

# Burger

## Il "Classico Arrogante" 14€

Burger di Sorana del Montello, pane Bun alla zucca, "Panarello" panato croccante, pancetta croccante, cipolla carammelata, pomodoro a fette, verdura verde e salsa BBQ  
Servito con patete fritte

(1-10)

## Il "Tartare Burger" 15€

Tartare di Sorana del Montello concia, pane Bun alla zucca, cetriolini sott'aceto, mayo senapata al miele, burrata DOP e valeriana

Servito con patete fritte

(1-3-7-10)

## Il "Veggy Burger" 13€

Melanzana panata croccante, pane Bun alla zucca, mozzarella di Bufala DOP, salsa al basilico, spinacino fresco e pomodoro

Servito con patete fritte

(1-10)

## Il "Poldo Burger" 15€

Salsiccie di Sorana del Montello, pane Bun alla zucca, cipolla caramellata, peperoni, mayo senapata al miele e "Panarello" panato croccante

Servito con patete fritte

(1-3-7-10)

## Il "Baby Burger" 10€

Burger di Sorana del Montello, pane Bun alla zucca e formaggio latteria

Servito con patete fritte

(1-7)

## Club Sandwich 14€

Pane bianco Club, prosciutto cotto alla brace, pancetta croccante, mayo, pomodoro e lattuga

Servito con patete fritte e salsa rosa

(1-3-4-7-10)



## PANE BUN GLUTEN FREE 3,5€

Per i nostri clienti con limitazioni alimentari come la celiachia, diamo voi la possibilità di cambiare il pane bun con un pane bun senza glutine

### AVVERTENZE:

Elementi come: "Panarello" panato croccante, Melanzana panata croccante e le patate fritte, hanno presenza glutinica. Informare il nostro staff eventuali modifiche, come la rimozione o cambio dei prodotti precedentemente illustrati

# Pizza Nuvola

## La Nuvola

- La “Nuvola Margherita” 10€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino,  
mozzarella fiordilatte e basilico (solo se di stagione)  
(1-7-9)
- La “Nuvola Fumé” 13,5€  
Nuvola Bianca, rucola, Salmone Norvegese affumicato e burrata DOP  
(1-4-7-9)
- La “Nuvola Cacio&Pepe” 13€  
Crema di cacio e pepe, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace  
(1-7-9)
- La “Nuvola Porchetta” 13,5€  
Nuvola Bianca, mozzarella fiordilatte, Porchetta gi Treviso IGP, peperoni grigliati e  
scaglie di grana 18 mesi DOP  
(1-7-9)
- La “Nuvola San Daniele” 13,5€  
Nuvola Bianca, mozzarella fiordilatte e prosciutto crudo San Daniele DOP  
(1-7-9)

“Il nostro impasto per eccellenza, l'unico che riesce ad esprimere al meglio  
tutti i sapori e le caratteristiche delle nostre materie prime.  
Morbido, alto, pieno, gustoso, una attenta ricerca ci ha permesso  
di creare la perfezione fatta ad impasto.  
Una pre-cottura al vapore assieme la lievito madre,  
donando struttura e consistenza i quali ricordano una nuvola.”

# *Pala Romana*

## Le Pale Romane

La "Pala Bufala"	12,5€
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella di bufala DOP e basilico (solo se di stagione)	
(1-7-9)	
La "Pala San Daniele"	13€
Pala Bianca, pomodorini semi-dry mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo San Daniele DOP e scaglie di grana 18 mesi DOP	
(1-7-9)	
La "Pala Vegetariana"	11€
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, zucchine grigliate, peperoni grigliati, melanzane grigliate, pomodoro battuto e basilico (solo se di stagione)	
(1-9)	
La "Pala Spinacina"	12,5€
Pala Bianca, mozzarella fiordilatte, spinacino crudo, prosciutto cotto alla brace, pomodorino fresco e scaglie di grana 18 mesi DOP	
(1-7-9)	
La "Pala Bianca"	13,5€
Pesto Bianco di cime di rapa, mozzarella fiordilatte e gorgonzola dolce	
(1-7-9)	
La "Pala alla Brace"	13,5€
Pala Bianca, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, pomodorino fresco e burrata DOP	
(1-7-9)	
La "Pala Zola"	13,5€
Pala Bianca, mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce e speck dell' Alto Adige IGP	
(1-7-9)	

*"Alcune delle nostre Pale Romane non presentano la base di  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino.  
Questo perché l'acqua contenuta nella passata riduce la croccantenza del nostro impasto,  
il quale è il punto forte del nostro prodotto "*

# Pizza

## Le Tonde Tradizionali

Disponibili solo a cena tutti i giorni, tranne il lunedì

- La "Tonda Margherita" 7€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella fiordilatte e basilico (solo se di stagione)  
(1-7-9)
- La "Tonda Capricciosa" 9.5€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alla brace, funghetti champignon, carciofini sott'olio e olive nere  
(1-7-9-12)
- La "Tonda Diavola" 9€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella fiordilatte e salamino piccante  
(1-7-9)
- La "Tonda dell'Orto" 8€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella fiordilatte, peperoni grigliati, zucchine grigliate, melanzane grigliate e basilico (solo se di stagione)  
(1-7-9)
- La "Tonda Bresaolona" 11,5€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella fiordilatte, Bresaola di Manzo IGP, rucola e scaglie di grana 18 mesi DOP  
(1-7-9)
- La "Tonda San Daniele" 12€  
Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo San Daniele DOP  
(1-7-9)



### PIZZA GLUTEN FREE

Per i nostri clienti con limitazioni alimentari come la celiachia, diamo voi la possibilità di cambiare il nostro impasto classico, con uno senza glutine

4,5€

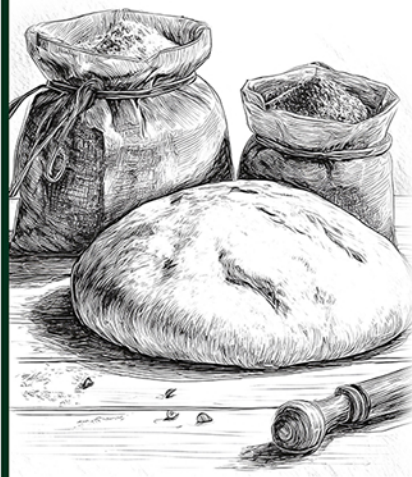
"Invitiamo la nostra gentile clientela, a comunicare al personale di sala, eventuali allergie o intolleranze, per garantirvi una migliore esperienza al tavolo"

# Pizza

## Le Tonde Ca' De Luna

Disponibili solo a cena tutti i giorni, tranne il lunedì

- |   |       |
|---|-------|
| La "Tonda Ligure"<br>Passata concia di pomodoro San Marzano DOP dell'Agro Sarnese Nocerino, mozzarella fiordilatte, acciughe di Cetara DOP, capperi, olive taggiasche, salamino piccante e cipolla caramellata<br>(1-4-7-9) | 12,5€ |
| La "Tonda de Roma"<br>Crema di cime di rapa, mozzarella fiordilatte, Salsiccia di Sorana del Montello e gorgonzola dolce<br>(1-7-9)   | 13,5€ |
| La "Tonda Ciociara"<br>Pizza Bianca, mozzarella fiordilatte, pancetta arrotolata leggermente pepata e pecorino Romano DOP<br>(1-7-9)  | 11€   |
| La "Tonda Raparello"<br>Crema di Panarello primo sale e rape rosse, mozzarella fiordilatte e speck dell' Alto Adige IGP<br>(1-7-9)  | 12,5€ |
| La "Tonda del Giorno"<br>Chiedi al nostro staff per conoscere cosa vi riserva la fantasia del nostro pizzaiolo<br>(?-?-?)   | ??€   |



"Ca De Luna nell'intento di creare qualcosa che facesse la differenza. Abbiamo elaborato delle ricette con farine di alta qualità, in grado di sprigionare aromi e consistenza come pochi impasti sanno dare. Grazie alle lunghe maturazioni, i nostri impasti sono molto digeribili, per via della grande perdita del gas naturale CO<sub>2</sub>, formatosi durante la lievitazione del nostro impasto. Ottime materie prime danno ottimi prodotti, ed è quello che noi puntiamo a dare a voi! Persistenza, croccantezza, morbidezza, alta digeribilità e tanto lavoro da mani esperte, fanno dei nostri impasti dei prodotti unici."