

# MENU

# CASA PI

EST. La casa della pizza 2020

## Benvenuto

|                                                                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Suppli classico <sup>(1,7,9)</sup>                                                                                                                                                 | 2€   |
| Suppli cacio e pepe <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b>                                                                                                                            | 2.5€ |
| Suppli 'nduja <sup>(1,7)</sup>                                                                                                                                                     | 3€   |
| Chicken wings <sup>(1,3,4,6,7,8,9,10,11)</sup><br><i>5 pezzi</i>                                                                                                                   | 7€   |
| Patatine fritte con buccia** <b>vegetariano</b>                                                                                                                                    | 4€   |
| Crocchetta Violè <sup>(1,3)</sup> <b>vegetariano</b><br>Crocchetta di patate viola servita con maionese al rosmarino                                                               | 3.5€ |
| AricciaCrock <sup>(1,3,7)</sup><br>Nuggets di porchetta. <i>5 pezzi</i>                                                                                                            | 6€   |
| Mozzarella in Carrozza <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br><i>2 pezzi</i>                                                                                                       | 6€   |
| Fiore di zucca <sup>(1,4,7)</sup><br>con alici e mozzarella. <i>In base alla stagionalità</i>                                                                                      | 3€   |
| Sfera di zucca <sup>(1,3,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Sfera di riso con zucca e provola affumicata, maionese al rosmarino, pecorino romano D.O.P., zucca disidratata e rosmarino | 6€   |
| Tagliere Casa Pi <sup>(1,3,5,7,8,9,10,11)</sup><br>Selezione mista di salumi, formaggi e sfiziosità stagionali <i>consigliata per 2 persone</i>                                    | 22€  |

## Accomodati

*Maki di pizza 4 pezzi*

|                                                                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ZuccaRoll <sup>(1,7)</sup><br>Farcito con zucca al profumo di rosmarino e guanciale, guarnito con pecorino romano D.O.P., zucca disidratata e crema di stracciatella di Bojano | 8€ |
| Pork'N'Roll <sup>(1,3,7)</sup><br>Farcito con porchetta e guarnito con lattuga, dressing alle erbette, fili di peperoncino e crumble di crosta di porchetta                    | 8€ |
| CarboRoll <sup>(1,3,7)</sup><br>Farcito con guanciale e guarnito con Carbocrema, cacio e pepe e guanciale croccante                                                            | 8€ |

## Entra nel vivo

|                                                                                                                                                                                  |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Marinara <sup>(1)</sup> <b>vegetariano</b><br>Pomodoro San Marzano, origano calabrese e aglio nero                                                                               | 6.5€ |
| Margherita <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Pomodoro San Marzano e mozzarella fior di latte                                                                                | 7.5€ |
| Napoli <sup>(1,4,7)</sup><br>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e acciughe di Sciacca                                                                                | 8.5€ |
| Bufarella <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana e basilico                                                                   | 9.5€ |
| Carbonara <sup>(1,3,7)</sup><br>Mozzarella fior di latte, guanciale, carbocrema e cacio e pepe                                                                                   | 10€  |
| Parmigiana <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di Grana Padano e basilico                           | 12€  |
| Capricciosa <sup>(1,3,7)</sup><br>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi champignon, prosciutto crudo, salame Milano, olive nere leccino, carciofini e uovo sodo | 12€  |
| Boscaiola <sup>(1,7)</sup><br>Mozzarella fior di latte, funghi champignon e salsiccia                                                                                            | 9€   |
| Ortogrill <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni, tutto grigliato                                                        | 10€  |
| Fiori e Acciughe <sup>(1,4,7)</sup><br>Mozzarella fior di latte, fiori di zucca e acciughe di Sciacca <i>In base alla stagionalità</i>                                           | 10€  |
| Bianca di Tropea <sup>(1,4,7)</sup><br>Mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Tropea caramellata, tonno e origano calabrese                                                  | 11€  |
| Mezzaluna broccoletti <sup>(1,7)</sup><br>Mezzaluna con mozzarella fior di latte, broccoletti, salsiccia e provola affumicata                                                    | 11€  |
| Valtellina <sup>(1,7)</sup><br>Pomodoro San Marzano, rucola, bresaola punta d'anca della Valtellina e scaglie di Grana Padano                                                    | 12€  |

♦ mozzarella senza lattosio 1.5€

\*\* Prodotto surgelato

## Resta ancora un po'

|                                                                                                                                                                                                                           |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Patariccica <sup>(1,7)</sup><br>Focaccia con patate alla julienne, porchetta, stracciatella di Bojano, finocchio e crumble di crosta di porchetta                                                                         | 13€   |
| Monte Pi* <sup>(1,7)</sup><br>Focaccia con funghi porcini, guanciale, stracciatella di Bojano tartufata, pomodoro pachino essiccato e prezzemolo disidratato                                                              | 13€   |
| Ricordi di Nonna <sup>(1,7)</sup><br>Salsa di peperoni ricavata dalla cottura degli stessi con il pollo, pollo dissossato, patate alla julienne, julienne di peperoni, crema di stracciatella di Bojano, pepe nero e timo | 14€   |
| Patalollo* <sup>(1,7,8)</sup><br>Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, guanciale, patatine fritte con buccia e pesto di basilico                                                                                      | 12€   |
| Las Vegas <sup>(1,7)</sup><br>Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salamino piccante, timo e origano calabrese                                                                                                 | 12.5€ |
| Gang del bosco** <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Mozzarella fior di latte, zucca al profumo di rosmarino, porcini, granella di castagne, taleggio, fili di peperoncino e timo                                      | 14€   |
| "Al contadino non far sapere" <sup>(1,7,8)</sup> <b>vegetariano</b><br>Mozzarella fior di latte, formaggio brie, gorgonzola D.O.P., noci e pere tipologia Abate                                                           | 13.5€ |
| Dolceamaro <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Mozzarella fior di latte, radicchio di Chioggia, gorgonzola D.O.P., noci e miele di castagno "Salustri"                                                                 | 13€   |
| Margherita rivisitata <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Pomodoro San Marzano, pomodoro pachino, stracciatella di Bojano, origano calabrese e basilico                                                                | 11€   |
| Napoli rivisitata <sup>(1,4,7)</sup><br>Salsa pomodoro datterino giallo, pomodoro pachino, origano calabrese, olive nere leccino, acciughe di Sciacca, stracciatella di Bojano e basilico                                 | 13€   |
| Barceloneta <sup>(1,3,4)</sup><br>Pomodoro San Marzano, rucola, salmone affumicato norvegese, maionese al pepe rosa e lime, scaglie di lime e fili di peperoncino                                                         | 11€   |
| Stracciaclici <sup>(1,4,7)</sup><br>Pomodoro San Marzano, puntarelle condite con metodo "pistacetto", olive nere leccino, stracciatella di Bojano e acciughe di Sciacca <i>In base alla stagionalità</i>                  | 14€   |

## Chiudi in bellezza

|                                                                                                                |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tiramisù <sup>(1,3,7)</sup>                                                                                    | 6€   |
| Tiramisù no lattosio <sup>(1,3)</sup>                                                                          | 7€   |
| Tortino cuore caldo <sup>(1,3,7)</sup><br><i>Cottura 15 minuti</i>                                             | 6.5€ |
| Torta di mele <sup>(1,3,5,7,8)</sup><br>con cannella e gelato                                                  | 6€   |
| Cheesecake <sup>(1,3,5,7,8)</sup><br>- Nutella e cocco<br>- Frutti di bosco<br>- Caramello salato e noccioline | 6€   |

## Un ultimo giro

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Acqua naturale - Sorgesana Ilt | 2.5€ |
| Acqua frizzante - Lete Ilt     | 2.5€ |
| Coca Cola Ilt                  | 4€   |
| Lattine                        | 2.5€ |
| Chinotto Lurisia               | 4€   |
| Gazzosa Lurisia                | 4€   |
| Espresso                       | 1.5€ |
| Amari e Liquori                | 3.5€ |
| Jefferson                      | 5€   |
| Whisky Lagavulin               | 6€   |
| Rum Zacapa Centenario          | 6€   |
| Aperol Spritz                  | 5€   |

## Birre/Beer

|                                                |      |
|------------------------------------------------|------|
| Peroni Cruda alla spina<br>4,7% VOL. 20cl      | 3€   |
| Peroni Cruda alla spina<br>4,7% VOL. 40cl      | 5€   |
| St. Benoit Ambree alla spina<br>5,9% VOL. 30cl | 4.5€ |
| St. Benoit Ambree alla spina<br>5,9% VOL. 50cl | 8€   |
| St. Benoit Tripel alla spina<br>8% VOL. 30cl   | 5€   |
| St. Benoit Tripel alla spina<br>8% VOL. 50cl   | 8.5€ |
| St. Stefanus<br>7% VOL. 33cl                   | 5€   |
| Flea Ferderico II Extra IPA<br>6,6% VOL. 33cl  | 5€   |
| Pilsner Urquel<br>4,4% VOL. 33cl               | 5€   |
| Peroni Nastro Azzurro<br>0% VOL. 33cl          | 5€   |
| Birra in bottiglia<br>66cl                     | 5€   |

## Vini Rossi/Red Wine

|                                                                                                                                          |     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Diana Nemorensis I<br>Lazio IGP - 50% Merlot - 30% Cabernet Sauvignon<br>20% Cabernet Franc<br>Cantina Homina Romana<br>13,5% VOL. 0,75L | 20€ |
| Tellus<br>Lazio IGP - Syrah 100%<br>Cantina Famiglia Cotarella<br>13,5% VOL. 0,75L                                                       | 18€ |
| Montefalco Rosso<br>60% Sangiovese - 10% Merlot - 20% Sagrantino<br>10% Cabernet Sauvignon<br>Cantina Le Cimate<br>14,5% VOL. 0,75L      | 19€ |

## Welcome

|                                                                                                                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Suppli classico <sup>(1,7,9)</sup><br>Classic rice croquettes with tomato sauce, mozzarella, parmesan and breadcrumbs                                                                        | 2€   |
| Suppli cacio e pepe <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Classic rice croquettes with Pecorino Romano DOP, mozzarella, pepper and breadcrumbs                                              | 2.5€ |
| Suppli 'nduja <sup>(1,7)</sup><br>Classic rice croquettes with tomato sauce, mozzarella, 'nduja and breadcrumbs                                                                              | 3€   |
| Chicken wings <sup>(1,3,4,6,7,8,9,10,11)</sup><br>Fried chicken wings served with sauces. <i>5 pz</i>                                                                                        | 7€   |
| Patatine fritte con buccia** <b>vegetariano</b><br>Fried potatoes withe thei own peal                                                                                                        | 4€   |
| Crocchetta Violè <sup>(1,3)</sup> <b>vegetariano</b><br>Purple potato croquette served with rosmari mayonese                                                                                 | 3.5€ |
| AricciaCrock <sup>(1,3,7)</sup><br>Tipical Ariccia's Porchetta nuggets served with CasaPi spicy sauce. <i>5 pz</i>                                                                           | 6€   |
| Mozzarella in Carrozza <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Fried bread with mozzarella served with our special sauce. <i>2 pz</i>                                                         | 6€   |
| Fiore di zucca <sup>(1,4,7)</sup><br>Roman-style fried zucchini blossoms with mozzarella and anchovies. <i>Seasonality</i>                                                                   | 3€   |
| Sfera di zucca <sup>(1,3,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Crispy rice sphere with pumpkin and smoked provola, rosemary mayonnaise, Pecorino Romano PDO, dehydrated pumpkin, and fresh rosemary | 6€   |
| Tagliere Casa Pi <sup>(1,3,5,7,8,9,10,11)</sup><br>Mixed selection of cured meats, cheeses, and seasonal bites <i>Recommended for 2 people</i>                                               | 22€  |

## Have a seat

*Pizza Maki 4 pz*

|                                                                                                                                                                                |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ZuccaRoll <sup>(1,7)</sup><br>Stuffed with rosemary-infused pumpkin and crispy guanciale, topped with Pecorino Romano PDO, dehydrated pumpkin, and creamy Bojano stracciatella | 8€ |
| Pork'N'Roll <sup>(1,3,7)</sup><br>Stuffed with porchetta and topped with lettuce, herb dressing, chili threads, and crispy porchetta crackling crumble                         | 8€ |
| CarboRoll <sup>(1,3,7)</sup><br>Stuffed with guanciale and topped with Carbocrema, cacio e pepe cream, and crispy guanciale                                                    | 8€ |

## Vini Bianchi & Bollicine/White & Sparkling Wine

|                                                                                                                                                              |     |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Poggio dei Gelsi<br>Esti Esti! Esti! Classico di Monte Fiascone DOP<br>Rossetto, Trebbiano, Malvasia<br>Cantina Famiglia Cotarella<br>12,5% VOL. 0,75L       | 18€ |
| S'Eleme<br>Vermentino di Gallura DOC - Moscato giallo<br>Cantina del Vermentino Monti<br>12,5% VOL.0,75L                                                     | 17€ |
| Ritterhof<br>Gewurztraminer Alto Adige<br>Cantina Ritterhof<br>14% VOL. 0,75L                                                                                | 18€ |
| Brezza Marina<br>Lazio IGP Trebbiano giallo<br>50% Chardonnay<br>Casa Divina Provvidenza<br>12,5% VOL. 0,75L+                                                | 14€ |
| Hermes Diactoros II<br>Lazio IGP<br>62% Viognier<br>13% Inzocacio Manzoni<br>13% Petit Manseng<br>12% Chardonnay<br>Cantina Omnia Romana<br>13,5% VOL. 0,75L | 20€ |
| Pignoletto Ancestrale<br>100% Grechetto<br>Tenuta Forcirola<br>12,5% VOL. 0,75L                                                                              | 20€ |
| Prosecco Asolo Superiore D.O.C.G.<br>Cantina Montelliana<br>0,75L                                                                                            | 16€ |
| Best Brut<br>Vino spumante Esti! Esti! Esti!!<br>60% Trebbiano<br>15% Rossetto<br>25% Malvasia<br>Cantina Famiglia Cotarella - Falesco<br>12% VOL. 0,75L     | 18€ |

## Jump in!

|                                                                                                                                                                                                   |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Marinara <sup>(1)</sup> <b>vegetariano</b><br>San Marzano tomatoes, Calabrian oregano, and black garlic                                                                                           | 6.5€ |
| Margherita <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>San Marzano tomatoes and fior di latte mozzarella                                                                                               | 7.5€ |
| Napoli <sup>(1,4,7)</sup><br>San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella and Sciacca anchovies                                                                                                 | 8.5€ |
| Bufarella <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>San Marzano tomatoes, Campana buffalo mozzarella and fresh basil                                                                                 | 9.5€ |
| Carbonara <sup>(1,3,7)</sup><br>Fior di latte mozzarella, crispy guanciale, Carbocrema and cacio e pepe cream                                                                                     | 10€  |
| Parmigiana <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, fried eggplant, Grana Padano shavings, and fresh basil                                          | 12€  |
| Capricciosa <sup>(1,3,7)</sup><br>San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, button mushrooms, prosciutto crudo, Milano salami, Lecchino black olives, artichoke hearts, and hard-boiled egg | 12€  |
| Boscaiola <sup>(1,7)</sup><br>Fior di latte mozzarella, button mushrooms, and Italian sausage                                                                                                     | 9€   |
| Ortogrill <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Fior di latte mozzarella, grilled eggplant, zucchini and bell peppers                                                                            | 10€  |
| Fiori e Acciughe <sup>(1,4,7)</sup><br>Fior di latte mozzarella, zucchini flowers, and Sciacca anchovies <i>Seasonality</i>                                                                       | 10€  |
| Bianca di Tropea <sup>(1,4,7)</sup><br>Fior di latte mozzarella, caramelized Tropea red onion, tuna, and Calabrian oregano                                                                        | 11€  |
| Mezzaluna broccoletti <sup>(1,7)</sup><br>Folded pizza filled with fior di latte mozzarella, broccoli rabe, Italian sausage, and smoked provola                                                   | 11€  |
| Valtellina <sup>(1,7)</sup><br>San Marzano tomatoes, fresh arugula, Valtellina punta d'anca bresaola, and Grana Padano shavings                                                                   | 12€  |

♦ mozzarella senza lattosio 1.5€

\*\* Prodotto surgelato

## Allergeni

- Glutine e derivati  
Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)
  - Crostacei e prodotti a base di crostacei
  - Uova e prodotti a base di uova
  - Pesce e prodotti a base di pesce
  - Arachidi e prodotti a base di arachidi
  - Soia e prodotti a base di soia
  - Latte e prodotti a base di latte
  - Frutta a guscio e i loro prodotti  
(Mandorle, nocciole, noci, noci di cocchi, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
  - Sedano e prodotti a base di sedano
  - Senape e prodotti a base di senape
  - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
  - Solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg
  - Lupini e prodotti a base di lupini
  - Molluschi e prodotti a base di molluschi
- \*\* Prodotto che contiene ingrediente surgelato

## Stay a little longer

|                                                                                                                                                                                                   |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Patariccica <sup>(1,7)</sup><br>Focaccia with julienned potatoes, porchetta, Bojano stracciatella, wild fennel, and crispy porchetta crackling crumble                                            | 13€   |
| Monte Pi* <sup>(1,7)</sup><br>Focaccia with porcini mushrooms, crispy guanciale, Bojano stracciatella, dried Pachino tomatoes, and dehydrated parsley                                             | 13€   |
| Ricordi di Nonna <sup>(1,7)</sup><br>Chicken-infused bell pepper sauce, deboned chicken, julienned potatoes, juliened bell peppers, Bojano stracciatella cream, black pepper, and fresh thyme     | 14€   |
| Patalollo* <sup>(1,7,8)</sup><br>Fior di latte mozzarella, zucchini flowers, crispy guanciale, skin-on fries, and basil pesto                                                                     | 12€   |
| Las Vegas <sup>(1,7)</sup><br>San Marzano tomatoes, fior di latte mozzarella, spicy salami, fresh thyme, and Calabrian oregano                                                                    | 12.5€ |
| Gang del bosco** <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>Fior di latte mozzarella, rosemary-infused pumpkin, porcini mushrooms, crushed chestnuts, Taleggio cheese, chili threads, and fresh thyme | 14€   |
| "Al contadino non far sapere" <sup>(1,7,8)</sup> <b>vegetariano</b><br>Fior di latte mozzarella, Brie, Gorgonzola DOP, walnuts and Abate Fetel pears                                              | 13.5€ |
| Dolceamaro <sup>(1,7)</sup><br>Fior di latte mozzarella, Chioggia radicchio, Gorgonzola DOP, walnuts, and "Salustri" chestnut honey                                                               | 13€   |
| Margherita rivisitata <sup>(1,7)</sup> <b>vegetariano</b><br>San Marzano tomatoes, Pachino tomatoes, Bojano stracciatella, Calabrian oregano, and fresh basil                                     | 11€   |
| Napoli rivisitata <sup>(1,4,7)</sup><br>Yellow datterino tomato sauce, Pachino tomatoes, Calabrian oregano, Leccino black olives, Sciacca anchovies, Bojano stracciatella, and fresh basil        | 13€   |
| Barceloneta <sup>(1,3,4)</sup><br>San Marzano tomatoes, fresh rocket, Norwegian smoked salmon, pink pepper and lime mayonnaise, lime zest, and chili threads                                      | 11€   |
| Stracciaclici <sup>(1,4,7)</sup><br>San Marzano tomatoes, dressed puntarelle greens, Leccino black olives, Bojano stracciatella, and Sciacca anchovies <i>Seasonality</i>                         | 14€   |

## Allergens

- Gluten  
(cereals, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, hybridized derivatives)
  - Crustaceans
  - Eggs and products containing eggs
  - Fish and products containing fish
  - Peanuts snacks, seasoning and cream
  - Soy-based products
  - Milk and dairy products
  - Fruits in shell  
(Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil, pistachios, etc.)
  - Celery and products based on celery
  - Mustard
  - Sesame
  - Sulfure dioxide on sulfites > 10mg/kg
  - Lupini beans
- \*\* Product that contain a frozen ingredient

## A sweet finale

|                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Classic Tiramisù <sup>(1,3,7)</sup>                                                                              | 6€   |
| Classic Tiramisù lactos-free <sup>(1,3)</sup>                                                                    | 7€   |
| Molten chocolate lava cake <sup>(1,3,7)</sup><br><i>Baked to roder 15 min. preparation time</i>                  | 6.5€ |
| Warm apple tart <sup>(1,3,5,7,8)</sup><br>Served with cinnamon and gelato                                        | 6€   |
| Cheesecake <sup>(1,3,5,7,8)</sup><br>- Nutella & coconut<br>- Wild berries<br>- Salted caramel & toasted peanuts | 6€   |

## One last round

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Acqua naturale - Sorgesana Ilt | 2.5€ |
| Acqua frizzante - Lete Ilt     | 2.5€ |
| Coca Cola Ilt                  | 4€   |
| Lattine                        | 2.5€ |
| Chinotto Lurisia               | 4€   |
| Gazzosa Lurisia                | 4€   |
| Espresso                       | 1.5€ |
| Amari e Liquori                | 3.5€ |
| Jefferson                      | 5€   |
| Whisky Lagavulin               | 6€   |
| Rum Zacapa Centenario          | 6€   |
| Aperol Spritz                  | 5€   |