



*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

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

# Gli Antipasti

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



# 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

Piediroso 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 Sabineuse - € 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

Il 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 alchermes 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 croccante 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

