



*La vera pizza, comm'a Napulè
Cuccina italiana*

La Nostra Cucina

L'Italia è una tavola fatta di storie, territori e ricette che cambiano da una città all'altra, ma che parlano tutte la stessa lingua: quella della convivialità.

La nostra cucina nasce proprio da questo viaggio.

Dalla ricchezza della cucina mantovana, dal carattere della cucina napoletana fino ai grandi classici che hanno reso la gastronomia italiana conosciuta nel mondo.

Non inseguiamo le mode, ma il piacere di cucinare bene. Selezioniamo ingredienti di qualità e rispettiamo le ricette che ci hanno ispirato, lasciando spazio a quella cura che rende speciale ogni piatto.

Ogni portata è un invito a scoprire un angolo diverso d'Italia, con il desiderio di farvi sentire sempre a casa.

Per Iniziare

TAGLIERE DI SALUMI 16,00 €

Crudo di Parma 24 mesi, Pancetta,
Salame mantovano, servito con focaccia
cotta al momento (9)

CUOPPO 12,00 €

Zeppoline, 2 Crochè di patate e provola,
1 Frittatina di pasta del giorno.
Interamente Artigianale (3,9,12)

TRIS DI FRITTATINE 13,00 €

Tre frittatine di pasta speciali (3,9,12)

CROCCHÉ' DI PATATE 4,00 €

(singolo) (3,9)

FRITTATINA DI PASTA 4,00 €

(singola) (3,9,12)

ARANCINO ALLA PILOTA 4,00 €

(Singolo) (9,12,14)

ARANCINO CLASSICO 4,00 €

(Singolo) (9,12,14)

PANE IN CARROZZA 10,00 €

La nostra versione del pane in carrozza
(3,9,13,14)



Primi Piatti

TORTELLI DI ZUCCA 13,00 €

Tortelli di zucca conditi con burro e salvia (2, 3, 9, 11, 14)

MACCHERONCINI CON STRACOTTO 14,00 €

Maccheroncini all'uovo con stracotto di manzo cucinato secondo la tradizione mantovana. (9, 12, 14)

MACCHERONCINI ALLA CARBONARA 13,00 €

Maccheroncini all'uovo, pecorino, pepe, guanciale e tuorlo d'uovo (9, 14)

BIGOLI AL RAGU 13,00 €

Bigoli all'uovo con ragù tagliato esclusivamente al coltello, cucinato secondo la tradizione (3, 9, 12, 14)

RISOTTO ZUCCA E GUANCIALE 16,00 €

Riso Vialone nano con crema di zucca mantovana fatta in casa e guanciale croccante (3, 12)



Secondi Piatti

TAGLIATA DI CONTROFILETTO **20,00 €**

Tagliata di controfiletto di manzo servita
con patate speziate

POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA **13,00 €**

Polpette di manzo al sugo di
pomodoro (9, 14)

PARMIGIANA **13,00 €**

Parmigiana di melanzane (3)

STRACOTTO CON POLENTA MORBIDA **16,00 €**

Stracotto di manzo servito su un letto
di polenta morbida (12)

COTOLETTA DELLO CHEF **15,00 €**

Cotoletta di pollo servita con patate
fritte e maionese fatta in casa
(3, 9, 11, 14)



La Nostra Pizza

Ogni pizza nasce dalla passione per la tradizione napoletana: impasto soffice e leggero, lievitato naturalmente per ore, ingredienti selezionati con cura e cottura in forno a legna.

Dalla mozzarella fresca al pomodoro di qualità, ogni scelta è pensata per offrire un'esperienza autentica, semplice ed indimenticabile.

Gustate la nostra pizza, frutto di amore per il sapore e attenzione per ogni dettaglio.

****L'aggiunta di ingredienti a qualsiasi pizza del menù può comportare la variazione del prezzo di listino**



Le Famose



MARGHERITA 8,00 €

Pomodoro, fiordilatte e basilico (3,9,13)

BUFALA 10,00 €

Pomodoro, bufala campana e basilico (3,9,13)

DIAVOLA 10,00 €

Pomodoro, fiordilatte, salame piccante e basilico (3,9,13)

COTTO E FUNGHI 10,00 €

Pomodoro, fiordilatte, funghi freschi, cotto e basilico (3,9,13)

PROVOLA E PEPE 10,00 €

Pomodoro, provola affumicata, pepe e basilico (3,9,13)

ORTOLANA 10,00 €

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni e basilico (3,9,13)

CAPRICCIOSA 10,00 €

Pomodoro, fiordilatte, olive, cotto, funghi, carciofi e basilico (3,9,13)

AMERICANA 10,00 €

Pomodoro, fiordilatte, würstel, patatine e basilico (3,9,13)

CARRETTIERA 11,00 €

Provola affumicata, salsiccia, friarielli e basilico (3,9,13)

MIMOSA 10,00 €

Fiordilatte, panna, cotto, mais e basilico (3,9)

BOSCAIOLA 11,00 €

Fiordilatte, funghi, salsiccia e basilico (3,9)

PORCINA 10,00 €

Provola affumicata, funghi porcini e basilico (3,9,13)

TRENTINA 13,00 €

Fiordilatte, speck, gorgonzola, noci e basilico (2,3,9)

RUSTICA 12,00 €

Provola affumicata, patate al rosmarino, pancetta e basilico (3,9)

DOC 10,00 €

Bufala campana, pomodorini freschi e basilico (3,9)

4 FORMAGGI 11,00 €

Fiordilatte, brie, provola affumicata, gorgonzola e basilico (3,9)



Bella Casa

CIRO 12,00 €

Provola affumicata, porchetta, patate al rosmarino e basilico (3,9)

TARTUFATA 13,00 €

Fiordilatte, porcini, speck all'uscita, olio al tartufo (3,9,13)

LINGUA DI FUOCO 12,00 €

Fiordilatte, salsiccia, peperoni, peperoncino e basilico (3,9,13)

GUSTOSA 13,00 €

Provola affumicata, mortadella, burrata, pistacchio e basilico (2,3,9)

SAPORITA 13,00 €

Fiordilatte, rucola, pomodorini, crudo, burrata e scaglie di grana padano (3,9)

FRIARIELLA 13,00 €

Bufala campana, crema di friarielli, salsiccia e basilico (3,9,13)

SARA 12,00 €

Pomodoro, bufala campana, pesto di basilico fatto in casa (3,9,13)

SICILIANA 11,50 €

Pomodoro, provola affumicata, melanzane e basilico (3,9,13)

CROCE BIANCA 12,00 €

Provola affumicata, patate lesse, porchetta e basilico (3,9,13)

MARINARA CHIC 10,00 €

Pomodoro, aglio, origano, pomodorini gialli e rossi, acciughe e basilico (5,9,13)

MANTOVANA 13,00 €

Crema di zucca mantovana, provola affumicata, salsiccia, scaglie di grana padano e basilico (3,9,12)

DELICATA 13,00 €

Fiordilatte, pomodorini rossi e gialli, ricotta, speck e basilico (3,9)

MESSICANA 13,00 €

Pomodoro, provola affumicata, fagioli, cipolle, salsiccia, peperoncino e basilico (3,9,13)



Cornicioni Ripieni



CARRETTIERA S 15,00 €

Provola affumicata, cornicione ripieno di provola affumicata, salsiccia, friarielli e basilico (3,9,13)

GUSTOSA S 15,00 €

Provola affumicata, cornicione ripieno di ricotta, mortadella, burrata, pistacchio e basilico (2,3,9)

CAPPELLO DI TOTO' 13,00 €

Bufala campana, cornicione ripieno di ricotta, pomodoro e basilico (3,9,13)

TONNATA 13,00 €

Bufala campana, cornicione ripieno di bufala campana, tonno, cipolla rossa, pomodorini e basilico (3,9)

CORNICIONE RIPIENO

AGGIUNGI IL CORNICIONE
RIPIENO ANCHE ALLA TUA PIZZA
PREFERITA!

Riempi il cornicione con bufala,
provola o ricotta!

L'aggiunta ha un costo di 3 €

Particolari

PARMIGIANA 15,00 €

Pomodoro, parmigiana di melanzane, provola affumicata, stracciatella di burrata e basilico (3,9,13)



CAMPANA 14,00 €

A forma di papillon.

Da una lato carrettiera, dall'altro bufala e al centro ripieno di ricotta e salame. All' uscita rucola ai lati, crudo e scaglie di grana padano (3,9,13)

5 FORMAGGI COPPATA 14,00 €

Fiordilatte, Brie, Provola, Gorgonzola, scaglie di grana in uscita e sempre fuori cottura coppa al lambrusco e basilico (3,9,13)

RACCHETTA 14,00 €

A forma di racchetta.

Pomodoro, provola affumicata, melanzane e basilico. Manico della racchetta ripieno di ricotta e ricoperto di crudo (3,9,13)

CROCCHÉ 15,00 €

Fiordilatte, Panna, Cotto, Crocchè artigianali (3,9,13,14)

PENNELATA 13,00 €

Pomodoro, acciughe, stracciatella di burrata e basilico (3,5,9,13)

Pannozzi

CARRETTIERA 12,00 €

Provola affumicata, salsiccia e friarielli,
gratinato con scaglie di grana padano (3,9,13)

LINGUA DI FUOCO 13,00 €

Fiordilatte, salsiccia, peperoni e peperoncino,
gratinato con scaglie di grana padano (3,9,13)

SAPORITO 13,00 €

Fiordilatte, rucola, pomodorini e crudo,
gratinato con scaglie di grana padano (3,9)

CLASSICO 10,00 €

Fiordilatte e crudo, gratinato con
scaglie di grana padano (3,9)

AMERICANO 12,00 €

Fiordilatte, würstel e patatine fritte,
gratinato con scaglie di grana padano (3,9)

PORCHETTA 13,00 €

Provola, porchetta, patate al rosmarino,
gratinato con scaglie di grana padano (3,9)



Calzoni al Forno

MARGHERITA 9 €

Pomodoro, fiordilatte e basilico
(3,9,13)

PORCINO 13,00 €

Provola affumicata, funghi
porcini, speck all'uscita e
basilico (3,9,13)

CONTADINO 12,00 €

Pomodoro, fiordilatte, cotto,
funghi, carciofi e basilico
(3,9,13)

CLASSICO 11,00 €

Pomodoro, fiordilatte, ricotta,
cotto, salame napoletano e
basilico (3,9,13)

Calzoni Fritti

FRITTO CLASSICO 12,00 €

Pomodoro, ricotta, provola affumicata
e cicoli (3,9,13)

FRITTO MARGHERITA 10,50 €

Pomodoro, fiordilatte e basilico (3,9,13)



Il Percorso

7 PORTATE TRA LE NOSTRE CREAZIONI PIU AMATE E LE NUOVE PROPOSTE
DA GUSTARE IN COMPAGNIA

IL BENVENUTO DELLO CHEF

CUOPPO

Zeppoline, 2 Crochè di patate, 2 Frittatine di pasta del giorno
(3, 9, 12)

LE FAMOSE

Le pizze che hanno conquistato i nostri clienti e rappresentano la
nostra storia.

DELLA CASA

Creazioni che raccontano la personalità e la filosofia della pizzeria,
preparate con ingredienti selezionati.

CORNICIONI RIPIENI

La nostra interpretazione più golosa: impasti soffici con cornicioni
farciti che rendono ogni morso ancora più sorprendente.

LE PARTICOLARI

Abbinamenti creativi e ingredienti ricercati, pensati per chi ama
scoprire nuovi sapori.

UNA DOLCE CONCLUSIONE

**Il percorso degustazione deve essere scelto dall'intero tavolo ed è
disponibile per tavoli di almeno 4 persone
€25 a persona – bevande escluse**

Birre e bevande

Birre alla Spina

STELLA ARTOIS 0,40L 6,00 €

Bionda Belga

STELLA ARTOIS 0,20L 3,50 €

Bionda Belga

HOEGARDEN 0,50L 6,50 €

Blanche Belga

HOEGARDEN 0,25L 4,0 €

Blanche Belga

LEFFE ROUGE 0,33L 6,00 €

Rossa doppio malto. Belga

Birre in Bottiglia

BENEDIKTINER HELL 0,50L 6,50 €

Bionda classica Tedesca

BENEDIKTINER WEISS 0,50L 6,50 €

Tedesca

BIRRA ANALCOLICA 0,33L 5,00 €

Bevande

ACQUA 0,75L 2,50 €

SPRITE 0,33L 3,50 €

COCA COLA 0,33L 3,50 €

Normale, zero, zero zero

THE 0,33L 3,00 €

Pesca o Limone

COCA COLA alla SPINA 0,40L 4,00 €

FANTA 0,33L 3,50 €

TONICA 3,50 €

LEMONSODA 3,50 €

Bar e Caffetteria

CAFFE' 1,50 €

ORZO-GINSENG 2,50 €

CAFFE' MACCHIATO 2,00 €

CAPPUCCINO 2,50 €

CAFFE' CORRETTO 2,50 €

AMARI E DIGESTIVI 4,00 €

CAFFE' DECAFFEINATO 2,00 €

DECAFFEINATO MACCHIATO 2,50 €

CAFFE' DECAFFEINATO CORRETTO 3,00 €

- | | | | |
|---|--|---|----|
| 1 | ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |  | 8 |
| 2 | FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |  | 9 |
| 3 | LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie |  | 10 |
| 4 | MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc |  | 11 |
| 5 | PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali |  | 12 |
| 6 | SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |  | 13 |
| 7 | SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili |  | 14 |
| | CROSTACEI
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili |  | |
| | GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati |  | |
| | LUPINI
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari |  | |
| | SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |  | |
| | SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |  | |
| | ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc |  | |
| | UOVA E DERIVATI
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo |  | |

Per qualsiasi informazione riguardo la composizione e la preparazione dei piatti, rivolgersi al personale di sala



Via Giuseppe Franchetti 9, Mantova Centro
0376 141 1783



*Servizio a domicilio tramite
Glovo e Deliveroo*

