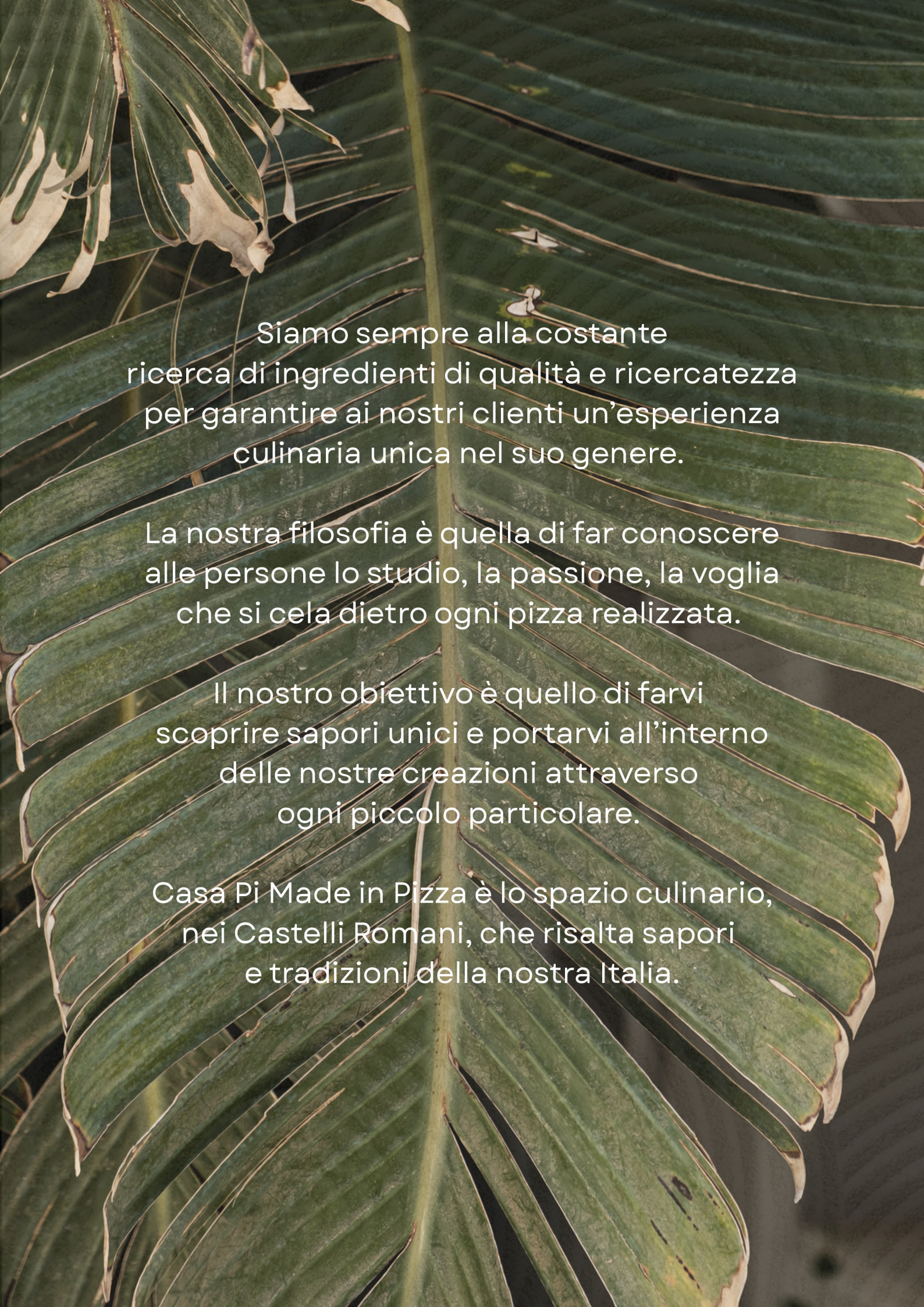




SUMMER MENU

A MODERN PIZZA CONCEPT



Siamo sempre alla costante
ricerca di ingredienti di qualità e ricercatezza
per garantire ai nostri clienti un'esperienza
culinaria unica nel suo genere.

La nostra filosofia è quella di far conoscere
alle persone lo studio, la passione, la voglia
che si cela dietro ogni pizza realizzata.

Il nostro obiettivo è quello di farvi
scoprire sapori unici e portarvi all'interno
delle nostre creazioni attraverso
ogni piccolo particolare.

Casa Pi Made in Pizza è lo spazio culinario,
nei Castelli Romani, che risalta sapori
e tradizioni della nostra Italia.



FRITTI

A MODERN CONCEPT

Supplì Classico (1,7,9) €2

Supplì Cacio e Pepe (1,7) €2.5

Supplì Amatriciana (1,7) €2.5

Supplì 'Nduja (1,7) €3

Fiore di zucca (1,4,7) €3
In base alla stagionalità

Mozzarella (1,3,7) €6
in Carrozza 2 pezzi

Tris di pizette (1,7) €7
1 verdura ripassata, 1 Lardo,
1 mozzarella e basilico

AricciaCrock (1,3,4,6,7,8,9,10,11) €6
Nuggets di porchetta di Ariccia
(norcineria De Angelis) e salsa Casa Pi.
5 pezzi

Chicken Wings (1,3,4,6,7,8,9,10,11) €7
Alette di pollo fritte servite
con salse. 5 pezzi

Patatine Fritte* €4
con buccia

Olive Ascolane** (1,3,5,7) €4
5 pezzi

Sfera in Fiore (1,3,4,7) €6
Sfera di riso con zucchine, fiori,
scamorza, arricchita con maionese
alle acciughe, fiore di zucca disidratato
acciuga di Sciacca del Mar Ionio

Scrigno alla Norma (1,7) €6
Scrigno con tonnarelli al pomodoro,
melanzane, basilico, arricchito con crema
alla ricotta salata, foglia di basilico,
julienne di melanzana disidratata

**Il Supplì incontra
L'Oriente** (1,6,11) €7
Scrigno con spaghetti di riso saltati in
padella con carote, zucchine, pachino,
cipolla, peperoni e salsa teriyaki, arricchito
con finta maionese alla teriyaki,
semi di sesamo e erba cipollina.

Crocchetta Violè (1,3) €3.5
Crocchetta di patate viola servita
con maionese al rosmarino

Tagliere Casa Pi (1,3,7,9,10,11) €22
Selezione mista di salumi e formaggi,
sfiziosità della casa a seconda della
stagionalità. *Consigliato x2 persone.*

*Abbiamo a disposizione una selezione di secondi
piatti disponibili anche per il senza glutine.*

The image features a large, billowing white cloud in the lower half, set against a teal background. The background is decorated with a pattern of concentric circles that fade out towards the top. The word 'MAKI' is written in a large, orange, serif font across the middle of the image.

MAKI

A MODERN CONCEPT

3 pezzi ogni porzione

MortazzaRoll (1,7,8) €8

Farcito con Mortadella IGP Bologna,
guarnito con stracciatella di Bojano
e granella di pistacchio di Bronte

Pork'n'Roll (1,3,7) €8

Farcito con porchetta d'Ariccia
(norcineria De Angelis) guarnito con
lattuga, dressing all'erbette, fili di
peperoncino e cipolla croccante

CarboRoll (1,3,7) €8

Farcito con guanciale, guarnito
con carbocrema, pecorino romano D.O.P.
pepe nero e guanciale croccante

GreenRoll (1,4,7,8) €8

Farcito con crema di zucchine,
guarnito con philadeplhia, granella
di pistacchio, salmone affumicato
norvegese e fiore di zucca disidratato

BarcelonetaRoll (1,3,4) €8

Farcito con pomodoro San Marzano,
guarnito con rucola, salmone affumicato
norvegese, maionese al pepe rosa e lime,
scaglie di lime e fili di peperoncino

PIZZA

A CLASSIC CONCEPT



Marinara ⁽¹⁾ €6.5

Pomodoro San Marzano, origano
calabrese e aglio nero

Margherita ^(1,7) €7.5

Pomodoro San Marzano e mozzarella
fior di latte "Latteria Sorrentina"

Napoli ^(1,4,7) €8.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella
fior di latte "Latteria Sorrentina",
e acciughe di Sciacca del Mar Ionio

Bufarella ^(1,7) €9.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella
di bufala campana e basilico

Carbonara ^(1,3,7) €10

Mozzarella fior di latte
"Latteria Sorrentina", guanciale,
carbocrema, pepe nero e pecorino
romano D.O.P.

Erba pazza e Salsiccia ^(1,7) €11

Mozzarella fior di latte
"Latteria Sorrentina", erba pazza,
salsiccia (norcineria De Angelis) e scamorza

Boscaiola ^(1,7) €9

Mozzarella fior di latte
"Latteria Sorrentina", funghi champignon
e salsiccia (norcineria De Angelis)

OrtoGrill ^(1,7) €10

Mozzarella fior di latte
"Latteria Sorrentina", melanzane,
zucchine e peperoni grigliati

Fiori e Alici ^(1,4,7) €10

Mozzarella fior di latte
"Latteria Sorrentina", fiori di zucca
e acciughe di Sciacca del Mar Ionio

**Tutte le nostre pizze possono essere
richieste con mozzarella senza lattosio
con l'aggiunta di €1.5 dal prezzo di base*



PIZZA

A MODERN CONCEPT

Las Vegas (1,7)

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", salamino tipologia "pepperoni", timo e origano calabrese

€12.5

Green Pi (1,4,7,8)

Crema di zucchine, fiori di zucca, stracciatella di Bojano, granella di pistacchio di Bronte e acciughe di Sciacca del Mar Ionio

€14

Margherita Rivisitata (1,7)

Pomodoro San Marzano, pomodoro pachino, stracciatella di Bojano, origano calabrese e basilico

€10

Velletrana (1,4,7)

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", pomodoro pachino stracotto con olio, aglio e peperoncino, bottarga di muggine, fili di peperoncino e prezzemolo disidratato

€14

Napoli Rivisitata (1,4,7)

Salsa pomodoro datterino giallo locale, acciughe di Sciacca del Mar Ionio, olive nere Leccino, stracciatella di Bojano, pomodoro pachino, origano calabrese e basilico

€13

Bianca di Tropea (1,4,7)

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", cipolla rossa di Tropea caramellata, tonno "Porticello" e origano calabrese

€11

Barceloneta (1,3,4)

Pomodoro San Marzano, rucola, salmone affumicato norvegese, maionese al pepe rosa e lime, scaglie di lime e fili di peperoncino

€10

Melonika (1,7)

Mozzarella di bufala campana, guanciale croccante, gel di melone, spolverata di Grana Padano D.O.P. e basilico

€14

Summer (1,4,7)

Pomodoro San Marzano, rucola, pomodoro pachino, carciofini, tonno "Porticello", olive nere Leccino e stracciatella di Bojano

€12

La Norma (1,7,8)

Pomodoro San Marzano, melanzane a funghetto cotte con pomodoro pachino e basilico, mozzarella di bufala campana, tarallo sbriciolato napoletano, ricotta salata e basilico

€13

La 3 Pi (1,7)

Pomodoro San Marzano, provola affumicata "Latteria Sorrentina" e pepe nero.

€10

Quindi è Fioridelphia (1,4,7) oppure no?

Focaccia con patate julienne, fiori di zucca, ciuffi di Philadelphia, salmone affumicato norvegese e fili di peperoncino

€13

4 pomodori (1,7)

Pomodoro San Marzano, tris di pomodori arrosto con timo, origano e aglio, cipolla rossa di Tropea caramellata, stracciatella di Bojano, polvere di olive nere Leccino, origano e basilico

€14

Aricciarola (1,3,7,9,10,11)

Focaccia con lattuga romana, porchetta d'Ariccia (Norcineria De Angelis), dressing alle erbe e fili di peperoncino

€10

Stracciadella (1,7,8) €11
Focaccia con mortadella IGP Bologna,
stracciatella di Bojano e granella di
pistacchio di Bronte

Monte Pi* (1,7) €13
Focaccia con funghi porcini, guanciale,
stracciatella di Bojano tartufata, scaglie
di pomodoro pachino essiccato e
prezzemolo disidratato

Patalollo (1,7,8) €12
Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina",
fiori di zucca, guanciale, patatine fritte con
buccia e pesto di basilico fresco

Crocchè (1,3,7) €13
Mozzarella fior di latte "Latteria
Sorrentina", prosciutto cotto, crocchetta
di patate viola, crema di stracciatella di Bojano
e spolverata di pepe nero.

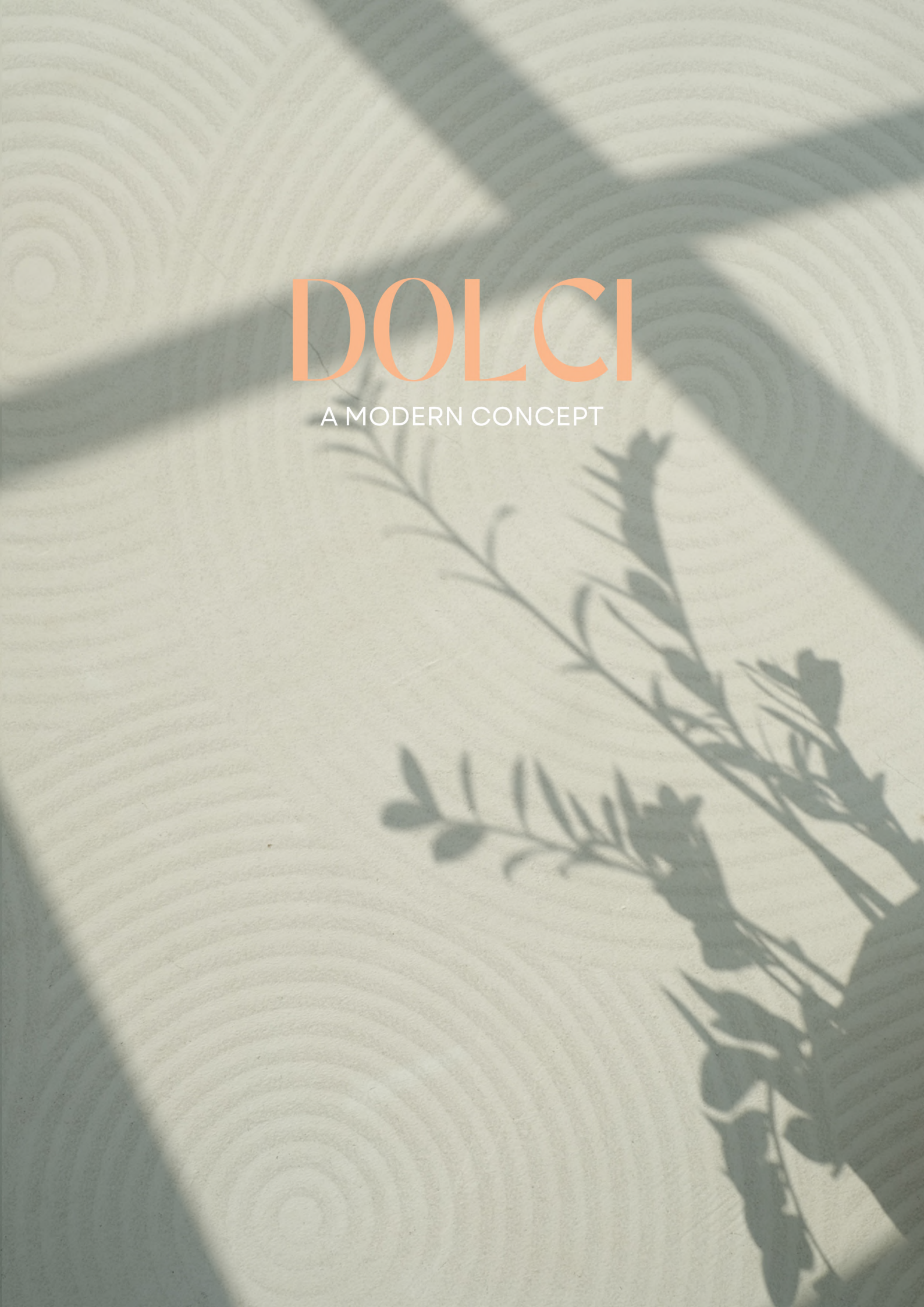
Patariccia (1,7) €13
Focaccia con patate alla julienne,
porchetta d'Ariaccia (norcineria De Angelis),
stracciatella di Bojano e finocchietto selvatico

Valtellina (1,7) €12
Pomodoro San Marzano, rucola, bresaola
punta d'anca della Valtellina e scaglie di
Grana Padano D.O.P.

Tripla X (1,7) €14
Pomodoro San Marzano, mozzarella
fior di latte "Latteria Sorrentina",
salamino tipologia "pepperoni", 'Nduja di
Spilinga, crema di stracciatella di Bojano,
polvere di olive nere Leccino e confettura
di peperoncino

Ricordi di Nonna (1,7) €14
Base con salsa di peperoni ricavata
dalla cottura degli stessi con il pollo, pollo
dissossato cotto in padella, patate al forno
alla julienne, julienne di peperoni, crema di
stracciatella di Bojano, pepe nero e timo

**Tutte le nostre pizze possono essere
richieste con mozzarella senza lattosio
con l'aggiunta di €1.5 dal prezzo di base*



DOLCI

A MODERN CONCEPT

€6

Sweet & Crunchy (1,7)

(1 trancio)

(6 tranci)

€6

€25

(1 trancio)

(6 tranci)

€6

€25

€6

€7

€6

- ## Cheesecake (1,3,5,7,8)

€6

€6

Bis di pancarrè fritto, farcito con Nutella, avvolto da panatura croccante, servito con gelato alla panna



BEVANDÉ

A MODERN CONCEPT

Acqua naturale Sorgesana 1lt	€2.5
Acqua frizzante Lete 1lt	€2.5
Coca Cola 1lt	€4
Lattine	€2.5
Chinotto Lurisia	€4
Gazzosa Lurisia	€4
Espresso	€1.5
Amari e liquori	€3.5
Jefferson	€5
Grappa Barrique 18 Lune	€4
Whiskey Lagavulin	€6
Rum Zacapa Centenario	€6

Servizio €1.5



BIRRE

A MODERN CONCEPT

Peroni Cruda alla spina 4,7%VOL. 20cl	€3
Peroni Cruda alla spina 4,7%VOL. 40cl	€5
St.Benoit Ambree alla spina 5,9%VOL. 30cl	€4.5
St.Benoit Ambree alla spina 5,9%VOL. 50cl	€8
St.Benoit Tripel alla spina 8%VOL. 30cl	€5
St.Benoit Tripel alla spina 8%VOL. 50cl	€8.5
St.Stefanus 7%VOL. 33cl	€5
Flea Federico II Extra IPA 6.6%VOL. 33cl	€5
Pilsner Urquel 4.4%VOL. 33cl	€5
Birra Messina cristalli di sale 5%VOL. 50cl	€5
Peroni Nastro Azzurro 0%VOL. 33cl	€5
Birra in bottiglia 66cl	€4.5



VINI ROSSI

A MODERN CONCEPT

Diana Nemorensis I €20

Lazio IGP - 50% Merlot
30% Cabernet Sauvignon
20% Cabernet Franc
Cantina Homina Romana
13,5%VOL. 0,75L

Rosso Velluto €17

Campania IGT - Aglianico
Cantina Nativ
14%VOL. 0,75L

Kiri €17

Cannonau di Sardegna DOC
Cantina di Vermentino Monti
14%VOL. 0,75L

Chianti Classico DOCG €17

Chianti classico DOCG
Sangiovese - Colorino - Canaiolo
Cantina San Giorgio a Lapi
13,5%VOL. 0,75L

Sapiens €18

Cesanese del Piglio DOCG
Cantina Federici
14,5%VOL. 0,75L

Montefalco Rosso €19

60% Sangiovese 10% Merlot 20% Sagrantino
10% Cabernet Sauvignon
Cantina Le Cimate
14,5%VOL. 0,75L



VINI BIANCHI

A MODERN CONCEPT

Best Brut

€18

Vino spumante Est!Est!!Est!!!

Trebbiano 60%, Rossetto 15%, Malvasia 25%

Cantina Famiglia Cotarella-Falesco

12% VOL. 0,75L

S'eleme

€17

Vermentino di Gallura DOC - Moscato giallo

Cantina del Vermentino Monti

12,5%VOL. 0,75L

Oppidum Secco

€17

Terracina DOC - Moscato giallo

Cantina Sant'Andrea

13%VOL. 0,75L

Rittherhof

€18

Gewurtztrameiner Alto Adige

Cantina Ritterhof

14%VOL. 0,75L

Breza Marina

€14

Lazio IGP Trebbiano giallo, 50% Chardonnay

Casa Divina Provvidenza

12.5%VOL. 0,75L

Hermes Diactoros II

€20

Lazio IGP - 62% Viognier,

13% Incrocio Manzoni, 13% Petit

Manseng, 12% Chardonnay

Omina Romana - 13,5% VOL., 0,75L

Prosecco Asolo Superiore DOCG

€16

Cantina Montelliana 0,75L

Kius

€25

Metodo Classico

Cantina Marco Carpineti

12,5%VOL. 0,75L

ALLERGENI

A MODERN CONCEPT

1. GLUTINE E DERIVATI

Cereali contenente glutine e prodotti derivati
(grano segale, orzo, avena, farro, kamut)

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte.

8. Frutta a guscio e i loro prodotti

(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile,
pistacchi, noci macadamia)

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

**Prodotto che contiene
un ingrediente surgelato*