# *Materie prime*
## come atto creativo

**La Marì 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

**Ad opera del nostro mastro lievitista Onofrio Faccilongo**

## Classico

Un impasto indiretto a lunga lievitazione con biga, preparato con farina Tipo 1, Tipo 2 e semola di grano duro, con 75% di idratazione.
La lavorazione sviluppa profumi di cereale e una piacevole complessità aromatica, per un risultato leggero, fragrante e ben alveolato, con un cornicione morbido e una base delicatamente croccante.

## Integrale

Un impasto indiretto a lunga lievitazione con biga, realizzato con farina Tipo 1, integrale e semola di grano duro, con 75% di idratazione.
L'impasto viene arricchito con semi di girasole, zucca e lino tostati, che donano intense note aromatiche e una piacevole croccantezza.
Il risultato è un impasto rustico ma elegante, profumato, leggero e ricco di carattere.

## 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 Marì: attenzione, bellezza, armonia.

# STARTERS

## CHIPS* 6€
Accompagnate dalla nostra bbq artigianale.

## CHIPS* CACIO & PEPE (3) 7€
Accompagnate dalla nostra mayo veg al rosmarino.

## CHIPS* TARTUFO & GRANA (3,6) 9€
Accompagnate dalla nostra mayonese al tartufo.

## PIOVONO POLPETTE (1,3,7) 12€
Stracotto di pomodoro biologico, polpette* fatte in casa,
fonduta e pioggia di grana padano DOP.
Accompagnata dalla nostra focaccia calda.

## TAGLIERE DI SALUMI & FORMAGGI (1,7,10)
ESSENZA 12€ / ESPRESSIONE 18€

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

## VITELLO TONNATO (1,3,4) 18€
Servito con cipolla caramellata, frutto del cappero,
terra di olive nere, fondo bruno e la nostra salsa piemontese.
Accompagnata dalla nostra focaccia calda.

## TARTARE DI BOVINO ALLEVATO AD ERBA (1,7) 18€
Servita con misticanza, stracciatella artigianale pugliese,
terra di olive nere, petali di cipolla caramellata.
Accompagnata dalla nostra focaccia calda.

## BUFALA & CRUDO (1,3,7,8) 15€
Carpaccio di bufala campana DOP, cascata di crudo di Parma 24 mesi,
pomodori secchi, gocce di basilico.
Accompagnata dalla nostra focaccia calda.

*Prodotto surgelato

PIZZE

# CLASSICHE

TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON
**IMPASTO SENZA GLUTINE** E **SENZA LATTOSIO +3€** | **IMPASTO INTEGRALE AI SEMI +2€**

## LA MARÌ (1,7) 12€

Stracotto di pomodoro biologico, treccia di bufala campana DOP,
basilico fresco, parmigiano reggiano 30 mesi, olio EVO.

Consigliamo l'abbinamento con OBS - Our Basil Signature

## CIOCIARA (1,7) 13€

Pomodoro biologico, radicchio,
guanciale croccante di mora romagnola,
pecorino romano DOP.

Consigliamo l'abbinamento con Winnie the Pooh

## SORRENTINA (1,4,7) 13€

Pomodoro biologico, fiordilatte campano, terra di olive nere,
capperi, alici di Cetara, pomodorini, origano.

Consigliamo l'abbinamento con Mizu

## DIAVOLA (1,7) 13€

Pomodoro biologico all'nduja, salame piccante toscano,
fonduta di gorgonzola, terra di olive nere.

Consigliamo l'abbinamento con ...Sour

Su tutti gli ingredienti aggiuntivi è prevista una maggiorazione

PIZZE

# CLASSICHE

TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON
**IMPASTO SENZA GLUTINE** E **SENZA LATTOSIO +3€** | **IMPASTO INTEGRALE AI SEMI +2€**

## CAPRICCIOSA (1,7) 14€

Pomodoro biologico, fiordilatte campano, funghi shiitake,
carciofi sott'olio, prosciutto cotto alta qualità, terra di olive nere.

Consigliamo l'abbinamento con Winnie the Pooh

## MELANZANE & CRUDO (1,7) 15€

Pomodoro biologico, melanzane al forno,
cascata di crudo di Parma 24 mesi,
stracciatella artigianale pugliese.

Consigliamo l'abbinamento con American Dream

## AUTUNNO (1,7) 15€

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

Consigliamo l'abbinamento con Fall in Love

## UMAMI (1,3,7) 15€

Stracotto di pomodoro biologico, polpette* fatte in casa,
fonduta di parmigiano e parmigiano a pioggia, basilico.

Consigliamo l'abbinamento con OBS - Our Basil Signature

*Prodotto surgelato

Su tutti gli ingredienti aggiuntivi è prevista una maggiorazione

PIZZE

# STAGIONALI

TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON
**IMPASTO SENZA GLUTINE** E **SENZA LATTOSIO +3€** | **IMPASTO INTEGRALE AI SEMI +2€**

## ECHELON (1,7) 15€

Vellutata di zucca artigianale, salame piccante toscano,
stracciatella artigianale pugliese, cipolla caramellata,
terra di olive nere, fili di peperoncino.

Consigliamo l'abbinamento con ...Sour

## MINERVA (1,7,8) 15€

Fiordilatte campano, cascata di prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
burrata artigianale pugliese, noci, miele.

Consigliamo l'abbinamento con Pink Lady

## RENOIR (1,7) 17€

Crema tartufata artigianale, porcini* spadellati,
rosa di crudo di Parma 24 mesi, burrata artigianale pugliese.

Consigliamo l'abbinamento con French 75

## AMBRA (1,7) 18€

Vellutata di zucca artigianale, guanciale croccante,
porcini* freschi, salvia, pecorino affinato in fossa.

Consigliamo l'abbinamento con Fall in Love

## CAPRICORN (1,7,8,12) 18€

Mousse di ricotta, fiordilatte campano, coppa di Parma,
pere al vino, ristretto di Sangiovese, noci.

Consigliamo l'abbinamento con Vin Brulé

*Prodotto surgelato

Su tutti gli ingredienti aggiuntivi è prevista una maggiorazione

PIZZE

# STAGIONALI

TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON
**IMPASTO SENZA GLUTINE** E **SENZA LATTOSIO +3€** | **IMPASTO INTEGRALE AI SEMI +2€**

## LEONE (1,7,8,12) 18€

**Ideata da Francesco Vocaturi**

Fiordilatte campano, porcini* spadellati, gocce di zucca, salsiccia calabra, fonduta di gorgonzola DOP, tarallo sbriciolato, polvere di nduja di Spilinga.

Consigliamo l'abbinamento con ...Sour

## VITTORIA (1,7,8) 17€

VEGETARIAN

IMPASTO INTEGRALE

Vellutata di patate viola, funghi di bosco spadellati, taleggio DOP, zucca al forno, noci, chips di cavolo nero.

Consigliamo l'abbinamento con Fall in Love

## PANTERA (1,6,8) 17€

VEGAN

IMPASTO INTEGRALE

Base focaccia, spinacino in insalata, zucca al forno, pomodori secchi, caciotta vegetale CASA ALCHEMICA, mayo veg al rosmarino, noci, speck al the nero CASA ALCHEMICA.

Consigliamo l'abbinamento con American Dream

## IMPETO (1,3,7,8) 18€

Crema di patate arrosto, porcini* spadellati, guanciale croccante di mora romagnola, pesto di basilico, pecorino romano DOP a pioggia.

Consigliamo l'abbinamento con Pink Lady

## EFESTO (1) 17€

Rubra di pomodori secchi, patate arrosto, cipolla caramellata, porchetta artigianale, splash di zucca al forno, terra di olive nere.

Consigliamo l'abbinamento con Fall in Love

*Prodotto surgelato

Su tutti gli ingredienti aggiuntivi è prevista una maggiorazione

PIZZE

# EXPERIENCE

TUTTE LE NOSTRE PROPOSTE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON
**IMPASTO SENZA GLUTINE** E **SENZA LATTOSIO +3€** | **IMPASTO INTEGRALE AI SEMI +2€**

## GRAN TORINO (1,7) 23€

Crema tartufata artigianale, fiordilatte campano,
tartare di bovino allevato ad erba, fonduta di parmigiano reggiano DOP,
pioggia di tartufo fresco.

Consigliamo l'abbinamento con **French 75**

## SIRIO (1,2,6,7) 23€

**Ideata da Francesco Vocaturi**

Vellutata di patate viola, funghi di bosco spadellati, gamberi marinati all'orientale,
guanciale croccante di mora romagnola, gocce di zucca.

Consigliamo l'abbinamento con **Mizu**

## INVICTUS (1,3,7) 23€

IMPASTO INTEGRALE

Fiordilatte campano, spinacino in insalata, Wagyu,
scaglie di Grana, mayo al tartufo, polvere di porcini.

Consigliamo l'abbinamento con **...Sour**

## SAUVAGE (1,3,4) 23€

Vellutata di patate arrosto, porcini* spadellati, roast beef CBT,
fondo bruno, salsa piemontese, chips di riso venere.

Consigliamo l'abbinamento con **Pink Lady**

## REQUIEM (1,7,8) 23€

IMPASTO INTEGRALE

Stracotto di cinghiale, castagne al miele, pecorino affinato in fossa,
cipolla spadellata, chips di polenta.

Consigliamo l'abbinamento con **Vin Brulé**

*Prodotto surgelato

Su tutti gli ingredienti aggiuntivi è prevista una maggiorazione

# LE COCCOLE DI EMMA

## MASCARPONE (3,7) 6€
Con scaglie di cioccolato fondente.

## SORBETTO ARTIGIANALE (7) 6€
Limone o caffè.

## CANNOLO SCOMPOSTO (1,3,7,8) 8€
Con gocce di cioccolato e frutta condita.

## BABÀ MASCARPONE E AMARENE (1,3,7) 8€

## PASSION NOIR (7) 6€
Cremoso al cioccolato fondente, crumble al cacao, gel di passion fruit.

## LA PERA BRILLA (7,8,12) 8€
Frangipane alle noci, pere al sangiovese, gelato alla vaniglia, ristretto di sangiovese.

## FUORI DI ZUCCA (3) 8€
Creme brulè alla zucca al profumo di cannella.

## COLTO IN CASTAGNA (1,3,7,8) 8€
Frolla al cacao, ricotta, composta di castagne al miele e rum.

**Un dolce**

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

Chiedi allo staff il pairing perfetto per il tuo dessert:

Espresso Martini 5€
Ben Ten 5€
Orange Daiquiri 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€

# 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€

# COLLABORIAMO CON

Casa Marrazzo
Caseificio Sorì
Molino Iacquone
Soc Agricola Terra di Brisighella
Robo
Antica Foma
Molino Caputo
Armatore Cetara
Pregis
Selecta
Molino Mariani
Petra Molino Quaglia
Tuttocarni
MST
Fungo Cesena
Tartufi e Funghi
Virtuna 1934
Olitalia
Caseificio Agerolatte
Air - Soc. Agr. Eredi di Babini
Caseificio La Contadina
Zuarina
Caseificio Gioella
Salumificio Il Borgo Siena
Caseificio Busti
Delfino Battista
Az agricola La Rosina
Borgoni
Greci