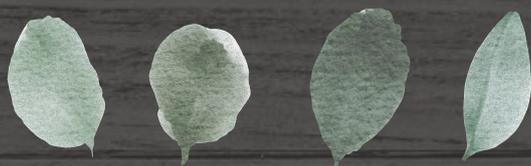


VITACCIA

Pizza e territorio

Ogni promessa è lievito





www.vitaccia.it

Antipasti

  Tagliere (2 persone) € 15,00

    Pizza frita 2pz: € 5,00

- Pomodoro, parmigiano, basilico
- Colonnata, noci, miele
- Stracciata, pomodorino secco, alice del cantabrico
- Mortadella Favola, ricotta vaccina e zeste di limone

   Crocchettone (120gr): € 5,50

- Prosciutto cotto artigianale Romantino, crema di pecorino di Farindola
- Alla carbonara
- Mortadella Favola, crema di pistacchio, granella di pistacchio
- Pancetta, crema cheddar, sbriciolata di cipolle arrostate

 Patatine fritte piccole € 3,00

 Patatine fritte grandi € 5,00

con aggiunta di cheddar +€ 1,00

con aggiunta di cheddar e cipolla +€ 2,00

    Frittatina di pasta: € 5,00

- Alla parmigiana
- Alla carbonara
- Mortadella Favola e pistacchio





Pizze



  **Margherita** € 7,00
Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, fior di latte, basilico, olio evo

  **Savoia** € 8,50
Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, fior di latte, Grana Padano 24 mesi, cascata di basilico in cottura, olio evo

 **Marinara** € 5,00
Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, origano, aglio, olio evo

   **Napulè** € 10,00
Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, mozzarella di bufala DOP, alici del cantabrico, capperi, olive, basilico, olio evo

  **Il Piacere** € 10,50
Fior di latte, patate al forno aromatizzate, salsicce artigianali azienda Romantino, bocconcini di bufala DOP, rosmarino, basilico, olio evo

  **Le Bufale** € 11,00
Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, mozzarella di bufala DOP, bocconcini di bufala, basilico, olio evo





Vitaccia

€ 11,50

Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, fior di latte, ventricina vastese, mousse di ventricina teramana, salsiccia di ventricina artigianale azienda Romantino, basilico, olio evo



L'Artigiana

€ 9,00

Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, fior di latte, prosciutto cotto artigianale Romantino, porcini 1° categoria extra, olive, basilico, olio evo



Formaggina DOP

€ 13,00

Mozzarella di bufala DOP, pecorino di Farindola, gorgonzola piccante DOP, fiocchi di ricotta vaccina DOP, chips di grana padano, confettura di pere, basilico, olio evo



Calzone

€ 8,00

Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, fior di latte, ventricina vastese, ricotta vaccina, olio evo



Mortazza

€ 14,00

Passata di pomodoro giallo Nicolini, mortadella Favola, stracciata artigianale, granella di pistacchio, zeste di limone, burrata artigianale 180g, crema al pistacchio, basilico, olio evo



Primavera

€ 12,00

Fior di latte, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciata artigianale, confettura di fichi, fiori edibili, basilico, olio evo





La figlia di Iorio

€ 11,50

Fior di latte, prosciutto cotto artigianale Romantino, ciuffi di ricotta vaccina, pachino rossi confit, olio tartufato, basilico, olio evo



Mamma

€ 12,00

Fior di latte, pancetta DOP, pesto di pistacchio, pomodorini pachino rossi, stracciata artigianale, granella di pistacchio, basilico, olio evo



Maialino Ardente

€ 14,50

Fior di latte, crema di patata gialla, porchetta di Ariccia, bocconcini di bufala, carpaccio di tartufo nero, fili di peperoncino, basilico, olio evo



L'Orto Raffinato

€ 12,50

Vellutata di patate viola, fior di latte, peperone fritto, melanzana al forno, zucchina al forno, stracciata, basilico, olio evo



Vicino al Bosco

€ 14,00

Fior di latte, porcini 1° categoria extra, salsiccia artigianali azienda Romantino, bocconcini di bufala DOP, tartufo estivo a fette, basilico, olio evo



Amatriciana

€ 11,50

Pomodoro pera d'Abruzzo Nicolini, fior di latte, guanciale di Amatrice, crema di pecorino di Farindola aromatizzata al pepe, basilico, olio evo





Bell'anatroccolo

€ 16,50

Patate viola, speck d'anatra, stracciata, carpaccio di tartufo, confettura di mandarino, pomodori pachino confit, erba cipollina, basilico, olio evo



Carrozzone

€ 13,50

Fior di latte, prosciutto cotto artigianale azienda Romantino, mozzarelle panate, crema di caciocavallo, bocconcino di bufala DOP



La Gricia di Franco

€ 12,50

*Fior di latte, guanciale di Amatrice, cipolla di Tropea stufata, crema di pecorino, pepe, polvere di caffè, basilico, olio evo
(Consigliata con il cocktail "Espresso Martini")*



Violaccia

€ 13,50

Crema di latte, pancetta (in cottura), fior di latte, letto di patata viola schiacciata parmigiano, listarelle di pancetta croccante (in uscita), crema di caciocavallo, cipolla arrosto croccante, basilico



Black Angus

€ 13,50

Fior di latte, bresaola di black angus, maionese al basilico, tartufo, olio evo



Cacio e Pepe

€ 10,50

Fior di latte, crema di caciocavallo, pangrattato, pepe, pecorino, basilico, olio evo



  **Margherita Gialla** € 8,00
Pomodoro Pera d'Abruzzo giallo, fior di latte, basilico, olio evo

  **Ragù della Nonna** € 11,50
Passata di pomodoro "Tre varietà" Azienda Nicolini (30% Pera d'Abruzzo, 30% Pomodoro a grappolo, 40% Romanello), macinato di prima scelta, fonduta di Grana Padano, basilico, olio evo

  **Crocchè secondo me** € 13,00
Fior di latte, crocchetta di patate artigianale, fonduta di noci artigianale, pancetta, basilico. olio evo

    **Provami** € 13,00
Fior di latte, speck del Trentino, pera Kaiser, noci, miele, basilico, olio evo

  **Mango** € 13,00
Fiordilatte, pancetta DOP, blue di bufala, pepe, mango, basilico, olio evo

  **Dolce Menta** € 12,50
Crema di carciofi, carciofi stufati, fiordilatte, pancetta arrotolata, menta, olio evo





Dolci



Tiramisù a modo mio con granella di nocciole € 5,00

Cheese cake € 5,00

- *Kinder Bueno*
- *Frutti di bosco*
- *Caramello e arachidi salati*

Cheese cake € 6,00

- *Pistacchio*

Torta cioccolato e rum € 4,50

Torta crumble € 4,50

Pizza Buena (*kinder bueno o pan di stelle*) € 14,50





Bevande



Gin Tonic € 6,00

Espresso Martini € 7,00
Baiyles, vodka, caffè espresso



Birre alla spina

Moretti baffo d'oro € 3,00
Cl. 0.20

Cl. 0.40 € 4,50

Lt. 1.50 € 15,00

Messina cristalli di sale € 3,50
Cl. 0.20

Cl. 0.40 € 5,00

Lt. 1.50 € 16,00

Operbacco Ei.Pi.Ei € 3,50
Cl. 0.20

Cl. 0.40 € 5,50

Lt. 1.50 € 17,00





Birre artigianali in bottiglia

<i>Opperbacco Bianca Piperita l 0,33</i>	€ 6,00
<i>Opperbacco L'Una Rossa l 0,33</i>	€ 6,00
<i>Blanche de Silly l 0,25</i>	€ 6,00
<i>Paulaner Hefe Weizen l 0,50</i>	€ 6,00
<i>Abbaye de Forest Brune l 0,33</i>	€ 6,00



Birre in lattina

<i>Tuka - birra dell'eramo l 0,33</i>	€ 6,00
<i>Fiji - birra dell'eramo l 0,33</i>	€ 6,00



Acqua minerale e bibite

<i>Acqua liscia Panna l 0,75</i>	€ 2,50
<i>Acqua frizzante San Pellegrino l 0,75</i>	€ 2,50
<i>Coca Cola l 0,33</i>	€ 3,50
<i>Coca Cola Zero l 0,33</i>	€ 3,50
<i>Fanta l 0,33</i>	€ 3,50
<i>Sprite l 0,50</i>	€ 3,50





Bollicine

Franciacorta Nature, Enrico Gatti (Lombardia) *Bottiglia* € 36,00



Vini Rossi

Nerubé Montepulciano, Jasci & Marchesani *Bottiglia* € 20,00

Montepulciano d'Abruzzo, Terzini *Bottiglia* € 20,00

Mammut, Cascina del Colle *Bottiglia* € 26,00

Montepulciano d'Abruzzo Riserva, Praesidium *Bottiglia* € 33,00

Orion, Masseria Li Veli (Puglia) *Bottiglia* € 20,00

Ripiddu Etna Rosso, Filippo Grasso (Sicilia) *Bottiglia* € 22,00

La Madonnina, La Madonnina (Toscana) *Bottiglia* € 26,00

Ripasso Superiore Campo Bastilia, Ca' Rugate (Veneto) *Bottiglia* € 28,00

Langhe Nebbiolo, Davide Fregonese (Piemonte) *Bottiglia* € 18,00

Pinot Nero, Ploner (Trentino Alto Adige) *Bottiglia* € 18,00



Vini Rosati

Nerubé Cersauolo, Jasci & Marchesani *Bottiglia* € 18,00

Cersauolo d'Abruzzo, Strappelli *Bottiglia* € 18,00

Sorridi! Cerasuolo d'Abruzzo, Pinto *Bottiglia* € 18,00

Torrerose, Masseria Li Veli (Puglia) *Bottiglia* € 18,00





Vini Bianchi

<i>Nerubé Pecorino, Jasci & Marchesani</i>	<i>Bottiglia</i>	€ 18,00
<i>Gewurtztraminer 502, Von Blumen (Trentino Alto Adige)</i>	<i>Bottiglia</i>	€ 18,00



Amari e distillati

<i>Fernet, Brancamenta, Amaro del Capo, Jagermaister, Montenegro, Sambuca, Baileys, Averna</i>	€	3,50
--	---	------

<i>Limoncello di Capri</i>	€	3,00
----------------------------	---	------

<i>Liquorificio Artigianale 7579</i>		
<i>Genziana, Ratafia, Liquirizia, Amaro al Luppolo, Centerbe</i>	€	4,00

<i>Grappa Bianca</i>	€	3,50
----------------------	---	------

<i>Grappa Barricata</i>	€	3,50
-------------------------	---	------

<i>Rhum</i>	€	4,00
-------------	---	------

<i>Whisky</i>	€	5,00
---------------	---	------

<i>Caffé</i>	€	1,50
--------------	---	------

<i>Caffé corretto</i>	€	1,80
-----------------------	---	------

<i>Decaffeinato</i>	€	1,80
---------------------	---	------



Coperto € 2,50



Elenco ingredienti allergenici presenti nell'alleg. II del Reg. UE n. 1169/2011



Arachidi e derivati
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



Crostacei
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



Frutta a guscio
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci acagiu, noci pecan, anacardi e pistacchi



Glutine
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



Latte e derivati
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



Lupini
Presenti in cibi vegani sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



Molluschi
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...



Senape
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



Pesce
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



Sedano
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



Sesamo
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



Anidride solforosa e solfiti
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoie, marmellate, funghi secchi, conserve ecc...



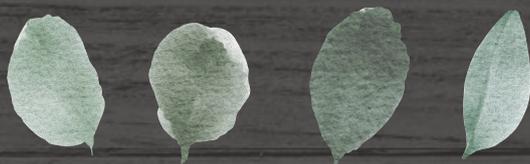
Soia
Prodotti derivati come: lattedi soia, tofu, spaghetti di soia e simili



Uova e derivati
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

*Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati **ALLERGENI***





@pizzeria_vitaccia