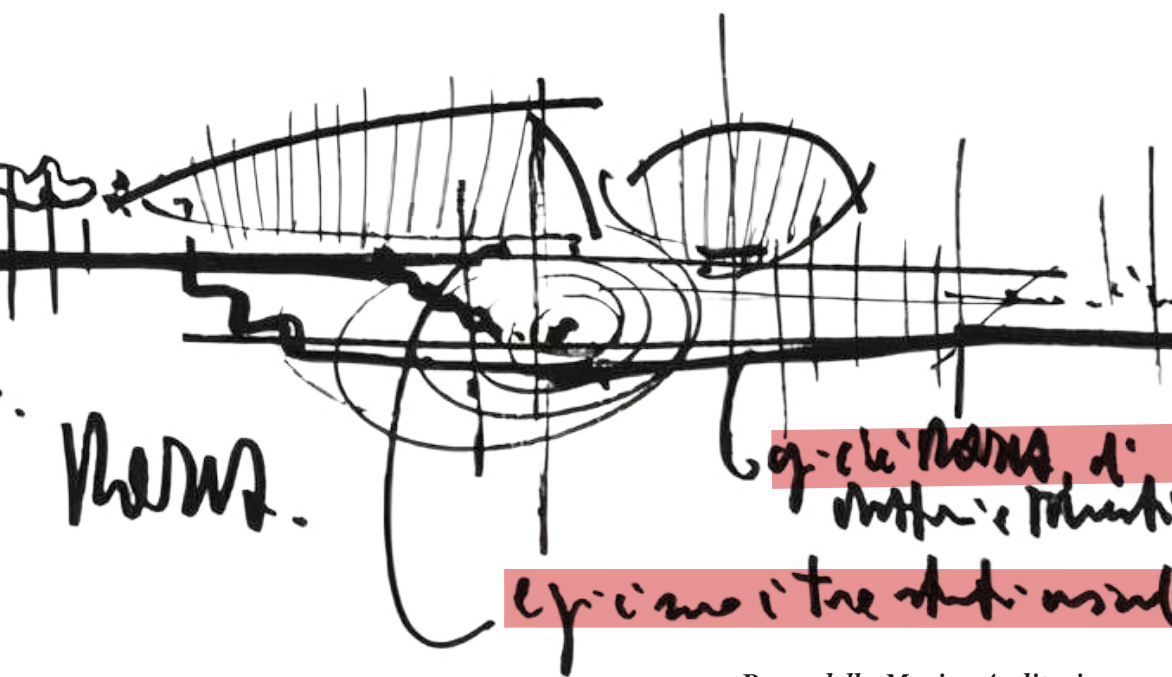


# TONY ALTI

*MENÙ EXPERIENCE*



*Parco della Musica Auditorium  
Roma, Italy (1994-2002)*

# POLICETTI

ESPERIENZE DI PIZZA



# STRUTTURE DI PIZZA

*Sapori sospesi in una danza leggera.*

*La nostra cucina è un cantiere d'arte, dove passione e tecnica si fondono per dar vita a un'esperienza che supera il semplice concetto di pizza.*

*Come un grande edificio che invita a esplorare, ogni nostra pizza invita a essere scoperta, a percorrere il sapore con il palato, come se fosse un cammino attraverso stanze e corridoi di gusto.*

*Una contemplazione che racconta di noi, del nostro impegno, della nostra visione: quella di costruire, un morso dopo l'altro, un'architettura di gusto che si sospende, vibrante, tra la leggerezza del presente e la memoria di chi assapora.*

*La materia che definisce la struttura.  
Scopri il nuovo viaggio di Antonio.*

*Il menù è "Tony Alti".*



DUE SPICCHI

GAMBERO ROSSO



2025

# FRITTI

## **CROCCHÈ** 1,5

*con maionese al limone.*

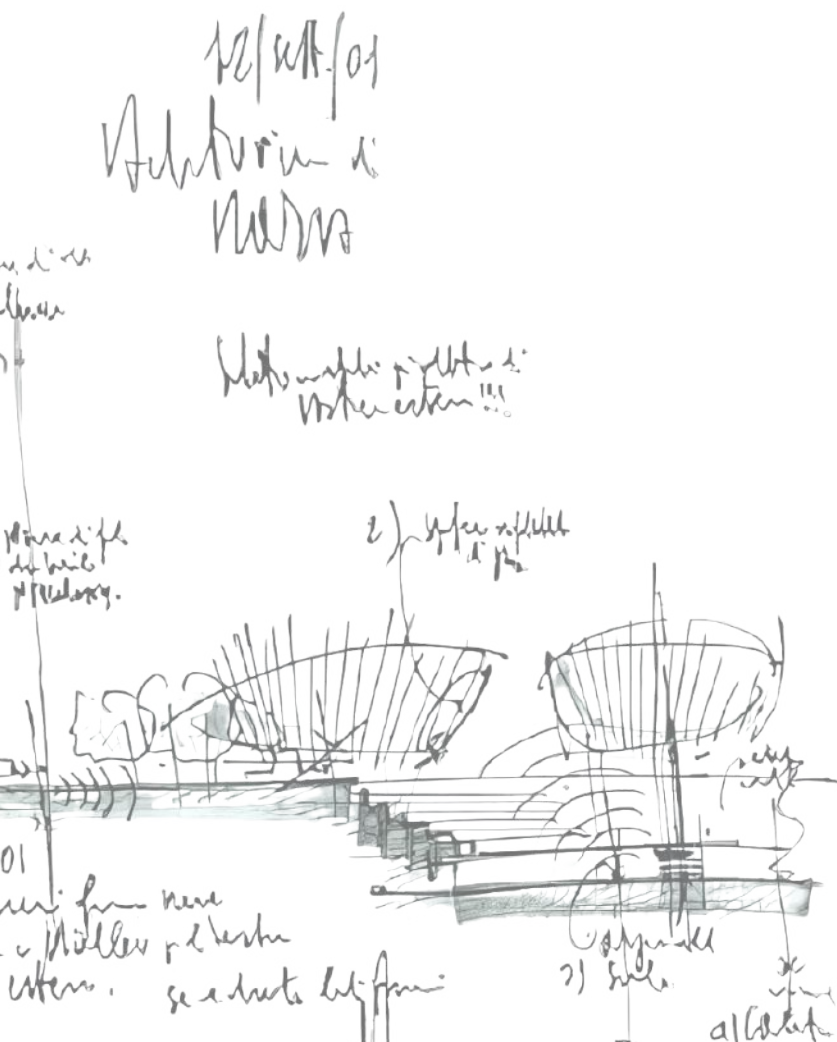
## **FRITTATINA DI PASTA E PATATE** 2,5

*con fonduta di pecorino.*

## **POLPETTA DI RICOTTA E SALUMI SU MAIONESE AI PISELLI E MENTA** 2

## **FRITTATINA PRIMAVERILE** 2,5

*Pasta mista, piselli, fave, cipollotto  
e pancetta su maionese alla liquirizia  
e finocchietto selvatico.*



Scegli **LA TUA**  
**TIPOLOGIA** preferita:

*la* **ROTONDA**

Autenticamente scioglievole.

*nel* **RUOTO**

Soffice dentro, croccante fuori!

*in* **PALA**

Forma allungata che fa CRUNCH!

*la* **DOPPIO**  
**CRUNCH**

Focaccia farcita croccante.

# CLASSICHE

## **MARGHERITA 6**

*Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di mucca, basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **MARGHERITA LAVORATA 9**

*Pomodoro San Marzano varietà "Kiros" Az. Agricola biologica "Terre Lavorate", mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP 30 mesi, basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **MARINARA 5**

*Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna di San Gerardo, basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **MARINARA DOP CON ACCIUGHE 6,5**

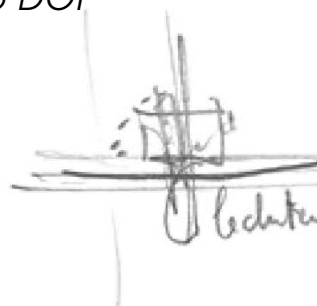
*Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano di montagna di San Gerardo, acciughe az. ittica "Di Lucia", basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **PROVOLA & 6.5**

*Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pepe, basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **POLVICA RESTAURATA 12**

*Provola, patate fondenti, salsiccia di maiale pesante cotta a bassa temperatura, porcini cotti al burro, chips di pecorino, basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*



Disponibili anche nel ruoto,  
in pala e in doppio crunch  
+2,5

# CLASSICHE

## **PIENNOLO** 8.5

*Pomodoro del Piennolo Az. Agr. "Bucce di pomodoro", mozzarella di bufala, parmigiano reggiano DOP 30 mesi, basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **SCAROLELLA** 11

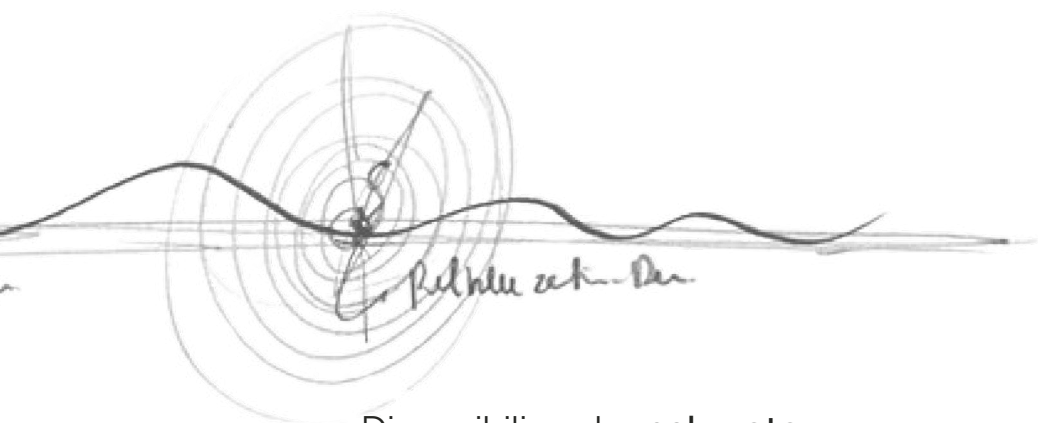
*Provola, scarola ripassata in padella, pomodoro secco di San Gerardo, alici del Salernitano az.ittica "Di Lucia", basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **CONCIATA** 11.5

*Provola, guanciale di maiale razza casertana, pomodori secchi di San Gerardo, conciato romano Az. Agr. "Le Campestre", basilico fresco e olio evo Cilento DOP Terra Mare.*

## **CALZONE INNOVATIVO** 11

*Calzone in doppia cottura: provola, ricotta di bufala fermentata, fave in osmosi, maionese ai capperi, basilico e olio evo DOP.*



Disponibili anche nel ruoto,  
in pala e in doppio crunch  
+2,5

# TONDA

## **PATATE E MAIALE** 12

*Provola, pancia di maiale alla BBQ, patate sfogliate, maionese alla paprika piccante, zest di limone, basilico fresco e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Acino D'Alento Ancestrale - Cantine Barone.*

*BIRRA: Ambrata del Brenta.*

## **LA MIA VICINA** 10

*Provola, puttanesca arrosto, datterino candito, salsa tapenade, basilico fresco e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Corridore Fiano - I Favati.*

*BIRRA: Fravort Fresh.*

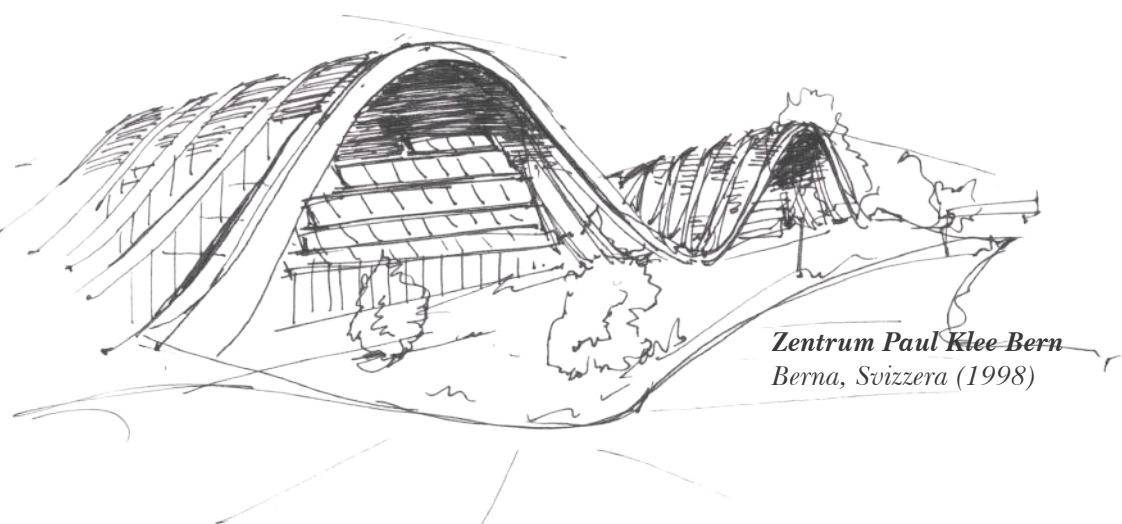
## **NERO CARCIOFO** 12

*Provola, carciofo ossidato, patate al tartufo, cenere vegetale, beurre blanc montato, arancia candita, timo limone e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: "Vignolella" Irpinia DOC – Cantine Di Marzo.*

*BIRRA: La Rossa del Brenta.*



*Zentrum Paul Klee Bern  
Berna, Svizzera (1998)*



# PALA

## **CAPRANHA** 12

*Provola, prosciutto di Picanha, fonduta di robiola di capra, misticanza selvatica, basilico fresco e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Franciacorta Brut - Enrico Gatti*

*BIRRA: Hacker-pschorr Hefe - Weisse.*

## **CONTRASTI** 13

*Provola, asparagi in due consistenze, spuma di parmigiano reggiano 30 mesi, polvere di limone arrostito, dragoncello e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Traminer Aromatico – Feudi di Romans.*

*BIRRA: La Bionda del Brenta.*

# RUOTO

## **SENSAZIONE 14**

*Provola, baccalà all'ischitana, croccante di olive nere, finocchietto selvatico e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Stizze Re Luna Brut - Cantine Barone.*

*BIRRA: Fravort Fresh.*

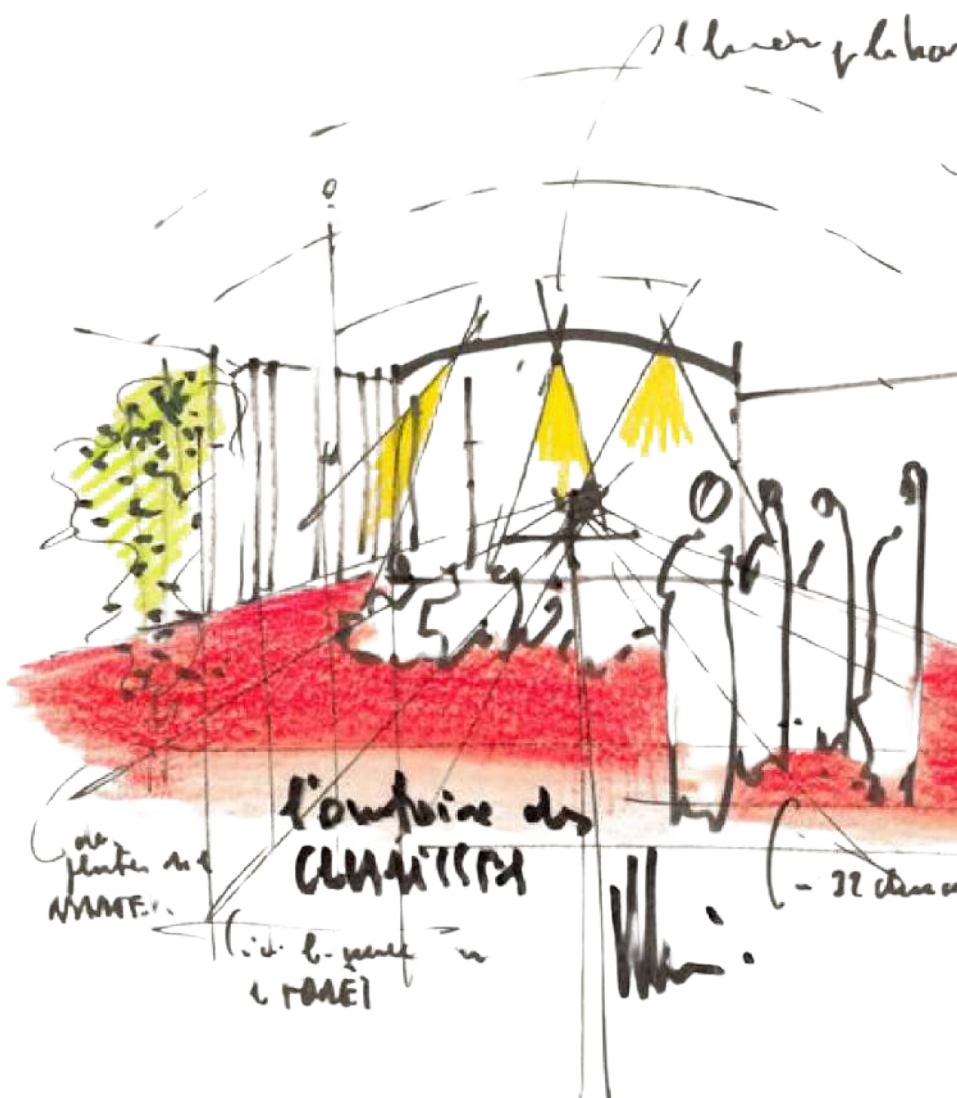
## **SENZA PASTA E PISELLI 12**

*Provola, crema di piselli, pancetta croccante, scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi, mentuccia fresca e olio EVO DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: "Corridore" Fiano di Avellino – I Favati.*

*BIRRA: Fravort Fresh.*



# DOPPIO CRUNCH

## **PIZZA DI SCAROLE** 12,5

*Provola, scarola riccia marinata, maionese alle olive caiazzane, scarola ripassata, pesto di pinoli e uva passa e olio evo Cilento DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Roero Arneis DOCG "Del Tetto" – San Michele.*

*BIRRA: Ambrata del Brenta.*

## **ERBE PESANTI** 14

*Provola, capocollo di maiale pesante cotto a bassa temperatura, maionese alla papacelle, erbe amare e olio evo DOP.*

### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Primula Rosa - Cantine Barone.*

*BIRRA: Ambrata del Brenta.*



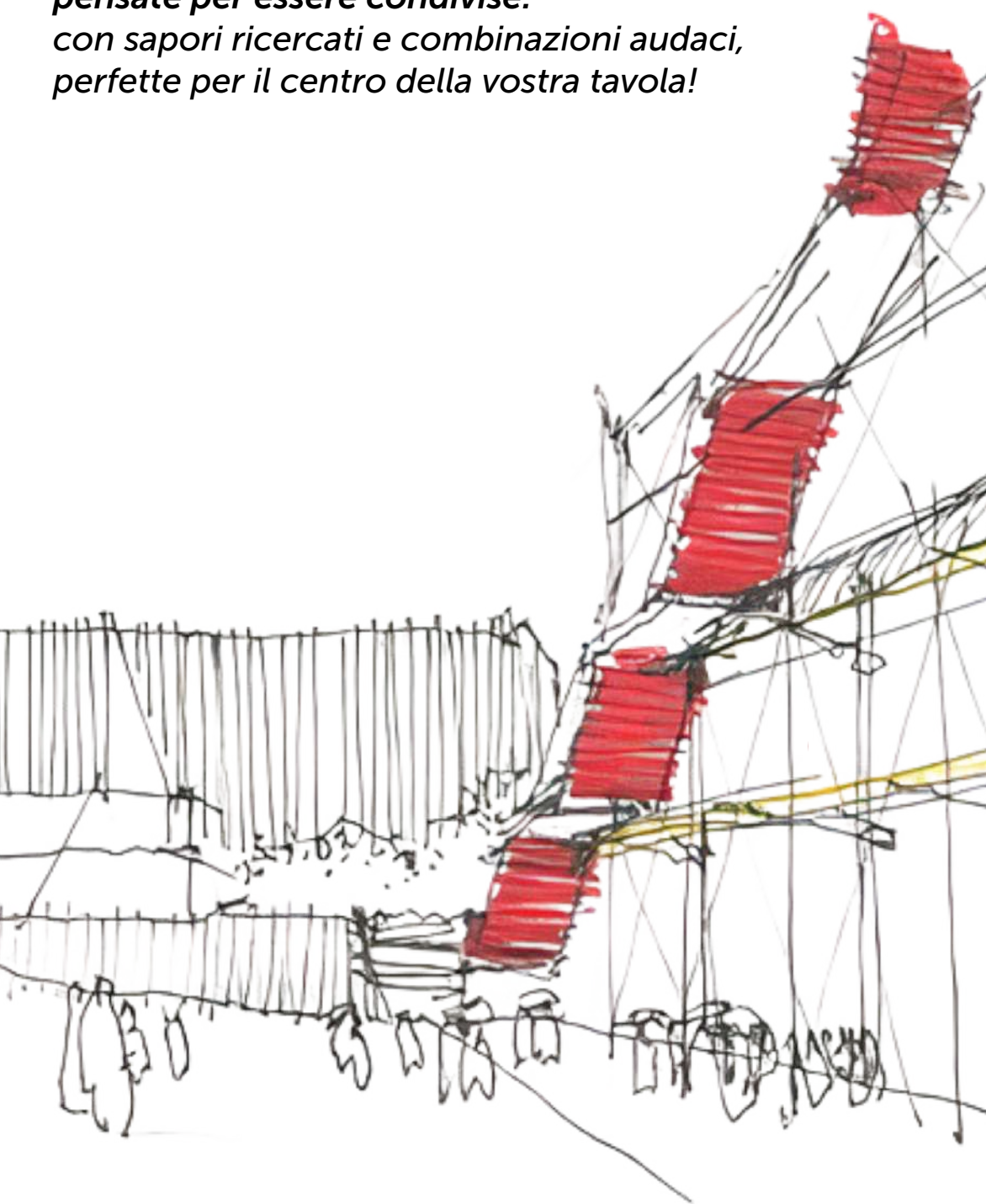
*Ronchamp Tomorrow  
Boullémont, Parigi*



# ALZIAMO i TONY

## **ESPERIENZE DA CONDIVIDERE**

*Le nostre pizze "ALZIAMO I TONY" sono pensate per essere condivise: con sapori ricercati e combinazioni audaci, perfette per il centro della vostra tavola!*



*Centre Georges Pompidou  
Parigi, France (1972 - 1977)*

## **TIPOLOGIA TONDA**

### **BRA/ CIO- LA 15**

*Provola, ristretto di pomodoro, aglio e prezzemolo, biancostato di manzo cotto a bassa temperatura, maionese al prezzemolo, fonduta di pecorino, polvere d'aglio bruciato, prezzemolo riccio e olio evo DOP.*

#### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Taurasi Rocca del Principe.*

*BIRRA: Rossa del Brenta.*

## **TIPOLOGIA PALA**

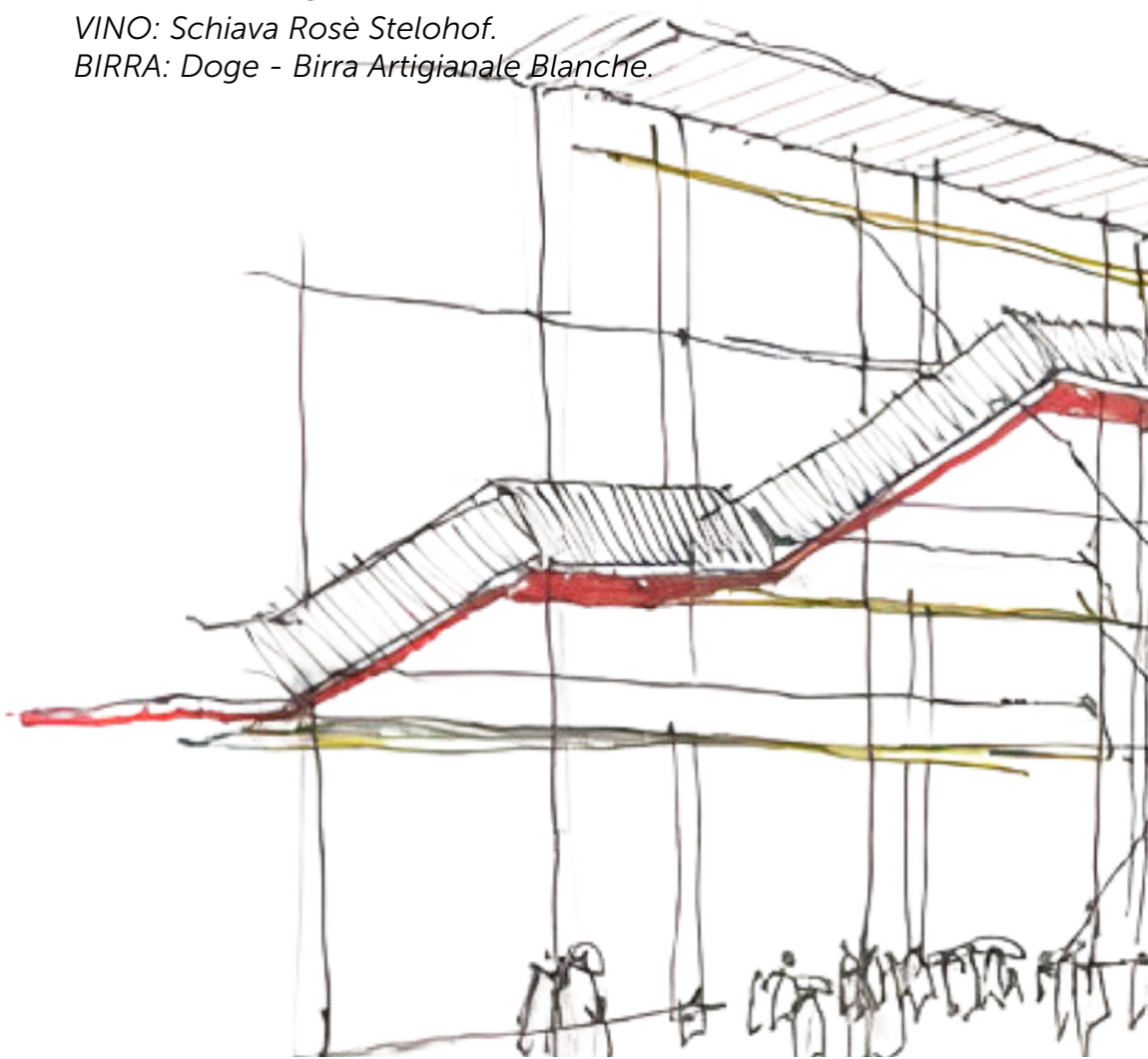
### **PIANO COME RENZO 13**

*Provola, cipolla rossa di Tropea in carpione, salsa di arancia rossa, rapa rossa arrosto e glassata con ristretto di rapa rossa, basilico rosso e olio evo DOP.*

#### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Schiava Rosè Stelohof.*

*BIRRA: Doge - Birra Artigianale Blanche.*



## **TIPOLOGIA RUOTO**

### **OMAGGIO A MAICOL 14**

*Provola, fondente di baccalà, ristretto di puttanesca, salsa di melograno, acetosella e olio evo DOP.*

*\* Omaggio allo chef Maicol Izzo. ✿ ✿*

#### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Senza Fondo Frizzante - Lusvardi Lambrusco.*

*BIRRA: Fravort Fresh.*

## **TIPOLOGIA DOPPIO CRUNCH**

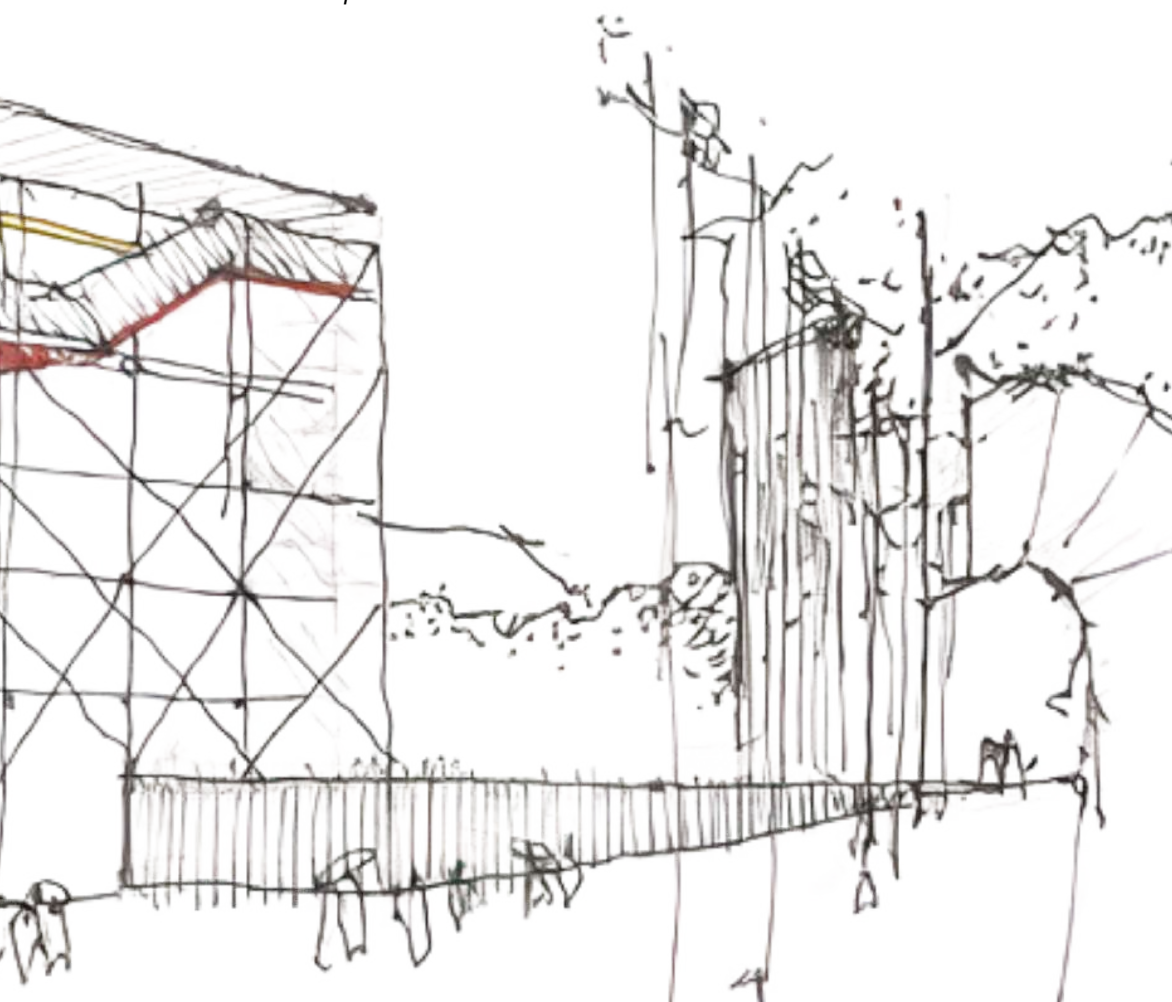
### **PIZZA DI PATATE CROCCANTE 13**

*Provola, patate arrosto e glassate con fondo di manzo, salsa verde, fonduta di pecorino, maionese di salumi, basilico e olio evo DOP.*

#### **ABBINAMENTO:**

*VINO: Franciacorta Brut - Enrico Gatti.*

*BIRRA: Fravort Triple.*



# BIRRE IN BOTTIGLIA

## HACKER-PSCHORR HEFE WEISSE

5,5

*0,50 cl 5,5% (biondo)*

*Abbinamenti: tutte le pizze con sapore deciso e ben strutturato*

## LA BIONDA DEL BRENTA

9,5

*0,50 cl 8,2% (oro opalescente)*

*Abbinamenti: tutte le pizze con prosciutti poco grassi sia cotti che crudi, formaggi a pasta dura e semidura, preferibilmente con pizze bianche poco strutturate*

## LA ROSSA DEL BRENTA

9,5

*0,50 cl 8,1% (ambrato carico)*

*Abbinamenti: tutte le pizze rosse con salumi grassi e affumicati, formaggi maturi ed erborinati*

## LA CHIARA DEL BRENTA

8,5

*0,50 cl 5% (chiaro)*

*Abbinamenti: tutte le pizze dal gusto leggero e fresco*

## FRAVORT TRIPLE

6

*0,33 cl 8% (oro opalescente)*

*Abbinamenti: tutte le pizze dagli ingredienti delicati ma ben strutturati*

## FRAVORT IPA

6

*0,33 cl 5,6% (oro carico con riflessi ramati)*

*Abbinamenti: tutte le pizze dai gusti decisi ma freschi*



# BIRRE IN BOTTIGLIA

**DOGE - BIRRA ARTIGIANALE** 5,5

**IPA** 0,33 cl 6% (oro ambrato)

Abbinamenti: tutte le pizze con salumi piccanti, formaggi freschi, verdure grigliate o al vapore.

**DOGE - BIRRA ARTIGIANALE** 5,5

**STRONG LAGER** 0,33 cl 8,9% (biondo carico)

Abbinamenti: tutte le pizze con salumi grassi, formaggi a lunga stagionatura, gamberi e salmone

**DOGE - BIRRA ARTIGIANALE** 6,5

**BLANCHE** 0,33 cl 4,2% (paglierino chiaro)

Abbinamenti: tutte le pizze con ingredienti leggeri. Fritti, formaggi con composte e marmellate

**SANT'ELIA - BIRRA ARTIGIANALE** 7

**DUBBLE** 0,33 cl 7% (rubino carico)

**DEXI - BIRRA ARTIGIANALE** 7

**SCOTCH ALE** 0,33 cl 6% (ambrato)

# BIRRE ALLA SPINA

**FRAVORT FRESH BEER** 2,5/4,5

0,20 cl / 0,40 cl 4,9% (oro chiaro alla spina)

Abbinamenti: salumi poco grassi, formaggi con bassa stagionatura e pizze classiche non molto strutturate

**L'AMBRATA DEL BRENTA** 5

0,30 cl 8,2% (oro opalescente alla spina)

Abbinamenti: ideale su tutti i piatti della cucina mediterranea con verdure grigliate e formaggi mediamente stagionati

# BIBITE

<b>ACQUA FERRARELLE</b> 0,75 cl	2
<b>ACQUA MANIVA</b> 0,33 cl	1,5
<b>ACQUA NATIA</b> 0,75 cl	2
<b>PEPSI</b> 0,33 cl	2,5
<b>PEPSI</b> 1L	4
<b>PEPSI ZERO</b> 0,33 cl	2,5
<b>FANTA</b> 0,33 cl	2,5

*Coperto 2,5€*

# ALLERGENI

1 - Cereali contenenti glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:

- Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1)
- Maltodestrine a base di grano (1)
- Sciroppi di glucosio a base di orzo
- Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei

3 - Uova e prodotti a base di uova

4 - Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi
- Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi

6 - Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- Olio e grasso di soia raffinato (1)
- Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia
- Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia
- Esteri di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7 - Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
- Lattiolio

8 - Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e i loro prodotti, tranne:

- Frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9 - Sedano e prodotti a base di sedano

10 - Senape e prodotti a base di senape

11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale, calcolati per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

13 - Lupini e prodotti a base di lupini

14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi

**Per eventuali allergie o intolleranze alimentari, si prega di informare il personale di sala.**

POL  
ICH  
ETTI

ESPERIENZE DI PIZZA

**Siamo aperti dal Martedì alla Domenica  
a cena con servizio in sala.**

**Via Calvanese, 92  
Casali di Roccapiemonte (SA)**

[www.lapizzadipolichetti.it](http://www.lapizzadipolichetti.it)

