

MENU

*The*  
**POPPYS** 1986  
— GOURMET —

*“Una pizza pensata per rimanere nella memoria”*

Un'accurata selezione di Franco Angioni dei più pregiati salumi e formaggi, del Presidio Slow Food e DOP, sardi e della penisola

---

**POMO D'ORO DI CABRAS**

17,5

Fior di latte di Jersey, basilico, pomodorini gialli del Vesuvio Dop, bottarga di Cabras macinata e a scaglie, olio evo Bio "La casa dell'olio di Cabras"

**SAN SALVATORE** ARTEMIDE

18

Guanciale croccante, stracciatella di bufala campana Dop, cipolla di Tropea caramellata con miele sardo agli agrumi, Conciato Romano Presidio Slow Food, olio evo Treslizos Presidio Slow Food, basilico fresco.

**ECCELLENZA DI MARE**

17,5

Impasto al limone, fior di latte di Jersey, basilico, rucola, salmone selvatico affumicato\*, tonno rosso locale affumicato\*, pesce spada locale affumicato\* affetati al momento, olio evo Bio.

**ALHAMBRA** ARTEMIDE

30

Basilico, gamberi rossi scottati con granella di pistacchio di Bronte, olio evo bio, stracciatella di bufala Dop, lardo sardo aromatizzato al mirto dell'azienda Palitta, olio evo bio aromatizzato al limone e arancia.

**MARUZZELLA**

18

Pomodorino giallo e rosso del Piennolo, filetti di pomodoro San Marzano Dop essicato, basilico, origano di montagna, Capperi di Salina Presidio Slow Food, Alici di Cetara Presidio Slow Food, olive caiazzane, stracciatella di bufala Dop, aglio.

**TARTUFATA**

22

Fior di latte di Jersey, sesamo bianco e nero, stracciatella di bufala Dop con tartufo nero, pecorino Dop, guanciale croccante dell'azienda Palitta, uovo cotto a bassa temperatura, basilico, pomodorino confit.

**TABARKA**

19

Fior di latte di Jersey, basilico, cipolla di Tropea Dop pomodoro giallo del Vesuvio, tonno rosso locale cotto a vapore\*, olio evo Bio.

**GRICIA**

16

Fior di latte di Jersey, basilico, Lardo di Colonnata, pecorino locale, pepe, olio evo Bio. Cornicione con sesamo bianco e nero.

**VEGANA**

15

Broccolo aprilatico al naturale, Presidio Slow Food, olive taggiasche, basilico, pomodori rossi e gialli del Piennolo, pomodori confit, aglio sardo, capperi di salina Presidio Slow Food, olio evo Trislizos Presidio Slow Food.

**BRONTESE**

15

Pesto di pistacchio di Bronte, fior di latte di Jersey, Parmigiano Reggiano 24/36 mesi, olio evo Bio, basilico, zest di limone.

**CETARESE** TUTTO A CRUDO

18

Mozzarella di bufala campana Dop, tonno rosso locale cotto a vapore, bresaola di tonno rosso, alici di Cetara-pomodorini confit, colatura di alici di Cetara, basilico, olio Evo Bio

**CASCATA SAN DANIELE**

18

Fior di latte di Jersey, prosciutto San Daniele 24 mesi, Parmigiano Reggiano 24/36 mesi, olio evo Bio, olive taggiasche, basilico.

**LEMON PIZZA**

18,5

Impasto al limone, basilico, fior di latte di Jersey, salmone selvatico affumicato\* affettato al momento, gamberi scottati, limone bio, arancia bio, olio evo locale aromatizzato all'arancia.

**MORTAZZA**

17,5

Fior di latte di Jersey, basilico, misticanza locale, mortadella Presidio Slow Food, pesto di pistacchio di Bronte Dop, mousse di mortadella, zest di limone, olio Evo

## **PIZZA SLOW** @slow\_food\_italia 15

Fior di latte di Jersey, pomodoro Miracolo di San Gennaro Presidio Slow Food, Capperi di Salina Presidio Slow Food, Alici di Cetara, basilico, aglio, origano, olio evo Bio.

## **CINGHIALOTTA** 15

Fior di latte di Jersey, basilico, friarielli saltati con peperoncino e olio evo Bio, salamella di cinghiale fresca.

## **SUA ECCELLENZA** 12,5 \* **LA REGINA** 15

Mozzarella di bufala Dop, filetti di Pomodoro San Marzano in salsa di Corbarino "I Sapori di Corbara", olio Evo Bio, basilico

\* Impasto con farina di riso Artemide in doppia cottura

## **STRACCIATA DELICATA** TUTTO A CRUDO 16

Stracciatella di bufala campana Dop, prosciutto crudo San Daniele 24 mesi, pomodoro confit, olio Evo Bio

## **MARGHERITA CAMPANA DOP** 12,5

Mozzarella di bufala Dop, Pomodoro San Marzano Dop, olio Evo Bio, basilico

## **PULLED PORK** 20

Spalla di maiale locale cotta a bassa temperatura con spezie e aromi (sfilacciata a mano). Insalata Coleslaw: cavolo rosso e bianco, cipolla, carote, zenzero, aceto, sale, aglio in polvere, maionese senapata. Impasto multicereali con stracciatella di bufala e pomodorini confit.

# **DOPPIA COTTURA**

La nostra filosofia.

Moderno e tradizionale sono due elementi essenziali che convivono e si interscambiano nella nostra cucina, a partire da questi elementi abbiamo creato un impasto che evoca due esperienze: la doppia cottura.

La prima cottura è "soffice dentro" per andare ad esaltare tutti quei profumi delle tradizioni antiche, delle miscele di grani macinati da cui nascono le farine pregiate che utilizziamo. La seconda cottura è "croccante fuori" che abbinata ad una scelta accuratissima di prodotti di stagione a km0 e di altissima qualità del Presidio Slow Food, crea un'esplosione di sapori ma senza alterare il gusto e le caratteristiche di ogni suo ingrediente

### DOPPIA COTTURA ARTEMIDE / CARNAROLI (Nuova!)

La lavorazione di questo impasto viene fatta con farina di tipo1, integrale, e farina di riso integrale Artemide / Carnaroli . La doppia cottura permette di mantenere intatte tutte le caratteristiche organolettiche. Una doppia esperienza, croccante fuori e soffice dentro, ad alto contenuto di ferro e selenio, importante per le sue proprietà antiossidanti. Viene servita in spicchi o tranci nella versione pala romana.

### DOPPIA LIEVITAZIONE MULTICEREALI (Nuova!)

La lavorazione di questo impasto viene fatta usando un mix di farine e cereali, con fiocchi di avena, segale, semola rimacinata e l'aggiunta di un mix di multicereali. La doppia lievitazione, che avviene utilizzando anche lievito madre, conferisce a questo impasto un'infinità di profumi ed un' alveolatura ancora più strutturata. Il suo interno è soffice e si mantiene sempre umido, mentre esternamente ha una delicatissima crosta. Viene servita nella versione padellino o nuvola in spicchi, e in tranci nella versione pala romana.

### **PORCINO CONFUSO**

8,5

Impasto Artemide, crema al mascarpone e nocciola, crema di nocciola caramellata, cioccolato bianco e cioccolato fondente, Tarte Tatin alle mele, cacao, menta.

### **ATTO SECONDO**

8,5

Mousse al cioccolato bianco, purea di mango, cioccolato, granella di amaretto, pepe di Timut, sale Maldon.

### **COMO UNA CUBA**

9

Cacao, cioccolato fondente, mascarpone e nocciola. Servito con un chupito di Rum agricolo.

### **FUORI MENU**

...

### **PIZZA ALLA NUTELLA**

per 2 | 6    per 4 | 10    per 8 | 20

**VINI BIANCHI***Bottiglia**Calice*

CAPICHERA LINTORI	26.00	5.50
RUINAS	35.00	8.00
AKENTA VERMENTINO	23.00	5.00
GEWUERZTRAMINIER DOC	25.00	5.00
MAIA SIDDURA	35.00	8.00
RAFIA VERMENTINO DOC	24.00	5.50
KATALA TONDINI DOCC	35.00	8.00

**VINI ROSSI***Bottiglia**Calice*

ROCCA RUBIA	25.00	6.00
BARRUA	45.00	9.50
BOVALE	23.00	4.50
CORASH DOC RIS	24.00	5.00
CAGNULARI RISERVA	25.00	5.50
EREMA SIDDURA	25.00	5.00
MAJORALE BOVALE DOC RISERVA	38.00	8.00
VISERA CANNONAU DOC CRISPON	35.00	8.00

**BOLLICINE***Bottiglia**Calice*

BELLA VISTA GRAN CUVÉE	50.00	10.00
AKENTA EXTRA DRY	25.00	5.50
QUARTOMORO FRIZZ. ROSATO	25.00	5.00
FRANCIA CORTA	31.50	5.00
CARTIZZE VIVIANA	33.50	6.00
MALAVASIA BLU BOTRITIZZATA	33.00	4.50
CHATEOU SIMON PASSITO	22.00	4.00

## **BIRRE** *Bottiglia*

SA SPOSA 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,50
ALBA 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,50
GRISU 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,50
AGAPE 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,50
PULCHRA 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,50
ACELIA 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,50
LANTIA 0.75 LT <i>Artigianale locale (Carbonia)</i>	14,00
NURAGICA IPA 0.50 LT <i>Artigianale locale</i>	7,00
BIRBOSA 0.75 LT <i>Artigianale locale</i>	16,00
MAURREDDA IGA 0.75 LT <i>Artigianale locale</i>	14,50
RIEGELE WEISSE 0.50 LT	7,00
ICHNUSA NON FILTRATA 0.33 LT	3,50
HOBGOBLIN IPA 0.50 LT	7,50
HOBGOBLIN GOLD 0.50 LT	7,00
BORGO REALE 0.33 LT	5,50

## **BIRRE** *Alla spina*

STERNQUELL BIONDA 0.33LT	3.50
STERNQUELL BIONDA 0.50 LT	5.50
STERNQUELL ROSSA 0.33 LT	4.50
STERNQUELL ROSSA 0.50 LT	7.50

## **BEVANDE ANALCOLICHE**

COCA-COLA 33 CL / COCA-COLA ZERO 33 CL / FANTA 33 CL / LEMON SODA 33 CL ESTATHE LIMONE - PESCA 33 CL / SPRITE 33 CL / CHINOTTO 33 CL / ACQUA NAT. GASSATA 75 CL	2,50
--	------

## **AMARI**

MONTENEGRO	3.50
ESTREMISTA	3.50
AMARO DEL CAPO	3.50
LIMONELLO SILVIO CARTA	3.50
MIRTO PILLONI	4.00
BAILEYS	4.00
BOMBA CARTA	4.00
JEFFERSON	4.50

## **GRAPPE**

POLI CLEOPATRA AMARONE	6.50
POLI I DUE BARILI	6.50
POLI SARPA	4.50
POLI ORO	5.00

## **RUM**

CLEMENT	5.50
DOS MADERA	7.50
SINGLE CASK CLEMENT	8.00
EMINENTE	6.50

## **WHISKY**

TENJAKU	6.00
OBAN	6.50
AKASHI MEISEI	7.50
AKASHI BIANCO	7.50
REBEL YEL	6.50

<b>COCKTAIL</b>	<b>1/2</b>	<b>1</b>
SPRITZ	5.00	5.00
BOIGIN TONIC	4.50	7.50
BOIGIN SAFFRON TONIC	4.50	7.50
GRIFU TONIC	4.50	7.50
GRIFU LIMU TONIC	4.50	7.50
OLD GRIFU TONIC	4.50	7.50
PIGSKIN TONIC	4.50	7.50
PIGSKIN PINK TONIC	4.50	7.50
PIGSKIN 44 TONIC	4.50	7.50

## **DEGUSTAZIONE E FUORI MENU**

CHIEDERE AL PERSONALE