



mezzometro[®]

PIZZA SU MISURA

SENIGALLIA

il **mezzo**
con cui facciamo
il nostro lavoro
è il **metro**
della nostra passione

Alessandro e Alessio Coppari

BENVENUTO

Quando si parla di salute non ammettiamo errori

Per questo le nostre pietanze senza glutine sono preparate seguendo tutti i protocolli richiesti e servite su piatti di forma e colore differenti.

Tutti i nostri piatti e pizze possono essere richiesti anche SENZA GLUTINE e SENZA LATTOSIO, tranne quelli con questo simbolo, che CONTENGONO GLUTINE



Se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi al nostro staff il registro degli allergeni presenti nei piatti e nelle bevande.



Alleanza Slow Food
dei Cuochi

L'Alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei Presìdi dell'Arca del Gusto, salvaguardando la biodiversità agroalimentare e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono.



Presidio Slow Food®

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni realizzate secondo pratiche tradizionali.



Arca del Gusto

L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che rischiano di scomparire.



I nostri moscioli di Portonovo e le vongole sono sempre freschi, non abbattuti e non congelati all'origine.

Per tutto il resto del pesce, in mancanza di fresco, serviamo un congelato di alta qualità.

Coperto ... 2,50

LA FRITTERIA



50 cm di FRITTO MIX

LA FRITTERIA

FRITTO AL METRO

UN MIX DEI NOSTRI FRITTI, TUTTI RIGOROSAMENTE FATTI IN CASA

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

da non perdere!

 **25 cm di FRITTO MIX** per 2 persone ... 9,50

 **50 cm di FRITTO MIX** per 4 persone ... 17



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... 5,50

 **PIZZIMONIO ROSSO** con salsa alla marinara ... 5,50

Salsa extra ... 1



I CLASSICI



PATATE BRUNE ... 5,50
patate nostrane fritte con la buccia e servite con la nostra maionese



PATATE CHIPS ... 5



PATATE STICK ... 5



OLIVE ALL'ASCOLANA ... 6,50 

FOCACCE E RIMPIZZE

Servite in taglieri, già tagliate in 6 tranci di puro piacere!




Fiordiprosciutto


Stracciamortazza



FOCACCE dal cuore tenero con farciture esterne

 **STRACCIALICI** ... 16
con stracciatella pugliese, alici di Cetara, zucchine al lime, pomodorini datterini e olio EVO Bio

 **FIORDIPROSCIUTTO** ... 16
con mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma DOP, basilico e pomodoro cuore di bue marinato

RIMPIZZE croccanti con farciture interne

 **STRACCIAMORTAZZA** ... 16
con stracciatella pugliese, mortadella IGP, zucchine, menta, pistacchi e olio EVO Bio

 **SCAMPAGNATA** ... 16
con  **pecorino dei Monti Sibillini**, erbe di campo, ciauscolo e crema al Verdicchio

PIZZA DOPPIA COTTURA

Novità



Non è una bufala

Prima FRITTA, poi in FORNO



NON È UNA BUFALA ... 12

con passata di pomodoro San Marzano DOP, concassè di bufala e pesto al basilico

DA CORBARA A PARMA ... 13

con stracciatella, pomodorino Corbarino candito e prosciutto crudo di Parma DOP

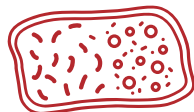
LA PIZZERIA

Perchè Margherita è vera



Scegli la MISURA della pizza che preferisci!

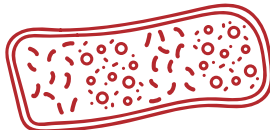
2 persone - 2 gusti



MEZZOMETRO

se amate condividere
i vostri preferiti

4 persone - 4 gusti



1 METRO

se amate la compagnia
e la varietà

gusto "unico"



PIZZA TONDA

se ami una pizza esclusiva,
tutta per te

.....
SUPPLEMENTI Prosciutto crudo di Parma DOP ... 2 Condimenti aggiuntivi ... 1/2 Impasto senza glutine ... 1


LA PIZZERIA



Le **MARGHERITE** rivisitate da noi

 **PERCHÈ MARGHERITA È VERA** ... 10,50
con filetti di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala,
Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico e olio EVO Bio

PERCHÈ MARGHERITA È BELLA ... 10,50
con provola, pomodoro giallo del Vesuvio e pesto di basilico

 **PERCHÈ MARGHERITA È BUONA** ... 10
con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala a crudo, olio EVO Bio
e origano di Pantelleria

 **PERCHÈ MARGHERITA È UN SOGNO** ... 8
con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico e olio EVO Bio

PERCHÈ MARGHERITA È TUTTO ... 10
con mozzarella di bufala,  **pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP**,
pomodoro giallo del Vesuvio, pomodoro confit, basilico e olio EVO Bio





Tipicità ed eccellenze delle MARCHE

LA PECORA ROSA ... 11,50
con mozzarella fior di latte,  **pecorino dei Monti Sibillini**,
 **fave di Fratterosa**, finocchietto, pancetta e olio EVO Bio

CARBORAPA ... 11,50 da non perdere!
con mozzarella fior di latte,  **pecorino dei Monti Sibillini**, crema alla carbonara,
cime di rapa, bacon croccante, Casecc (pecorino a latte crudo stagionato) e pepe

CAUSCOLO&VERDICCHIO ... 12
con mozzarella fior di latte, crema al Verdicchio, ciauscolo croccante, scarola
e julienne di porro

 **SUASANTITÀ** ... 10,50
con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,  **pecorino dei Monti
Sibillini**, pecorino romano, pancetta affumicata, cipolla di Suasa

LA PIZZERIA



FUORISERIE dal gusto straordinario

10 VERDURE PER ME ... 10,50

con passata di verdure, 🍷 pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, cime di rapa, pomodorino giallo del Vesuvio, 🌻 capperi di Salina, porro, basilico, polvere di sedano, semi di zucca, olive taggiasche, radicchio

MORTADELLA IMBUFALITA ... 12,50

con cremoso di bufala, 🍷 pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, mortadella ai pistacchi, zucchine alla scapece e pistacchi

BALS'AMICA ... 10,50

con mozzarella fior di latte, Blu del Lago (formaggio erborinato), radicchio, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, riduzione di aceto balsamico di Modena IGT



TU SÌ CHE ALE ... 10

con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, ricotta di bufala, basilico e olio EVO Bio

L'ORTO CORTO ... 10

con mozzarella fior di latte, verdure dell'orto e olio EVO Bio

PROVOLA CHE È BONA ... 11

con crema di verdure, provola, salsiccia, parmigiano e polvere di sedano



Le pizze di MARE

PROVO LE ALICI ... 10,50

con 🍷 pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, provola, alici di Cetara e lime



'TACCI TUA! ... 10,50 da non perdere!

Romana con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, alici di Cetara, 🌻 capperi di Salina, olive taggiasche, origano di Pantelleria e olio EVO Bio

GAMBERO PESTOSO ... 12

con mozzarella di bufala, pomodoro vesuviano marinato, pesto al basilico e gamberi allo zafferano

GAMBEROSA ... 12

con mozzarella di bufala, pecorino romano, gamberi, lime e pepe rosa

LA PIZZERIA



Le pizze ghiotte di SALSICCIA

IL CORO DELLE NOCI BIANCHE ... 11,50

da non perdere!

con mozzarella fior di latte, crema di noci, noci, salsiccia, Blu del Lago (formaggio erborinato)

HOCUS PORCUS ... 11,50

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

PARMI GIANNA ... 11

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

L'ERBA DEL VICINO ... 11

con mozzarella fior di latte, salsiccia, erbe di campo e Casecc (pecorino a latte crudo stagionato)



Le nostre pizze PICCANTI



che sudata



IL FUOCO DENTRO ... 10

con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja di Spilinga (insaccato calabrese morbido e piccante), basilico



argh!



VADE RETRO ... 9,50

con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Pezzente della Montagna Materana (salume piccante)



commovente

LA FEMME FATALE ... 10

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



da estintore

MATA MUERTOS ... 11

con mozzarella di bufala, pomodorini, cipolla, cece nero, funghi porcini, Casecc (pecorino a latte crudo) e salsa di peperoncini MataMuertos

ACCETTI LA SFIDA? SCOMETTIAMO CHE NON CE LA FAI!

Se sei un amante del piccante sfidiamo te ed un tuo amico ad ordinare **1 metro di pizza per 2 persone con tutti e 4 i gusti piccanti** e a mangiarlo tutto senza piangere.

In palio 10 Pizzcoin® e la maglietta da vincitore!




LA CUCINA



Frittura di calamari e gamberi
con verdure dorate

ANTIPASTI

- Prosciutto crudo di Parma DOP e mozzarella di bufala ... 10
- Polpo con patate olive e pomodorini ... 10
- Mediterranea con gamberi ... 9
- Crostino con stracciatella e alici ... 9
-  Moscioli di Portonovo alla tarantina (quando di stagione) ... 9
- Bocconcini di baccalà con patate chips e maionese di Mezzometro ... 10

PRIMI

- Chitarra allo scoglio ... 13
- Gnocchi con zucchine, vongole, gamberetti, pesto di basilico ... 13
- Penne alla vodka ... 12
- Tortellini panna, prosciutto e funghi ... 12

SECONDI

- Spiedini di calamari e gamberi con insalatina ... 16
- Frittura di calamari e gamberi con verdure dorate ... 17
- Cotoletta con patate fritte ... 11

CONTORNI

- Erbe di campo saltate ... 5,5
- Insalatona Classica con insalata mista, mozzarella, tonno e carote ... 8,5
- Insalatona del Mezzometro con rucola, radicchio, ravanelli, noci, pomodoro pendolino, scaglie di Parmigiano e pane croccante ... 8,5

IL BAR



BIRRE in bottiglia

TEDESCHE

Weisse, Helles, Pils 0,50 l ... 5,50

INGLESE IPA 0,50 l ... 6

BIRRA GLUTEN FREE 0,33 l ... 5

Birificio Bruneauth (BE) o Il Mastio (ITA)

 **BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA** 0,33 l ... 5,50

BIBITE

Bibite in lattina e succhi ... 3

Coca Cola 0,4 l ... 4,50 1 l ... 9,50

Acqua potabile trattata

Sidea 0,75 l ... 2,50

Caffè ... 1,50

BIRRE alla spina



SCHMUKER PILS

4,6% 0,20 l ... 4

4,6% 0,40 l ... 5

4,6% 1 l ... 11



SCHMUKER WEISS

5,3% 0,30 l ... 4,50

5,3% 0,50 l ... 6



LA ROSSA ambrata

7,2% 0,20 l ... 4

7,2% 0,40 l ... 5,50

LA CANTINA



BIANCHI

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico Versiano Vignamato ... 17

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico Insolito del pozzo buono Vicari ... 20

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC classico Buca della Marcona Tenuta San Marcello ... 18

Verdicchio classico superiore Federico II Montecappono... 17

Verdicchio di Matelica DOC Villa Marilla Azienda Agricola Gatti ... 17

Passerina IGP Lulù ... 16
Cantina Cameli Irene

vino bianco La Rosa del vigneto ... 16
(verdicchio, trebbiano e malvasia)



ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba Da Sempre Vicari ... 18

Marche IGT rosso Kermes Accadia ... 19



DELLA CASA

Bianco - Verdicchio 1 calice ... 3.5 l/ ... 10
Rosso - San Giovese 1 calice ... 3.5 l/ ... 10



BOLLICINE

Franciacorta brùt Majolini ... 25

Metodo Classico Brut Ada Nada ... 23

Valdobbiadene Prosecco DOCG Follalba Azienda Follador Francesco ... 18

Moscato d'Asti Gianni Doglia ... 20

DOLCI



SEMIFREDDO AL CROCCANTE

*di nocciole e mandorle
con salsa mou ...6,00*



DOLCI



TARTUFO DI CIOCCOLATO

con cuore di nocciole

5,00



MOUSSE AI TRE CIOCCOLATI

6,00



TIRAMISU ALLE DUE DELIZIE

caffè e marsala con salsa moka

6,00

DOLCI



PANNA COTTA

5,00



CHEESECAKE ALLA CANNELLA E VANIGLIA

*con frutti rossi e
streusel alle mandorle*

6,00

DOLCI



TORTA TIRAMISU ALLE DUE DELIZIE

caffè e marsala con salsa moka



TORTA SEMIFREDDO AL CROCCANTE

*di nocciole e mandorle
con salsa mou*



TORTA CHEESECAKE ALLA CANNELLA E VANIGLIA

*con frutti rossi e streusel
alle mandorle*