



Mako', un locale totalmente nuovo, dove non ci sono limiti di gusti e dove poter scegliere sia una pizza che un ottimo piatto di pasta fatta da noi **(con farina Infibra tipo 1)**

Mako' è un progetto che ha in se la **forza della tradizione** ma con **un' identità giovane** e immediata.

L'esperienza che si vive da noi è **semplice, autentica e familiare** come la nostra pizza. Un altro aspetto che non è da poco, provate ad abbinare la pizza ad uno dei **nostri cocktail**.

“DISTINGUERSI E NON CONFONDERSI”

Perché la pizza di MaKò è più buona?

1. Farine Infibra Km0 del Molino Denti nata per valorizzare ciò che la natura ci dona nel chicco di grano - vitamine, fibre, sali minerali, germe - rispondendo alle crescenti esigenze di benessere e gusto del consumatore moderno, mantenendo e valorizzando i sapori di un tempo. INFIBRA è 100% naturale, senza additivi ne' coadiuvanti di alcun genere, la produzione avviene esclusivamente attraverso lavorazioni meccaniche, i grani selezionati accuratamente.

24 ore di lievitazione e maturazione

I nostri consigli

Chiediamo di non modificare "la nostra selezione"

Il nostro menù è studiato per accontentare la maggior parte degli ospiti. Gentilmente non chiedeteci variazioni perché metterebbe in difficoltà chi lavora creando ritardi e attese per Voi.

Pizze e tempi

Le nostre pizze sono elaborate nelle farciture quindi hanno diversi tempi di preparazione e cottura motivo per cui potrebbe accadere che non arrivino al tavolo tutte nello stesso momento. Confidiamo nella vostra pazienza per consentirci di fare le cose per bene.

Doggy bag

Se non riuscite ad ultimare il vostro pasto, chiedeteci di organizzarvi il contenitore per portare il cibo avanzato!

Alcuni prodotti di questo menu sono presenti in bottega.

L'EVOLUZIONE NON CAMBIA LA TRADIZIONE

**BOLLICINE**

Asolo FM 333 - Montelvini	€ 22,00
Valdobbiadene Superiore Docg Extradry - Bellussi	€ 18,00
Prosecco San Boldo Brut - Marsuret	€ 18,00
Prosecco Il Soller Extra Dry - Marsuret	€ 18,00
Prosecco Sup Brut Selezione Makò - Bellussi	€ 18,00
Prosecco Asolo Extra Brut - Montelvini	€ 18,00
Prosecco Asolo Serenitatis Rosè - Montelvini	€ 18,00
Trento Doc Riserva Millesimato Piancastello - Endrizzi	€ 28,00
Franciacorta Brut Alma Gran Cuvée - Bellavista	€ 50,00
Franciacorta Brut - Contadi e Castaldi	€ 30,00
Franciacorta Saten - Contadi e Castaldi	€ 35,00
Franciacorta Rosè - Contadi e Castaldi	€ 35,00

BIANCHI ALTO ADIGE

Chardonnay - Nals & Margreid	€ 18,00
Pinot Grigio NME - Nals & Margreid	€ 18,00
Traminer Aromatico NME - Nals & Margreid	€ 20,00

BIANCHI FRIULI

Ribolla Gialla Collio - Muzic	€ 18,00
Pinot grigio - Jermann	€ 35,00
Traminer - Jermann	€ 35,00

BIANCHI LOMBARDIA

Lugana - Ca' dei Frati	€ 18,00
------------------------	---------

BIANCHI VENETO

Muller Thurgau frizzante - Cà Bolani	€ 16,00
--------------------------------------	---------

BIANCHI EMILIA

Bianco di Spergola frizzante - Cantina Bertolani	€ 12,00
--	---------

BIANCHI MARCHE

Passerina IGT BIO - Cantina Offda	€ 14,00
Pecorino DOCG BIO - Cantina Offda	€ 14,00

BIANCHI CAMPANIA

Falanghina DOC - Ettore Sammarco Ravello	€ 18,00
Greco DOCG - Terre di Dionisio	€ 20,00
Fiano di Avellino DOCG - Mastroberardino	€ 20,00

BIANCHI SARDEGNA

Vermentino di Gallura Primo - Piero Mancini	€ 18,00
---	---------

ECCELLENZE IN CANTINA**Blangè Cantina Ceretto**

€30,00

È un vino fresco, fragrante e fruttato dal color paglierino e profumo di iris, mela renetta, pompelmo e mandorla fresca

Spumante Altalanga brut DOCG Limited Edition - Fontana Fredda

€28,00

È un vino fresco e fruttato dal colore giallo paglierino e profumo di miele, pesca e pompelmo

Rosè del Cristo Cavicchioni

€28,00

Rosa tenue, al naso sentori di rosa canina, garofano rosa e piccoli frutti di basco

ROSATI

Lagrein Rosè - Nals & Margreid	€ 18,00
Lambrusco Ottocentorosa - Albinea Canali	€ 12,00

ROSSI TRENINO ALTO ADIGE

Pinot Nero - Nals Margreid	€ 20,00
Lagrein - Nals Margreid	€ 20,00
Cabernet - Endrizzi	€ 18,00

ROSSI VENETO

Valpolicella DOC - Bertani	€ 20,00
Valpolicella Ripasso DOC - Bertani	€ 22,00

ROSSI EMILIA ROMAGNA

Rosso di Lambrusco MAKO' - Cantina Bertolani	€ 12,00
Lambrusco Concerto DOC - Medici Ermete	€ 13,00
Lambrusco Ottocentorosa - Albinea Canali	€ 12,00
Sangiovese Barone Bartolomeo - Tenuta Amalia	€ 14,00

ROSSI TOSCANA

Chianti Classico - Cipressi	€ 18,00
-----------------------------	---------

ROSSI PUGLIA

Negramaro del Salento - San Marzano	€ 16,00
-------------------------------------	---------

ROSSI SICILIA

Nero d'Avola Molino a Vento BIO - Tenute Orestyadi	€15,00
--	--------

VINI DOLCI E DA DESSERT

Malvasia dolce spumante - Cantina Valtidone	€ 14,00
Passito di Pantelleria - Cantine Pellegrino CALICE	€ 4,00

CHAMPAGNE

Louis Roederer	€130,00
Bollinger	€160,00

trattoria e pizzeria



IL MENÙ DI TERRA

ANTIPASTI

- Bruschette con pomodorini, aglio e basilico 1 € 8,00
- Montanare classiche (3 pezzi) 1, 5, 7 € 8,00
- Bastoncini di polenta frita con fonduta di gorgonzola 1, 5, 7 € 9,00
- Tagliere di salumi misti km0 con gnocco fritto 1, 5 € 14,00
- Mozzarella di bufala 250g con insalatina di pomodorini, olio EVO, basilico, origano e aglio 7 € 11,00
- Crocchè di patate 100g (2pz) 1, 3, 7, 5 € 6,00
- Frittatina di pasta del giorno(2pz) 1, 3, 7, 5 € 8,00

PRIMI

- Tagliatelle* al ragù home made 1, 3, 7, 9 € 10,00
- Tortelli* alle erbe, con burro e salvia 1, 3, 7 € 11,00
- Cappellacci* speck e ricotta con crema di parmigiano 1, 3, 7 € 12,00
- Scialatielli ai tre pomodori, parmigiano e pecorino 1, 7 € 12,00
- Pappardelle al cinghiale 1, 3, 9 € 13,00

SECONDI

- Guancialino di maiale al lambrusco con polenta frita 1, 5, 9 € 16,00
- Tagliata di entrecôte con rucola, parmigiano e patate al forno 7 € 18,00
- Galletto marinato in salsa di soia con patate al forno 6, 7 € 15,00
- Hamburger di Angus(150 gr.) 1,3,7,5,11 € 15,00
con cipolla caramellata, pancetta grigliata, lattuga, pomodorini confit e burrata, servito con patatine fritte

Note:

** pasta fresca fatta da noi secondo tradizione*

**gli allergeni sono indicati su ogni preparazione*

**i prodotti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine*

trattoria pizzeria



IL MENÙ DI MARE

ANTIPASTI

- Antipasto Makò 2.0 (1,2, 4, 7, 10, 14) € 15,00
- Polipetti in cassuola con crostini (1, 4, 9, 14) € 13,00
- Tartare di salmone con riso basmati, crema di avocado e semi di sesamo (4, 11) € 12,00
- Fantasia di mare (polpo e seppia) (4, 14) € 12,00
- Bruschette con stracciatella, alici di Cetara e pomodorino confit (1, 7, 4) € 10,00
- Cozze in tiella con crostini (1, 14) € 12,00
- Pan brioche con alici del Cantabrico e burro aromatizzato (1, 4, 7) € 13,00

PRIMI

- Scialatielli del Makò (1, 2, 4, 9, 14) € 15,00
- Risotto ai frutti di mare (2,4,9,14) € 13,00
- Linguine alle vongole e bottarga (1, 4, 14) € 14,00
- Gnocchi* di patate verdi alla nerano con tartare di gambero e zest lime (1, 2, 3, 9) € 15,00
- Tagliatelle violetta con salmone fresco, zucchine e stracciatella (1, 3, 4, 7) € 13,00
- Spaghettoni cacio, pepe e cozze (1, 4, 7, 14) € 14,00
- Paccheri con pomodoro giallo, gamberi, burrata e pistacchio (1, 2, 7, 8, 9, 14) € 14,00
- Tagliatella al nero di seppia con pomodoro giallo, vongole, triglie, basilico e zest di limone (1,3,4,14) € 15,00

SECONDI

- Tataki di salmone con caponatina di verdure e mandorle tostate (4, 6, 8, 11) € 16,00
- Fritto misto (1, 2, 14, 5) € 14,00
- Grigliata mista (filetto di branzino, 1 scampo, 1 gamberone e 1 spiedino) (1, 2, 4, 14) € 22,00
- Trancio di baccalà grigliato su crema di patate alla curcuma e porro croccante (1, 4) € 15,00
- Panino ai mirtilli con polpo grigliato, friarielli e burrata con patate al forno (1, 3, 4, 7, 11,14) € 18,00

**gli allergeni sono indicati su ogni preparazione*

**i prodotti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine*

trattoria e pizzeria



LE NOVITÀ

TIAMO PIZZAMENTE (1,7)	€ 10,00
Fior di latte, pomodorini confit, basilico, bocconcini di bufala, spolverata di parmigiano reggiano	
CHIODINA (1, 7)	€ 13,00
Bufala, funghi chiodini spadellati con pomodorini, speck cotto fuori forno, parmigiano e basilico	
TRICOLORE (1, 7)	€ 12,00
Pomodoro San Marzano, spinaci spadellati, crudo 24m e stracciatella	
CAROLINA (1,7,5)	€ 11,00
Bufala, crema di carote, patate al forno, salsiccia di Spilinga e pecorino	
PARMIGIANA RIVISITATA (1, 7, 5)	€ 11,00
Salsa Makò, fior di latte, melanzane a funghetto - Fuori forno: Cotto Ferrarini, bocconcino di bufala	
MORTAZZI (1, 7, 8)	€ 10,00
Fior di latte, mortadella, stracciatella di burrata e granella di pistacchio	
ZAZÀ pizza frita ripassata al forno (1, 7, 5)	€ 13,00
Fuori forno: prosciutto crudo, stracciatella e pomodorini confit	

LA PIZZA SECONDO NUNZIO

SCARULELLA (1, 7)	€ 10,00
Bufala affumicata, scarola spadellata con capperi e olive, salsa gialla, salsiccia, spolverata di parmigiano e bocconcino di bufala	
PUPARULELLA (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, friggirelli saltati con pomodorini e basilico, salsiccia e bocconcino di bufala, pomodorini e parmigiano	
VERDURA RIVISITATA (1,7)	€ 10,00
Passata di pomodoro giallo, fior di latte, radicchio, zucchine, melanzane grigliate, pomodorini, olio all'aglio, spolverata di parmigiano e bocconcino di bufala fuori forno	
INCANTO (1, 7)	€ 11,00
Fior di latte, pomodoro San Marzano, crudo 24 mesi, burrata e basilico	
CALABRISELLA (1, 7)	€ 10,00
Bufala, pomodorini gialli, porcini, friarielli spadellati, 'nduja di Spilinga	
TIROLESE (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, pomodorini, gorgonzola, zucchine, speck, spolverata di parmigiano	
CANTABRICO (1, 7, 4)	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, datterini gialli e rossi, olive taggiasche, origano, aglio, alici del Cantabrico	

PEPPERINA RIVISITATA (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, 'nduja, cipolla di tropea, scaglie di parmigiano, pomodoro giallo e salsiccia	
BOLLENTE (1, 7)	€ 9,00
Fior di latte, bufala affumicata, patate al forno, parmigiano e salsiccia	
DELIRIO (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro San Marzano, carciofi grigliati, crudo 24m e bufala fuori forno	
PORCINA (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, pomodoro San Marzano, porcini spadellati, speck	
ALLEANZA (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro giallo, fior di latte, porcini spadellati, crudo 24m e parmigiano	
PUTÈINA (1, 7, 8)	€12,00
Fior di latte, crudo 24m, stracciatella, pomodorini confit rossi e gialli, granella di pistacchio	

trattoria e pizzeria



LE MARGHERITE DEL MAKÒ

AMATRICIANA (1, 7)	€ 11,00
Fior di latte, sugo all' amatriciana, parmigiano, basilico, pepe e bocconcino di bufala	
ARRABBIATA (1, 7)	€ 8,00
Sugo all'arrabbiata, fior di latte, parmigiano, fili di peperoncino, bocconcino di bufala	
4P (1, 7)	€ 10,00
Bufala, pomodorini gialli semi secchi, filetto di pomodoro San Marzano, datterini rossi e gialli, bocconcino di bufala fuori forno, basilico e olio EVO	
SBAGLIATA (1, 7)	€ 8,00
Pomodoro San Marzano, fior di latte, parmigiano, olio EVO e basilico	
PROVOLETTA (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, bufala affumicata, pepe nero, olio EVO, parmigiano e basilico	
DOP (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, bufala, filetto di San Marzano, parmigiano, bocconcino di bufala, olio EVO e basilico	
LA SPECIALE (1, 7)	€ 10,00
Bufala, pomodorini, basilico e bocconcino di bufala	
BUFALINA (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, bufala, olio EVO, bocconcino di bufala fuori forno e basilico	

LE ALTE

BIRBANTELLA (1, 7)	€ 12,00
Bufala, salsiccia di Spilinga, cipolla caramellata, patate al forno e pecorino	
POMO GI' (1, 4, 7)	€ 13,00
Pomo giallo Così Com'è, bufala affumicata, speck cotto fuori forno e pomodorino confit	
ZII MARÌ (1, 7)	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, datterini rossi, olive taggiasche, olio all'aglio, parmigiano al forno e basilico	
COSÌ COM' ERA (1, 7, 4)	€ 12,00
Bufala, pomodorini gialli e rossi, alici di Cetara e basilico	
EMOZIONE (1, 7)	€ 12,00
Bufala, crudo 24 mesi, pomodorini gialli e basilico	
REGINA MARGHERITA (1, 7)	€ 10,00
pomodoro San Marzano, bufala, basilico, olio EVO e bocconcino di bufala	

FRILLA (1, 7, 4)	€ 13,00
Crema di friarielli, bufala, pomodorini confit, alici di Cetara e bocconcino di bufala	
MOMÀ (1, 7)	€ 10,00
Bufala affumicata, salsiccia e friarielli saltati con olio e aglio	
SCINTILLA D'AMORE (1, 4, 7)	€ 10,00
Pomodoro San Marzano, pomodorini rossi, bufala, alici di Cetara e origano	

LE CONDITE A CRUDO

MAKÒ (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, pomodorini, bocconcini di bufala, crudo 24 mesi	
DELIZIA (1, 7)	€ 10,00
Fior di latte, crudo 24 mesi, bocconcino di bufala, crema di aceto balsamico, datterini, grana a scaglie	
VIA EMILIA (1, 7)	€ 10,00
pomodoro San Marzano, fior di latte, crudo 24 mesi, funghi freschi, crema di aceto balsamico e Parmigiano Reggiano	

MAGGIORAZIONI

Crudo / Bufala / Burrata € 2,50 - Pizza alta € 1,50 - Impasto integrale € 1,50 - Gluten free €2,00

IL MEZZO METRO

½ margherita	€12,00
½ farcitura classica	€18,00
½ farciture novità	€20,00/22,00

*i pomodorini a crudo sono conditi con aglio e olio evo

I NOSTRI PRODOTTI

Farina Infibra di Molino Denti di Borzano
 Salumi nostrani del Salumificio Bonini di Casina
 Datterino giallo di Così Com'è
 Pomodoro San Marzano di La Torrente
 Mozzarella di bufala di La Fattoria di Battipaglia
 Fior di latte del caseificio Spinelli
 Alici di Cetara di Delfino Battista di Cetara

trattoria e pizzeria



I CONTORNI

- Melanzane "a funghetto" con pomodoro e basilico (1, 5) € 5,00
- Verdure alla griglia melanzane, zucchine, radicchio € 5,00
- Friarielli saltati con olio EVO aglio e peperoncino € 5,00
- Patatine fritte** (1, 5) € 5,00
- Patate al forno € 5,00

LE INSALATE

- Insalata mista € 4,00
- Polletta (7) € 8,00
Verde misto, petto di pollo grigliata, scaglie di Parmigiano
- Alicetta (7, 4) € 8,00
Verde misto, pomodorini, mozzarella, acciughe, basilico
- Finocchietta (4,14) € 10,00
Verde misto, insalata di mare, finocchio
- Caprese (7) € 8,00
Verde misto, pomodorini, bufala, origano, basilico

Coperto e servizio € 2,50
Servizio torta , vino € 1,00

**gli allergeni sono indicati su ogni preparazione*

**i prodotti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine*

**Nonna Pina prepara...**

- Mascarpone bianco/nutella o caramello (7, 8) € 6,00
- Nuvola di mascarpone con croccante di mandorle (7, 8) € 6,00
- Panna cotta con nutella o caramello (7, 8) € 5,00
- Crema brulè (3, 7) € 5,00
- Tiramisù (1, 3, 7) € 5,00
- Diavoletti con nutella (1, 7, 5, 8) € 5,00
- Sorbetto al caffè, limone (7) € 3,00
- Dolce della settimana (chiedere al personale di sala) € 6,00

I CLASSICI

- Roccobabà di Emilio il Pasticcere (1, 3, 7) € 6,00
- Tortino al cioccolato con cuore caldo (1, 3, 7) € 5,00
- Cheesecake ai frutti di bosco (1, 3, 7) € 5,00
- Zuppa inglese (1, 3, 7) € 5,00
- Tartufo bianco e nero (1, 3, 7) € 5,00
- Tartufo al pistacchio artigianale (1, 3, 7) € 6,00
- Affogato al caffè o San Marzano (1, 3, 7) € 7,00
- Profitteroles al cioccolato (1, 3, 7) € 5,00

DAL BAR

- ACQUA OXIGENIA € 2,50
- BIBITE 33 CL (coca cola, fanta, sprite, the limone e pesca) € 3,00
- PEPSI 20 CL € 3,00
- PEPSI 40 CL € 4,50
- Coca cola l € 6,00
- BIRRA ANALCOLICA 33 CL € 4,00
- BIRRA GLUTEN FREE 33 CL € 4,00
- CARAFFA BIRRA MORETTI 1 LT. € 10,00
- CARAFFA BIRRA (Icnusa, Messina, Moretti Ipa, Moretti rossa) 1,5 LT. € 15,00
- CALICE DI PROSECCO / VINO (secondo disponibilità) € 4,50

**gli allergeni sono indicati su ogni preparazione*

**i prodotti potrebbero essere congelati/surgelati all'origine*

GLI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011-“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, di peccai, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi