

mezzometro

PIZZA SU MISURA



SCARICA L'APP MEZZOMETRO
E SCOPRI IL MENU DIGITALE

LA FRITTERIA






PIZZIMONIO

4 GUSTOSI STICK DI PIZZA FRITTA
croccanti fuori e morbidi dentro, da intingere
nelle nostre salse fatte in casa.

-  **PIZZIMONIO GIALLO** con maionese fatta in casa... 5
 -  **PIZZIMONIO ROSSO** con salsa alla marinara ... 5
- Salsa extra ... 1



I CLASSICI

-  **PATATE BRUNE** ... 5
patate nostrane fritte
con la buccia e servite
con la nostra maionese
-  **PATATE CHIPS** ... 4,5
-  **PATATE STICK** ... 4,5
-  **OLIVE
ALL'ASCOLANA** ... 5 

FRITTO AL METRO


**UN MIX DEI NOSTRI FRITTI,
TUTTI RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA.**

da non perdere!

Un'esperienza leggera e croccante, con diversi tipi di impanatura,
consistenze, salse e sapori di stagione.

-  **25 cm di FRITTO MIX** per 2 persone ... 8
-  **50 cm di FRITTO MIX** per 4 persone ... 14



 Le pietanze con questo simbolo contengono **GLUTINE**




 Segui i simboli per assaggiare i presidi **SLOW FOOD**
e **ARCA DEL GUSTO** da noi selezionati

IL BAR

BIRRE in bottiglia

-  **TEDESCHE** Weisse, Helles, Pils 0,50 l ... 5
-  **INGLESE IPA** 0,50 l ... 6
- BIRRA GLUTEN FREE**
Bruneauth 0,33 l ... 5
-  **BIRRIFICIO AGRICOLO LE FATE**
Amber Ale **6%** 0,50 l ... 6
American Pale Ale **6%** 0,50 l ... 6
Blanche **5%** 0,50 l ... 6

BIRRE alla spina

-  **ORIGINALE** chiara
4,6% 0,20 l ... 3
4,6% 0,40 l ... 4,5
4,6% 1,50 l ... 15
-  **LA ROSSA** ambrata
7,2% 0,20 l ... 3,5 / **7,2%** 0,40 l ... 5
-  **ERDINGER WEISS**
5,3% 0,30 l ... 4 / **5,3%** 0,50 l ... 5,5



CANTINA



-  **BIANCHI**
 - Verdicchio classico superiore
Versiano Vignamato** ... 15
 - Verdicchio classico superiore
Insolito del pozzo buono Vicari** ... 18
 - Verdicchio dei Castelli di Jesi
Cipriani Tenuta San Marcello** ... 15
 - Verdicchio classico superiore
Federico II Montecappone** ... 14
 - Verdicchio di Matelica Villa Marilla**
Azienda Agricola Gatti ... 15
 - Passerina Offida Milia** ... 15
Cantina Cameli Irene
 - Pecorino Offida Gaico** ... 15
Cantina Cameli Irene
 - Müller Thurgau Cosler** ... 17
Cantina Sandri
-  **ROSSI**
 - Lacrima di Morro d'Alba
Da Sempre Vicari** ... 17
 - Lacrima di Morro d'Alba
Bastaro Tenuta San Marcello** ... 16
 - Piceno Superiore Paia** ... 16
Cantina Cameli Irene
-  **DELLA CASA**
 - Fermo - Verdicchio** 1 l ... 9,5
 - Frizzante - Trebbiano** 1 l ... 9,5
 - Rosso - San Givese** 1 l ... 9,5
-  **BOLLICINE**
 - Franciacorta brüt Majolini** ... 23
 - Prosecco Extradry Clandestino** ... 18
 - Moscato d'Asti Gianni Doglia** ... 16

BIBITE

- Bibite in lattina e succhi** ... 3
- Coca Cola piccola** 0,30 l ... 3,5
media 0,4 l ... 4,5
grande 1 l ... 9,5
- Acqua potabile trattata Sidea** 0,75 l ... 2
- Caffè** ... 1,5
- Coperto** ... 2

LA CUCINA

ANTIPASTI

- Fiocco di prosciutto crudo
e bufala** ... 8
- Insalata di seppia
con verdurine croccanti** ... 9
-  **Cous cous di verdure
con gamberi all'arancio** ... 8
- Seppie e piselli** ... 9
-  **Moscioli di Portonovo alla
tarantina (quando di stagione)** ... 9
- Salmone marinato
alle erbe aromatiche** ... 8
- Degustazione antipasti
di pesce** ... 17

PRIMI

- Chitarra ai frutti di mare** ... 11
-  **Padellata adriatica
di paccheri** ... 15
- Gnocchi con zucchine, vongole,
gamberetti, pesto di basilico** ... 11
- Absolut penne alla wodka** ... 10
- Spaghetto mistràpazza**  **da non perdere!**
Carbonara destrutturata al profumo
di mistrà, con ciauscolo IGP
croccante e uovo in ritardo ... 10
- Gnocchi con guanciale croccante,
pomodoro pendolino e casecc** ... 9

SECONDI

- Spiedini di calamari gamberi
e salmone con insalatina** ... 14
- Frittura di calamari e gamberi
con verdure dorate** ... 15
- Calamaretti arrostiti su fagiolini
e mentuccia** ... 13
- Entrecôte di manzo alla piastra
con contorno di stagione** ... 16
- Cotoletta con patate fritte** ... 10

CONTORNI

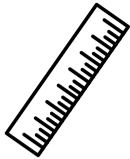
- Erbe di campo saltate** ... 4
- Insalata mista** ... 3,5
- Insalatona Classica con insalata
mista, mozzarella, tonno e carote** ... 7,5
- Insalatona Orientale con insalata
mista, pompelmo e gamberi** ... 7,5
- Insalatona del Mezzometro
con rucola, radicchio, ravanelli,
noci, pomodoro pendolino, scaglie di
parmigiano e pane croccante** ... 7,5

LA PIZZERIA

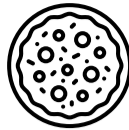
Scegli la misura della PIZZA che preferisci!



MEZZOMETRO
2 persone - 2 gusti



1 METRO
4 persone - 4 gusti



PIZZA TONDA
tanto gusto



Tutte le pizze sono disponibili anche
SENZA GLUTINE

Le MARGHERITE rivisitate da noi

PERCHÈ MARGHERITA È VERA ... 10

con Filetti di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico e olio EVO Bio

PERCHÈ MARGHERITA È BELLA ... 9,50

con Fior di latte, pomodoro giallo del Vesuvio, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico e olio EVO Bio

PERCHÈ MARGHERITA È BUONA ... 9

con Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP a crudo, olio EVO Bio e origano di Pantelleria

PERCHÈ MARGHERITA È UN SOGNO ... 7,50

con Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, basilico e olio EVO Bio

PERCHÈ MARGHERITA È TUTTO ... 10

con mozzarella di Bufala DOP, pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, pomodoro giallo del Vesuvio, pomodoro confit, basilico e olio EVO Bio

PERCHÈ MARGHERITA È DOLCE ... 25,50

impasto soffice dolce aromatizzato all'arancio e vaniglia con pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP marinato al miele, ragoût di fragole, namelaka di cioccolato bianco, crumble al basilico, olio EVO Bio

Le pizze ghiotte di SALSICCIA

IL CORO DELLE NOCI BIANCHE ... 10 da non perdere!

con Fior di latte, crema di noci, noci, Blue della Lessinia, salsiccia

HOCUS PORCUS ... 10,5

con mozzarella di Bufala, funghi porcini, salsiccia e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

PARMI GIANNA ... 9,50

con Fior di latte, pomodoro pendolino, melanzane, salsiccia e Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

L'ERBA DEL VICINO ... 9

con Fior di latte, salsiccia, erbe di campo e Casecc

Le pizze con le ALICI di Cetara

KISS ME ALICI ... 10,50

con mozzarella di Bufala, alici di Cetara, limone candito Azienda Pierre, pepe Sichuan, menta e olio EVO Bio

'TACCI TUA! ... 9 da non perdere!

Romana con Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, alici di Cetara, capero di Salina, olive taggiasche, origano di Pantelleria e olio EVO Bio

PESCE IN BARILE ... 10

con Mozzarella di Bufala DOP, pomodorino giallo del Vesuvio, basilico, aglio, colatura tradizionale di alici di Cetara, pepe Sichuan

SUPPLEMENTI

Fiocco di Prosciutto crudo ... 2 - Condimenti aggiuntivi ... 1/2 - Impasto senza glutine ... 1

Tipicità ed eccellenze delle MARCHE

LA PECORA ROSA ... 11

con Fior di latte del Casolare, Pecorino dei Monti Sibillini, Fave di Fratterosa, finocchietto, goletta della Salumeria dell'Abbazia e olio Extra Vergine di Oliva BIO Fattoria Petrini

CI CERCHIA TROVA ... 11,50

con Cicerchia di Serra de' Conti, gamberi in olio cottura allo zafferano, mozzarella di Bufala DOP, pendolini aromatici e olio EVO Bio

CIUSCOLO&VERDICCHIO ... 11,50 da non perdere!

con mozzarella di Bufala DOP, crema al Verdicchio, ciauscolo croccante, scarola e julienne di porro

SUASANTITÀ ... 9,50

con Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, Pecorino del Montefeltro, pancetta affumicata, cipolla di Suasa

FUORISERIE dal gusto straordinario

GAMBERO PESTOSO ... 11,50

con Mozzarella di Bufala DOP, pomodoro vesuviano marinato, pesto al basilico e gamberi allo zafferano

CARBORAPA ... 11

con Pecorino dei Monti Sibillini, crema alla carbonara, zucchine, bacon croccante, Casecc e pepe

BALS'AMICA ... 9,50

con Fior di latte, Blue della Lessinia, radicchio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, riduzione di Aceto Balsamico di Modena IGT

TU SÌ CHE ALE ... 9

con Pomodoro San Marzano, melanzane, Fior di latte, ricotta di bufala, basilico e olio EVO Bio

L'ORTO CORTO ... 9

con Fior di latte, verdure dell'orto, spezie e olio EVO Bio

Le nostre pizze PICCANTI



TEGNO U FOCU INTRA ... 9,50

con Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, nduja di Spilinga e basilico



VADE RETRO ... 9

con Fior di latte, pomodoro San Marzano DOP, Pezzente della Montagna Materana



LA FEMME FATALE ... 9,50

con Fior di latte, pomodoro giallo del Vesuvio, basilico, ricotta e peperoncino Fatalii



CE MORI ... 10,50

con mozzarella di Bufala, pomodorini, petali di cipolla, funghi piopparelli, Casecc e peperoncino Nagamori Salmon

LE FOCACCE

Le Focacce e le Rimpizze sono servite in taglieri, già tagliate in 6 tranci di puro piacere!

FOCACCE dal cuore tenero

STRACCIALICI ... 16

con stracciatella pugliese, alici di Cetara, zucchine al lime e olio EVO Bio

FIORDIPROSCIUTTO ... 16

con Fior di latte, fiocchetto di prosciutto crudo, basilico e pomodoro cuore di bue marinato

RIMPIZZE ripiene

STRACCIAMORTAZZA ... 15

con stracciatella pugliese, mortadella IGP, zucchine, menta, pistacchi e olio EVO Bio

LA CAPRA CANTA ... 14

con Caprino, sedano, marmellata di pomodoro e capero di Salina