

*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

## CHIPS <sup>3/7</sup> 6€

Servite con mayo artigianale alla paprika.

## CHIPS CACIO & PEPE <sup>3/7</sup> 7€

Servite con mayo artigianale al lime.

## TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI <sup>1/7/10</sup> 16€

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

# PIZZE CLASSICHE

## BUFALA <sup>1/7</sup> 10€

S. Marzano, bufala campana DOP, basilico.

Provala abbinata ad una Krombacher Pils.

## CIOCIARA <sup>1/7</sup> 12€

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

Provala abbinata ad una Krombacher Unfiltered.

## SORRENTINA <sup>1/4/7</sup> 12€

S. Marzano, pomodorini gialli e rossi confit, fiordilatte, aglio, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olive taggiasche.

Provala abbinata ad una Erdinger Hefe Weizen.

## DIAVOLA <sup>1/7</sup> 12€

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

Provala abbinata ad una Krombacher Pils.

## CARRETTIERA <sup>1/7/8</sup> 12€

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

Provala abbinata ad una Beavertown.

## CAPRICCIOSA <sup>1/7</sup> 13€

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

Provala abbinata ad una Krombacher Unfiltered.

## NAPOLI <sup>1/4/7</sup> 13€

S. Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, origano.

Provala abbinata ad una Krombacher Pils.

## MELANZANE E CRUDO <sup>1/7</sup> 15€

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

Provala abbinata ad una Krombacher Unfiltered.

# PIZZE STAGIONALI

## AUTUNNO <sup>1/7</sup> 13€

Vellutata di zucca, fiordilatte, salsiccia,  
fonduta di gorgonzola DOP.

Provala abbinata ad una Krombacher Unfiltered.

## AMATRICE <sup>1/7</sup> 13€

S. Marzano, cipolla spadellata,  
guanciale croccante di mora romagnola,  
pecorino romano DOP.

Provala abbinata ad una Krombacher Unfiltered.

## NEMEO <sup>1/7</sup> 13€

Crema tartufata artigianale, patate arrosto, salsiccia,  
cipolla spadellata, fonduta di parmigiano.

Provala abbinata ad una Beavertown.

## CERBERO <sup>1/7</sup> 15€

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

Provala abbinata ad una Beavertown.

### 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

## MINERVA <sup>1/7/8</sup> 15€

Fiordilatte, cascata di crudo di Parma 24 mesi,  
burrata al tartufo, noci, miele.

Provala abbinata ad una Affligem Rouge.

## GOYA <sup>1</sup> 15€

VEGAN

Vellutata di zucca, crucifere spadellate, funghi di bosco, patate arrosto,  
cipolla spadellata, pomodorini confit, chips di cavolo nero.

Provala abbinata ad una Erdinger Hefe Weizen.

## LEONE <sup>1/7/8</sup> 15€

Vellutata di zucca, fiordilatte, salsiccia alla paprika, porcini spadellati,  
fonduta di taleggio, tarallo sbriciolato e polvere di nduja.

Provala abbinata ad una Affligem Rouge.

## AMNESIA <sup>1/7/8</sup> 15€

Fiordilatte, radicchio brasato, guanciale croccante  
di mora romagnola, fonduta di gorgonzola DOP, nocciole tostate.

Provala abbinata ad una Affligem Rouge.

### Menu degustazione

## NELLE MANI DEL PIZZAIOLO

min. 4 persone

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE  
CON PAIRING BEVERAGE

40€ a persona

# PIZZE

# EXPERIENCE

## RENOIR <sup>1/7</sup> 17€

Crema tartufata artigianale, porcini spadellati, crudo di Parma 24 mesi, burrata al tartufo.

Provala abbinata ad una Erdinger Hefe Weizen.

## MINOSSE <sup>1/7/8</sup> 20€

Fiordilatte, erborinato blu di pecora, tartare di scottona piemontese, mostarda, nocciole tostate, erbe aromatiche.

Provala abbinata ad una Affligem Rouge

## GRAN TORINO <sup>1/7</sup> 23€

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

Provala abbinata ad una Erdinger Hefe Weizen.

### 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

## BUFALA <sup>7</sup> 12€

S. Marzano, bufala campana DOP, basilico.

## CIOCIARA <sup>7</sup> 14€

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

## DIAVOLA <sup>7</sup> 14€

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

## CARRETTIERA <sup>7</sup> 14€

Provola campana DOP, friarielli saltati, salsiccia.

## NAPOLI <sup>4/7</sup> 14€

S. Marzano, fiordilatte, alici di Cetara,  
capperi di Pantelleria, origano.

## CAPRICCIOSA <sup>7</sup> 15€

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

## MELANZANE E CRUDO <sup>7</sup> 15€

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

# PIZZE

# SENZA GLUTINE

## AUTUNNO <sup>7</sup> 15€

Vellutata di zucca, fiordilatte,  
salsiccia, fonduta di gorgonzola DOP.

## AMATRICE <sup>7</sup> 15€

S. Marzano, cipolla spadellata,  
guanciale croccante di mora romagnola,  
pecorino romano DOP.

## GOYA 15€

VEGAN

Vellutata di zucca, crucifere spadellate,  
funghi di bosco, patate arrosto, cipolla spadellata,  
pomodorini confit, chips di cavolo nero.

## CERBERO <sup>7</sup> 15€

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

## MINERVA <sup>7/8</sup> 15€

Fiordilatte, cascata di crudo di Parma 24 mesi,  
burrata al tartufo, noci, miele.

# COCCOLE

**BABÀ CLASSICO** <sup>1/3/7</sup> 6€

**BABÀ MASCARPONE E AMARENE** <sup>1/3/7</sup> 8€

**CANNOLO SCOMPOSTO** <sup>1/3/7/8</sup> 6€

Con gocce di cioccolato e frutta candita.

**TORTINO CUORE CALDO** <sup>1/3/7/8</sup> 7€

Accompagnato da gelato artigianale  
e crumble di nocciole e cacao.

**CHEESECAKE** <sup>1/3/7/8</sup> 7€

Al caramello salato con arachidi pralinate.

**MASCARPONE** <sup>3/7</sup> 6€

Con scaglie di cioccolato fondente.

**SORBETTO ARTIGIANALE** <sup>7</sup> 6€

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€