

hPIZZA GOURMET
ANIMA ROMITA
Fortunato Amatruda

Benvenuto ad Anima Romita

Le nostre pizze sono frutto di lunghe lavorazioni, realizzate con i migliori grani, lievito madre e ingredienti di assoluta eccellenza.

Le proposte che troverai in Carta sono il risultato di un pensiero volto a nobilitare ciascun elemento nell'equilibrio del gusto, della consistenza e della percezione. Troverai pizze per ogni esigenza e piacere, per questo ti domandiamo di non voler richiedere modifiche, affidandoti alla nostra filosofia e rispettando la nostra ricerca

A proposito di Anima Romita...

Anima Romita è premiata con il massimo riconoscimento
dei **Tre Spicchi** dalla **Guida Pizzerie d'Italia del Gambero Rosso**

Anima Romita è stata valutata come l'87° pizzeria al mondo nella The Best Pizza Top 100 2024

Anima Romita è presente nella Classifica **50 Top Pizza**
nella sezione **Pizzerie Eccellenti**

Anima Romita è presente nella **Guida di Identità Golose Pizza & Cocktail**,
ottenendo anche il Premio Speciale "Ode al Pomodoro"
per la qualità della materia selezionata e per la sua lavorazione

Fortunato Amatruda è membro dell'**Associazione Pizza Tramonti** ed è Brand Ambassador
per la Pizza Tramonti in Italia e nel mondo

Fortunato Amatruda è **Ambasciatore italiano del Gusto**



Seguici sui nostri social IG @animaromita FB @AnimaRomita e taggaci nelle tue foto #animaromita



I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Le nostre degustazioni sono da intendersi bevande escluse e obbligatorie almeno per due persone.
Non è possibile gustarle sabato e prefestivi

“Andata e Ritorno”

7 passaggi attraverso ingredienti di massima eccellenza, un'entrée e 2 tipologie di impasto, per percorrere i due territori di Fortunato Amatruda: dalla Campania alla Lombardia, andata e ritorno

ARANCINO DI RISO AL RAGÙ

Ragù di vacca marchigiana IGP e Parmigiano Reggiano DOP

ANIMA DI MARINARA

Antico impasto integrale di Tramonti

Crema di pomodoro abbrustolito, olio all'aglio, emulsione al basilico, origano selvatico

MARGHERITA A TRAMONTI

Antico impasto integrale di Tramonti

Crema di Parmigiano Reggiano DOP, fiordilatte, emulsione di pomodori, olio Evo al basilico

SALVATORE 1968

Antico impasto integrale di Tramonti

Crema di parmigiano Reggiano DOP, fiordilatte, ragù, olive caiazzane Presidio Slow Food, raspadura lodigiana Bella Lodi

LA QUATTRO FORMAGGI CREMASCA

Antico impasto integrale di Tramonti

Fiordilatte, Gorgonzola DOP dolce “Pannaverde” Az. Angelo Croce, crema di Salva Cremasco DOP Az. Agr. Carioni, raspadura lodigiana Az. Bella Lodi

CONIGLIO E MOSTARDA

Impasto contemporaneo

Mozzarella di Bufala Campana DOP, lombata di coniglio al forno, guanciale artigianale, crema di Salva Cremasco DOP Az. Agr. Carioni, mostarda di zucca cremasca Az. Leccornie Doc.

.....
€30 a persona
€35 con dessert

La degustazione è consigliata in accompagnamento al nostro original Cocktail “Territori”
basilico, resina, china, Vodka Zubrowka, Sour
+ €10



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Le nostre degustazioni sono da intendersi bevande escluse e obbligatorie almeno per due persone.
Non è possibile gustarle sabato e prefestivi

“Madre Terra”

Un percorso sviluppato in 5 passaggi con un'entrée e l'impasto più caratteristico di Anima Romita per raccontare l'approccio consapevole di Fortunato Amatruda nei confronti dell'universo vegetale e della stagionalità

MONTANARINA

Pomodoro San Marzano BIO, Pecorino Romano DOP, olio Evo al basilico

VEGANA

Antico impasto integrale di Tramonti

Crema di zucca delicata, polvere di fungo porcino, ceci croccanti alla paprika, carciofi fritti, foglie di cipolla di Tropea IGP all'agro, chutney di zucca

GREEN PIZZ

Antico impasto integrale di Tramonti

Crema di friarielli, salicornia ripassata, “Uhmami” formaggio 100% vegetale derivato da cereali, chips di friariello, maionese al Capperio

ANIMA DELL'ORTO

Antico impasto integrale di Tramonti

Fiordilatte, crema di friarielli, cremoso di zucca delicata al forno, maionese alla barbabietola, riccioli di cipolla croccante, chips di batata

ANIMA DI MARINARA

Antico impasto integrale di Tramonti

Crema di pomodoro abbrustolito, olio all'aglio, emulsione al basilico, origano selvatico

€25 a persona

€30 con dessert

La degustazione è consigliata in accompagnamento al nostro original Cocktail “Madre Terra”

Matcha, genziana, sambuco, gin, sour

+ €10



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

STARTER...

I NOSTRI FRITTI (minimo 3 pezzi)

MONTANARINA  € 4,00 cad.

Pomodoro San Marzano BIO, Pecorino Romano DOP, olio Evo al basilico

CROCCHÈ DI PATATE € 4,00 cad.

Patate rosse di montagna, salame, scamorza, Parmigiano Reggiano DOP, pepe nero

ARANCINO DI RISO AL RAGÙ € 4,00 cad.

Ragù di vacca marchigiana IGP e Parmigiano Reggiano DOP

FRITTATINA CLASSICA € 4,00 cad.

Bucatini di Gragnano, besciamella, carne di manzo e vitello, scamorza, piselli, Grana Padano DOP, pepe nero

FRITTO DI CALAMARI, GAMBERI E TRIGLIETTA  € 19,00

PATATINE RUSTICHE FRITTE   € 5,00

I NOSTRI TAGLIERI SERVITI CON FOCACCIA CALDA:

IL TAGLIERE GRAN SELEZIONE, CON CIPOLLA CARAMELLATA € 22,00

Pancetta cotta al miele, Prosciutto Crudo di Parma DOP 18 mesi, Prosciutto Cotto artigianale Nustran Italprosciutti*

JOSELITO E BURRATA € 26,00

Jamon Iberito de Bellota Paleto Joselito Gran Reserva, Burrata pugliese

* secondo posto per la Classifica dei prosciutti cotti del mercato di nicchia del Gambero Rosso 2024



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

Autunno-inverno 2026

LE NOSTRE PIZZE

La pizza del mese di Novembre

**Crema di zucca, Fiordilatte, Salsiccia
fresca, Salva Cremasco DOP, Polvere di porcini**

€ 18,50

suggerita in abbinamento con

Champagne extra brut 1ER CRU

Jean Philippe Trousset

€ 11,00

Lambrate Bock (Italia) 5,8%

Una Bock con riflessi rubino, note floreali e chiusura di miele di castagno,
perfetta per il periodo autunnale

€ 6,50

Cocktail del mese

Tequila Silver, Maracuja, D.O.M. Benedictine, Sour

€ 10,00

LE NOSTRE PIZZE

La mia Tramonti

Pizza al piatto 100% integrale ispirata all'antico impasto di Tramonti, località della Costiera Amalfitana che diede i natali a quei pizzaioli che esportarono per primi la pizza nel mondo e di cui è originario Fortunato Amatruda. Impasto integrale a media idratazione con farro, finocchietto selvatico e lievito madre fresco, maturato 72 ore, steso a mano e cotto in forno a legna

BURRATA E ALICE MARINATA	€ 19,00
Crema di Pomodorini Gialli del Piennolo del Vesuvio, burrata pugliese, alici marinate, olio Evo al basilico	
UNA MARGHERITA A TRAMONTI 	€ 18,50
Crema di Parmigiano Reggiano DOP, fiordilatte, emulsione di pomodori, olio Evo al basilico	
TRAMONTI DOC 	€ 18,50
Pomodoro San Marzano BIO, alici di Cetara, capperi di Pantelleria IGP, olive caiazzane Presidio Slow Food, aglio, origano selvatico, prezzemolo, olio Evo al basilico, pomodorini al forno, zeste di limone	
PROFUMO DI COSTIERA	€ 19,00
Pomodoro San Marzano BIO, tonnetto di Cetara, pomodorini secchi, olive caiazzane Presidio Slow Food, burrata pugliese, olio Evo al basilico	
VEGANA 	€ 18,00
Crema di zucca delica, polvere di fungo porcino, ceci croccanti alla paprika, carciofi fritti, foglie di cipolle di Tropea IGP all'agro, chutney di zucca	
GREEN PIZZ 	€ 18,00
Crema di friarielli, salicornia ripassata, "Uhmami" formaggio 100% vegetale derivato da cereali, chips di friariello, maionese al Capperio	
LA 4 FORMAGGI CREMASCA 	€ 19,00
Fiordilatte, Gorgonzola DOP dolce Pannaverde Az. Angelo Croce, crema di Salva Cremasco DOP Az. Agr. Carioni, raspadura lodigiana Az. Bella Lodi	
SALVATORE 1968	€ 19,00
Crema di Parmigiano Reggiano DOP, fiordilatte, ragù, olive caiazzane Presidio Slow Food, raspadura lodigiana Az. Bella Lodi	
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 19,00
Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli ripassati con aglio e olio Evo	



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

LE NOSTRE PIZZE

Le tradizionali

Pizza al piatto sottile, fragrante con cornicione alto e soffiato. Impasto a media idratazione 100% lievito madre fresco con maturazione di 72 ore, steso a mano e cotto in forno a legna

NAPOLI	€ 18,50
Pomodoro San Marzano BIO, fiordilatte, alici di Cetara, origano selvatico, capperi di Pantelleria IGP, olio Evo	
CAPRICCIOSA	€ 19,50
Pomodoro San Marzano BIO, fiordilatte, prosciutto cotto Nustran Italprosciutti*, funghi champignon freschi, cuore di carciofo	
L'ANIMA NELL'ORTO 	€ 18,50
Fiordilatte, crema di friarielli, cremoso di zucca delica al forno, maionese alla barbabietola, riccioli di cipolla croccante, chips di batata	
SALAME PICCANTE E NDUJA	€ 19,00
Pomodoro San Marzano BIO, fiordilatte, salsiccia piccante di Castelpoto Presidio Slow Food (maiale nero casertano), nduja calabrese di Spilinga	
BUFALA E CRUDO	€ 19,50
Pomodoro San Marzano BIO, Mozzarella di Bufala Campana DOP, prosciutto crudo di spalla Azienda Agricola Bettella, olio Evo al basilico	
LIGURE 	€ 18,50
Fiordilatte, emulsione di basilico e pinoli, olive caiazzane Presidio Slow Food, pomodorini secchi, Pecorino Romano DOP	
LA MORTADELLA	€ 19,50
Crema di Parmigiano Reggiano DOP, fiordilatte, mortadella Bologna IGP, Pistacchio Verde di Bronte DOP	
IL NOSTRO CALZONE APERTO	€ 19,50
Pomodoro San Marzano BIO, Mozzarella Campana DOP, prosciutto cotto Nustran Italprosciutti*, raspadura lodigiana Az. Bella Lodi	

* secondo posto per la Classifica dei "prosciutti cotti del mercato di nicchia" del Gambero Rosso 2024



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

LE NOSTRE PIZZE

La Contemporanea

Croccante fuori e morbida dentro. Servita in 8 spicchi per essere condivisa da 2 o più persone

Impasto 100% lievito madre fresco, farina 1 e farro

CONIGLIO E MOSTARDA € 35,00

Mozzarella di Bufala Campana DOP, lombata di coniglio al forno, guanciale artigianale, crema di Salva Cremasco DOP Az. Agr. Carioni, mostarda di zucca cremasca Az. Leccornie Doc.

LA FICHISSIMA € 35,00

Fiordilatte, burrata pugliese, Fichi Bianchi del Cilento DOP caramellati, Culatello di Zibello DOP Spigaroli

LA JOSELITO € 35,00

Burrata pugliese, Jamon Iberico de Bellota Paleta Joselito Gran Reserva, olio Evo al basilico

L'INDECISA € 39,00

- 2 fette con gambero blu della Nuova Caledonia abbrustolito con guanciale croccante
- 2 fette con pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio, burrata pugliese, olive caiazzane Presidio Slow Food, alici marinate, olio Evo al basilico
- 2 fette de LA FICHISSIMA
- 2 fette di CONIGLIO E MOSTARDA

Accompagnata da fritto di calamari



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

LE NOSTRE PIZZE

La pala croccante

Alta e croccante, lunga 50 cm e pensata per essere condivisa da 2 persone

Impasto 100% lievito madre fresco ad alta idratazione

Puoi chiederla in due varianti a scelta tra quella elencate

LA ZOLA E PANCETTA COTTA AL MIELE € 36,00

Fiordilatte, Gorgonzola DOP dolce "Pannaverde" Az. Angelo Croce, pancetta cotta al miele, crumble di pane al rosmarino

L'AMATRICIANA SBAGLIATA..... € 36,00

Pomodoro San Marzano BIO, Mozzarella di Bufala DOP, cipolla caramellata, Pecorino Fiore Sardo DOP, pancetta cotta al miele

L'ACCIUGA € 36,00

Pomodoro San Marzano BIO, burrata pugliese, alici di Cetara, origano selvatico, frutto del capperi, olio Evo al basilico

LA SCOZZESE € 36,00

Fiordilatte, ricotta vaccino bio, Az. Agr. Carioni, salmone selvaggio scozzese, zeste al limone



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

DALLA CUCINA

- IL NOSTRO HAMBURGER NY STYLE** € 19,00
Pane al lievito madre, lattuga, pomodoro, fiordilatte, guanciale croccante, cipolla caramellata, la nostra salsa BBQ; accompagnato da patate rustiche fritte
- INSALATA AL SALMONE E MELA VERDE**  € 19,50
Insalata gentile, pomodorini, carote, salmone selvaggio scozzese e mela verde
- SPAGHETTO ARTIGIANALE CAV. COCCO**  € 14,00
con Pomodoro San Marzano BIO e burrata pugliese
- TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA**   € 24,00
Servita con patate al forno



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

QUALCOSA DI DOLCE

SORBETTO AL LIMONE DI AMALFI  	€ 8,00
IL NOSTRO GELATO MANTECATO AL FIORDILATTE DI BUFALA	€ 8,00
Con amarene sciroppate	
<i>Consigliato in abbinamento con Francois Peyrot (Francia)</i>	€ 7,00
FONDENTE E AMARENE	€ 8,00
Mousse al cioccolato fondente, crema leggera alle mandorle e gelatina di amarene	
<i>Consigliato in abbinamento a Zibibbo Angileri (Sicilia)</i>	€ 6,00
CREMOSO AL CIOCCOLATO E CARMELLO SALATO  	€ 8,00
<i>Consigliato in abbinamento con Sherry Pedro Ximenez (Spagna)</i>	€ 7,00
TIRAMISÙ DELLA CASA	€ 8,00
<i>Consigliato in abbinamento con Porto Rosso (Portogallo)</i>	€ 6,00
LA NOSTRA PASTIERA NAPOLETANA	€ 8,00
Con scorza d'arancia	
<i>Consigliato in abbinamento con Passito di Donna Fugata Ben Ryè (Sicilia)</i>	€ 7,00
Caffè 100% Arabica	€ 2,50
Tierra Centro America	

Coperto 3,00€



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

Le birre semplici

Km 0 Birrificio Curtense Italia (6.7% - 50cl)	Profumo di prato ed erba quasi bananosi, corpo dolce e perlato ben bilanciato dalle note del tarassaco finale morbido.	€ 8,50
Original Pils Mönchshof Germania (4.9% - 50cl)	Chiara dal gusto pieno ed aromatico con sentori di pane, miele e frutti primaverili.	€ 8,50
Weisse Hell Kapuziner Germania (5.4% - 50cl)	Sentori speziati di banana e chiodi di garofano donati dai lieviti freschi.	€ 8,50
Lager Bionda Birrificio Viola Italia (5.6% - 75cl)	Sapore secco e gradevole arrotondato dall'amaro dei luppoli più pregiati.	€ 18,50
Bier Blanche Birrificio Curtense Italia (5.2% - 50cl)	Sentori agrumati e speziati, sapore fresco e corpo morbido per una blanche tutta italiana.	€ 8,50
Lager analcolica Clausthaler Germania (0.49% - 33cl)	Gusto asciutto ed armonioso. Senza alcool ma con tanto carattere.	€ 7,50
Helles Lager Alimento Birrificio Curtense Italia (5% - 50cl)	Colore paglierino, al naso si percepiscono note erbacei e fiori bianchi, amaro sul finale con una fresca bevuta. Biologica e senza glutine	€ 8,00



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.

Le birre ricercate

Abbaye Strong Ale St Stephanus Belgio (7,0% - 75cl)	Birra naturale al 100% prodotta con 3 lieviti e maturata in cantina per almeno 3 mesi.	€ 18,50
Strong Dark Belgian Huyghe Belgio (8.5% - 75cl)	Colore marrone, sentore di caramello, caffè e scorza d'arancia, speziata con finale amaro gradevole.	€ 18,50
I.p.a. Theresianer Italia (5.6% - 50cl)	Amarezza decisa ma molto equilibrata. Sentori di fiori ed erbe aromatiche.	€ 8,50
Kellerbier Monchshof Germania (5.4% - 50cl)	Naturalmente torbida, si contraddistingue per la delicatezza e l'equilibrio.	€ 8,50
Red Ale Birrificio Viola Italia (6.6% - 75cl)	Una birra ricca di sapori di spezie che avvolge il palato e lo conquista.	€ 18,50

Le birre complesse

Doppelbock Mönchshof Germania (6.9% - 50cl)	Molto equilibrata con aromi intensi e complessi. Note tostate e caramellate.	€ 8,50
Verdi Ducato Imperial Stout Italia (8.2% - 33cl)	Imperial stout, incontro tra cioccolato e peperoncino leggero nonostante il corpo intenso. Con note di liquirizia, fondi di caffè e tabacco	€ 8,00
Faro Lindemans Belgio (4.5% - 25cl)	Una birra ricca di sapori di spezie che avvolge il palato e lo conquista	€ 8,00



Senza glutine



Vegano



Vegetariano



Senza lattosio

*Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio.

*alcuni prodotti, in mancanza del fresco potrebbero essere surgelati. Avvisate il vostro cameriere per eventuali intolleranze alimentari.