



ANTITESI  
PIZZERIA

## BEVANDE

|                                   |     |
|-----------------------------------|-----|
| ACQUA MICROFILTRATA               | 2,5 |
| COCA COLA in vetro                | 3   |
| COCA COLA ZERO in vetro           | 3   |
| ARANCIATA SAN PELLEGRINO in vetro | 3   |
| CEDRATA TASSONI in vetro          | 3   |
| CHINOTTO NERI in vetro            | 3   |
| TONICA in vetro                   | 3   |

### VINI - AL CALICE

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| FRASCATI SUPERIORE DOC            | 6 |
| PECORINO IGT BIO- JU ZIRE         | 6 |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - JU ZIRE | 6 |

### COCKTAILS

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| SPRITZ (APEROL-CAMPARI-SELECT)       | 8          |
| AMERICANO                            | 8          |
| MOSCOW MULE                          | 7          |
| GIN TONIC (BOMBAY-TANQUERAY-HENDRIX) | 8 - 8 - 10 |

### BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Lager - KROMBACHER HELL (5.0%) | 0,3 l | 0,5 l |
|--------------------------------|-------|-------|

4 6

E' una lager tedesca leggera e rinfrescante, dal colore giallo paglierino. Ha un gusto delicato, con un leggero sapore di malto e un finale gradevolmente poco amaro e morbido, bilanciato da una sottile nota di luppolo.

### IPA - FREERIDE Birrificio del Ducato (6%)

5,50 -

Al centro della scena, il luppolo si erge protagonista assoluto, celebrato con intensità in questa birra. Profumi intensi di mango maturo e frutta tropicale succosa si intrecciano con note agrumate di pompelmo e sfumature di arancia amara.

### Bock - NORBERTUS KARDINAL (7.5%)

5,50 -

E' una birra doppio malto rossa a bassa fermentazione. È una birra corposa dal gusto morbido, leggermente tendente al malto, adatta per gli amanti dei sapori veri e i veri intenditori.

### BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| WHITE RIOT - BLANCHE (4%) 33 cl     | 6 |
| VIA EMILIA - PILS (5,0%) 33 cl      | 6 |
| AFO SESSION - IPA (4.7%) 33 cl      | 6 |
| MACHETE D.IPA (7,8%) 33 cl          | 6 |
| PARADOX - BELGIAN TRIPEL (8%) 33 cl | 6 |
| FORST ANALCOLICA 33 cl              | 6 |

## I FRITTI

### SUPPLI' CLASSICO

3,50

Pomodoro San Marzano DOP, ragù, salsiccia di maiale paesano, parmigiano reggiano DOP 24 mesi, fior di latte a latte crudo (1,3,7,9)

### KUBIK

3

Ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, cuore piccante di 'nduja, pepe (1,3,7)

### SUPPLI' ZUCCA E GUANCIALE

4,00

Zucca mantovana, cipolla, paprika, guanciale "Pork'N'Roll", cuore di provola affumicata, zeste di arancia (1,3,7)

### QUASI PRIMAVERA

4,50

Involtino di pizza fritto, cavolo cappuccio, carota, cipolla, vino di riso, pepe bianco, salsa agrodolce (1,12)

### CHIPS CLASSICA

4

### CHIPS ALLA PAPRIKA

4,50

 Vegetariano  Vegano

Tutti i fritti sono fatti da Antitesi con prodotti selezionati con amore per voi. Il pomodoro e i salumi sono delle aziende agricole "Casa Marrazzo" e "Pork'n'Roll" e la selezione di oli sono di piccole eccellenze italiane.

## LA TRADIZIONE

|                                                                                                                         |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARGHERITA                            | 8  |
| Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte a latte crudo, basilico, olio EVO (1,7)                                         |    |
| COSACCA                                | 10 |
| Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini, basilico, pecorino romano DOP, parmigiano Reggiano DOP 24 mesi (1,7)              |    |
| NAPOLI                                                                                                                  | 11 |
| Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte a latte crudo, alici di Cetara, origano (1,4,7)                                 |    |
| PROVOLA E PEPE                       | 10 |
| Pomodoro San Marzano DOP, basilico, provola affumicata, selezione di pepi Antitesi, olio EVO (1,7)                      |    |
| BUFALA                               | 12 |
| Pomodoro San Marzano DOP, bufala, basilico, olio EVO (1,7)                                                              |    |
| AMATRICIANA                                                                                                             | 12 |
| Pomodoro San Marzano DOP, guanciale "Pork'N'Roll", pepe e pecorino romano (1,7)                                         |    |
| BOSCAIOLA                                                                                                               | 11 |
| Funghi Champignon, fior di latte a latte crudo, salsiccia di maiale paesano (1,7)                                       |    |
| DIAVOLA                                                                                                                 | 11 |
| Pomodoro San Marzano DOP, basilico, fior di latte a latte crudo, salame piccante, olive taggiasche (1,7,8,13)           |    |
| COTTO E PATATE                                                                                                          | 12 |
| Patate gialle, fior di latte a latte crudo, basilico, prosciutto cotto affumicato "Pork'n'Roll", rosmarino fritto (1,7) |    |



NEL BOSCO DI ANTITESI  16

Crema di porcini, fior di latte a latte crudo, pioppini arrosto, gialletto fritto, fonduta di taleggio DOP, prezzemolo <sup>(1,7)</sup>

SCILLA E PORTOFINO  14

Provola affumicata, patate gialle, pesto genovese, pesto di pomodoro secco, parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, pinoli tostati, basilico <sup>(1,7,8)</sup>

CENERENTOLA 14

Vellutata di zucca mantovana, fior di latte a latte crudo, salsiccia paesana, robiola, polvere di cipolla bruciata, rosmarino <sup>(1,7)</sup>

CINQUE FORMAGGI  15

Mozzarella Bufala, fior di latte a latte crudo, blu di bufala, parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, provola affumicata, composta dello chef, timo <sup>(1,7,8)</sup>

DOLCE DOMENICA 15

Stracotto di manzo e cipolla alla genovese, provola affumicata, parmigiano Reggiano DOP 24 mesi, basilico, pepe <sup>(1,7,9)</sup>

TONNO E CIPOLLA 15

Crema di cipolla, tonno "Delfino Battista", fior di latte a latte crudo, gel di cipolla rossa con aceto di lamponi, terra di olive, polvere di cipolla bruciata, basilico <sup>(1,4,8)</sup>

ROMANA AD ALTA QUOTA 14

Carciofi arrosto al vino, fior di latte a latte crudo, speck IGP riserva, pecorino romano, carciofo fritto, menta, pepe <sup>(1,7,12)</sup>

## I DOLCI

### PIZZA DOLCE

6 (spicchio)  
30 (intera)

Trancio di pizza dolce, namelaka di cioccolato bianco, crema inglese alla gianduia, gel di lamponi, nocciole tostate, lamponi, menta (1,3,5,7,8)

...abbinamento consigliato Liquore Briottet ai lamponi (+4)

### BROWNIE

6

Brownie cioccolato e nocciole accompagnato da crema all'arancia

### TIRAMISU'

(1,3,7)

6

...abbinamento consigliato Passito di Pantelleria (+4)

### CHEESECAKE CARAMELLO SALATO E ARACHIDI 6

(7,5)

Tutti i dessert proposti sono di nostra produzione

Il costo del porzionamento di dolci provenienti dall'esterno è di € 1,50 a persona.

## PER FINIRE

#### AMARI

AMARO DEL CAPO 5

UNICUM 6

CAMATTI  2023 5

MILONE  2022 6

BRAULIO 5

JEFFERSON  2018 6

AMARO DEL CICLISTA  2019 6

AMARO DEL CICLISTA ORIGINALE 6

JÄGERMEISTER 5

JANNAMICO 5

PETRUS 5

#### LIQUORI

RATAFIA 5

LIMONCELLO LIMONE 5

LIQUIRIZIA MIYA 5

MILONE ZERO (0%) 5

SAMBUCA 5

#### GRAPPE

BIANCA IL ROGGIO 6

BARRICATA IL ROGGIO 6

#### WHISKY

TALISKER STORM 10

LAPHROAIG 10

#### RUM

DIPLOMATICO 10

ZACAPA 23 10

CAFFE' 2

DECAFFEINATO 2

ORZO/GINSENG 2



Premiato

Coperto € 2 a persona.



ANTITESI  
PIZZERIA

## I VINI

### BIANCHI

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| FRASCATI DOC - CASALE MATTIA    | 21 |
| CHARDONNEY DOC - ARLANCH        | 23 |
| PECORINO IGT BIO- JU' ZIRE      | 20 |
| VERMENTINO DI GALLURA - ATARGAI | 23 |
| RIBOLLA GIALLA -TENUTA MACCAN   | 25 |

### ROSSI

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO - JU' ZIRE | 20 |
| PRIMITIVO PUGLIA- CABITZA              | 24 |
| SYRAH -LE CONTRADE                     | 22 |
| CERASUOLO ROSATO - JU' ZIRE            | 24 |

### BOLLICINE

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY - IL ROGGIO | 26 |
| FRANCIACORTA SATEN - ANIMORE                 | 50 |

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio -  
9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi





ANTITESI  
PIZZERIA

## DRINKS

|                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| ACQUA MICROFILTRATA                   | 2.5 |
| COCA COLA glass bottle                | 3   |
| COCA COLA ZERO glass bottle           | 3   |
| ARANCIATA SAN PELLEGRINO glass bottle | 3   |
| CEDRATA TASSONI glass bottle          | 3   |
| CHINOTTO NERI glass bottle            | 3   |
| TONICA glass bottle                   | 3   |

### VINI - AL CALICE

|                                   |   |
|-----------------------------------|---|
| FRASCATI SUPERIORE DOC            | 6 |
| PECORINO IGT BIO- JU ZIRE         | 6 |
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - JU ZIRE | 6 |

### COCKTAILS

|                                      |            |
|--------------------------------------|------------|
| SPRITZ (APEROL-CAMPARI-SELECT)       | 8          |
| AMERICANO                            | 8          |
| MOSCOW MULE                          | 7          |
| GIN TONIC (BOMBAY-TANQUERAY-HENDRIX) | 8 - 8 - 10 |

### CRAFT BEERS ON TAP

|                                                                                                                                                                                                                                  | 0,3 l | 0,5 l |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------|
| Lager - KROMBACHER HELL (5.0%)<br>A light and refreshing German lager with a pale straw color.<br>Delicate taste, slightly malty, with a pleasantly mild and smooth finish, balanced by a subtle hop note.                       | 4     | 6     |
| IPA - FREERIDE Birrificio del Ducato (6%)<br>Here the hops take center stage, celebrated with intensity.<br>Aromas of ripe mango and juicy tropical fruit intertwine with citrus notes of grapefruit and hints of bitter orange. | 5,50  | -     |
| BOCK - NORBERTUS KARDINAL (7.5%)<br>A full-bodied, double-malt red beer with low fermentation.<br>Soft taste, slightly malty, perfect for lovers of bold flavors and true connoisseurs.                                          | 5,50  | -     |

### CRAFT BEERS IN BOTTLE

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| WHITE RIOT - BLANCHE (4%) 33 cl     | 6 |
| VIA EMILIA - PILS (5,0%) 33 cl      | 6 |
| AFO SESSION - IPA (4.7%) 33 cl      | 6 |
| MACHETE D.IPA (7,8%) 33 cl          | 6 |
| PARADOX - BELGIAN TRIPEL (8%) 33 cl | 6 |
| FORST NON-ALCOHOLIC 33 cl           | 6 |

## FRIED STARTERS

### SUPPLI' CLASSICO

3,50

San Marzano DOP tomato, ragù, local pork sausage, Parmigiano Reggiano  
DOP 24 months, raw-milk fior di latte <sup>(1,3,7,9)</sup>

### KUBIK

3

Buffalo ricotta, Parmigiano Reggiano DOP 24 months, spicy 'nduja heart,  
pepper <sup>(1,3,7)</sup>

### PUMPKIN & GUANCIALE SUPPLÌ

4,00

Mantuan pumpkin, onion, paprika, "Pork'n'Roll" guanciale, smoked provola  
heart, orange zest <sup>(1,3,7)</sup>

### QUASI PRIMAVERA

4,50

Fried pizza roll, cabbage, carrot, onion, rice wine, white pepper, sweet &  
sour sauce <sup>(1,12)</sup>

### CLASSIC CHIPS

4

### PAPRIKA CHIPS

4,50

 Vegetarian  Vegan

All fried items are handmade by Antitesi using carefully selected ingredients. Tomato products and cured meats come from "Casa Marrazzo" and "Pork'n'Roll". Our oil selection features small Italian excellences.



## THE TRADITION

|                                                                                                              |    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| MARGHERITA                 | 8  |
| San Marzano DOP tomato, raw-milk fior di latte, basil, EVO oil (1,7)                                         |    |
| COSACCA                     | 10 |
| San Marzano DOP tomato, cherry tomatoes, basil, Pecorino Romano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 24 months (1,7) |    |
| NAPOLI                                                                                                       | 11 |
| San Marzano DOP tomato, raw-milk fior di latte, Cetara anchovies, oregano (1,4,7)                            |    |
| PROVOLA E PEPE            | 10 |
| San Marzano DOP tomato, basil, smoked provola, Antitesi pepper blend, EVO oil (1,7)                          |    |
| BUFALA                    | 12 |
| San Marzano DOP tomato, buffalo mozzarella, basil, EVO oil (1,7)                                             |    |
| AMATRICIANA                                                                                                  | 12 |
| Pomodoro San Marzano DOP, guanciale "Pork'n'Roll", pepe e pecorino romano (1,7)                              |    |
| BOSCAIOLA                                                                                                    | 11 |
| Champignon mushrooms, raw-milk fior di latte, local pork sausage (1,7)                                       |    |
| DIAVOLA                                                                                                      | 11 |
| San Marzano DOP tomato, basil, raw-milk fior di latte, spicy salami, Taggiasca olives (1,7,8,13)             |    |
| COTTO E PATATE                                                                                               | 12 |
| Yellow potatoes, raw-milk fior di latte, basil, "Pork'n'Roll" artisanal smoked ham, fried rosemary (1,7)     |    |



Vegetarian



Vegan

## NEL BOSCO DI ANTITESI 16

Porcini cream, raw-milk fior di latte, roasted pioppini mushrooms, fried galletto mushrooms, taleggio fondue DOP, parsley <sup>(1,7)</sup>

## SCILLA E PORTOFINO 14

Smoked provola, yellow potatoes, Genoese pesto, sun-dried tomato pesto, Parmigiano Reggiano DOP 24 months, toasted pine nuts, basil <sup>(1,7,8)</sup>

## CENERENTOLA 14

Beef slow-cooked with onion Genovese-style, raw-milk fior di latte, Parmigiano Reggiano DOP 24 months, basil <sup>(1,7)</sup>

## CINQUE FORMAGGI 15

Five-cheese blend (raw-milk fior di latte, buffalo mozzarella, blue, Parmigiano Reggiano, smoked provola), chef's compote, thyme <sup>(1,7,8)</sup>

## DOLCE DOMENICA 15

Mantuan pumpkin velouté, smoked provola, local sausage, robiola, burnt onion powder, rosemary, pepper <sup>(1,7,9)</sup>

## TONNO E CIPOLLA 15

Onion cream, "Delfino Battista" tuna, raw-milk fior di latte, red onion gel with raspberry vinegar, olive soil, burnt onion powder, basil <sup>(1,4,8)</sup>

## ROMANA AD ALTA QUOTA 14

Roasted artichokes, raw-milk fior di latte, speck IGP reserve, Pecorino Romano, fried artichoke, mint, pepper <sup>(1,7,12)</sup>



## DESSERTS

### PIZZA DOLCE

6 (spicchio)  
30 (intera)

Sweet pizza slice, white chocolate namelaka, gianduia crème anglaise,  
raspberry gel, toasted hazelnuts, raspberries, mint <sup>(1,3,5,7,8)</sup>

...Recommended pairing: Raspberry Briottet Liqueur (+4)

### BROWNIE

6

Chocolate & hazelnut brownie with orange cream

### TIRAMISU'

<sup>(1,3,7)</sup>

6

....Recommended pairing: Passito di Pantelleria (+4)

### SALTED CARAMEL PEANUT CHEESECAKE

6

<sup>(7,5)</sup>

All desserts are homemade.

External dessert plating fee: €1.50 per person.

## PER FINIRE

#### AMARI

AMARO DEL CAPO 5

UNICUM 6

CAMATTI  2023 5

MILONE  2022 6

BRAULIO 5

JEFFERSON  2018 6

AMARO DEL CICLISTA  2019 6

AMARO DEL CICLISTA ORIGINALE 6

JÄGERMEISTER 5

JANNAMICO 5

PETRUS 5

#### LIQUORI

RATAFIA 5

LIMONCELLO LIMONE 5

LIQUIRIZIA MIYA 5

MILONE ZERO (0%) 5

SAMBUCA 5

#### GRAPPE

BIANCA IL ROGGIO 6

BARRICATA IL ROGGIO 6

#### WHISKY

TALISKER STORM 10

LAPHROAIG 10

#### RUM

DIPLOMATICO 10

ZACAPA 23 10

CAFFE' 2

DECAFFEINATO 2

ORZO/GINSENG 2



Awarded

Cover charge €2 per person.





ANTITESI  
PIZZERIA

## WINES

---

### WHITE WINE

|                                 |    |
|---------------------------------|----|
| FRASCATI DOC - CASALE MATTIA    | 21 |
| CHARDONNEY DOC - ARLANCH        | 23 |
| PECORINO IGT BIO- JU' ZIRE      | 20 |
| VERMENTINO DI GALLURA - ATARGAI | 23 |
| RIBOLLA GIALLA -TENUTA MACCAN   | 25 |

### RED WINE

|                                        |    |
|----------------------------------------|----|
| MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIO - JU' ZIRE | 20 |
| PRIMITIVO PUGLIA- CABITZA              | 24 |
| SYRAH -LE CONTRADE                     | 22 |
| CERASUOLO ROSE' -JU' ZIRE              |    |

### SPARKLING WINE

|                                              |    |
|----------------------------------------------|----|
| PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY - IL ROGGIO |    |
| FRANCIACORTA SATEN - ANIMORE                 | 26 |

50

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati - 8 frutta a guscio -  
9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 anidride solforosa e solfiti - 13 lupini - 14 molluschi