



il Forno

LA PIZZERIA de LA DISPENSA

L'Impasto del Nostro Maestro Pizzaiolo.

Farine Molino Vigevano, 1936.

Per garantire uno standard di elevata qualità nutrizionale e gusto autentico, tutte le nostre pizze nascono da un impasto artigianale, lavorato a mano ogni giorno con cura e passione. Il nostro Maestro Pizzaiolo ha scelto di utilizzare le farine d'eccellenza di Molino Vigevano, realtà storica che dal 1936 unisce tradizione e innovazione nell'arte bianca.

La loro specialità è l'“Oro di Macina”: l'unica farina con germe di grano macinato a pietra e pressato a freddo, ancora vitale e ricco di tutte le sue proprietà. Un ingrediente unico, frutto di oltre 80 anni di esperienza, capace di regalare all'impasto leggerezza, profumo e un gusto inconfondibile.

Così, ogni pizza che serviamo non è solo buona, ma anche sana e nutriente, nel pieno rispetto della migliore tradizione italiana..

Alternanza, Selezione e Stagionalità.

I nostri prodotti seguono l'andamento delle stagioni per garantire i sapori e la qualità. L'alternanza degli ingredienti nelle nostre pizze garantisce la freschezza delle nostre preparazioni.

La mozzarella è da sempre simbolo di autenticità e ingrediente irrinunciabile della vera pizza. Per esaltare al meglio gusto e tradizione, abbiamo scelto solo eccellenze del territorio: il fiordilatte di Agerola, dal sapore delicato e dalla consistenza perfetta in cottura, e la mozzarella di bufala di Amaseno, ricca e intensa, che regala equilibrio e carattere ad ogni morso.

Utilizziamo esclusivamente olio extra vergine d'oliva dei frantoi Zangrilli (Itri) e Cioccolini (Viterbo).

La Salumeria

Prosciutto di Bassiano Gran Riserva 24 Mesi Az. Reggiani	€ 10.00
Affinato al Fumo di Faggio e Tagliato a Mano	
Prosciutto di Cinta Senese “Savigni” Tagliato a Mano	€ 14.00
Prosciutto di Maiale Nero di Nebrodi Tagliato a Mano	€ 16.00
Speck Bettella	€ 14.00
Tagliere di Salumi	€ 12.00
Prosciutto “Reggiani”, Capocollo “Scherzerino”, Mortadella di Maiale Nero, Prosciuttella  , “Lombetta Lardellata” di S. Egidio, Coppa di Testa “Falorni”	
Selezione di Formaggi Affinati da “De’ Magi” - Arezzo	€ 12.00
In base alla stagionalità Ovino, Vaccino, Caprino	
Selezione di Salami “Berardi” - Campotosto (AQ) 	€ 16.00
Salame di fegato, Salame affumicato, Mortadella di Campotosto, Ventricina	
La Selezione Completa di Salumi e Formaggi (per due persone)	€ 18.00
Prosciutto “Reggiani”, Capocollo “Scherzerino”, Mortadella di Maiale Nero, Coppa “Falorni”, Prosciuttella  , “Lombetta Lardellata” di S. Egidio - Tris di Formaggi De’ Magi	

Gli Antipasti

Supplì (di nostra produzione)	€ 3.50
Crocchetta di Patate (di nostra produzione)	€ 3.50
I Fritti della Dispensa	€ 15.00
Polpetta di Bollito, Baccalà, Primosale	
La Giardiniera di Morgan	€ 14.00
Parmigiana di Melanzane	€ 9.00



Presidio Slow Food®

Le Pizze Rosse

La Margherita - € 12.00

Pomodoro San Marzano Solea con Fior D'Agerola e Basilico

Spumante Brut Pinot Nero Rosè Metodo Classico Monsupello - 37€
Montepulciano rifermentato "Evviva" Podere Sassi - 22€

La Regina Margherita - € 14.00

Pomodoro San Marzano Solea, Bufala Caseificio Pupatella e Basilico

Piedirocco Doc Ettore Sammarco - 24€

La Marinara - € 10.00

Pomodoro San Marzano Solea, Aglio e Origano

Fiano di Avellino "Bechar" Antonio Caggiano - 26€

La Napoli - € 14.00

Pomodoro San Marzano Solea, Alici Di Cetara, Fior D'agerola e Basilico

Spumante Metodo Classico "Pietrafumante" CasaSetaro - 32€
Susumaniello Puglia Igp - 22€

Un Capriccio - € 18.00

Pomodoro San Marzano Solea, Fior D'Agerola, Uovo al tegamino, Carciofo alla Romana,
Prosciutto Nero di Nebrodi e Fungo Prataiolo

Prosecco Valdobbiadene Brut Marsuret - 26€
Merlot COF Villa Chiopris - 20€

La Piccante - € 14.00

Pomodoro San Marzano Solea, Fior D'Agerola, Salame Piccante Berardi e Basilico

Montepulciano d'Abruzzo "Malandrino" Cataldi Madonna - 25€

La Calabria - € 16.00

Pomodoro San Marzano Solea, Fior D'Agerola, Nduja di Spilinga, Oliva Taggiasca Dop e Basilico

Nerello Calabrese Senatore - 24€

La Costiera - € 16.00

Pomodoro San Marzano Solea, Fior D'Agerola, Tonno Di Cetara,
Cipolla Rossa Di Tropea, Olive Taggiasche Dop e Basilico

Pigato Ligure "Verum" Visamoris - 32€
Biancolella d'Ischia Casa d'Ambra - 30€

Le Pizze Bianche

La Mastunicola - € 12.00

Strutto Di Maiale, Pepe, Conciato Romano e Basilico

ConcaBianco "Poderi Foglia" Vestini Campagnano - 25€

La Sabinese - € 16.00

Provola Affumicata , Patate al Forno, Rosmarino e Guanciale Petrucci

Rosso di Montepulciano "Fossolupaio" Bindella - 26€

È La Morte Sua - € 16.00

Fior D'Agerola, Mortadella Artigianale Cisternino, Ricotta di Deroma e Pistacchio Di Bronte

Spumante Brut Pinot Nero Metodo Classico Monsupello - 33€

"A riveder le stelle" Montepulciano rosè Podere Sassi - 24€

La Funghi - € 14.00

Provola D'Agerola, Funghi Raccolti, Datterino Giallo E Basilico

Lacryma Christi del Vesuvio Doc Rosato CasaSetaro - 24€

La 4 De' Magi - € 18.00

Alchimia di 4 Formaggi "De' Magi"

Trento Doc Brut "Andre" Andrea Forti - 45€

Montecucco riserva Colle Massari - 26€

La Verdecinta - € 15.00

Broccoletti Ripassati, Salsiccia Di Cinta Senese, Fior D'Agerola

Chianti Classico Docg Gallo Nero Caparzo - 24€

La Mediterranea - € 16.00

Datterino Giallo, Fior D'Agerola, Alici Di Cetara, Olive Taggiasche Dop,
Capperi Di Pantelleria, Origano e Basilico

Spumante Brut "Kius" Marco Carpineti - 30€

La Briè - € 16.00

Fior Di Latte D'agerola, Brie, Speck Bettella e Rucola

Lagrein H.Lun - 27€

La Dispensa - € 26.00

Focaccia con Sashimi di Frisona marinato in un intingolo mediterraneo

Freisa "Braghè" Claudio Mariotto - 28€

Le Bevande

Le Birre

I Birrificio La Monna nasce nel 2015 Da un'idea del Mastro birraio Lorenzo Berardi e del Sommelier Massimo De Michele. È situato nella zona del parco regionale Gran Sasso e Monti della Laga. La produzione al momento è di diverse tipologie di birre . La particolarità delle ricette nasce dall'incontro tra l'acqua purissima del Gran Sasso e prodotti territoriali. Tutte le birre sono non filtrate, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia , il vero metodo artigianale. La filosofia del birrificio è dare stabilità e passione al prodotto che presentiamo in armonia e convivialità con il bellissimo territorio dove avviene la produzione.

Dispensa Chiara - Bohemian Pilsner 4,8% - 33cl € 5.50

Si presenta con un colore chiaro e cristallino. Al naso emergono note di cereale ed erba appena tagliata. Dotata di un finale amarognolo e refrigerante che invita ancora ad un'altra bevuta.

Dispensa Rossa - Bock 5% - 33cl € 5.50

Presenta un colore rosso rubino. Al naso emergono profumi di caramello, prugna e sentori di frutta secca. In bocca appare inizialmente smaltata ma poi finisce con un amaro secco ma non troppo persistente.

Ellie Session Ipa - Ipa - 4.2% - 33cl € 5.50

birra di buon contenuto per chi predilige le Ipa ma in versione più leggera, con un tenore alcolico più basso e un gusto meno amaro. Secca con sentori agrumati e frutta tropicale.

Aterno Witte - Wit Bier 5,4% - 33cl € 5.50

Birra ad alta fermentazione che viene prodotta con malto Pilsner e farro integrale. Presenta un'aroma di coriandolo, buccia di arancia amara e miele millefiori.

Le Bibite

Bibite Gassate da 33cl € 4.00

Acqua 1 lt (Potabile trattata/Gassata) € 2.00

I Dolci

I nostri dolci, rigorosamente fatti a mano e freschi di giornata, sono stati creati con una selezione dei migliori prodotti del territorio.

Buona degustazione.

Tiramisù

€ 6.00

Un classico ma a regola d'arte. Uova biologiche, mascarpone, savoiardo artigianale.
Preparazione come antica ricetta!

Abbinamento suggerito: Marsala sup. "Vigna la Miccia" De Bartoli

Zuppa Inglese

€ 6.00

Morbido dolce al cucchiaio che affonda fra strati di Pan di Spagna bagnato con alkermes e rosolio.
Crema pasticcera al cioccolato e vaniglia.

Abbinamento suggerito: Passito "Muffo" Sergio Mottura

Cheesecake con Salsa al Lampone

€ 6.50

Morbido dolce al cucchiaio con formaggio cremoso su base di crumble
crocante e salsa al lampone.

Abbinamento suggerito: Moscato "Dindarello" Maculan

Crostata con Composta di Frutta

€ 6.00

Composte di albicocche, lamponi o fragole addolcite con sciroppo d'agave,
su una cornice di pasta frolla friabile e fragrante.

Abbinamento suggerito: Vermouth di Torino "Esule"

Pasticceria Secca

€ 3.50/6.00

Abbinamento suggerito: Vendemmia tardiva Albana – Villa Papiano

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.



Dall'arte bianca alla tua tavola,
Semplicità autentica e sapore vero.



il Forno

LA PIZZERIA de LA DISPENSA

Via Tiberina, Km 10.200, 106,
0060 Riano RM
06 90819633

