



Chi getta semi al vento
farà fiorire il cielo.

KUUK PIZZA ... QUALITÀ 100% MADE IN ITALY

PIZZEROSSE

ROSSA 	€5,00
POLPA DI POMODORO BIO, OLIO E.V.O.	
MARGHERITA 	€6,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE	
PUGLIESE 	€7,50
POLPA DI POMODORO BIO, CIPOLLA DI TROPEA, GRANA PADANO, OLIO E.V.O.	
TAGGIASCA 	€8,00
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., OLIVE DI TAGGIA	
NAPOLETANA	€9,00
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI CETARA, ORIGANO	
MARINARA 	€5,50
POLPA DI POMODORO BIO, AGLIO, PREZZEMOLO, ORIGANO, OLIO E.V.O.	
WURSTEL	€7,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WURSTEL	
CRESCENZA 	€7,50
POLPA DI POMODORO BIO, CRESCENZA	
ZOLA 	€9,00
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., GORGONZOLA	
SICILIANA	€9,00
POLPA DI POMODORO BIO, OLIVE DI TAGGIA, CAPPERI, ACCIUGHE DI CETARA, OLIO E.V.O.	
SALAMEPICCANTE	€9,00
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, TABASCO	
RADICCHIOEMAIS 	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SCAMORZA AFFUMICATA, RADICCHIO, MAIS	
COTTO ARTIGIANALE	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE IN USCITA	
BUFALA 	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO	
TONNO E CIPOLLE	€10,00
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTI DI TONNO, CIPOLLA DI TROPEA	
PEPERONIE BAGNA CAUDA	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PEPERONI, PREZZEMOLO, BAGNA CAUDA IN USCITA	

ROMANA	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE DI CETARA, CAPPERI	
TUTTA VEGETALE 	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, POMODORINI, PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE GRIGLIATE, OLIO E.V.O.	
TONNO	€9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., FILETTI DI TONNO	
COTTO ARTIGIANALE E CHAMPIGNON	€10,00
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE IN USCITA	
POMODORINI E TONNO	€10,50
POLPA DI POMODORO BIO, FILETTI DI TONNO, POMODORINI, OLIVE DI TAGGIA, RUCOLA, OLIO E.V.O.	
CAPRICCIOSA	€10,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, PEPERONI GRIGLIATI, CARCIOFINI, OLIVE DI TAGGIA	
CRUDO DI PARMA	€10,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA IN USCITA	
GAMBERI E TONNO	€13,00
POLPA DI POMODORO BIO, GAMBERI*, FILETTI DI TONNO, PREZZEMOLO, OLIO E.V.O.	
DOPPIA MOZZARELLA	€11,50
POLPA DI POMODORO BIO, DOPPIA MOZZARELLA F.D.L, CIPOLLA DI TROPEA, SALAME PICCANTE	
QUATTRO STAGIONI	€10,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, CARCIOFINI, OLIVE DI TAGGIA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI	
BISMARCK	€10,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, UOVO	
VERDURE 	€11,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L, POMODORINI, PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE GRIGLIATE	
LA GIUSTA	€11,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, ACCIUGHE DI CETARA, SENAPE DOLCE IN USCITA	
DOPPIA GORGONZOLA	€11,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L, DOPPIA GORGONZOLA, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE	
CRUDO E TARTUFO	€11,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA, OLIO TARTUFATO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA IN USCITA	
COUNTRY ROSSA	€11,50
DOPPIA POLPA DI POMODORO BIO, ROBIOLA, POMODORINI, RUCOLA, OLIO E.V.O., BRESAOLA IN USCITA	
MARGHERITA 2.0	€11,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PEPERONI, CIPOLLA DI TROPEA, ROBIOLA, PROSCIUTTO CRUDO	
GAMBERI E BUFALA	€12,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA DI BUFALA, GAMBERI*, ZUCCHINE A JULIENNE	

GUSTOSA €12,50
POLPA DI POMODORO BIO, SCAMORZA AFFUMICATA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, SALAME PICCANTE,
CIPOLLA DI TROPEA, ACCIUGHE DI CETARA, OLIVE DI TAGGIA

REGINA MARGHERITA €12,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI, RUCOLA,
OLIO E.V.O., PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA IN USCITA

PORCINI €12,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., FUNGHI PORCINI*, PREZZEMOLO, SCAGLIE DI GRANA PADANO IN USCITA

CALZONI

MASCALZONE (CALZONE) €9,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, OLIO E.V.O.

MASCALZONE LATINO (CALZONE FARCITO) €10,50
POLPA DI POMODORO BIO, MOZZARELLA F.D.L., PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, CARCIOFINI, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, OLIO E.V.O.

PIZZE BIANCHE

FIORDILATTE €6,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE

RADICCHIO E ZOLA €9,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, RADICCHIO

PANNA E SPECK €9,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANNA, SPECK IN USCITA

FOCACCIA ALLA CRESCENZA €10,50
(IN SETTIMANA)
CRESCENZA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

PESTO ALLA GENOVESE €10,50
MOZZARELLA F.D.L., CRESCENZA, BASILICO, PESTO FRESCO IN USCITA

PERE E ZOLA €10,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, PERE, GHERIGLI DI NOCI
SI CONSIGLIA L'AGGIUNTA DI MIELE + € 1,00

RUCOLA €9,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRESCENZA, RUCOLA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

CIPOLLE E ZOLA €9,50
MOZZARELLA F.D.L., GORGONZOLA, CIPOLLA DI TROPEA

CACIO E PERE €9,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PECORINO, GRANA PADANO, PERE
SI CONSIGLIA L'AGGIUNTA DI MIELE + € 1,00


QUATTRO FORMAGGI €10,50
MOZZARELLA F.D.L., CRESCENZA, GORGONZOLA, GRANA PADANO

PANCETTA €10,50
MOZZARELLA F.D.L., SCAMORZA AFFUMICATA, ROSMARINO FRESCO, PANCETTA IN USCITA

TOME DI MALGA €11,50
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TOME DI MALGA

ANTIPASTI

SERVITE CON GRISSINI ARTIGIANALI

FANTASIA DELL'ORTO  €7,00
crudité di stagione in pinzimonio, olio e.v.o.

CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP  €7,50
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO FRESCO, BASILICO

CRUDO DI PARMA E BUFALA CAMPANA DOP €9,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA

BRESAOLA E RUCOLA €9,00
BRESAOLA, RUCOLA, GRANA PADANO, LIMONE BIO

GAMBERI IN SALSA €9,00
GAMBERI*, MISTICANZA, SALSA COCKTAIL, SEMI DI PAPAVERO


GAMBERI E RUCOLA €9,00
GAMBERI*, RUCOLA, GRANA PADANO, LIMONE BIO

SALMONE SU MISTICANZA €9,00
SALMONE AFFUMICATO, MISTICANZA, MANDORLE IN SCAGLIE, LIMONE BIO

TAGLIERI

SERVITI CON SCHIACCIATA


SELEZIONE DI SALUMI €11,00
SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI, SECONDO REPERIBILITÀ

SELEZIONE DI FORMAGGI  €11,00
SELEZIONE DI FORMAGGI NOSTRANI, SECONDO REPERIBILITÀ,
ACCOMPAGNATI DA MIELE BIO E/O MOSTARDE

SELEZIONE MISTA €12,00
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI NOSTRANI MISTI, SECONDO REPERIBILITÀ, ACCOMPAGNATI
DA MIELE BIO E/O MOSTARDE

INSALATONE

SERVITE CON GRISSINI

VERDE  €5,00
INSALATA MISTA VERDE

FANTASIA  €8,00
INSALATA MISTA, RUCOLA, POMODORINI, MAIS, OLIVE VERDI GIGANTI, CIPOLLE DI TROPEA, CAROTA, SEDANO, CETRIOLO

GRECA  €8,00
POMODORO, FETA, CIPOLLA DI TROPEA, CETRIOLO, OLIVE DI TAGGIA

RADICCHIO  €8,00
RADICCHIO, TOME DI MALGA, GHERIGLI DI NOCI E NOCCIOLE, PERE A TOCCHETTI

AGRUMI  €9,00
ARANCIA, POMPELMO, LIMONE, FINOCCHIO, OLIVE DI TAGGIA, PEPPERONCINO

LIGURE €9,00
MISTICANZA, FILETTO DI TONNO, OLIVE DI TAGGIA, ACCIUGHE DI CETARA, POMODORINI, CIPOLLA DI TROPEA

TONNO E BUFALA CAMPANA DOP €9,00
MISTICANZA, RUCOLA, FILETTO DI TONNO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI FRESCHI, OLIVE DI TAGGIA

FRUTTA E GAMBERI €9,00
MISTICANZA, GRANA PADANO, GAMBERI*, FRUTTA FRESCA SECONDO STAGIONE
(ARANCIA o KIWI o MELA o ANANAS,..)

..... **AGGIUNTE PER PIZZE / O INSALATE**

A POLPA DI POMODORO BIOLOGICO, CAPPERI, MAIS CAD. €0,50

B CIPOLLA DI TROPEA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, MIELE, OLIO TARTUFATO, OLIVE DI TAGGIA,
OLIVE VERDI GIGANTI, PANNA, RUCOLA, UOVO, WURSTEL, VERDURE GRIGLIATE CAD. CAD. €1,00

C BAGNA CAUDA, CRESCENZA, FILETTI DI ACCIUGHE DI CETARA, GRANA PADANO, GORGONZOLA, LARDO, MORTADELLA,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NOCI, PANCETTA, PANNA VEGETALE, PESTO GENOVESE FRESCO, POMODORINI FRESCHI,
PROSCIUTTO COTTO ARTIGIANALE, SALAME PICCANTE, SCAMORZA AFFUMICATA, SPECK CAD. €2,00

D BRESAOLA, CULATELLO, FILETTO DI TONNO, FORMAGGIO VEGETALE , FUNGHI PORCINI*, GAMBERI*, MOZZARELLA
DI BUFALA, MOZZARELLA SENZA LATTOSIO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, ROBIOLA, SALMONE, TOME DI MALGA CAD. €3,00

AGGIUNTE DOLCI

E CIOCCOLATO FUSO, MIELE, PANNA MONTATA FRESCA, NUTELLA, PALLINA DI GELATO, FRUTTA SECCA, MIELE,
CORREZIONE LIQUORE CAD. €1,00

..... **FRUTTA**

ANANAS €4,00
TAGLIATO E SERVITO AL NATURALE

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA €5,00
PREPARATA AL MOMENTO CON ZUCCHERO E LIMONE

COPPA DI FRAGOLE FRESCHE (IN STAGIONE) €4,00
FRAGOLE FRESCHE AL NATURALE O ZUCCHERO E LIMONE
• CON PANNA MONTATA + €1,00

COPPA DI FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE €6,00
AL NATURALE O ZUCCHERO E LIMONE

FRUTTA SOTTO SPIRITO €4,00
SELEZIONE DI FRUTTA VARIA SECONDO LA REPERIBILITÀ (ALBICOCHE, UVA, CILIEGE ED ALTRI)

DOLCI DELLA CASA

PRODUZIONE GIORNALIERA DELLA NOSTRA CUCINA

PIZZA ALLA NUTELLA	€5,00
SCHIACCIATA DI GRANO 00 BIO, NUTELLA • CON VARIAZIONE BASE IMPASTO K KAMUT / F FARRO / MC MULTI CEREALI	+ €1,50
TIRAMISU' AL CIOCCOLATO	€5,00
SAVOIARDI, CREMA AL MASCARPONE E PANNA, UOVA, CAFFÈ, CACAO, CIOCCOLATO CROCCANTE	
TIRAMISU' ALLA FRUTTA	€5,00
SAVOIARDI, PUREA DI FRUTTA, CREMA AL MASCARPONE E PANNA, UOVA, FRUTTA FRESCA	
MERINGATA AL CIOCCOLATO	€5,00
MERINGHE SBRICIOLOTE, PANNA MONTATA FRESCA, CIOCCOLATO FONDENTE, CIOCCOLATO FUSO, GRANELLA DI NOCCIOLE	
MERINGATA AI FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE	€5,00
MERINGHE SBRICIOLOTE, PANNA MONTATA FRESCA, FRUTTI DI BOSCO E FRAGOLE, GRANELLA DI TORONE, CARAMELLO	
PANNA COTTA	€5,00
PANNA FRESCA, ZUCCHERO, RHUM, VANIGLIA, GUARNIZIONI, CON SALSA AL CIOCCOLATO O ALLA FRUTTA O AL CARAMELLO	
DOLCE VEGANO 	€5,00
APPLE PIE	€5,00
TORTA DI MELE E CANNELLA SERVITA TIEPIDA CON PALLINA DI GELATO	
SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE	€5,00
SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE, GANACHE AL CIOCCOLATO, PASTA E GRANELLA DI NOCCIOLE, UOVA, PANNA, ZUCCHERO	
CANTUCCI	€5,00
SERVITI CON UN BICCHIERE DI VIN SANTO	

GELATI ARTIGIANALI

GELATI ARTIGIANALI ASSORTITI: FIOR DI LATTE, CREMA, CIOCCOLATO, NOCCIOLA, LIMONE, FRAGOLA, MELA VERDE...
E TANTI ALTRI

SORBETTO	€3,50
AL LIMONE O LIMONE E VODKA O FRUTTA FRESCA DI STAGIONE O LIQUORE BRAULIO	
COPPA GELATO	€4,00
GELATO AI GUSTI ASSORTITI	
AFFOGATO	€5,00
GELATO ALLA CREMA O AL FIOR DI LATTE, AFFOGATO AL CAFFÈ O GIANDUIA O AMARENA O LIQUORE	
BOCCONCINI DAI DAI	€5,00
GELATO ARTIGIANALE RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE PERNIGOTTI, GUSTOPANNA, MENTA, CAFFÈ...ED ALTRI	

BEVANDE

ACQUA €2,00
 naturale e frizzante in bottiglia di vetro **50CL**

BEVANDE ANALCOLICHE

IN LATTINA 33CL €3,00
 Coca Cola, Coca Zero, Coca Light, Fanta, Sprite, Thè limone/pesca,

IN BOTTIGLIA DI VETRO

Coca Cola bottiglietta **20CL** €3,00
 Coca Cola Litro **1LT** €7,00
 Lurisia presidio slow food (Chinotto, Aranciata, Gazzosa, Acqua Tonica) **27,5CL** €3,00
 Galvanina biologiche 100%(Cedrata, Limonata, Thè) **35,5CL** €3,50

BIRRE ALLA SPINA

20CL **40CL**

PANACHE' €3,00 €5,00
 BIRRA CHIARA + SPRITE

V.I.P. PILSFORST CHIARA - 5,0% vol €3,00 €5,00
 GUSTO SECCO DI GRANDE FRESCHEZZA, CON RAFFINATE NOTE DI AMARO

SIXTUS FORST ROSSA - 6,5% vol €3,00 -
 GUSTO VELLUTATO CON SENTORE DI MALTO, NOTE CALDE DI CARMELLO TOSTATO E SPEZIATO

WEIHENSTEPHANER WEISS, BIONDA NON PASTORIZZATA - 5,4%vol **30CL** €4,00
 GUSTO FRUTTATO E FLOREALE CON AMARO POCO ACCENTUATO

ARTIGIANALE

SECONDO STAGIONE, ALLA LAVAGNA

ASPORTO SOLO

ACQUA BOTTIGLIETTA PLASTICA **50CL** €1,00
BIRRAMENABREA IN BOTTIGLIA VETRO **66CL** €3,50

VINI

LA MESCITA AVRÀ PERIODICAMENTE DELLE AGGIUNTE O DELLE VARIAZIONI,
 LA PROPOSTA DEI VINI SARÀ ELENcata ALLA LAVAGNA O DAL CAMERIERE
 RESPONSABILE DELL'ORDINE AL TAVOLO.

	CALICE	BOTTIGLIA
BIANCHI BIANCHI DOC/DOCG/BIOLOGICI	€4,00	€15,00
ROSSI ROSSI DOC/DOCG/BIOLOGICI	€4,00	€15,00
TIMORASSO	€5,00	€18,00
BOLLICINE		
PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG.....	€4,00	€15,00
SPUMANTE BRUT.....	-	€20,00
DA DESSERT		
VINO LIQUOROSO	€4,00	€26,00
MOSCATO D'ASTI, DOCG	-	€15,00

..... CAFFETTERIA

CAFFE', CAFFE' DECAFFEINATO, CAFFE' MACCHIATO, €1,50
ORZO SOLUBILE PICCOLO

CAFFE' DOPPIO, CAFFE' CORRETTO, CAFFE' CON PANNA, MAROCCO, € 2,00
ORZO SOLUBILE GRANDE

LATTE MACCHIATO, THE', TISANE, INFUSI, CAMOMILLA €2,50

..... LIQUORI

LIMONCELLO € 3,00

AMARI E DIGESTIVI €3,50
BRAULIO, MONTENEGRO, SAN SIMONE, FERNET BRANCA,
AMARO DEL CAPO, SAMBUCA, MIRTO BIANCO O ROSSO,
MONTENEGRO, ED ALTRI

GRAPPE DISTILLATI €4,00
GRAPPE BIANCHE E GIALLE, VODKA, GIN ED ALTRI

WISKY, RUM, COGNAC, BRANDY ED ALTRI €5,00

..... NOTE

In caso di particolari allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale in servizio.

Per qualsiasi informazione su sostanze e/o allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione;

Non possiamo garantire la totale assenza di glutine in quanto non prepariamo i piatti in laboratori separati;

In riferimento alle normative HACCP, per motivi di sicurezza alimentare, non possiamo accettare cibi o bevande portati dall'esterno nel nostro locale;

In occasione di feste o compleanni siamo a disposizione per eventuali richieste, con sovrapprezzo per servizio;

Alcuni piatti potranno subire variazioni in funzione della reperibilità e della stagionalità dei prodotti;

In alcuni casi la cucina usa l'abbattitore di temperatura per garantire la salubrità e la freschezza degli alimenti.

KUUK PIZZA ... QUALITA' 100% MADE IN ITALY

COPERTO €1,50