



PIZZERIA CREATIVA

MENU



[Via Collatina, 126/D - Roma](#)



[062590699](tel:062590699)

[miapizzeriacreativa](#)



[MIA - Pizzeria Creativa](#)



ANTIPASTI

TAGLIERE CREATIVO

Tagliere di Salumi & Formaggi selezionati: Prosciutto Toscano DOP, Guanciale Romano DOP stagionato, Pancetta Tesa IGP affumicata, Coppiette Romane di Ariccia si uniscono ad una selezione di Formaggi pregiati: Pecorino Romano Coccia Nera, semi stagionato al Tartufo Nero, scaglie di Parmigiano Reggiano 84 mesi e Caprino Fresco. Accompagnato da Miele dei Castelli Romani, Marmellata Artigianale e Spicchi di Pinsa Romana.

€ 12,50 a persona
(minimo 2 persone)

FRIGGITORIA MODERNA

ORTO DI NONNA

Crocchetta di patate spaccata e farcita con Stracciatella pugliese, Pomodorini Datterini confit, verdure miste di stagione, Sale Maldon e Olio EVO EX U A n127 - Agricola Giuliani

€ 7,00

POLPO E PATATA VIOLA

Tentacoli di Polpo cotti a bassa temperatura e patate viola "Violet Queen" racchiusi in una panatura rosmarino e curcuma, serviti con maionese alla barbabietola e finocchietto **€ 8,00**

TARTUFO FRESCO

Crocchetta di patate spaccata e farcita con Stracciatella pugliese, Scaglie di Tartufo Nero Pregiato Fresco, Erbe aromatiche, Sale Maldon e Olio EVO Don Peppino DOP Monte Etna - Sikulus **€ 12,00**

ALICI

Crocchetta di patate spaccata e farcita con Stracciatella pugliese, Alici grandi del Mar Cantabrico lavorate a mano, Origano di Pantelleria, sale grigio di Guérande e Olio EVO Monovarietale Caninese BIO - Podere Tiberi **€ 7,00**

SUPPLÌ CLASSICO

Supplì Classico al Pomodoro e Basilico, servito su cremoso di mozzarella artigianale, Sale Maldon e Olio EVO Multivarietale Aurum BIO - Podere Tiberi **€ 5,00**

FRIGGITORIA MODERNA

TONNARELLO CACIO, PEPE E LIME

Supplì di Tonnarello Cacio, Pepe e Lime servito su crema al Pecorino Romano DOP € 6,00

SPAGHETTONE CARBONARO

Supplì cremoso di Spaghettoni alla Carbonara servito su crema carbonara e Guanciale croccante € 6,00

UN BACIO SULLA GUANCIA

Morbidissima Guancia di Manzo CBT racchiusa in una panatura super croccante su cremoso di patata, panna acida e germogli € 9,00

SUPPLI' AL CUORE PICCANTE

Supplì al Pomodoro e Basilico con cuore di Nduja Calabrese DOP servito con una fonduta di Parmigiano Reggiano 84 mesi, Sale Maldon, Prezzemolo e Olio EVO Multivarietale Aurum BIO - Podere Tiberi € 6,00

FILETTONE DI BACCALÀ

Filettone di Baccalà artigianale pastellato e fritto, servito con miele e polvere di rosmarino € 7,00

SPIEDINI DI PATATE FRITTE ARTIGIANALI

SPIEDINO CLASSICO

Patate fritte artigianali servite con salse € 5,00

SPIEDINO AL TARTUFO FRESCO

Patate fritte artigianali servite con fonduta di Cacio Romano DOP coccia nera e Scaglie di TARTUFO NERO FRESCO € 10,00

SPIEDINO CACIO E PEPE

Patate fritte artigianali servite con fonduta di Cacio e Pepe € 7,00

PIZZE CREATIVE

LE MATTONELLE DA CONDIVISIONE

MARGHERITA DEL PRINCIPE BORGHESE

Salsa di pomodorino Piennolo del Vesuvio DOP, Mozzarella di Bufala artigianale da latte crudo, Parmigiano Reggiano DOP 84 mesi, Basilico fresco, Pomodorini Datterini confit, Olio EVO Aurum BIO - Podere Tiberi **€ 13,00**

GAMBERO ROSSO

Crema di zucchine, Gambero Rosso, stracciatella pugliese artigianale, Chips di patata viola, polvere di olive nere, scorza di limone, sale Maldon e Olio EVO Caninese BIO - Podere Tiberi **€ 19,00**

TARTUFO FRESCO

Tartufo Nero Fresco scagliato su fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 84 mesi, e Grumoso di patate di Avezzano, sale Maldon e Olio EVO Aurum BIO - Podere Tiberi **€ 23,00**

CANTABRICO

Purè di Patate "Violet Queen", Stracciatella pugliese artigianale, Pomodorini Datterini confit, Alici grandi del Cantabrico lavorate a mano, Olive Nocellara Etnea, Origano bianco di Pantelleria, Olio EVO Coratina - Agricola Maselli e Sale grigio di Guérande **€ 16,00**

BENVENUTI ALL'INFERNO

Funghi Cardoncelli selvatici, Fonduta di Caprino, Ciauscolo IGP, Salsa alla 'nduja Calabrese di Spilinga, Erbe aromatiche e Olio EVO Coratina - Agricola Maselli **€ 18,00**

PIZZE CREATIVE

LE MATTONELLE DA CONDIVISIONE

AMATRICIANA TOP!

Salsa di Pomodorino Sunblack, Guanciale croccante, Cialda di Pecorino Romano e fili di peperoncino **€ 15,00**

TRIONFO DI VERDURE

Vegetali misti di stagione in diverse cotture e consistenze serviti su base di Stracciatella pugliese artigianale, Olio EVO EX U A 127 - Agricola Giuliani e Sale aromatizzato alla Cipolla di Tropea IGP **€ 14,00**

CARBONARA GIUSTA VS CARBONARA SBAGLIATA

Metà pizza farcita con Carbonara originale e metà con Carbonara "sbagliata" con Pancetta tesa a lunga stagionatura, Fiordilatte artigianale al coltello e Parmigiano Reggiano DOP 84 mesi **€ 16,00**

GUANCIA DI MANZO CBT

Cuociamo la guancia di Manzo per cinque ore nella birra rossa fino a farla diventare morbidissima, e la serviamo sopra la nostra pizza con una riduzione dei suoi sughi, salsa verde e germogli misti e Olio EVO Don Peppino DOP Monte Etna - Sikulus **€ 19,00**

L'AURA

Salsa di pomodorino Piennolo del Vesuvio DOP, Pomodorino Datterino giallo, Pomodorino nero Sunblack, Polvere di olive nere, salsa al basilico e Olio EVO Aurum BIO - Podere Tiberi **€ 13,00**

ROSE' INFUOCATA

Purè di Patate "Violet Queen", colata di stracchino, spianata calabrese DOP, polvere di olive nere, sfere di avocado, peperoni al forno e finocchietto selvatico Olio EVO Don Peppino DOP Monte Etna - Sikulus **€ 15,00**

MARINARA

Passata di Pomodoro San Marzano Bio DOP, Origano bianco di Pantelleria, Aglio di Sulmona e Olio EVO Monovarietale Caninese
BIO - Podere Tiberi **€ 8,00**

BIRRE ARTIGIANALI

PASSIONE AGRICOLA 1851

IPA **€ 6,00**
Gradazione: 5,6% Vol.
Amaro (IBU): 35

Colore ambrato velato. Dal gusto medio amaro di luppoli americani agrumati, bilanciato da note di cereali e con intensi sentori di caramello. Si abbina perfettamente a carne bianca e rossa, e in accompagnamento a dessert e dolci

Rossa **€ 6,00**
Gradazione: 6,5% Vol
Amaro (IBU): 30

Colore ambrato scuro. Dal profumo intenso di malto tostato, caramello e frutti di bosco, con note calde di caramello tostato, caratterizzato da leggere note speziate. Si abbina perfettamente con salumi e formaggi a lunga stagionatura

Blond Ale **€ 6,00**
Gradazione: 5,4% Vol.
Amaro (IBU): 19

Colore giallo dorato. Dagli aromi di fiori gialli, miele, note maltate e cereali, chiudendo su note leggermente amarognole e agrumate. Si abbina perfettamente con salumi, formaggi e fritti

Blanche **€ 6,00**
Gradazione: 5% Vol.
Amaro (IBU): 15

Colore bianco opalescente. Dal sapore fruttato dato dalle scorze d'arancia e un delizioso sfondo di miele. Si abbina perfettamente con piatti leggeri come carni bianche o pesce

Strong Ale **€ 7,00**
Gradazione: 7,5% Vol.
Amaro (IBU): 16,5

Colore ambrato luminoso. Dal gusto deciso con marcati sentori fruttati e note erbacee, in chiusura note calde di miele. Si abbina perfettamente con carne e pesce.

ACQUA E BEVANDE

Acqua Frizzante/Naturale **€ 2,50**

Coca Cola in Vetro Classica/Zero 33cl **€ 3,00**

Gazzosa Lurisia 27,5cl **€ 4,00**

Aranciata Amara San Pellegrino 20cl **€ 3,00**

Chinotto Lurisia 27,5cl **€ 4,00**

I NOSTRI SPRITZ

Aperol Spritz	€ 7,00
Campari Spritz	€ 7,00
Spritz Bianco	€ 7,00

CARTA OLI

Monovarietale Caninese BIO

Podere Tiberi - Lazio, VT

Olio EVO monovarietale di Caninese, antica cultivar autoctona della provincia di Viterbo. Fruttato medio. Si caratterizza per sentori vegetali di carciofo e radicchio, pepe, mandorla e note balsamiche di menta. Al palato un piacevole e deciso amaro lascia spazio al più persistente piccante.

Multivarietale Aurum BIO

Podere Tiberi - Lazio, VT

Olio EVO multivarietale di Maurino, Leccino, Frantoio. Prodotto da meno di cento ulivi! Fruttato medio. Sentori freschi ed erbacei, di pomodoro, mela verde, mandorla dolce e note aromatiche come rosmarino e finocchietto selvatico. Al palato un piccante persistente a seguito di un amaro più moderato.

EX U A N°127

Agricola Giuliani - Puglia, FG

Olio EVO monovarietale di Peranzana, cultivar autoctona della zona dell'Alto Tavoliere della Puglia. Fruttato medio. Rivela sentori verdi, erbacei, aromatici. Spicca la foglia di pomodoro, l'erba falciata, il carciofo ed anche una piacevole mandorla fresca. Al palato un'ottima sintonia tra piccante ed amaro.

Coratina

Agricola Maselli- Puglia, BA

Olio EVO monovarietale di Coratina, cultivar autoctona della provincia di Bari nota per l'alta concentrazione di antiossidanti. Fruttato intenso. Sentori erbacei, netto il carciofo crudo, la cicoria selvatica, la rucola, il pinolo, la mandorla verde. Al palato un piccante persistente in sintonia con un lungo e avvolgente amaro.

Don Peppino - DOP Monte Etna

Sikulus - Sicilia, CT

Olio EVO monovarietale di Nocellara Etna, cultivar autoctona, prodotta e raccolta a 950 m s.l.m sul versante sud-ovest del vulcano Etna. Fruttato medio. Si distingue per sentori di pomodoro verde, carciofo, frutta secca come mandorla e noce pecan, erba appena tagliata. Al palato piccante ed amaro netti, avvolgenti ed eleganti.



PIZZERIA CREATIVA

propone
la sua carta dei Vini

La nostra carta dei vini è stata selezionata con cura per soddisfare anche i palati più esigenti. Ti proponiamo una selezione di etichette prestigiose, provenienti da diverse regioni vinicole italiane, ognuna con la sua storia.

Dal fresco bianco al corposo rosso, passando per spumanti e rosati, ogni nostra bottiglia è sinonimo di qualità e tradizione.

Siamo certi che troverai il vino perfetto per accompagnare la tua cena, contribuendo a rendere il tuo momento speciale e indimenticabile. Che tu sia un appassionato conoscitore o un neofita in cerca di nuove scoperte, siamo qui per guidarti alla scelta ideale.

BUON APPETITO E BUONA DEGUSTAZIONE!

BIANCHI

	Al calice	In bottiglia
Pecorino - Terre di Chieti IGT di Pietrantoni Un vino bianco biologico, prodotto in Abruzzo, che esalta la tradizione del vitigno autoctono Pecorino. È caratterizzato da freschezza, mineralità e piacevoli note agrumate, ideale da abbinare a piatti a base di pesce e formaggi freschi.	€ 5,00	€ 19,00
Louis Gewurztraminer - Mitterberg IGT Vino bianco fermo. Si riconoscono frutti esotici, fiori, agrumi, rosa, menta piperita, pepe, chiodi di garofano. Al palato è fresco e piacevole.	€ 9,00	€ 48,00
CIRO' DOP BIANCO IL VULCANO vino dal colore giallo paglierino con riflessi dorati, profumo fruttato e floreale, gusto equilibrato e fresco. Prodotto da uve greco bianco.	€ 4,00	€ 16,00
Ribolla Gialla Un vino dal cristallino color giallo paglierino chiaro. Il suo sapore è asciutto con una spiccata acidità, fresco e delicato al palato.	€ 7,00	€ 29,00
MADRE GOCCIA - TENUTA IUZZOLINI Vino bianco, dal sentore fruttato floreale e morbido.		€ 20,00

ROSSI

	Al calice	In bottiglia
Morellino di Scansano - DÙGalli Rosso rubino di medio corpo. Fragranti sentori di ciliegia, frutta e fiori rossi animano un gusto asciutto ed elegante.	€ 6,00	€ 26,00
PRINCIPE SPINELLI - TENUTA IUZZOLINI Un rosso di grande importanza, morbido, consistente e con tannini ben fusi.	€ 5,00	€ 20,00
BEL FRESCO TENUTA - IUZZOLINI vino rosso, nasce da uve gaglioppo. Dal profumo floreale, fruttato e dal sapore fresco, vivace e morbido		€ 28,00
Barolo DOCG - Il Pozzo Vino di colore granato, intensi profumi di rosa e di spezie. Al palato risulta morbido e corposo.	€ 8,00	€ 32,00
Sedara Rosso Donnafugata Bouquet fruttato con sentori di ciliegia e prugna e spezie come il pepe nero uniti ad una leggera nota balsamica di menta. Un rosso piacevole e versatile negli abbinamenti.	€ 8,00	€ 27,00

ROSÈ

		In bottiglia
LUMARE ROSATO - TENUTA IUZZOLINI Vino dal sentore delicato, fresco, intenso e fruttato.	€ 4,00	€ 22,00
CIRO' DOP ROSATO - IL VULCANO Prodotto per intero da uve gaglioppo, un vino dal colore rosa cerasuolo con riflessi violacei, profumo fragrante e floreale, gusto equilibrato, morbido e sapido.	€ 4,00	€ 18,00

FRANCIACORTA**AZ. LE MARCHESINE**

	Al calice	In bottiglia
Nitens Brut <i>Chardonnay, Pinot bianco e nero. Color paglierino di ottima intensità, con note dolci di marzapane, torroncino e granella di nocciole e sentori leggeri di zenzero candito e cedro</i>	€ 7,00	€ 35,00
Brigantia Saten Millesimato 2019 <i>Chardonnay 100%. Color giallo con leggeri riflessi dorati. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole</i>	€ 8,00	€ 40,00
Artio Rosè Millesimato 2019 <i>Chardonnay e Pinot nero. Colore che spazia dal corallo al leggero salmonato, con note di uva rossa, prugna, ciliegia e frutti neri selvatici come mirtillo e gelso</i>	€ 8,00	€ 40,00
Secolo Novo Brut Millesimato 2014 <i>Chardonnay in purezza. Con sentori di miele, marzapane e aromi balsamici, alternati a note di caramella d'orzo e di polpa di pera</i>		€ 70,00
Secolo Novo Riserva Dosaggio Zero Millesimato 2014 <i>Chardonnay in purezza. Con note di finocchietto e anice che fanno da contorno a zenzero e alla scorza del pompelmo, con un finale di pepe bianco</i>		€ 80,00
Secolo Novo Riserva Giovanni Biatta Millesimato 2010 <i>Chardonnay in purezza. Colore caldo e dorato, con note di cedro candito e albicocca e con un ricordo di pasta di liquirizia e anice</i>		€100,00