

Birre

Birre in bottiglia

Birra Abbaye De Forest Blonde cl. 33

€ 7,00

Dal birrifico Brasserie de Silly una bionda d'abbazia artigianale belga dal gusto pieno, leggermente fruttato e sottilmente amarognolo.

Birra Forst Sixtus cl. 33

€ 5,00

Doppelbock di colore marrone scuro, molto profumata e dal preciso gusto di caramello e malto. 6.5 % vol.

Birra Eucharius Pils cl. 50

€ 6,50

Dal birrifico Weissenhofer una Pils della Baviera francone. Il profumo è ricco di note vegetali, malti chiari con note di miele d'acacia. In bocca si avverte la luppatura con i suoi sentori erbacei che vengono equilibrati dalla lieve dolcezza del malto.

Birra Weihenstephan Weiss cl. 50

€ 7,00

Dal gusto fruttato e floreale, con un amaro poco accentuato ed una frizzantezza continua e piacevole. 5.4 % vol.

LA MATA

BIRRIFICIO INDIPENDENTE
ARTIGIANALE AGRICOLO

Bheè Blanche cl. 50

€ 9,00

BIANCA, AROMATICA, ORIGINALE

Birra agricola speziata ad alta fermentazione, bianca, aroma intenso ed agrumato, gusto leggero e rinfrescante, una birra sfiziosa ed appagante. 4.0 % vol.

Myale Indian pale ale cl. 50

€ 9,00

AMBRATA, ROTONDA, FRAGRANTE

Birra agricola ad alta fermentazione, dal colore ambrato, aroma floreale ed agrumato, gusto pieno e rotondo, adatta per accendere una serata o per una bevuta tra amici. 6.2 % vol.

Lova Belgian strong ale cl. 50

€ 9,00

AMBRATA, PROFUMATA, GHIOTTA

Birra agricola ad alta fermentazione, dal colore ambrato chiaro, aroma speziato e fruttato, gusto avvolgente, golosa e importante, apprezzabile in tavola o in poltrona. 7.8 % vol.

Bevande analcoliche

Coca Cola cl. 33

€ 4,00

Coca Cola zero cl. 33

€ 4,00

Coca Cola lt. 1

€ 8,00

Aranciata dolce bio "San Pellegrino" cl. 20

€ 3,50

Aranciata amara bio "San Pellegrino" cl. 20

€ 3,50

quattroquinti asporto

*La felicità della vita è fatta di frazioni infinitesimali:
di piccole elemosine, presto dimenticate,
di un bacio, di un sorriso, di uno sguardo gentile,
di un complimento fatto col cuore.*

Samuel Taylor Coleridge

La nostra pizza

Si parte da una lunga lievitazione, attraverso una maturazione a temperatura controllata che va dalle 36 alle 48 ore, con la farina selezionata del Molino Denti e il sale integrale artigianale *Riserva del Mare* di Nubia (Tp), presidio Slow Food, per arrivare a ottenere con una cottura attenta una pizza leggera, gustosa e digeribile.

La ricerca e la lavorazione di materie prime di qualità sono per noi l'essenza della bontà della pizza. Non a caso, scegliamo ingredienti forniti da un selezionato gruppo di piccoli e medi produttori di eccellenza, e li lavoriamo con cura, attenzione e passione.

quattroquinti **asporto**

le classiche

Marinara

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Aglio rosso di Nubia Presidio Slow Food® 

Origano bio "Az. Ag. Filippone" | Basilico fresco | Olio EVO "Sassi"

Allergeni  

€ 6,50

Margherita

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Parmigiano Reggiano 24 mesi

Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

€ 8,00

Bufala

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella di bufala campana D.O.P. "La Tenuta Bianca"

Parmigiano Reggiano 24 mesi | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

€ 9,50

San Marzano

Filetti di San Marzano D.O.P. "Agrigenus" | Mozzarella di bufala campana D.O.P. "La Tenuta Bianca"

Parmigiano Reggiano 24 mesi | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

€ 10,50

Piennolo

Piennolo rosso del vesuvio D.O.P. | Mozzarella di bufala campana D.O.P. "La Tenuta Bianca"

Parmigiano Reggiano 24 mesi | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

€ 10,50

Cosacca

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Pecorino romano D.O.P. "Amatrice"

Olio EVO Monte di Nola "Frantoio Valsanterno" | Basilico fresco

Allergeni   

€ 7,00

Napoli a Imola

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Origano bio "Az. Ag. Filippone"

Filetti di alici di Cetara "Delfino" | Olio EVO "Sassi"

Allergeni    

€ 10,00

Capricciosa

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Salame Napoli "Clai" | Olive Caiazzane

Carciofini | Filetti di alici di Cetara "Delfino" | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni    

€ 11,50

Ripieno

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Salame Napoli "Clai"

Ricotta di bufala "Campania Felix" | Parmigiano Reggiano 24 mesi | Pepe nero | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

€ 11,50

Romagnola

€ 10,00

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Salsiccia romagnola "Clai"
Parmigiano Reggiano 24 mesi | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

Diavola

€ 10,50

Pomodoro pelato italiano "Strianese" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Ventricina piccante "Clai"
Nduja di Spilinga | Olio EVO "Sassi" | Basilico fresco

Allergeni   

Salsiccia e friarielli

€ 12,50

Provola affumicata "Fior d'Agerola" | Salsiccia romagnola "Clai" | Friarielli freschi lavorati da noi | Olio EVO "Sassi"

Allergeni   

passione e fantasia

Parma Gran Riserva

€ 12,50

Mozzarella "Fior d'Agerola" | Prosciutto di Parma Zuarina Gran Riserva 24 mesi "Clai"

Scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi | Emulsione di rucola | Olio EVO "Sassi"

(A richiesta è possibile aggiungere filetti di pomodoro San Marzano D.O.P. "Agrigenus")

€ 1,00

Allergeni   

Biancosapore

€ 10,50

Provola affumicata "Fior d'Agerola" | Lardo Pian di neve "Clai" | Pecorino romano D.O.P. | Pepe nero | Olio EVO "Sassi"

Allergeni   

Ortolana

€ 13,00

Cavolo verza aglio olio e peperoncino | Bietola al vapore | Cavolo nero saltato in padella

Formaggio Castel San Pietro "Caseificio Comellini" | Mozzarella "Fior d'Agerola" | Crema di cannellini al rosmarino

Polvere di carote | Olio EVO Monte di Nola "Frantoio Valsanterno"

Allergeni   

Mantovana

€ 13,50

Crema di zucca | Toma Blu erborinata "Latteria di Cameri" | Mozzarella "Fior d'Agerola"

Cialda di zucca | Salsa di semi di zucca | Olio EVO Monte di Nola "Frantoio Valsanterno"

Allergeni    

Amarcord

€ 15,00

Pancia di maiale arrotolata "Clai" | Patata sottile | Provola affumicata "Fior d'Agerola"

Salsa orientale | Paprika dolce | Olio EVO "Sassi"

Allergeni    

È possibile in tutte le pizze l'aggiunta

del prosciutto di Parma Zuarina Gran Riserva 24 mesi "Clai" (€ 3,50) | dei filetti di alici di Cetara "Delfino Battista" (€ 2,00)

dei capperi di Salina "Sapori eoliani" (€ 1,50) | delle olive Caiazzane "Az. Ag. Sangioanni" (€ 1,50)

della mozzarella "Fior d'Agerola" (€ 1,50) | della mozzarella di bufala campana D.O.P. "La Tenuta Bianca" (€ 1,50)

o della provola affumicata "Caseificio Fior d'Agerola" (€ 1,50)

Raddoppio di pomodoro, mozzarella e salsiccia (€ 1,50) | Togliere ingredienti alle pizze non comporta variazione di prezzo