



PIZZERIA CREATIVA

MENU



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



[062590699](tel:062590699)

[miapizzeriacreativa](#)



[MIA - Pizzeria Creativa](#)



CROCCHETTE DI PATATE

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

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**

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**

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 aromatizzata barbabietola e finocchietto **€ 8,00**

STINCO E PATATE

Stinco di Maiale cotto a bassa temperatura e Patate al forno racchiusi in una panatura al Panko, servito con mostarda e verza stufata condita con sale Maldon e Olio EVO Monovarietale Caninese BIO - Podere Tiberi **€ 7,00**

FRIGGITORIA ROMANA

TONNARELLO CACIO E PEPE

Supplì di Tonnarello Cacio e Pepe servito su crema al Pecorino Romano DOP € 5,00

SPAGHETTONE CARBONARO

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

TARTUFO E UOVO CBT

Parmesan fondue encased and fried in a crispy breadcrumb coating with CBT egg and a shower of Fresh Truffle and Aurum BIO Multivarietal EVO Olive Oil - Podere Tiberi € 12,00

LASAGNETTA DELLA DOMENICA

Lasagnetta al sugo della Domenica con Spuntature di Maiale e Ragù di Manzo, servita con fonduta leggera al Parmigiano Reggiano DOP € 6,00

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

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**

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**

TONNO ROSSO

Pizza servita fredda con: Tartare di Tonno Rosso Balfegò marinato agli agrumi su Grumoso di patate di Avezzano, Dressing di Yogurt al finocchietto, Muddica alla siciliana, Pomodorini Datterini confit, sale grigio di Guérande e Olio EVO EX U A n 127 - Agricola Giuliani **€ 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**

BROCCOLETTI DI NONNO

Purè di Patate "Violet Queen", Broccoletti ripassati, crema di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, paprika, germogli di porro e Olio EVO Monovarietale Caninese BIO - Podere Tiberi **€ 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

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**

FORMAGGI ROSA-NERO

Crema di Caprino semi stagionato, Stracciatella Pugliese alla Barbabietola, crema di Gorgonzola DOP al carbone vegetale, Parmigiano Reggiano DOP 84 mesi, crumble di Pecorino Romano DOP e zest d'Arancia **€ 16,00**

CARBONARA GIUSTA CONTRO CARBONARA SBAGLIATA

Metà pizza farcita con Carbonara originale e metà con Carbonara "sbagliata" con Pancetta tesa a lunga stagionatura e Parmigiano Reggiano DOP 84 mesi **€ 15,00**

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 tzatziki, germogli misti e Olio EVO Don Peppino DOP Monte Etna - Sikulus **€ 19,00**

FUNGHI FRESCHI

Funghi Cardoncelli freschi sauté, Fiordilatte artigianale al coltello, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, Lardo di Patanegra stagionato in conca, trito di erbe aromatiche e Olio EVO Don Peppino DOP Monte Etna - Sikulus **€ 18,00**

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

Tripel € 7,00
Gradazione: 8,5% Vol.
Amaro (IBU): 32

Colore ambrato luminoso. Dal gusto deciso, fruttato e avvolgente, con sentori di banana e pesca. Si abbina perfettamente con carni bianche e formaggi stagionati e fermentati.

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.

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

ACQUA E BEVANDE

Acqua Frizzante/Naturale € 2,00

Coca Cola in Vetro 33cl € 3,00

Coca Cola Zero 33cl € 3,00

Aranciata Amara San Pellegrino 20cl € 3,00

VINI

	Al calice	In bottiglia
Carpineti Capolemole Bianco: Color paglierino luminoso, apre su note delicate di nocciola cui seguono mela, biancospino ed erbe aromatiche. Al palato è perfettamente equilibrato tra morbidezza, acidità e sapidità	€ 6,00	€ 26,00

Carpineti Tufaliccio Rosso: Color rosso rubino profondo, dagli aromi fruttati e floreali. Al palato conserva una spiccata freschezza, restando equilibrato	€ 6,00	€ 26,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

FRANCIACORTA AZ. LE MARCHESINE

	Al calice	In bottiglia
Nitens Brut <i>Chardonnay, Pinot bianco e nero.</i> Color paglierino di ottima intensità, con note dolci di marzapane, torroncino e granella di nocciole e sentori leggeri di zenzero candito e cedro	€ 7,00	€ 35,00

Brigantia Saten Millesimato 2019 <i>Chardonnay 100%.</i> Color giallo con leggeri riflessi dorati. Profumo intenso, complesso di fiori di pesco, miele e nocciole	€ 8,00	€ 40,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

Artio Rosè Millesimato 2019 <i>Chardonnay e Pinot nero.</i> Colore che spazia dal corallo al leggero salmonato, con note di uva rossa, prugna, ciliegia e frutti neri selvatici come mirtillo e gelso	€ 8,00	€ 40,00
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	---------

Secolo Novo Brut Millesimato 2014 <i>Chardonnay in purezza.</i> Con sentori di miele, marzapane e aromi balsamici, alternati a note di caramella d'orzo e di polpa di pera		€ 70,00
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

Secolo Novo Riserva Dosaggio Zero Millesimato 2014 <i>Chardonnay in purezza.</i> Con note di finocchietto e anice che fanno da contorno a zenzero e alla scorza del pompelmo, con un finale di pepe bianco		€ 80,00
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

Secolo Novo Riserva Giovanni Biatta Millesimato 2010 <i>Chardonnay in purezza.</i> Colore caldo e dorato, con note di zagara, cedro candito e albicocca e con un ricordo di pasta di liquirizia e anice		€ 80,00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	---------

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.