



PIZZERIA CREATIVA

---

# MENU

---

---



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



[062590699](tel:062590699)

[miapizzeriacreativa](#)



[MIA - Pizzeria Creativa](#)



## **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 condita con Pepe lungo del Bengala, 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

### **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 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**

#### **INVERNO**

Crema di Cavolo Lacinato Toscano, Sautè di Cavolfiore, fonda di Blu Erborinato naturale della Val Sesia, Ciauscolo Marchigiano IGP, Parmigiano Reggiano DOP 84 Mesi, Olio EVO Monovarietale Caninese BIO - Podere Tiberi **€ 16,00**

#### **FORMAGGI DALL'ITALIA**

Crema di Ricotta di latte di Bufala Amaseno alla barbabietola, Fonduta di Blue Erborinato Naturale, Cialda di Pecorino Romano DOP, colata di Stracchino al Carbone Vegetale, Fili di Peperoncino e Olio EVO Aurum BIO - Podere Tiberi **€ 18,00**

#### **TARTUFO FRESCO**

Tartufo Nero Fresco scagliato su fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Pecorino Romano DOP 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**

---

## **PIZZE CLASSICHE AL PIATTO**

#### **MARGHERITA**

Passata di Pomodoro San Marzano Bio DOP, Fiordilatte artigianale al coltello, Basilico fresco e Olio EVO Monovarietale Caninese BIO - Podere Tiberi **€ 8,00**

#### **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
Franciacorta Spritz	€ 10,00

## **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
<b>Pecorino - Terre di Chieti IGT di Pietrantoni</b> 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
<b>Louis Gewurztraminer - Mitterberg IGT</b> 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
<b>Passito La Nuvola di Piè - Terre degli Osci IGT</b> Colore giallo dorato brillante. Sprigiona profumi di frutta candita, miele, mandorle e albicocca. Al palato è equilibrato, dolce e fresco.	€ 6,00	€ 50,00
<b>Ribolla Gialla</b> 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

## ROSSI

---

	Al calice	In bottiglia
<b>Morellino di Scansano - DÙGalli</b> Rosso rubino di medio corpo. Fragranti sentori di ciliegia, frutta e fiori rossi animano un gusto asciutto ed elegante.	€ 6,00	€ 26,00
<b>Soul Glou Calcarius - IGP Puglia</b> Vino da primitivo 100%, non filtrato. Un rosso estremamente fruttato. Intense note di frutti rossi e note balsamiche e speziate. Al palato intensa mineralità e grande bevibilità.		€ 29,00
<b>Barolo DOCG - Il Pozzo</b> Vino di colore granato, intensi profumi di rosa e di spezie. Al palato risulta morbido e corposo.	€ 8,00	€ 32,00
<b>Sedara Rosso Donnafugata</b> 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
<b>Vinu I Casa Rosato - Nasciri:</b> Vino rosato che profuma di miele, fichi essiccati e prugne. Al sorso è avvolgente ed espressivo, con spiccate note di arancia.	€ 26,00
<b>Profilo Rosato - Verona IGT:</b> Vino Rosato Floreale, fruttato e minerale. Al palato risulta fresco, dissetante e dinamico.	€ 28,00

---

**FRANCIACORTA****AZ. LE MARCHESINE**

	<b>Al calice</b>	<b>In bottiglia</b>
<b>Nitens Brut</b> <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>	<b>€ 7,00</b>	<b>€ 35,00</b>
<b>Brigantia Saten Millesimato 2019</b> <i>Chardonnay 100%. Color giallo con leggeri riflessi dorati. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole</i>	<b>€ 8,00</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Artio Rosè Millesimato 2019</b> <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>	<b>€ 8,00</b>	<b>€ 40,00</b>
<b>Secolo Novo Brut Millesimato 2014</b> <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>		<b>€ 70,00</b>
<b>Secolo Novo Riserva Dosaggio Zero Millesimato 2014</b> <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>		<b>€ 80,00</b>
<b>Secolo Novo Riserva Giovanni Biatta Millesimato 2010</b> <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>		<b>€100,00</b>