

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

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 6€

Accompagnate dalla nostra salsa barbecue.

CHIPS CACIO & PEPE ^{3/7} 7€

Accompagnate dalla nostra mayo al lime.

CHIPS TARTUFO & GRANA ^{3/7} 8€

Accompagnate dalla nostra mayo al tartufo.

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

ESSENZA 10€ / ESPRESSIONE 16€

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

TARTARE DI MANZO ^{1/7}

ESSENZA 10€ / ESPRESSIONE 16€

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

BUFALA & CRUDO ^{1/7} 12€

Carpaccio di bufala campana DOP, cascata di prosciutto di Parma 24 mesi, pomodorini semidry, gocce di basilico, servita con la nostra focaccia calda.

PIZZE

CLASSICHE

BUFALA ^{1/7} 10€

S. Marzano. In uscita: bufala campana DOP, basilico fresco, olio EVO.
Consigliamo l'abbinamento con: **OBS - Our Basil Signature**

CIOCIARA ¹ 12€

S. Marzano, radicchio, pancetta croccante, pecorino romano DOP.
Consigliamo l'abbinamento con: **White Lady**

DIAVOLA ^{1/7} 12€

S. Marzano all'nduja, fiordilatte di Agerola, salame piccante toscano, olive taggiasche.
Consigliamo l'abbinamento con: **Long Island Ice Tea**

EVOCAZIONE ^{1/7} 12€

VEGETARIAN

IMPASTO INTEGRALE FARRO & CANAPA
Crema di melanzane, bufala campana DOP,
pomodorini semidry, pesto di basilico, grana padano DOP
Consigliamo l'abbinamento con: **OBS - Our Basil Signature**

SORRENTINA ^{1/4} 13€

S. Marzano, olive taggiasche, capperi di Pantelleria IGP,
alici del Cantabrico, pomodorini confit, origano di Pantelleria.
Consigliamo l'abbinamento con: **French 75**

CAPRICCIOSA ^{1/7} 15€

S. Marzano, fiordilatte di Agerola, funghi shiitake,
carciofi, cotto alta qualità, terra di olive taggiasche.
Consigliamo l'abbinamento con: **Negrini Mediterraneo**

NAUSICAA ^{1/7} 15€

VEGETARIAN

IMPASTO INTEGRALE FARRO & CANAPA
Pomodorini confit, olive taggiasche, stracciatella artigianale pugliese, gocce di basilico.
Consigliamo l'abbinamento con: **Winnie The Pooh**

MELANZANE E CRUDO ^{1/7} 15€

S. Marzano, stracciatella artigianale pugliese, melanzane al forno, crudo di Parma 24 mesi.
Consigliamo l'abbinamento con: **White Lady**

PIZZE STAGIONALI

CASSANDRA ^{1/7} 15€

VEGETARIAN

IMPASTO INTEGRALE FARRO & CANAPA

Fondente di spinaci al burro, pomodorini semidry, patate arrosto, porro spadellato, yogurt greco salato, croccante di mandorle.

Consigliamo l'abbinamento con:
OBS - Our Basil Signature

GEA ¹ 15€

VEGAN

IMPASTO INTEGRALE FARRO & CANAPA

Crema di melanzane, pomodorini confit, cipolla di Tropea IGP caramellata, patate arrosto, terra di olive taggiasche, gel di papaccelle, gocce di basilico.

Consigliamo l'abbinamento con:
My Tiki

ELETTRA ^{1/7} 15€

Pomodorini gialli nel loro succo, prosciutto cotto alta qualità, stracciatella artigianale pugliese, petali di fiori di zucca in tempura, terra di olive taggiasche.

Consigliamo l'abbinamento con:
French 75

CERBERO ^{1/7} 15€

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

Consigliamo l'abbinamento con:
Negroni Mediterraneo

PIZZE STAGIONALI

CAVEJA ^{1/4/7} 15€

Patè di olive taggiasche, cipolla di Tropea IGP caramellata, pomodorini confit, squacquerone DOP, alici marinate, gocce di pesto di rucola.

Consigliamo l'abbinamento con:
Winnie The Pooh

DENTE DI LEONE ^{1/7} 15€

Crema di zucchine, fiordilatte di Agerola, gocce di fonduta di grana, patate arrosto, salsiccia, petali di fiori di zucca in tempura, polvere di peperone crusco.

Consigliamo l'abbinamento con:
Long Island Ice Tea

LUCIFER ^{1/7} 15€

Patè di olive taggiasche, gorgonzola DOP, salame piccante toscano, tarallo sbriciolato, ristretto di pomodoro all'nduja, fili di peperoncino.

Consigliamo l'abbinamento con:
Negroni Mediterraneo

NOMURA ^{1/4/7} 15€

IMPASTO INTEGRALE AL GRANO ARSO

Pomodorini gialli nel loro succo, filetto di tonno pinna gialla, cipolla di Tropea IGP caramellata, terra d'olive taggiasche, fili di peperoncino.

Consigliamo l'abbinamento con:
My Tiki

PIZZE

EXPERIENCE

GRAN TORINO ^{1/7} 23€

Crema tartufata artigianale, fiordilatte di Agerola, tartare di scottona, fonduta di grana padano DOP, pioggia di tartufo fresco.

Consigliamo l'abbinamento con:
...SOUR

ASPIDE ^{1/7/10} 20€

Pesto di rucola, squacquerone DOP, tartare di scottona, cipolla di Tropea IGP caramellata, senape al miele.

Consigliamo l'abbinamento con:
Winnie the Pooh

ALDEBARAN DEL TORO ^{1/7} 20€

IMPASTO INTEGRALE AL GRANO ARSO

Base schiacciata, misticanza, bresaola di Black Angus, pomodori confit, feta, zest di limone, terra di olive taggiasche.

Provala con la bresaola di Wagyu +5€

Consigliamo l'abbinamento con:
French 75

Menu degustazione

NELLE MANI DEL PIZZAIOLO

min. 4 persone

MENÙ DEGUSTAZIONE 4 PORTATE
CON PAIRING BEVERAGE

40€ a persona

PIZZE SENZA GLUTINE

BUFALA ⁷ 13€

S. Marzano, bufala campana DOP, basilico.

SORRENTINA ^{4/7} 16€

S. Marzano, olive taggiasche, capperi di Pantelleria IGP, alici del Cantabrico, pomodorini confit, origano di Pantelleria.

CIOCIARA ⁷ 15€

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

DIAVOLA ⁷ 15€

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

CAPRICCIOSA ⁷ 15€

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

MELANZANE E CRUDO ⁷ 18€

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

EVOCAZIONE ⁷ 15€

VEGETARIAN

Crema di melanzane, bufala campana DOP, pomodorini semidry, pesto di basilico, grana padano DOP.

PIZZE

SENZA GLUTINE

NAUSICAA ⁷ 18€

VEGETARIAN

Pomodorini confit, olive taggiasche, stracciatella artigianale pugliese, gocce di basilico.

CASSANDRA ⁷ 18€

VEGETARIAN

Fondente di spinaci al burro, pomodorini semidry, patate arrosto, porro spadellato, yogurt greco salato, croccante di mandorle

GEA 18€

VEGAN

Crema di melanzane, pomodorini confit, cipolla caramellata, patate arrosto, terra di olive, gel di papaccelle, gocce di basilico.

CERBERO ⁷ 18€

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

NOMURA ^{4/7} 18€

Pomodorini gialli nel loro succo, filetto di tonno pinna gialla, cipolla caramellata, terra d'olive taggiasche, fili di peperoncino.

COCCOLE

MASCARPONE ^{3/7} 6€

Con scaglie di cioccolato fondente.

SORBETTO ARTIGIANALE ⁷ 6€

Limone o Caffè.

ROSSO CAMPARI ^{1/7/8} 6€

Frolla al cioccolato, coulisse ai frutti di bosco e campari, ganache al cioccolato bianco, lampone in 2 consistenze.

PEAR-ADISO ^{1/7/8} 6€

Tartelletta al cacao, composta di pere e cannella, mouse di ricotta, chips di pera.

TORTINO CUORE CALDO ^{1/3/7/8} 7€

Accompagnato da gelato artigianale e crumble di nocciole e cacao.

CANNOLO SCOMPOSTO ^{1/3/7/8} 7€

Con gocce di cioccolato e frutta candita.

BABÀ MASCARPONE E AMARENE ^{1/3/7} 8€

Un dolce

Un mini cocktail (200ml). Un finale che sorprende.

Chiedi allo staff il pairing perfetto per il tuo dessert:

Espresso Martini 5€

Pink Lady 5€

Ben Ten 5€

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€