

Materie prime
come atto creativo

La Mari è l'incontro tra artigianalità e creatività.

Un luogo dove la pizza diventa esperienza sensoriale,
pensata per coinvolgere lo sguardo prima ancora del gusto.

Ogni gesto in cucina nasce da una ricerca costante
di equilibrio ed eleganza, dove l'estetica si intreccia alla sostanza,
e la cura dei dettagli diventa forma di espressione.

Il territorio è la nostra ispirazione più autentica: dalle materie prime
selezionate con attenzione, alla stagionalità che guida ogni creazione.

Così, ogni pizza racconta una storia diversa,
fatta di sapori, profumi e emozioni,
da vivere con tutti i sensi.

GLI IMPASTI

Classico

Nasce da un blend di farine selezionate e macinate a pietra per preservarne profumi e autenticità. La lunga lievitazione naturale e la maturazione lenta donano all'impasto una leggerezza unica, una struttura morbida e alveolata, un gusto che racconta equilibrio e cura. Ogni pizza è espressione di un gesto artigianale che rispetta il tempo e la materia.

Senza glutine

L'eccellenza, per noi, è inclusione. Anche chi sceglie un impasto senza glutine può vivere la stessa esperienza gourmet, senza compromessi. Realizzato con farine selezionate e lavorato in un ambiente dedicato, questo impasto garantisce sicurezza, gusto e leggerezza, mantenendo intatto lo spirito de La Mari: attenzione, bellezza, armonia.

Integrale ai semi tostati

Rustico e contemporaneo, racconta la terra e la tradizione con note tostate e avvolgenti. I semi sprigionano fragranza e carattere, regalando consistenza e gusto autentico. Un impasto che coniuga benessere e intensità, pensato per chi cerca sapori sinceri e materici. (+2€)

STARTERS

FRITTI ARTIGIANALI

Degustazione dei nostri fritti artigianali 10€

CROCCHÈ DI PATATE E PROVOLA ^{1/3/7} 4€

FRITTATINA DI PASTA ^{1/3/7} 4€

ARANCINO AL RAGÙ ^{1/3/7} 4€

CHIPS ³ 6€

Servite con mayo artigianale alla paprika.

CHIPS CACIO & PEPE ^{3/7} 7€

Servite con mayo artigianale al lime.

CHIPS TARTUFO & GRANA ⁷ 8€

Servite con mayo artigianale allo zafferano.

TARTARE ^{1/7} 16€

Scottona piemontese, petali di cipolla caramellata, stracciatella, terra di olive, servita con la nostra focaccia calda.

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI ^{1/7/10} 16€

Ricercata selezione di salumi e formaggi accompagnati da composte e mostarde, serviti con la nostra focaccia calda.

PIZZE CLASSICHE

BUFALA ^{1/7} 10€

S. Marzano, bufala campana DOP, basilico.

Provala abbinata ad un Basilito | fresco, aromatico, in concordanza.

CIOCIARA ^{1/7} 12€

S. Marzano, radicchio, pancetta croccante, pecorino romano.

Provala abbinata ad un Americano | amaro gentile, sgrassa.

SORRENTINA ^{1/4} 12€

S. Marzano, pomodorini gialli e rossi confit, aglio nero, alici di Cetara, polvere di capperi, terra di olive taggiasche, gel di datterino, basilico cristallizzato.

Provala abbinata ad un French 75 | acido, verticale, marino.

DIAVOLA ^{1/7} 12€

S. Marzano all'nduja, fiordilatte, salame piccante toscano, terra di olive taggiasche.

Provala abbinata ad un Spritz a modo nostro | agrumato, rinfrescante.

CARRETTIERA ^{1/7/8} 12€

Provola campana DOP, friarielli saltati, salsiccia, tarallo sbriciolato.

Provala abbinata ad un Negroni | strutturato, amaricante.

CAPRICCIOSA ^{1/7} 13€

S. Marzano, fiordilatte, funghi di bosco, carciofi, cotto alta qualità, terra di olive taggiasche.

Provala abbinata ad un Americano | equilibrato, non invasivo.

NAPOLI ^{1/4/7} 13€

S. Marzano, stracciatella pugliese, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, origano.

Provala abbinata ad un French 75 | bollicina, pulisce la sapidità.

MELANZANE E CRUDO ^{1/7} 15€

S. Marzano, stracciatella pugliese, melanzane al forno, crudo di Parma 24 mesi.

Provala abbinata ad un Winnie the Pooh | avvolgente, dolce-amaro.

PIZZE STAGIONALI

GARAGANTUA ^{1/7/8} 13€

Vellutata di cavolo nero, fiordilatte,
zucca & patate al forno, salsiccia, cipolla spadellata.

Provala abbinata ad un Americano | erbaceo, bilancia le verdure.

GOLA ^{1/5/6/7/8/11/12/13} 15€

Vellutata di zucca, guanciale croccante di mora romagnola,
fonduta di gorgonzola, salvia, amaretti.

Provala abbinata ad un Negroni | potente, dolce amaro.

URUS ^{1/7} 15€

VEGETARIAN

Crema di patate viola, porcini spadellati,
cuori di carciofi fritti, peperone crudo sbriciolato, pecorino romano DOP.

Provala abbinata ad un Basilito | verde, vegetale.

CERVANTES ^{1/7} 15€

S. Marzano, in uscita cascata di crudo di Parma 24 mesi,
champignon freschi tagliati a coltello,
fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, rucola frita.

Provala abbinata ad un French 75 | slancia, alleggerisce.

Le nostre materie prime

Pomodoro San Marzano

L'oro rosso DOP dell'Agro Sarnese-Nocerino.

Dolce e acidulo al punto giusto, lavorato
artigianalmente nel nostro ristorante fino a
diventare polpa pronta a trasformare ogni piatto.

PIZZE STAGIONALI

GOYA ¹ 15€

VEGAN

Vellutata di broccoli, crucifere spadellate, pomodorini confit, patate al forno, gocce di zucca & patate viola, chips di cavolo nero, basilico cristallizzato.

Provala abbinata ad un Spritz a modo nostro | solare, dissetante.

ATHENA ^{1/7} 15€

Fonduta di parmigiano, fiordilatte, salame dolce, cuori di carciofi fritti, mayo allo zafferano, pecorino romano DOP.

Provala abbinata ad un Winnie the Pooh | morbido, rotondo.

CALABRESE ^{1/7} 15€

Crema di broccoli, fiordilatte, salsiccia, cipolla di Tropea caramellata, ristretto di pomodoro all'nduja, ricotta salata.

Provala abbinata ad un Sour | acido, riequilibrante.

CERBERO ^{1/7} 15€

S. Marzano all'nduja, salame piccante toscano, stracciatella pugliese, marmellata di peperoncini e ciliegie, menta.

Provala abbinata ad un Long Island | intenso, adrenalinico.

Menu degustazione

NELLE MANI DEL PIZZAIOLO

min. 4 persone

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE
CON PAIRING BEVERAGE

40€ a persona

PIZZE

EXPERIENCE

GRAN TORINO ^{1/7} 23€

Crema tartufata artigianale, fiordilatte, tartare di scottona, fonduta di parmigiano, pioggia di tartufo fresco.

Provala abbinata ad un Negroni | elegante, strutturato.

HYPERION ^{1/2/7} 20€

tartufo fresco +5

Crema di patate viola, porcini spadellati, stracciatella pugliese, tartare di gamberi, guanciale croccante di mora romagnola.

Provala abbinata ad un Sour | fresco, pulente.

ASPIDE ^{1/7/10} 20€

Pesto di rucola, squacquerone, tartare di scottona, cipolla di Tropea caramellata, senape al miele, polvere di crudo croccante.

Provala abbinata ad un French 75 | nobile, teso.

Le nostre materie prime

Tartufo nero

Raccolto a mano nell'Appennino tosco-emiliano, il tartufo è un tesoro della natura che cresce solo in questo periodo dell'anno. Profumo intenso e gusto unico, capace di trasformare ogni piatto in un'esperienza indimenticabile.

PIZZE SENZA GLUTINE

BUFALA⁷ 12€

S. Marzano, bufala campana DOP, basilico.

CIOCIARA⁷ 14€

S. Marzano, fiordilatte, radicchio,
pancetta croccante, pecorino romano.

DIAVOLA⁷ 14€

S. Marzano all'nduja, fiordilatte,
salame piccante toscano, terra di olive taggiasche.

CARRETTIERA^{7/8} 14€

Provola campana DOP, friarielli saltati, salsiccia.

CAPRICCIOSA⁷ 15€

S. Marzano, fiordilatte, funghi di bosco, carciofi,
cotto alta qualità, terra di olive.

NAPOLI^{4/7} 15€

S. Marzano, stracciatella pugliese, alici di Cetara,
capperi di Pantelleria, origano.

MELANZANE E CRUDO⁷ 15€

S. Marzano, stracciatella pugliese,
melanzane al forno, crudo di Parma 24 mesi.

PIZZE

SENZA GLUTINE

GOLA ⁷ 15€

Vellutata di zucca, guanciale croccante di mora romagnola, fonduta di gorgonzola, salvia.

URUS ⁷ 15€

VEGETARIAN

Crema di patate viola, porcini spadellati, cuori di carciofi fritti, peperone crusco sbriciolato, pecorino romano DOP.

CERVANTES ⁷ 15€

S. Marzano, in uscita cascata di crudo di Parma 24 mesi, champignon freschi tagliati a coltello, fonduta di parmigiano reggiano 24 mesi, rucola frita.

GOYA 15€

VEGAN

Vellutata di broccoli, crucifere spadellate, pomodorini confit, patate al forno, gocce di zucca & patate viola, chips di cavolo nero, basilico cristallizzato.

CALABRESE ⁷ 15€

Crema di broccoli, fiordilatte, salsiccia, cipolla di Tropea caramellata, ristretto di pomodoro all 'nduja, ricotta salata.

COCCOLE

BABÀ CLASSICO ^{1/3/7} 6€

BABÀ MASCARPONE E AMARENE ^{1/3/7} 8€

CANNOLO SCOMPOSTO ^{1/3/7/8} 6€

Con gocce di cioccolato e frutta candita.

TORTINO CUORE CALDO ^{1/3/7/8} 7€

Accompagnato da gelato artigianale
e crumble di nocciole e cacao.

CHEESECAKE ^{1/3/7/8} 7€

Al caramello salato con arachidi pralinate.

MASCARPONE ^{3/7} 6€

Con scaglie di cioccolato fondente.

SORBETTO ARTIGIANALE ⁷ 6€

Caffè/Limone.

BEVANDE

- Acqua Panna e San Pellegrino 75cl 3€
Coca Cola/Coca 0/Fanta/Sprite - in vetro 33cl 4€
Coca Cola in vetro 1lt 8€
Amari 5€
Distillati 5/10€
Caffè 2€

COLLABORIAMO CON

- | | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Casa Marrazzo | Molino Mariani |
| Caseificio Sorì | Petra Molino Quaglia |
| Molino Iacquone | Tuttocarni |
| Fratelli Terranova | MST |
| Soc Agricola Terra di Brisighella | Fungo Cesena |
| Robo | Tartufi e Funghi |
| Az agricola Cà di Viazadùr Farm House | Vizi Foods |
| Antica Foma | Amorcrema |
| Molino Caputo | Virtuna 1934 |
| Armatore Cetara | Olitalia |
| Pregis | Caseificio Agerolatte |
| Selecta | Air - Soc. Agr. Eredi di Babini |

ALLERGENI

1. glutine | 2. crostacei | 3. uova | 4. pesce | 5. arachidi | 6. soia
7. latte | 8. frutta a guscio | 9. sedano | 10. senape
11. sesamo | 12. anidride solforosa | 13. lupini | 14. molluschi

Coperto 2,5€