

Menù

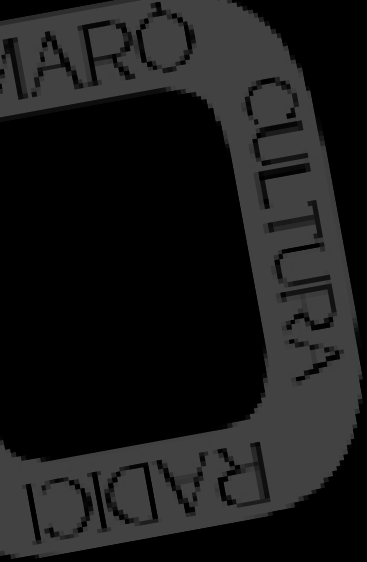
MARÒ

RADICI • TERRITORIO • CULTURA

TERRITORIO
M

Marò

Ogni pizza è un incontro tra ingredienti scelti per la loro capacità di raccontare una storia. Non parliamo di semplici materie prime, ma di elementi che, nelle loro sfumature più sottili, riflettono l'arte di chi li ha coltivati e trasformati. La nostra pizza è un gesto che, attraverso la fusione di sapori distinti, crea un'armonia unica, dove ogni ingrediente trova il suo spazio, senza mai essere dimenticato. È un'esperienza che trascende il gusto, un viaggio sensoriale che si fa cultura, in cui ogni morso si intreccia con la narrazione di luoghi, persone e storie che sono parte di un mondo più grande.



*Concediti un momento di
condivisione: lascia da parte
ogni distrazione e dedica
tutta la tua attenzione a chi
condivide con te il piacere
di una buona pizza.*

Peccati di gola

PATATE FRITTE *

Classiche	€ 4,00
Twisters aromatizzate alla paprika	€ 5,00

SCAGLIOZZI (1, 7)

Polenta fritta, grana padano e pepe	€ 5,00
-------------------------------------	--------

CHIACCHIERE (1, 7)

Pasta cresciuta fritta con salsa di pomodoro, grana padano e basilico	€ 7,00
Pasta cresciuta fritta con gorgonzola al cucchiaio	€ 8,00
Pasta cresciuta fritta con pomodorini, crudo e bufala	€ 13,00

FRITTATINE (1, 3, 7) *

Classica: Besciamella, ragù bianco (piselli, cipolla e salsiccia), grana padano	€ 4,50
Carbofrittatina: Besciamella, guanciale, uova, pecorino e pepe nero	€ 4,50

CROCCHÈ (1, 3, 7)

Classico: Patata, prezzemolo, grana padano e noce moscata	€ 3,50
'Mbuttunato: Gorgo e speck croccante	€ 5,00
'Mbuttunato: Salsiccia e friarielli	€ 5,00
'Mbuttunato: Mortadella e pistacchio (1, 3, 7, 8)	€ 5,00

Coperto € 2,00

Focacce

BIANCA (1)

Sale, olio EVO

€ 6,00

POMODORINI, RUCOLA E GRANA (1, 7)

Pomodorini, rucola, Grana Padano DOP, sale, olio EVO

€ 9,00

FOCACCIA CON SPECK

E STRACCHINO (1, 7)

Speck, stracchino, sale, olio EVO

€ 10,50

FOCACCIA CON CRUDO, RUCOLA

E RICOTTA (1, 7)

Prosciutto crudo, rucola, ricotta, sale, olio EVO

€ 11,50

FOCACCIA CON LARDO, GORGONZOLA E NOCI (1, 7, 8)

Lardo, gorgonzola DOP, noci, sale,
olio EVO

€ 11,50

FOCACCIA BURRATA, POMODORINI E BASILICO (1, 7)

Pomodorini, burrata, basilico, sale,
olio EVO

€ 12,00



Coperto

€ 2,00

Pizze classiche

MARINARA (1)

Pomodoro, aglio, origano, olio EVO

€ 7,00

MARGHERITA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO

€ 8,00

GRECA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, olive, basilico, olio EVO

€ 9,00

PROVOLA E PEPE (1, 7)

Pomodoro, provola affumicata, basilico, pepe, olio EVO

€ 9,00

ORTOLANA (1, 7)

Fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni,
olio EVO

€ 9,50

PEPE E CICCIA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, peperoni, salsiccia, basilico, olio
EVO

€ 9,50

BOSCAIOLA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia, champignon, basilico,
olio EVO

€ 9,50

GORGOLLA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, cipolle, gorgonzola, basilico, olio
EVO

€ 9,50

Coperto

€ 2,00

CARRETTIERA (1, 7)

Crema di friarielli, salsiccia, provola affumicata, pepe, olio EVO € 10,00

NAPOLI (1, 4, 7)

Pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive, basilico, olio EVO € 10,00

PROFUMI DI TERRA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, basilico, olio EVO € 10,00

DIAVOLA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia piccante di Spilinga, 'nduja, basilico € 10,50

VALDOSTANA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, fontina, prosciutto cotto, basilico, olio EVO € 10,50

AMERICA (1, 7)

Wurstel, fiordilatte, patatine fritte, olio EVO € 10,50

BUFALA (1, 7)

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO € 10,50

CINQUE FORMAGGI (1, 7, 8)

Fiordilatte, provola affumicata, gorgonzola, fontina, Grana Padano, pepe, noci € 10,50

QUATTRO STAGIONI (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, carciofini, olive, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio EVO € 10,50

Coperto € 2,00



SCIUNESTRA (1, 7)

Fiordilatte, prosciutto cotto, stracchino, zucchine, pepe,
olio EVO

€ 10,00

SICILIANA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, melanzane al forno, pomodorini,
ricotta, chips di melanzane, basilico, olio EVO

€ 10,00

SPECK E BRIE (1, 7)

Fiordilatte, speck, brie, pepe nero, olio EVO

€ 10,00

ESTIVA (1, 4, 7)

Pomodoro, fiordilatte, tonno, carciofini, olive, basilico,
olio EVO

€ 10,50

Coperto

€ 2,00

RINFORZI ED AGGIUNTE DI INGREDIENTI SULLE PIZZE

Basilico, aglio, pepe nero, peperoncino, prezzemolo, origano,
zest di limone, olio EVO € 0,50

Pomodoro, fiordilatte, carciofini, crema di friarielli, zucchine,
melanzane al forno, cipolle, insalata, funghi champignon,
pomodorini, gorgonzola, noci, rucola, Grana Padano
(grattugiato), peperoni, provola affumicata, ricotta, uovo € 1,00

Crema di pistacchi, salsiccia, 'nduja, olive di riviera, brie,
acciughe, stracchino, Grana Padano (scaglie), chips patatine
fritte, granella di pistacchi, crema di carciofi, chips di
melanzane fritte, crema di basilico e Grana € 2,00

Porcini, porchetta, prosciutto crudo, prosciutto cotto,
mortadella, speck, tonno (filetti), salsiccia piccante di Spilinga,
fontina, wurstel, lardo € 3,00

Burrata, bufala € 4,00



Le nostre creazioni

RAFFINATA (1, 7)

Pomodorini, bufala Campana DOP, crema di basilico e Grana, olio EVO

€ 11,00

TEDESCA (1, 7)

Wüstel, gorgonzola DOP, cipolle, provola affumicata, pepe, olio EVO

€ 11,00

BRIZZUSA (1, 7)

Fiordilatte, brie, salsiccia, zucchine, pepe nero, olio EVO

€ 11,00

ASTRATTA (1, 7)

Porchetta, stracchino, fiordilatte, crema di basilico e Grana, pepe, olio EVO

€ 12,00

RADICI (1, 4, 7)

Crema di carciofi, porchetta, acciughe, provola affumicata, pepe, olio EVO

€ 12,00

MAIALINA (1, 7)

Crocchè di patate (fritto), porchetta, cipolle rosse, provola affumicata, pepe, olio EVO

€ 12,00

QUINTO SENSO (1, 7)

crema di patate viola, gorgozola, salsiccia, rosmarino, olio EVO

€ 13,00

STRACCIATA (1, 7)

Pomodoro, salsiccia piccante di Spilinga, melanzane, burrata, basilico, olio EVO

€ 13,00

Coperto

€ 2,00

PORCOSA (1, 7, 8)

Salsiccia, porcini, fiordilatte, lardo, pepe, olio EVO € 13,00

SILANA (1, 4, 7)

Pomodoro, fiordilatte, tonno, 'nduja, cipolle, basilico, olio EVO € 13,00

SPERCIOFOLA (1, 3, 7)

Crema di carciofi, gorgonzola DOP, fiordilatte, uovo, speck croccante, pepe, olio EVO € 14,00

MORTAZZA (1, 3, 7, 8)

Fiordilatte, crochè di patate(fritto), mortadella, crema e granella di pistacchi, zest di limone € 14,00

SOFISTICATA (1, 7)

Pomodorini, bufala Campana DOP, salsiccia, ricotta, crema di basilico e Grana, pepe, olio EVO € 14,00

GREZZA (1, 7)

Crema di friarielli, funghi porcini, brie, provola affumicata, salsiccia piccante di Spilinga, pepe nero, olio EVO € 14,00

MARÒ (1, 7)

Pomodorini, bufala Campana DOP, rucola, ricotta, prosciutto crudo San Daniele, Grana Padano DOP, zest di limone, olio EVO € 15,00

HARLEY QUINN (1, 3, 7, 8)

Crema di carciofi, gorgonzola DOP, porcini, mortadella, pepe, olio EVO € 15,00

LA SMORFIOSA (1, 7)

Pomodoro, fiordilatte, basilico, burrata, prosciutto crudo San Daniele, olio EVO € 15,00

Coperto € 2,00



Dolci

SORBETTO <i>Limone, mandarino</i>	€ 5,00
GELATO <i>Cioccolato, pistacchio, fragola</i>	€ 5,00
CANNOLO SICILIANO*	€ 6,00
BABÀ*	€ 6,00
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO	€ 6,00
FERRERO ROCHER (<i>semifreddo</i>)	€ 6,00
GIANDUIOTTO (<i>semifreddo</i>)	€ 6,00

L'ultimo sorso

CAFFÈ	€ 1,20
CAFFÈ MACCHIATO	€ 1,20
CAFFÈ CORRETTO	€ 1,50
AMARI	€ 3,50

Bevande

Acqua naturale da 75cl. € 2,00

Acqua frizzante da 75cl. € 2,00

Coca cola in bottiglia vetro da 33 cl. € 3,50

Coca cola zero in bottiglia vetro da 33 cl. € 3,50

Coca cola alla spina 33 cl € 3,50

Coca cola alla spina 40 cl € 4,50

Aranciata in bottiglia vetro la da 33 cl. € 3,50

Sprite in bottiglia vetro da 33 cl. € 3,50

The' freddo al limone in lattina da 33 cl. € 3,00

The' freddo alla pesca in lattina da 33 cl. € 3,00

Coperto € 2,00



Vini in bottiglia

ROSSI

BARBERA DOCG - ANNATA 2022	€ 15,00
NERO D'AVOLA DOC - ANNATA 2023	€ 15,00
BONARDA DOC - ANNATA 2024 (FRIZZANTE)	€ 18,00
GRIGNOLINO DOC - ANNATA 2024	€ 18,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - ANNATA 2023	€ 20,00
CHIANTI DOCG - ANNATA 2023	€ 25,00
NEBBIOLO DOCG - ANNATA 2023	€ 27,00
BAROLO DOCG - ANNATA 2019	€ 65,00

BIANCHI

ARNEIS DOC - ANNATA 2024	€ 20,00
GRECO DI TUFO DOCG - ANNATA 2024	€ 20,00
FIANO DI AVELLINO DOCG - ANNATA 2024	€ 22,00
SAUVIGNON - ANNATA 2024	€ 22,00
PINOT NERO DOC - ANNATA 2024 (FRIZZANTE)	€ 22,00

Birre



Birra FORST 1857 da 33cl

Morbida con una nota luppolata, molto delicata
alc. 4.8% vol

€ 3,50



FORST Felsenkeller Bier

La birra naturalmente torbida di Forst
alc. 5.2% vol

€ 3,50



FORST analcolica 0.0

La prima birra dall'alto Adige con 0.0% alcool

€ 3,50



FORST Sixtus da 33cl

Vellutato con marcato sentore di malto
alc. 6,5% vol

€ 4,00

Birre alla spina



Gusto *Gusto rotondo
e moderatamente amaro*

Forst Kronen (Lager)

Aroma *Gradevole, di elegante intensità*

Piccola

€ 3,00

Alcool *alc. 5.2% vol.*

Media

€ 5,00



Gusto *Vellutato con marcato sentore di malto,
con note calde di caramello tostato e speziato.*

Forst Sixtus

(Doppelbock)

Aroma *Gradevole, di elegante intensità*

Piccola

€ 3,50

Alcool *alc. 6.5% vol.*

Media

€ 5,50



Gusto *Fresco con note di frutta esotica e lievito,
piacevole e dissetante.*

Weihenstephaner Hefe

Weissbier (Weissbier)

Aroma *Profumi fruttati e speziati di fioridi garofano*

Piccola

€ 4,00

Alcool *alc. 5.4% vol.*

Media

€ 6,00

Allergeni

- | | |
|--------------------------------|-----------------------------------|
| 1 - Cereali contenenti glutine | 8 - Frutta a guscio e derivati |
| 2 - Crostacei e derivati | 9 - Sedano e derivati |
| 3 - Uova e derivati | 10 - Senape e derivati |
| 4 - Pesce e derivati | 11 - Semi di sesamo e derivati |
| 5 - Arachidi e derivati | 12 - Anidride solforosa e solfiti |
| 6 - Soia e derivati | 13 - Lupini e derivati |
| 7 - Latte e derivati | 14 - Molluschi e derivati |

****prodotto abbattuto all'origine***

*Si avvisa la spettabile clientela che negli
alimenti e nelle bevande somministrati in
questo esercizio possono essere presenti gli
allergeni sopra evidenziati*



Prenditi il tuo tempo per capire cosa desideri, ma attenzione a mangiare solo alimenti che ti fanno stare bene. Se hai dubbi o domande sui nostri prodotti non esitare a chiedere!



Via Sostegno, 72/B - Torino (TO) 10146
+39 350 060 9093 - info@pizzeriamaro.it