PIZZA 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

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**
Mortadella Palmieri Riserva, Prosciutto Crudo S. Ilario 30 mesi, Prosciutto Cotto artigianale Nustran Italprosciutti*

CULATELLO E BURRATA ..... **€ 24,00**
Culatello delle colline Matildiche e 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 2027

LE NOSTRE PIZZE

La pizza del mese

Fiordilatte fresco, salsiccia fresca e friarielli

Consigliata in abbinamento con

Champagne extra brut 1ER CRU
Jean Philippe Trousset

€ 11,00

Oberbrau Doppio malto (Ger) 6,5%

Doppio malto rossa con intensi aromi di malto e caramello...

€ 6,50

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

PESTO BURRATA E ALICE MARINATA ..... **€ 19,00**
Pomodoro San Marzano, burrata pugliese, emulsione di basilico e pinoli, alici marinate

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, alice 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, polvere di fungo porcino, ceci croccanti alla paprika, carciofi fritti, cipolla 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 friarielli, maionese vegana al Cappero

ANIMA DI MARINARA ..... **€ 13,00**
Crema di pomodoro abbrustolito, olio all'aglio, emulsione al basilico,origano

SALVATORE 1968 .....
Crema di Parmigiano Reggiano DOP, fiordilatte, ragù, olive caiazzane Presidio Slow Food, raspadura lodigiana Az. Bella Lodi **€ 19,00**

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 NOSTRE PIZZE

Le tradizionali

Pizza al piatto fragrante con leggero cornicione . 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, chutney di zucca, maionese alla barbabietola, cipolla croccante, chips di patate

SALAME PICCANTE E NDUJA ..... **€ 19,00**
Pomodoro San Marzano BIO, fiordilatte, spianata calabra, 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 sottile e croccante

La classica pizza romana rivisitata, sottile e croccante, con lievito madre

MARGHERITA **€ 12,00**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico

COTTO **€ 16,00**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, prosciutto cotto artigianale

TONNO E CIPOLLE **€ 17,50**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, tonnetto ci Cetara e cipolle di Tropea

TALEGGIO E BRESAOLA **€ 17,50**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, taleggio az. agr. Carioni,
bresaola della Valtellina

ZOLA, SALAME PICCANTE E HOT HONEY **€ 17,50**
Pomodoro San Marzano, fiordilatte, basilico, gorgonzola DOP dolce Pannaverde Az.
Angelo Croce, spianata calabra, hot honey (miele piccante)

GUANCIALE, FICHI E PECORINO **€ 17,50**
Fiordilatte, guanciale, composta di fichi, pecorino romano DOP

LA QUATTRO FORMAGGI CREMASCA **€ 17,50**
Fiordilatte, Gorgonzola DOP dolce Pannaverde AZ.Angelo Croce, crema di Salva Cremasco DOP
Az.Agr.Carioni, Raspadura Lodigiana Az.Bella Lodi

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 ..... **€ 14,00**
con Pomodoro San Marzano e burrata Pugliese

TAGLIATELLE AL RAGÙ COME UNA VOLTA ..... **€ 14,00**

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

LA NOSTRA CHEESECAKE FREDDA ..... **€ 8,00**
Con Ricotta di Bufala Campana DOP e salsa ai frutti di bosco
Consigliato in abbinamento con Zibibbo Angileri (Sicilia) **€ 6,00**

IL NOSTRO GELATO MANTECATO AL FIORDILATTE DI BUFALA ..... **€ 8,00**
Con amarene sciroppate
Consigliato in abbinamento con Francois Peyrot (Francia) **€ 7,00**

DELIZIA AL LIMONE AMALFITANO ..... **€ 8,50**
Pan di Spagna, crema pasticcera al limone, salsa di bucce di limone Costa d'Amalfi IGP
Consigliato in abbinamento con Zibibbo Angileri (Sicilia) **€ 6,00**

CREMOSO AL CIOCCOLATO E CARAMELLO SALATO ..... **€ 8,00**
Consigliato in abbinamento con Sherry Pedro Ximenez (Spagna) **€ 7,00**

TIRAMISÙ DELLA CASA ..... **€ 8,00**
Consigliato in abbinamento con Porto Rosso (Portogallo) **€ 6,00**

LA NOSTRA PASTIERA NAPOLETANA ..... **€ 8,00**
Con scorze d'arancia
Consigliato in abbinamento con Passito di Donna Fugata Ben Ryè (Sicilia) **€ 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% - 75cl)	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**

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**
Bloemenbier Belgian Strong Ale Belgio (7% - 33cl)	Strong Ale ad alta fermentazione, molto dolce con note fruttate e floreali	**€ 8,00**