

52 GRADI

PIZZERIA CONTEMPORANEA

TRADIZIONE NAPOLETANA.
ANIMA VENETA.
IL NOSTRO EQUILIBRIO

DA DOVE PARTIAMO

**FIOR DI LATTE E PROVOLA ARRIVANO DALLA CAMPANIA (LATTERIA SORRENTINA)
CON CONSEGNA BISETTIMANALE.
VERDURE SELEZIONATE DAL MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI TREVISO.
CARNI E PESCE DA MACELLERIE E PESCHERIE DEL TERRITORIO.**

I NOSTRI IMPASTI

**LAVORIAMO CON FARINE PETRA - MOLINO QUAGLIA. UTILIZZIAMO FARINE DI TIPO 1
PER CONFERIRE GUSTO, STRUTTURA, LEGGEREZZA E DIGERIBILITA' AI NOSTRI
IMPASTI.**



ANTIPASTI

CROCCHÉ' ALLA PROVOLA €2,80

patate, provola, prezzemolo, pepe _{1,3,7}

CROCCHÉ' AL SALAME €3,00

patate, fior di latte, salame _{1,3,7}

MOZZARELLA IN CARROZZA ALLA PROVOLA €2,50

pane in cassetta, provola affumicata _{1,3,7}

MOZZARELLA IN CARROZZA ALLE ACCIUGHE €2,80

pane in cassetta, fior di latte, acciughe _{1,3,7,4}

MOZZARELLA IN CARROZZA AL PROSCIUTTO €2,80

pane in cassetta, fior di latte, cotto _{1,3,7}

ARANCINO PARMIGIANA €4,50

Riso, pomodoro, provola, grana,
melanzane fritte, pan grattato e albume _{1,3,7}

ARANCINO RISI E BISI €4,50

riso, provola, radicchio, pancetta, piselli,
grana, pan grattato e albume _{1,3,7}

POLPETTA DI PATATA E SALSICCIA €4,50

polpetta di salsiccia, patate e pomodoro. _{1,3,7}

ZEPPOLINE RADICCHIO E NOCI €5,50 (5 pz)

pastella di acqua e farina, con sale,
pepe, noci e radicchio lungo _{1,8}

PATATE FRITTE CASARECCE €6,00 ₁

PATATE FRITTE CLASSICHE €5,00 ₁

FRITTATINA DI PASTA, PATATE E PROVOLA €5,50

bucatini, besciamella, provola e
patate, sedano, carote, grana
_{1,3,7,9}

FRITTATINA DI PASTA E SPEZZATINO €5,50

bucatini, besciamella, spezzatino
al pomodoro, piselli
_{1,3,7,9}

FRITTATINA DI PASTA CACIO E PEPE €5,50

bucatini, besciamella, pecorino
romano DOP e pepe
_{1,3,7,9}

TUTTI I FRITTI SONO ARTIGIANALI
E PRODOTTI INTERAMENTE IN
CASA





RADICI

SELEZIONE PIZZE GOURMET

*“Sono nato a Napoli e cresciuto in Veneto.
Per anni mi sono chiesto dove fosse casa.
Oggi so che è nell'incontro tra queste due terre”*

Questo menù è il racconto di quel viaggio

L'inizio del viaggio

*“Dalla semplicità di un piatto popolare nasce il nostro
primo passo lontano da casa.
Il sud incontra il nord”*

AGLIO, OLIO, PEPERONCINO ... E CREN €10

Base di crema aglio, olio e peperoncino, fior di latte della Penisola,
fili di peperoncino, pomodorini confit rossi e gialli, grattugiata di cren,
chips di semola rimacinata. ^{1,7}

Radicarsi

*“Sapori Veneti, silenziosi e profondi.
È qui che abbiamo imparato che anche lontano
si può trovare calore”*

INVERNO VENETO €13,50

Base provola affumicata della penisola, radicchio tardivo marinato,
crema di patata topinambur,
nocciole tostate in polvere, croccante di topinambur, olio evo. ^{1,7,8}

Un tuffo nostalgico

*“Questo è un sapore che ci riportava a casa.
Un tuffo nostalgico, un abbraccio invisibile
rasserenante tra noi e il sud”*

RAGÙ DI MAMMA €16

Base di ragù napoletano di manzo, stracciatella pugliese, polpette di
manzo fritte al sugo, grattugiata di grana Padano riserva 30 mesi. ^{1,7,9}

Due identità

*“Il primo incontro consapevole.
Due identità che iniziano a camminare insieme”*

ALICI, ASPARAGO E BURRATA €13,50

Base di fior di latte della Penisola, alici marinate (in vino bianco, aceto di vino, prezzemolo, origano e peperoncino) secondo tradizione napoletana, asparago Veneto verde al forno, crema di burrata al basilico pomodorini confit ed olio evo aromatizzato al limone. ^{1,4,7}

L'approdo

*“Da sempre troppo veneti per essere napoletani e viceversa.
Poi ho capito: non dovevamo scegliere.
Siamo entrambe le cose”*

RAGÙ BIANCO ALLA GENOVESE CON PIOPPINI €16

Base di ragù alla genovese napoletano sfumato al prosecco (bocconcini di manzo, cipolle dorate, fondo di sedano e carota, cotto 6 ore a fiamma dolce, goccia di riduzione di alici per bilanciare la dolcezza), fior di latte, chips croccanti di pecorino romano Dop, funghi pioppini saltati in padella trifolati con peperoncino, olio aromatizzato al prezzemolo. ^{1,4,7,9}

Non più nostalgia

*“Un omaggio sereno alle nostre origini.
Il ricordo resta, ma non trattiene”*

PARMIGIANA DI MELANZANE €13

Base di crema di parmigiana di melanzane, provola, dressing al pomodoro cotto, grattugiata e spuma di grana padano giovane, melanzana frita ^{1,7}

La sintesi del viaggio

*“Un ponte tra tradizione e futuro.
Tra radici ed orizzonti”*

MARGHERITERA' €12

Base di pomodorino giallo arrostito, fior di latte penisola, riduzione di pomodoro cotto, bufala campana Dop fuori cottura, caviale di basilico, olio al basilico. ^{1,7}

*“E così, questo viaggio arriva a destinazione.
Ogni pizza è un passo, ogni sapore un ricordo, ogni morso un ritorno”*

PIZZE CLASSICHE

REGINA MARGHERITA €7,00

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola,
olio al basilico 1,7

MARINARA €5,80

pomodoro pelato Mutti,
origano, olio aromatizzato all'aglio 1

CAPRICCIOSA €9,00

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola, salame artigianale
fuori cottura, cotto, funghi champignon,
olive taggiasche, carciofi, olio al basilico 1,7

VEGETARIANA €9,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola, zucchine,
melanzane e peperoni al forno, funghi
champignon, olio al basilico 1,7

VALTELLINA €9,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola, bresaola della
Valtellina, rucola, grana, olio al basilico 1,7

SAN DANIELE €9,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola,
crudo, rucola, grana, pomodorini
olio al basilico 1,7

NOVELLA €9,00

Provola affumicata della penisola,
patate al forno, salsiccia, olio al basilico 1,7

MARGHERITA con BUFALA €8,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola,
bufala campana DOP fuori cottura, olio al basilico 1,7

DIAVOLA €8,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola,
salamino piccante, olio al basilico 1,7

PROVOLA E PEPE €8,50

Provola affumicata della Penisola,
pomodorini, pepe al mulinello,
olio al basilico 1,7

CONTADINA 10,00€

provola affumicata della Penisola,
salsiccia, friarielli spadellati alla
napoletana (aglio, olio e peperoncino) 1,7

AMALFI €9,00

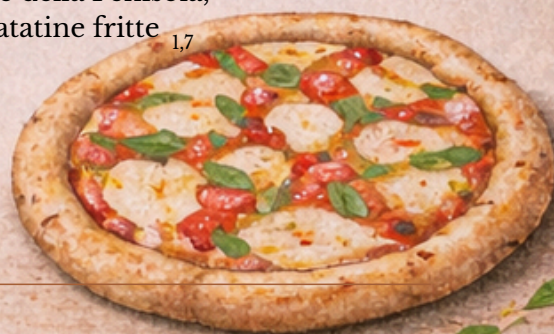
pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola, ciccioli, ciuffi di
ricotta, pepe al mulinello, olio al basilico 1,7

TROPEA €8,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola, tonno, cipolla rossa
olio al basilico 1,7,4

TIROLESE €8,50

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola,
würstel, patatine fritte 1,7



PER QUALSIASI RICHIESTA
CHIEDERE AL PERSONALE DI
SALA

CARBONARA €13,00

crema al pecorino romano DOP,
fior di latte, guanciale in cottura,
crema di carbonara, grattugiata di
tuorlo d'uovo disidratato, olio al
basilico^{1,3,7}

QUATTRO FORMAGGI €8,00

Fior di latte di latte, provola,
gorgonzola, brie, grana, olio al basilico^{1,7}

SAN DANIELE E BURRATA €14,00

pomodoro pelato Mutti, fior di latte, crudo,
burrata pugliese 125g, olio al basilico^{1,7}

PEPERONI E SPIANATA €11,00

pomodori pelati Mutti, fior di latte
della Penisola, spianata calabra piccante,
peperoni, olive taggiasche, olio al basilico^{1,7}

TREVIGIANA €11,00

Fior di latte, radicchio lungo, salsiccia
Cipolla rossa, guanciale, olio al peperoncino^{1,7}

ROMANA A MODO MIO €13,00

pomodoro pelato Mutti, burrata
pugliese 125g, alici del Cantabrico,
pomodorini, olio al basilico^{1,4,7}

RENDI LA TUA PIZZA ILLEGALE

CORNICIONE RIPIENO AL FIOR DI LATTE €3,00⁴

CORNICIONE RIPIENO ALLA PROVOLA AFFUMICATA €3,00⁴

CORNICIONE RIPIENO ALLA RICOTTA €3,00⁴

LE PIZZE FRITTE

FRITTA CLASSICA €9,00

provola affumicata della Penisola,
ciccioli, ricotta,
pepe nero al mulinello^{1,7}

FRITTA DEI QUARTIERI €9,00

provola affumicata della Penisola,
salame artigianale, pomodoro
pelato Mutti, ricotta, pepe nero
al mulinello^{1,7}

FRITTA MARGHERITA €7,00

pomodoro pelato Mutti,
fior di latte della Penisola,
basilico fresco^{1,7}



**PER QUALSIASI RICHIESTA
CHIEDERE AL PERSONALE DI
SALA**

DOLCI

TIRAMISU' AL PISTACCHIO €6,00

tiramisù pastorizzato classico con granella di pistacchio 1,3,7,8

TORTINO AL CUORE CALDO AL LIMONE €6,00

tortino al cuore caldo con cioccolato bianco, limone e menta a guarnire
(15 min di cottura) 1,3,7

CHEESECAKE COTTA AL MANDARINO €6,00

cheesecake artigianale cotta al mandarino con panna montata alla menta e
purea di frutti di bosco 1,3,7

GELATO IN GABBIA €6,50

gelato alla vaniglia chiuso da una sfera al cioccolato e
sciolta da una colata di fondente aromatizzata al peperoncino
e frutti di bosco 1,3,7

BABA' AL RHUM €6,00

Babà al rhum e crema pasticciera 1,3,7,12

PASTIERA €6,00

torta di pasta frolla farcita con un impasto a base di grano bollito nel latte,
ricotta di pecora, uova e crema pasticciera.
(ricetta della nonna) 1,3,7



TUTTI I DOLCI SONO
ARTIGIANALI E PRODOTTI
INTERAMENTE IN CASA

BIRRE ALLA SPINA

WEISSENOHER (artigianale) 0,2L €3,50 0,4L € 6,00

ALTA FERMENTAZIONE, CHIARA, PILS, 5.1%

Fresca e profumata, con note di biscotto, caramello e luppolo floreale.
Scorrevole, beverina e rassicurante ₁

BIBOCK (Birrificio Italiano) 0,2L €3,50 0,4L €6,00

BASSA FERMENTAZIONE, AMBRATA, WILD BOCK, 6.2%

Rossa originale, gustosa e ribelle. Corposa e decisa, in bilico tra miele ed amaro.
Ha carattere ma senza farsi notare ₁

ZONA CESARINI (Toccalmatto) 0,3L €4,00 0,5L € 6,50

ALTA FERMENTAZIONE, CHIARA, IPA, 6,6%

Aromatica e profumata, con sentori di tropicale, agrumi e resina.
Intensa, moderna, perfetta se vuoi una IPA come un mastro birraio comanda ₁



LE BIRRE SONO STATE
SELEZIONATE DA BIRRIFICI
ARTIGIANALI ITALIANI (IPA E
BIBOCK) E TEDESCHI (PILS)

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

VERTIGA BALI 0,33L €5,50

ALTA FERMENTAZIONE, CHIARA, SESSION IPA, 4.1%

Fresca, leggera, profuma di frutta tropicale. Passione, mango, agrumi.
Bevi facile, sorridi subito₁

WITHEER 0,33L €5,50

ALTA FERMENTAZIONE, STILE BLANCHE, 5%

Chiara ed opalescente, speziata al punto giusto. Coriandolo, freschezza e
finale pulito. Elegante sì, ma senza fare la snob₁

BRAUWEISSE 0,50L €6,00

ALTA FERMENTAZIONE, CHIARA, STILE WEIZEN, 5.1%

Non filtrata, morbida e cremosa. Frumento, banana, vaniglia. La birra che
mette tutti d'accordo₁

ALTFRANKISCH 0,50L €6,00

BASSA FERMENTAZIONE, AMBRATA, STILE AMBER LAGER, 5.1%

Molto "Vienna", Caramello leggero e biscotto. Equilibrata, rotonda, mai
pesante. La comfort beer fatta bene₁

ALTBAIRISCH DUNKEL 0,50L €6,00

BASSA FERMENTAZIONE, SCURA, STILE DUNKEL 5.0%

Scura ma gentile Cacao, caffè d'orzo, caramello tostato. Intensa, ma con
educazione₁

LE BIRRE SONO STATE
SELEZIONATE DA BIRRIFICI
ARTIGIANALI ITALIANI,
TEDESCHI E BELGI

CANTINETTA DEI VINI

BOLLICINE¹²

PROSECCO BRUT DOCG, LE COLTURE
METODO CHARMAT, BRUT, 12% VOL

MESCITA €4,00
BOTTIGLIA €23,00

PROSECCO EXTRA DRY DOCG, LE COLTURE
METODO CHARMAT, BRUT, 12% VOL

MESCITA €4,00
BOTTIGLIA €23,00

FRANCIACORTA BRUT, MURATORI
METODO CLASSICO, BRUT, 13% VOL

BOTTIGLIA €50,00

CHAMPAGNE BRUT, DUC DE CHANAIS
METODO CHAMPENOISE, BRUT, 12,5% VOL

BOTTIGLIA €65,00

BIANCHI FERMI¹²

FRIULANO COLLI ORIENTALI DOC 2022, ZOF
100% TOCAI FRIULANO, 12,5% VOL

Mela pera, mandorla fresca.
Pieno, fresco, sapido al punto giusto.

MESCITA €4,00
BOTTIGLIA €25,00

GRILLO DOC BIOLOGICO 2022, FINA
100% VITIGNO GRILLO, 13,5% VOL

Giallo chiaro, floreale, con un tocco
Mediterraneo. Morbido, elegante, con finale fresco.

MESCITA €5,00
BOTTIGLIA €30,00

MOSCATO GIALLO SECCO IGT VENETO 2019, MAEL
100% MOSCATO GIALLO, 12,5% VOL

Fiori bianchi, agrumi, e frutta gialla.
profumato, equilibrato, sorprendente.

MESCITA €4,00
BOTTIGLIA €25,00

VINI ROSSI₁₂

MERLOT DOC 2023, TENUTA TOMMASELLA
100%, MERLOT 12,5% VOL

Rosso rubino brillante, fresco e morbido.
Profumi di frutti rossi, tannini delicati, finale pulito

MESCITA €4,50
BOTTIGLIA €30,00

AGLIANICO CAMPANIA IGT, VILLA RAIANO
100% AGLIANICO, 13% VOL

Strutturato ma equilibrato. Frutta scura, spezie leggere, tannino vivo e finale elegante.

MESCITA €5,00
BOTTIGLIA €33,00

CRITERA PRIMITIVO IGT 2021, SCHOLA SERMENTI
100% PRIMITIVO, 13,5 VOL

Caldo ed avvolgente.
Prugna, ciliegia matura, gusto pieno e persistente.

MESCITA €4,00
BOTTIGLIA €26,00

NERIO NEGROAMARO E MALVASIA DOC 2019,
SCHOLA SERMENTI
80% NEGROAMARO, 20%
MALVASIA NERA, 14% VOL

Morbido e profondo. Note di frutto maturo, leggermente dolce al palato, finale avvolgente.

MESCITA €5,00
BOTTIGLIA €33,00

TUTTI VINI SELEZIONATI
PROVENGONO DA VITIGNI ED
UVAGGI DEL FRIULI, VENETO,
CAMPANIA, SICILIA E PUGLIA



LISTA ALLERGENI

N.	ALLERGENE
1	Cereali con glutine
2	Crostacei
3	Uova
4	Pesce
5	Arachidi
6	Soia
7	Latte e derivati
8	Frutta a guscio
9	Sedano
10	Senape
11	Semi di sesamo
12	Solfiti
13	Lupini

POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA (LATTE-UOVA-GLUTINE)

FRITTURE IN OLIO CONDIVISO

ALCUNI PRODOTTI ARTIGIANALI POTREBBERO VARIARE

FRIGGIAMO IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE ALTO OLEICO

**PER OGNI DUBBIO CHIEDERE
AL PERSONALE DI SALA**

