



PERCHÉ
L BUON È BUON
MA
L MIEGL
È MIEGL...

SERVIZIO €2



www.luppoloefarina.com

LA STORIA

Nato con la cucina, cresciuto con la pizza, maturato con la birra.

Approdo al mondo delle arti bianche un po' per sfida, un po' per curiosità e un po' per gioco. Poi, la passione per i lievitati diventa qualcosa di più forte, di più profondo: un richiamo quasi magnetico verso sbuffi di farina, cotture e topping.

*Nel 2019, infatti, grazie al mio maestro Davide Palladinelli, metto a punto la mia intuizione: l'utilizzo della birra nell'impasto, consapevole dei benefici in termini di **digeribilità** e **scioglievolezza** che avrei ottenuto. Il tutto, ovviamente, unito a una **lenta maturazione** e a una gestione accurata delle varie fasi della **lievitazione** per regalarvi una **pizza** fragrante, dal gusto marcato e leggera.*

*Oggi, un ulteriore progetto sta prendendo forma: ricercare la **sostenibilità** nella scelta di piccoli agricoltori e artigiani, nella gestione del **tempo libero** del mio **staff** e nel seguire la **stagionalità**. Ma il cammino più arduo è rendere **VOI clienti** nuovamente **protagonisti** dell'esperienza presso la mia pizzeria.*

Simone Taglienti



Per i miei impasti utilizzo solo sale marino integrale "Riserva del Mare"  coltivato e raccolto con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani, dalla famiglia Culcasi.



RICONOSCIMENTI

GAMBERO ROSSO[®]



2026



TRA LE MIGLIORI PIZZERIE D'ITALIA SECONDO IL GAMBERO ROSSO.
LA GUIDA PIZZERIE D'ITALIA 2026 CI ASSEGNA UNO SPICCHIO.



**L'ARCIMBOLDO D'ORO - 3 PENNELLI
COME ARTISTA MODERNO DEL 2026**

2007 ACCADEMIA DELLA BIRRA IN RIMINI

2018 ACCADEMIA DELLA BIRRA IN RIMINI

2019 ALLA MANIFESTAZIONE "CITTA DELLA PIAZZA" IN ROMA VINCE COME
MIGLIOR PIZZA LA KM 0

2022 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO

2023 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO

2023 CAMPIONE DEL MONDO CAT. FRITTI IN PAESTUM

2024 PIZZAIOLO UFFICIALE E RESPONSABILE UFFICIALE DEGLI IMPASTI CASA SANREMO

2024 PREMIO CUCINA ITALIANA PER ROMA CAPITALE

2024 3° CLASSIFICATO CAMPIONATO DEL MONDO CAT. FRITTI IN PAESTUM

2024 L'ARCIMBOLDO D'ORO 2 PENNELLI

2025 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO

2025 STAR CHEF GOLDEN LION

2025 GAMBERO ROSSO 1 SPICCHIO

2025 L'ARCIMBOLDO D'ORO 3 PENNELLI

LO STAFF

IL RAGGIUNGIMENTO DI UN OBIETTIVO È SEMPRE MERITO DI UNA SQUADRA,
IO VI PRESENTO LA MIA



CHEF ISTRUTTORE PIZZAIOLO SIMONE TAGLIENTI

RESPONSABILE DI CUCINA
OPERATORE DI CUCINA
RESPONSABILE DI SALA
RESPONSABILE DI SALA

CLAUDIA ZEPPIERI
HASAN MEHEDI
DANIELA BURCA
ADRIANA PARIS

PIZZAIOLO
OPERATORE DI SALA
OPERATORE DI SALA
OPERATORE DI SALA

MARIO QUAGLIERI
FRANCESCO BIANCHI
CRISTIAN CACCIAMANI
DAIRON ISMAEL LORA LAKE

LE AZIENDE CIOCIARE

- **BUFALA** Caseificio Nonna Pitta **Amaseno** (FR)
- **FIORDILATTE** Fattoria Maiuri di Rocco Maiuri **Ceprano** (FR)
- **GELATINE DI FRUTTA** Az. Agricola Morricone **Arpino** (FR)
- **MIELE E CONFETTURE** Az. Agricola Liviana Di Folco **Arpino** (FR)
- **OLIO EVO DELLA CAVA** Agricoltura e Benessere **Pico** (FR)
- **OLIO EVO S.ANNA** Frantoio Colli Verolani **Veroli** (FR)
- **OLIO EVO MORAILO MONOCULTIVAR** Le Colline di Raffaele Veroli (FR)
- **RICOTTA E PRIMOSALE** Az. Agricola Caterina Maceroni **Ceprano** (FR)
- **STECCATA E GRAN CACIO DI MOROLO** Società Agricola Scarchilli Casalvieri (FR)
- **UOVA BIOLOGICHE** Azienda Agricola Gennaresi Romina **Casalvieri** (FR)

la Ciociarìa



- **ACCIUGHE, E TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO** Armatore Cetara (SA)
- **AGLIO NERO DELLA MARSICA** Pamagiagare San Benedetto dei Marsi (AQ)
- **BLUE DI JERSY FUMÉ** Sant'Egidio del Monte Albino (SA)
- **BRESAOLA DI GIÒ PORRO** Gio Porro Ponte in Valtellina (SO)
- **BURRATA E STRACCIATA IGP DI ANDRIA** Caseificio Sanguedolce Andria (BT)
- **CARCIOFINI ARROSTO** Ortocori Cori (LT)
- **CIPOLLO ROSSA DI CANNARA** Cannara (PG)
- **CONFETTURA FRUTTANUDA** Monteporzio Catone (RM)
- **CUCUNCINI DI SALINA** Isole Eolie (ME)
- **FARINA ORO PURO** Molino sul Clitunno Bovara (PG)
- **FARINA INTERA** Molino Varvello Milano (MI)
- **FARINA SENZA GLUTINE E LATTOSIO** Nutrifree Altopascio (LU)
- **FARINA SENZA GLUTINE E LATTOSIO** Molini Bongiovanni Cambiano (TO)
- **FARINA LOW CARB** Molini Bongiovanni Cambiano (TO)
- **GORGONZOLA DI MALGA DELLE VALLI OROBICHE** Bracca (BG)
- **GUANCIALE DI MAIALE NERO** Salumificio Tommaso Faichio (BN)
- **MORTADELLA CLASSICA DI BOLOGNA** Bonfatti Renazzo (FE)
- **N'DUJA SAN DONATO DI SPILINGA** San Donato Spilinga (VV)
- **OLIO EVO IN** Azienda Agricola Alfredo Cetrone Sonnino (LT)
- **OLIO EVO DOP CILENTO** Azienda Vitivinicola Barone Rutino (SA)
- **OLIO EVO OLIO** Terre del Marchesato Castagneto Carducci (LI)
- **OLIO EVO OLIVA TONDA IBLEA** Terraliva Buccheri (SR)
- **OLIO EVO CLASSE 24 100% BORGIONA MONOCULTIVAR** Frantoio Gaudenzi Trevi (PG)
- **ORIGANO DI PANTELLERIA** Pantelleria (TR)
- **PACCASASSI DEL CONERO** Rinci Castelfidardo (AN)
- **PATATA DEL FUCINO** Azienda Agricola Marcanio Nazzareno Celano (AQ)
- **PESTI E FRUTTA SECCA** Ma Scialai Gioiosa Marea (ME)
- **POMODORO SAN MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO** Solania Sarno (SA)
- **POMODORINO DEL PIENNOLO** Azienda agricola Terraviva Sant'Anastasia (NA)
- **PRODOTTI VEGANI** Effegi Monte San Savino (AR)
- **PROSCIUTTO DI PARMA** Prosciuttificio San Giacomo Langhirano (PR)
- **PROSCIUTTO DI VACCA VECCHIA** Le Folie di Carlo Giusti Lajatico (PI)
- **SALE MARINO INTEGRALE** Riserva del Mare Trapani (TP)
- **SALUMI RASPINI** Raspini 1946 Scalenghe (TO)
- **LAMELLE DI TARTUFO NERO PREGIANO** Tenuta San Pietro a Pettine San Pietro a Pettine (PG)
- **TROMBOLOTTO E ACETO DI VISCIOLE SELVATICHE** Simposio Sermoneta (LT)
- **VALTELLINA CASERA STAG. 180 GG** Delebio (SO)
- **VENTRICINA DEL VASTESE** Azienda Fiore Paese (CH)



LA NOSTRA CARTA DEGLI OLI EXTRAVERGINI



Olio Extravergine abbinato: **Barone olio evo dop Cilento**

Azienda Agricola Vitivinicola Barone

Un blend di Pisciotana, Rotondella, Ogliarola, Frantoio, Salella e Leccino, dal gusto tenue e delicato di oliva fresca, fundamentalmente dolce con appena percettibili note vivaci di amaro e piccante.

Olio Extravergine abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**

Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso. Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro. Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza.

Olio Extravergine abbinato: **Sant'Anna un blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana**

Azienda Agricola Frantoio Colli Verolani

Piacevole al palato, si presenta con colore verde dai riflessi dorati, profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, dalle caratteristiche note amare e piccanti.

Olio Extravergine abbinato: **Selezione Mono Cultivar Moraiolo**

Azienda Le Colline Di Raffaele

Alla vista di colore verde smeraldo. All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde. Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.

Olio Extravergine abbinato: **Della Cava un Blend di Leccino, Frantoio, Pendolino e Itrana**

Agricoltura e Benessere

Alla vista è di colore Giallo-verde. Fruttato erbaceo fresco e delicato. Evidenzia un Flavour di erbe e fiori estivi. Gusto morbido e interessante mette in risalto amaro e piccante di estrema Gradevolezza. Chiude con note di mandorla acerba.

Olio Extravergine abbinato: **Terre del Marchesato un Blend di Frantoio e Leccino**

Di colore limpido, verde intenso con riflessi dorati. All'olfatto mostra profumi delicati e avvolgenti di erbe aromatiche e fieno. Il gusto deciso e armonico, con note di mandorla, è leggermente piccante e amaricante di oliva raccolta al giusto grado di maturazione.

Olio Extravergine abbinato: **Oliva Tonda Iblea – Terraliva (Buccheri, SR)**

Verde brillante con riflessi dorati alla vista, si esprime al naso con un fruttato intenso che richiama a primo acchito sentori di pomodoro verde, armonicamente coesi con note fresche di aromatiche, erba appena falciata, mandorla selvatica e carciofo. Al palato, conferma appieno l'elegante intensità, dimostrandosi suadente e coinvolgente, in equilibrio tra amaro e piccante. Un extravergine d'autore, quintessenza del territorio vulcanico in cui nasce e della mente avanguardista di chi lo ha concepito.
Certificazioni: Biologico, Kosher, Halal, Presidio Slow Food e Blockchain

Olio Extravergine abbinato: **Classe 24 – 100% Borgiona**

"Classe 24" nasce nel '24, esattamente come Vittorio Gaudenzi il fondatore del frantoio, ma a cento anni di distanza. Con questa nuova etichetta vogliamo rendere omaggio alla sua passione per l'olio con un nuovo monovarietale. La cultivar che abbiamo scelto è la Borgiona: una varietà umbra quasi scomparsa a causa della sua difficile coltivazione ma che oggi torna a nuova vita grazie alle sue caratteristiche uniche. Un monovarietale che celebra la tradizione e l'innovazione, racchiudendo in sé la forza ed il carattere della nostra terra.

CHI BEN COMINCIA..... È A METÀ

Tabella alleggerita a fine menù

I TAGLIERI

BUFALA E PARMA 🍷 € 13,00

Bufala di Amaseno, Prosciutto di Parma.

PORCA VACCA 🍷 € 14,00

Prosciutto di Vacca Vecchia, Rucola, Burrata di Andria con Olio al Trombolotto di Sermoneta.

REALE 🍷 € 15,00

Salumi: Capocollo di Maiale Nero, Prosciutto Crudo di Parma, Salame Dolce, Ventricina del Vastese .
Formaggi: Roncione e Blu di Jersey Fumé.

ALPINO 🍷 € 17,00

Selezione di Formaggi: Blu di Jersey Fumé, Pere e Zenzero, Roncione, Pecorino Romano di Montagna serviti con Miele e Gelatina di Frutta.

IMPERIALE (x2 Persone) 🍷 € 25,00

Salumi: Bresaola Reale di Toro , Capocollo di Maiale Nero, Mortadella Suprema di Bologna ,
Prosciutto Crudo di Parma, Ventricina del Vastese . Formaggi: Blu di Jersey Fumé, serviti con Gelatina di Frutta. Verdure: Zucca Marinata e Paccasassi del Conero.

PERCHÉ L BUON È BUON MA L FRITT È MIEGL

I FRITTI DI SIMONE

CROCCHÈ ALLA GRICIA 🍷 🌿 🍷 € 4,00

Con Panko giapponese ripieno di crema di Pecorino Romano di Montagna, Servito con salsa Cacio e Pepe.

CACIO E PEPE 🍷 🌿 🍷 € 4,00

PULLED PORK 🍷 🌿 🍷 € 4,00

PROSCIUTTO E BUFALA DI AMASENO 🍷 🌿 🍷 € 3,50

CLASSICO RAGÙ BOLOGNESE 🍷 🌿 🍷 € 3,50

TRIS DI FRITTATINE 🍷 € 12,00

TIMBALLO DI TONNARELLI AL RAGÙ 🍷 🌿 🍷 € 4,00

Ripieno con Mozzarella di Bufala di Amaseno, Servito con Salsa di Pomodoro e Parmigiano Reggiano Grattugiato.

TIMBALLO ALLA GENOVESE 🍷 🌿 🍷 € 4,00

Ripieno di Provola Affumicata, Servito con Crema di Pecorino Romano di Montagna.

TORTELLINO 🍷 🌿 🍷 € 4,00

Timballo di Pappardelle Panna, Prosciutto e Parmigiano Reggiano, Servito con crema di Parmigiano Reggiano.

CARTOCCIO DI CHIPS



€ 3,50

FRENCH FRIES



€ 4,00

Patate fritte Stick

PATATE FRITTE



€ 4,50

Dippers

FRITTO MISTO



€ 12,00

3 alette classiche, 2 buffalo bill, 2 onion rings, 3 chicken nuggets, 2 straccetti di pollo.

BANDITOS HOME MADE



Regular pz. 5 € 6,00

Straccetti di pollo panati

Maxi pz. 12 € 12,00

ONION RINGS



Regular pz. 5 € 5,00

Maxi pz. 12 € 9,00

CHICKEN NUGGETS



Regular pz. 5 € 5,00

Maxi pz. 12 € 12,00

ALETTE DI POLLO

CLASSIC



Regular pz. 5 € 5,00

Maxi pz. 12 € 12,00

BUFFALO BILL ALETTE DI POLLO



Regular pz. 5 € 5,00

fritte con salsa barbecue piccante

Maxi pz. 12 € 12,00

Menù Bambini

• Solo per under 14 •



ANTIPASTI



€ 7,00

PROSCIUTTO ED OVOLINE

PRIMI



€ 7,00

PASTA AL POMODORO

SECONDI



€ 7,00

WÜRSTEL & PATATINE

O HAMBURGER & PATATINE





IL NOSTRO IMPASTO

CLASSICO ALLA BIRRA

Il binomio perfetto: Lievito Madre e Birra per conferire alla tonda digeribilità, scioglievolezza e fragranza

Realizzato esclusivamente con farine poco raffinate, lievito madre, birra, sale integrale marino raccolto a mano e acqua

IL MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

PIZZA ALLA ROMANA

Fina e croccante per gli amanti del crunch

Realizzato con lievito madre disidratato, farina tipo 0, Semola Rimacinata di grano duro, birra alla spina e Sale Integrale Marino raccolto a mano.

"Le nostre pizze vengono servite intere"

LA PIZZA DEL MESE

  **LA S-PACCASASSI**    € 23,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Mortadella di Bologna, Burrata di Andria, Zucca Marinata, Paccasassi del Conero (Finocchietto Selvatico di Mare), Basilico Fresco, Fiori Eduli.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra consigliata *Konigsbrau Pils*



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



**"Le mie pizze sono frutto di uno studio di
sapori e consistenze. Vi chiedo
gentilmente di non modificarle per
preservarne l'equilibrio"**

Simone Taglienti

i 5 SENSI DI SIMONE

...Con questo percorso vogliamo provare a farvi vivere un'esperienza che coinvolga i 5 sensi.

La **VISTA**, il primo che incontra il cibo e crea l'aspettativa dell'assaggio.

L'**OLFATTO** che arricchisce di odori ciò che l'occhio percepisce.

Il **TATTO** ed il **GUSTO**, con il primo morso di pizza.

L'**UDITO**, che fa tesoro del piacevole crunch per rendere la degustazione un'esperienza immersiva...

Simone Taglienti



PERUGINO, PINTURICCHIO, RAFFAELLO

RINASCIMENTO UMBRO € 25,00

Fior di latte, Cipolla Rossa di Cannara cotta alla birra.

Dopo Cottura: Soffice di Groppa (Lonzardo), Gorgonzola di Malga delle Valli Orobiche, Lamelle di Tartufo Nero Pregiato di Norcia, Polvere di Buccia di Cipolla, Gocce di Olio Extravergine Aromatizzato al Tartufo.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Consigliata Best Bitter

NEW

IMPRESSIONI D'AUTUNNO € 20,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Stracciata di Andria, Prosciutto di Parma, Gherigli di Noci, Cachi, Confettura di Peperoncino, Gorgonzola di Malga delle Valli Orobiche, Semi di Papavero, Cristalli di Sale, Pesto di basilico.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Consigliata Weisse

SI CONSIGLIA DI PROVARLA A DEGUSTAZIONE

SALVO DISTEFANO (Pizza da me dedicata al Maestro Franco Califano)

LA MIA LIBERTÀ € 25,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Tartare di Toro d'Angus, Maionese al Lime, Rosso d'Uovo Marinato Grattugiato, Pepe Bianco, Semi di Sesamo Nero, Foglie di Oro Edibile.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Consigliata Rossa del Brenta

AMATRICIANA SECONDO LA MIA VISIONE

AMA-TRI-GIALLA € 20,00

Salsa di Pomodoro Giallo del Piennolo del Vesuvio  e Pelato Giallo cotto 3 ore, Guanciale di Maiale Nero, Pecorino Romano di Montagna.

Dopo Cottura: Pecorino Romano di Montagna, Pepe di Sichuan, Menta Fresca.

● Birra Consigliata *Peier*

GELSOMINA € 22,00

Salsa di Pomodoro San Marzano, Pomodoro del Piennolo del Vesuvio  cotto 6 Ore (Consumato), Cucunci di Salina "Fior di Capperi" 

Dopo Cottura: Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, Pecorino Romano di Montagna, Foglie di Capperi, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Peperoncino Habanero, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

● Birra Consigliata *Erdinger Weisse*

NEW

AUTUNNO € 22,00

Crema di Zucca, Olive Taggiasche, Funghi Cardoncelli Trifolati.

Dopo Cottura: Focci di Stracciata di Andria, Salmone Affumicato Norvegese, Glassa di Aceto Balsamico di Modena, Terra di Olive Taggiasche, Zucca Croccante, Basilico Fresco, Uva Sultanina Affogata al Bourbon Whisky, Bourbon Whisky Vaporizzato.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra Consigliata *Pacific Cold IPA*

LA PREGIATA € 25,00

Bufala di Amaseno, Funghi Cardoncelli Trifolati.

Dopo Cottura: Prosciutto di Parma, Bufala di Amaseno, Lamelle di Tartufo Nero Pregiato di Norcia, Pesto e Granella di Nocciole Siciliane, Fiori Eduli, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Tartufo.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Best Bitter

NAPULÉ... MILLE CULURE € 18,00

Pomodoro San Marzano, Pomodorino Giallo del Piennolo del Vesuvio , Cucunci di Salina "Fior di Capperi" 

Dopo Cottura: Maionese alla Colatura di Alici di Cetara , Alici di Cetara, Pesto di Basilico, Foglie di Capperi.

● Birra Consigliata Best Bitter

C'ERA UNA VOLTA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO € 18,00

Salsa di Pomodoro San Marzano e Pomodorino del Piennolo del Vesuvio  cotto 6 Ore (Consumato), Chips di Aglio Nero della Marsica, Nduja di Spilinga.

Dopo Cottura: Crema di Aglio Nero della Marsica, Fili di Peperoncino, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Peperoncino Habanero.

● Birra Consigliata Pacific Cold IPA

SI CONSIGLIA DI PROVARLA A DEGUSTAZIONE

MUNDIAL 82 Il mio Pan Y Tomate "CIOCIARO" secondo la mia visione € 25,00

Focaccia Sporcata con il Pomodorino del Piennolo del Vesuvio , Sale Maldon.

Dopo Cottura: Prosciutto Iberico Jamon de Cebo De Campo.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Consigliata Konigsbrau Edelpils

UDITO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggerita a fine menù

THE DARK SIDE OF THE MOON

 **BRAIN DAMAGE**    € 18,00

Bufala di Amaseno, Cipolla Rossa di Cannara Cotta alla Birra, Olive Taggiasche.

Dopo Cottura: Bufala di Amaseno, Granella di Pistacchio, Tonno Rosso del Mediterraneo, Fiori Eduli, Basilico, Polvere di Cipolla Rossa.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra consigliata Pacific Cold IPA

A MOMENTARY LAPSE OF REASON

  **SORROW**    € 19,00

Bufala di Amaseno, Funghi Cardoncelli, Patate.

Dopo Cottura: Bufala di Amaseno, Stick di Patate del Fucino Aromatizzate alla Paprika Affumicata, Basilico Fresco.

● Birra consigliata Best Bitter

THE ENDLESS RIVER

  **AUTUMN 68**    € 20,00

Crema di Zucca, Bufala di Amaseno, Funghi Cardoncelli.

Dopo Cottura: Soffice di Groppa (Lonzardo di Cintale), Bufala di Amaseno, Zucca Croccante, Pesto e Granella di Mandorla Siciliana Tostata, Basilico Fresco.

● Birra consigliata Fravort Rossa del Brenta

NEW **PUNGENTE** € 18,00

Crema di Zucca, Steccata di Morolo.

Dopo Cottura: Burrata di Andria, Pesto e Granella di Mandorla Siciliana Tostata, Pecorino Romano di Montagna, Zucca Croccante, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Peperoncino Habanero, Basilico Fresco.

● Birra consigliata Impavida Chain Breker

NEW **VIAGGIO A SUD-EST** € 20,00

Porro e Porro Nero della Marsica Spadellato, Fiordilatte, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi". 

Dopo Cottura: Katsuobushi, Tonno Rosso del Mediterraneo, Foglie di Capperi, Maionese alla Curcuma.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra consigliata Guinness Stout

“ TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE ”

Tabella allegata a fine menù

ABBINAMENTI DALL'ANIMA ITALIANA CON UN Q.B. DI CREATIVITÀ
CHE NON GUASTA MAI

Simone Taglienti

ÉDOUARD MANET

OLYMPIA 🍷 🍷 € 18,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Gorgonzola di Malga delle Valli Orobiche, Stracciata Pugliese di Andria, Crema di Limoni di Sorrento, Polvere di Caffè del Nicaragua “Xarisma”, Petali di Fiori Eduli, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Limone, Basilico, Valtellina Casera Stag. 180gg Grattugiato al momento.

● Birra Consigliata *Peler*

NEW

TRANSUMANZA 🍷 🍷 🍷 🍷 € 20,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Rucola, Prosciutto di Vacca Vecchia, Stracciata di Andria, Uva, Gorgonzola di Malga delle Valli Orobiche, Glassa di Aceto Balsamico di Modena, Gherigli di Noci, Fiori Eduli.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Consigliata *Konigsbrau Pils*

SI CONSIGLIA DI PROVARLA A DEGUSTAZIONE

LEONARDO DA VINCI

MONNA LISA 🍷 🍷 € 19,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Speck d'Anatra, Crema di Arance Siciliane Bio, Stracciata di Andria, Arancio Candito Siciliano, Scaglie di Cioccolato, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato all'Arancio, Cristalli di Sale, Petali di Fiori Eduli.

"Questa pizza viene servita spicchiata, si consiglia di mangiarla con le mani"

● Birra Consigliata *Weisse*

LA MARGHERITA E LE SUE 3 SORELLE

Tabella alleggerita a fine menù

**UN OMAGGIO ALLA REGINA DI TUTTE LE PIZZE:
LA MARGHERITA, NELLA VERSIONE CLASSICA E NELLE VARIANTI
REALIZZATE ASCOLTANDO LA MIA FANTASIA**

Simone Taglienti

LA CLASSICA € 8,00

Pomodoro San Marzano, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Basilico Fresco.

● Birra Consigliata *Konigsbrau Pils*

LA GIALLA € 12,00

Salsa di Pomodorino Giallo del Piennolo del Vesuvio  e Pelato Giallo cotto 3 ore.

Dopo Cottura: Bufala di Amaseno, Pesto di Basilico, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Basilico.

● Birra Consigliata *Peler*

MARGHERITA A MODO MIO € 12,00

Pomodoro San Marzano.

Dopo Cottura: Stracciata di Andria, Pesto di Basilico, Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Basilico, Valtellina Casera Stag. 180gg Grattugiato al momento.

● Birra Consigliata *Konigsbrau Pils*

L'IMBUFALITA € 13,00

Pomodoro San Marzano, Bufala di Amaseno.

Dopo Cottura: Bufala di Amaseno, Polvere di Basilico.

● Birra Consigliata *Erdinger Weisse*

LE CLASSICHE

Tabella alleggerita a fine menù

IL MIO OMAGGIO ALLE PIZZE INTRAMONTABILI, TRA TRADIZIONE PURA E 2.0.

Simone Taglienti

MARINARA... A MODO MIO 🍷 € 7,00

Pomodoro San Marzano, Chips di Aglio Nero della Marsica, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" .

Dopo Cottura: Basilico, Origano di Pantelleria, Gocce d'Olio Extravergine aromatizzato al Peperoncino Habanero e Foglie di Capperi.

● Birra Consigliata *Konigsbrau Pils*

C-ORTO CIRCUITO 🍷 € 12,00

Questa pizza cambia e si trasforma, con le verdure che si trovano giornalmente nell'orto. Bocconcino Fiordilatte, Valtellina Casera Stag. 180gg Grattugiato al momento.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata *Erdinger Weisse*

BRONTOLOSA 🍷 € 11,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Mortadella di Bologna Classica, Granella di Pistacchio Siciliano, Basilico, Polvere di Pistacchio sul Cornicione.

● Birra Consigliata *Impavida Pelèr*

LA SIGNORA BOSCAIOLA 🍷 € 11,00

Fiordilatte, Cardoncelli Freschi Trifolati, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata *Erdinger Weisse*

SUA MAESTÀ 🍷 € 11,00

PATATE E GUANCIALE

Fiordilatte, Patate del Fucino, Guanciale di Maiale Nero.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata *Chain Breker IPA*

IL CALZONE APERTO DI SIMONE € 10,00

Si può fare solo con le Classiche, la Margherita, la Margherita con bufala



... a te grande Maestro
“... è difficile dimenticare qualcuno
che ti ha dato così tanto da ricordare”
Simone Taglienti

DALLA CUCINA...I NOSTRI SECONDI

Tabella allegata a fine menù

COTOLETTA DI POLLO € 13,00

Con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

STRACCETTI DI POLLO € 15,00

Lime e Zenzero. Con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

PULLED PORK CLASSIK € 16,00

Pane sandwich con semi di girasole, Pulled Pork (200 gr.), Pomodoro, Bacon, Insalata, Cheddar, Salsa Barbecue, con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

HAMBURGER DI SCOTTONA AL PIATTO € 16,00

Con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

PULLED PORK SPECIAL € 18,00

Pane Sandwich con Semi di Girasole, Pulled Pork (200 gr.), Bacon, Insalata, Bufala di Amaseno con Friarielli Ripassati, Salsa Barbecue, con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

HAMBURGER DI CHIANINA AL PIATTO € 18,00

Con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

HAMBURGER SCOMPOSTO DI ANGUS ABERDEEN € 20,00

Con Friarielli Ripassati, Stracciata di Andria, Bacon, Confettura di Pomodoro Siciliano, con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

NEW

ENTRECOTE € 22,00

Con Funghi Cardoncelli, Noci e Cognac.

TAGLIATA DI CUBEROLL DI MANZA SLAVA FRESCA ALLA GRIGLIA € 22,00

Con Rucola e Parmigiano Reggiano. Servito con Contorni del Giorno.

HAMBURGER SCOMPOSTO DI WAGYU € 22,00

Con Friarielli Ripassati, Bufala di Amaseno, Pesto di Pistacchio Siciliano, Confettura di Peperoncino Siciliano, con Patate al Forno e Contorni del Giorno.

TARTARE € 22,00

Tartare di Toro d'Angus, con Rosso d'Uovo Marinato Grattugiato, Pepe di Sichuan, Olio Extravergine, Maionese al Lime e Contorni del Giorno.

I NOSTRI PANINI

Tabella allegata a fine menù

NONNA SANTINA      € 16,00

SANDWICH CON SEMI DI GIRASOLE E COTOLETTA DI NONNA SANTINA

Fettina Panata di Produzione Propria Ricetta di Nonna Santina, Pomodoro, Insalata Maionese, Ketchup, Scamorza e Carciofini.

Servito con Patatine Stick

HAMBURGER CLASSIC

CLASSIKO/GR. 100      € 12,00

Ketchup, Maionese, Sottiletta, Insalata, Pomodoro. Servito con Patatine Stick.

MAXI/CLASSICO GR. 200      € 14,00

Servito con Patatine Stick.

AMERIKANO/GR. 100      € 13,00

Salsa Hamburger, Cheddar, Bacon, Insalata, Pomodoro. Servito con Patatine Stick.

MAXI/AMERIKANO GR. 200      € 15,00

Servito con Patatine Stick.

MESSIKANO/GR. 100      € 13,00

Salsa Barbecue Chipotle, Chilli Sauce, Cheddar, Bacon, Insalata, Pomodoro, Cipolle Caramellate. Servito con Patatine Stick.

MAXI/MESSIKANO GR. 200      € 15,00

Servito con Patatine Stick.

HAMBURGER SPECIAL

SCOTTONA SERVITO CON PATATE STICK    € 16,00

Pane Sandwich con Semi di Girasole, Hamburger di Scottona (200 gr.), Pomodoro, Bacon, Insalata, Scamorza, Cipolla Caramellata, Salsa Barbecue.

CHIANINA SERVITO CON PATATE STICK    € 18,00

Pane Sandwich con Semi di Girasole, Hamburger di Chianina (200 gr.), Pomodoro, Bacon, Insalata, Scamorza, Cipolla Caramellata, Salsa Barbecue.



MENÙ VEGETARIANO E VEGANO

**I NOSTRI ABBINAMENTI, TRA PIZZE, FRITTI E PIATTI PENSATI
APPOSITAMENTE PER LE VOSTRE ESIGENZE.**

Simone Taglienti

I SUPPLÌ DI SIMONE

VEGANO   pz.1 € 3,50

LE PIZZE

C-ORTO CIRCUITO VEGANA   Birra consigliata *Konigsbrau Edelpils* €12,00

Questa pizza cambia e si trasforma, con le verdure che si trovano giornalmente nell'orto. Mozzarella Vegana.

Dopo Cottura: Basilico.

LA GIALLA VEGANA   Birra consigliata *Fravort Rossa del Brenta* € 12,00

Salsa di Pomodorino Giallo del Piennolo del Vesuvio  e Pelato Giallo cotto 3 ore, Mozzarella Vegana.

Dopo Cottura: Basilico.

LA CLASSICA VEGANA "MARGHERITA"   Birra consigliata *Konigsbrau Edelpils* € 9,00

Pomodoro San Marzano, Mozzarella Vegana.

Dopo Cottura: Basilico.

MARINARA... A MODO MIO    Birra consigliata *Erdinger Helles* € 7,00

Pomodoro San Marzano, Origano Siciliano, Chips di Aglio Nero della Marsica, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" , Gocce d'Olio Extravergine Aromatizzato al Peperoncino.

Dopo Cottura: Basilico.

ROSSA   Birra consigliata *Konigsbrau Edelpils* € 6,00

Pomodoro San Marzano. **Dopo Cottura:** Basilico.

I PANINI

PANINO HAMBURGER VEGANO   € 8,00

Insalata, Pomodoro e Maionese Vegana

PANINO COTOLETTA VEGANA € 13,00

Con Cotoletta Vegana, Insalata, Pomodoro, Maionese Vegana.

AL PIATTO

HAMBURGER VEGANO AL PIATTO  € 10,00

Servito con Patate al Forno e Contorni del giorno.

COTOLETTA VEGANA € 13,00

Servito con Patate Fritte e Contorni del giorno.

PERCHÉ
L BUON È BUON
MA
L MIEGL
È MIEGL...



www.luppoloefarina.com



TABELLA ALLERGENI



GLUTINE



SOLFITI



ARACHIDI



SESAMO



LATTE



PESCE



SEDANO



SOIA



SENAPE



LUPINI



UOVA



MOLLUSCHI



CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



PEPERONCINO



SPEZIE



Prodotto di stagione, lavorato accuratamente nelle nostre cucine e sottoposto ad un processo di abbattimento come da normativa vigente, al fine di preservarne gusto e freschezza.



Prodotto surgelato all'origine