MENU

ART PIZZA BAR

CENTO3

Pizza Senese

LA STORIA

Nel 2010, nel nostro piccolo e storico locale, abbiamo riportato in vita un'**antica ricetta della tradizione senese**. Da allora prepariamo una pizza con **bassa idratazione**, **lunga lievitazione** e soli ingredienti semplici: farina, acqua, olio extravergine d'oliva, sale e lievito.

Dal 2023, nel nostro locale completamente rinnovato, quella stessa ricetta vive anche nella pizza al piatto, mantenuta fedele alle sue origini: sottile, croccante, leggera e altamente digeribile.



Bona Buffo!

ART PIZZA BAR
CENTO3

DA CONDIVIDERE

A Miccino! (A,G) — 7,90
Speluzzico
Affettati del Rabissi Km 0, prosciutto, salame, rigatino, finocchiona, e formaggio del Silvestri (pecorino)

Diamine! (A,G) — 9,90
Fame L
Affettati del Rabissi Km 0, prosciutto, salame, rigatino, finocchiona, salsiccia secca e formaggio del Silvestri (pecorino)

Bello Gadollo! (A,D,G) — 27,90
Fame XL, meglio per due!
Affettati del Rabissi Km0, prosciutto, salame, finocchiona, capocollo, salsiccia secca, formaggio del Silvestri (pecorino), acciughe sotto pesto del 103 e carciofo romano

Aggiungi 6 COCCOLI (A) a soli 4,50

Prosciutto, coccoli e burrata (A,G) — 12,00

Tutti accompagnati dal nostro super ciaccino olio e sale

Provali con
Cosmopolitan 7,00
Vodka, lime, zucchero, Cranberry, Triple sec





A Buglione! (A,C,G) — 13,50
6 coccoli, 3 arancine di riso e 3 frittatine di bucatini

3 Arancine di riso (A,C) — 5,00

3 Frittatine di bucatini (A,C,G) — 5,00

Patatine fritte — 5,00

Provali con
Gin Fizz al Pompelmo 8,00
Gin, lime, zucchero liquido e soda al pompelmo

LE FIRME



Vegetariano

Bufalate (A,G) **16,90**
Base bianca, mozzarella, grana,
e fuori dal forno, pomodorini al basilico
gialli e rossi, mozzarella di bufala

Provala con
Gin Basil Smash 8,00
Gin, succo di lime, zucchero liquido, foglie di basilico



BELLA TOSTA!

Meglio del tonno! (A,B,D,G,N) **12,00**
Base rossa, e fuori dal forno, acciughe
sotto pesto del 103, pomodorini secchi
e fiocchi di stracciatella

Provala con
Passion Mojito 8,00
Rum, menta, lime, zucchero di canna, passoa e soda

La ✖ venduta!



Sei uno Zuccone! (A,G) **11,00**
Base bianca, mozzarella fior di latte,
zucca gialla, salsiccia del Rabissi
e porcini

Provala con
Rosita 8,50
Tequila, Campari, Vermuth rosso, agave, lime, angostura



Servito nel coscio! (A,G) **12,00**
Base bianca, mozzarella fior di latte
e fuori dal forno, crudo, rucola
e scaglie di grana

Provala con
Gin Mare Tonic 10,00
Gin Mare e tonica

GHIOTTA!



Bada che pistacchio! (A,G,H) **12,00**
Base bianca, mozzarella fior di latte
e fuori dal forno, mortadella di Bologna,
fiocchi di stracciatella e granella
di pistacchio

Provala con
Hugo St-Germain 10,00
Prosecco, liquore St-Germain e soda



BONA BUFFO!

Figlior d'una Stiacciaghiande (A,G) **18,90**
Base bianca cipolle caramellate,
e fuori dal forno, prosciutto di Cinta
Senese DOP, e fiocchi di stracciatella

Provala con
Monte Mule 8,00
Montenegro, lime, succo arancia e Ginger Beer

LE SPECIALI

Un funghetto trallallero! (A,G) 11,00
Base bianca con prosciutto cotto, funghi champignon e scamorza affumicata

Zucca, noci e gorgonzola (A,G,H) 11,00
Base bianca con mozzarella fior di latte

Provala con
Caramel Lady 8,50
Gin, liquore al caramello salato Mantovani, succo lime, zucchero liquido e angostura

La Porcina (A,G) 11,00
Base rossa, mozzarella fior di latte, salsiccia del Rabissi e porcini

Maialona (A,G) 10,90
Base rossa, mozzarella fior di latte, cotto, salsiccia, wurstel e salame piccante

Provala con
New York Sour 8,00
Whisky Bourbon, Sweet and Sour e vino rosso

LE NOSE

Cipóllone (A,G) 10,90
Base rossa, mozzarella fior di latte, tonno e abbondante cipolla

Capricciosa (A,G) 10,90
Base rossa, mozzarella fior di latte, cotto, funghi, carciofi, olive e wurstel

So' tutta un fo'o! (A,G) 10,50
Base rossa, mozzarella fior di latte, salame piccante e olio al peperoncino di Pippo

Come il cacio sui maccheroni (A,G) 10,00
Base rossa, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, gorgonzola e grana

Birbante (A,G) 10,00
Base rossa, salame piccante, pomodorini secchi e fiocchi di stracciatella

Sarcìccia (A,G) 9,90
Base rossa, mozzarella fior di latte, salsiccia del Rabissi e abbondante cipolla

Romana (A,D,G) 9,50
Base rossa con mozzarella fior di latte, capperi e acciughe

L'orto vuole l'omo morto! (A,G) 9,50 Vegetariano
Base bianca, mozzarella fior di latte e verdure miste di stagione

Margherita (A,G) 8,00
Base rossa con mozzarella fior di latte

Marinara (A) 6,50 Vegetariano
Base rossa, aglio e origano



LE RIPIENE

CALZONI

Cotto, funghi, wurstel, carciofi e olive (A,G) 11,00
Prosciutto e funghi (A,G) 9,00
Pomodoro, mozzarella e basilico (A,G) Vegetariano 8,00

CIACCINI RIPIENI

Spinaci, stracchino e mozzarella (A,G) 11,00
Cotto e mozzarella (A,G) 10,00
Salsiccia e mozzarella (A,G) 10,00

DOLCI

Produzione artigianale della Gelateria del 103

GLUTEN FREE



BACI DI SIENA

Panna glassata al cioccolato fondente, con:

- Classico alla panna 4,00 (G,H*)
- Granella croccante 4,00 (G,H,M,F*)
- Canditi 4,00 (G,N,H*)
- Granella croccante e canditi 4,00 (G,H,M,N,F*)
- Caffè e cioccolato 4,00 (G,H*)
- Pistacchio 4,50 (G,H,F*)

Provalo **affogato al Caffè** +2€

MONOPORZIONI

Cheesecake Pistacchio (F,G,H) 6,00
Base biscotto, crema al pistacchio e semifreddo cheesecake

Cheesecake frutti di bosco (F,G) 5,50
Base biscotto, marmellata ai frutti di bosco e semifreddo cheesecake

Cheesecake Cioccolato (F,G,H) 5,00
Base biscotto, crema Gianduia e semifreddo cheesecake





Provala con **Boulevardier al Cioccolato** 8,00
Campari, Vermuth rosso, Whisky bourbon, Frangelico e angostura.

Margherita del 103 (F,G,H*) 5,50
Base biscotto, con semifreddo al cioccolato bianco e inserto di Lampone

Tre cioccolati (C,F,G,H) 5,00
Base pan di spagna con bagna alla vaniglia, croccante biscotto in cioccolato fondente, e tre strati di mousse (fondente, latte e bianco)

Tiramisù (G,C*,H*) 6,00

Pistacchio e Nocciola (G,H,M*) 6,00

Gianduia e Nocciola (G,F,H,C*) 6,00

PIZZE DOLCI*

Nutella (A,G,H) 10,00

Nutella, mascarpone e zucchero a velo (A,G,H) 11,00

Crema di pistacchio e mascarpone (A,G,H) 12,00

*prodotti con glutine

Concludi la cena con **Espresso Martini** 7,00
Vodka, liquore al caffè, sciroppo di zucchero e caffè

BIRRA

ALLA SPINA

BIRRA FORST DEL CENTOTRE 0,3 l 5,70
Birra Ambrata Forst della casa

FORST KRONEN 5,2%
Bionda Rotonda corposa e dissetante
→ 0,20 l 3,50
→ 0,40 l 5,50

FORST SIXTUS 6,5%
Doppio malto vellutata
con marcato sentore di malto
→ 0,20 l 3,80
→ 0,40 l 7,00

FORST FELSENKELLER 5,2%
Birra non filtrata, gusto pieno e corposo
→ 0,30 l 5,50
→ 0,40 l 7,00

BIRRA WEISS
→ 0,20 l 3,80
→ 0,40 l 7,00

FORST
Marchio storico italiano dal 1857, nato da una passione di famiglia, con acqua proveniente delle sorgenti alpine.

ARTIGIANALE in bottiglia

GRANDA
Birrificio di Cuneo che coltiva in maniera sostenibile le proprie materie prime, con filiera controllata.

GRANDA KLOE Helles 0,33 l 5,90
Aroma floreale erbaceo

GRANDA AERO APA Gluten free 0,33 l 5,90
Aroma resinoso agrumato

GRANDA FLOOKE Amber Lager 0,33 l 5,90
Malti tostati e caramellati

GRANDA SWEETCH Blanche 0,33 l 5,90
Aroma agrumato speziato

GRANDA KEI OS IPA 0,33 l 5,90
Aroma resinoso tropicale

LA STECCIAIA
Primo birrificio agricolo con certificazione biologica in Italia, nato nelle Crete Senesi.

LA STECCIAIA KO-META Blonde Ale 0,75 L 18,90
Note fruttate sottili e deliziose

LA STECCIAIA COCO' Blanche 0,75 L 18,90
Note agrumate e speziate

LA STECCIAIA GENTILROSSA Dubbel 0,75 L 18,90
Dolce con sentori di frutta matura

BEVANDE

Acqua Naturizzata
- 0,50 l 2,00
- 0,75 l 2,50

Coca Cola alla spina
- 0,30 l 3,50
- 0,40 l 5,00
- 1 l 9,00

Schweppes tonica alla spina
- 0,30 l 3,50
- 0,40 l 5,00
- 1 l 9,00

Schweppes Lemon alla spina
- 0,30 l 3,50
- 0,40 l 5,00
- 1 l 9,00

Coca Cola Zero (lattina) 3,50
Fanta (bottiglia in vetro) 3,50
Estathè limone/pesca (brick) 2,00
Estathè limone/ pesca (bottiglia 0,4 l) 4,50

Baladin

Cedrata Baladin 4,50
Cola Baladin 4,50
Spuma nera Baladin 4,50
Ginger Baladin 4,50
Tonica al fieno Baladin 4,50
Mela Zen Baladin 4,50

Servizio e coperto 1,50

ALLERGENI

A cereali contenenti glutine | B crostacei | C uova | D pesce | E arachidi | F soia | G latte | H frutta a guscio
I sedano | L senape | M semi di sesamo | N anidride solforosa e solfiti | O lupini | P molluschi

*può contenere tracce di prodotto

ART PIZZA BAR
CENTO3

BONA BUFFO!

Seguici su

Creato da
RISTORANTE DIGITALE