



UNICA

QUESTIONE DI CROCCANTEZZA

UNICA nasce per affermare una nuova identità della pizza: fuori categoria, riconoscibile, autentica.

Creare un nuovo modo di vivere la pizza e la croccantezza, unendo ricerca, qualità e gusti della tradizione.

UNICA è il luogo dove la differenza diventa esperienza, e ogni dettaglio racconta il piacere di qualcosa fatto bene.



FRITTI

SUPPLÌ AL TELEFONO

Riso Carnaroli, pomodoro, fior di latte, burro, Parmigiano Reggiano 36 mesi e basilico (1, 3, 7, 9) **5**

TONNARELLO CACIO E PEPE

Tonnarello fresco, besciamella al pecorino, cremoso al pecorino e pepe Tellicherry (1,3,7) **7**

PURÈ FRITTO

Patate, fior di latte, provola affumicata e cremoso al Parmigiano Reggiano 36 mesi (1, 3, 7) **7**

CANNELLONE FRITTO

Sfoglia, ragù, besciamella al pomodoro, cremoso di pomodoro e pecorino romano (1, 3, 7, 9) **6,5**

SFERA VEGANA

Cicoria ripassata, hummus, limone, pomodoro secco e cremoso mediterraneo (1, 6, 10, 11) **7**

POLLO ALLA CACCIATORA

Pollo alla cacciatora, fior di latte e cremoso al pomodoro arrostito (1, 3, 6, 7) **8**

SALTIMBOCCA ALLA MILANESE

Cotoletta alla milanese (fatta da un romano), Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burro e salvia (1, 7, 12) **13**

UNICA FRIES

Croccanti patatine fritte con il ketchup fatto in casa di Unica (1, 12) **6**

DALLA CUCINA MARITOZZI

STRACCIATO

Stracciatella, mortadella e zest di limone (1, 3, 6, 7, 8) **11**

UNICO

Coda alla vaccinara, coulis di carota e cipolla, pecorino romano e sedano ghiacciato (1, 3, 7, 9) **13,5**

ZUCCOTTO

Prosciutto di zucca, crema di zucca cremoso al comté e parmigiano, menta e panatura all'arancia (1, 3, 7, 8) **9**



DAL FORNO LE MARGHERITE

MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte e basilico (1,7) **9,5**

MARGHERITA MARINARA

Pomodoro, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico e origano bianco siciliano (1, 4, 7, 12) **14**

MARGHERITA STAGIONALE

Pomodoro, treccia di bufala a crudo, prosciutto di zucca e basilico (1, 7) **11,5**

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro, treccia di bufala, Parmigiano Reggiano 36 mesi e basilico (1,7) **12**

MARGHERITA UNICA

Fior di latte, treccia di bufala, pecorino romano, cremoso di pomodoro arrosto, pepe Tellicherry e basilico (1,7) **14**

OLD SCHOOL

ROSSA E SALSA VERDE

Pomodoro e salsa Verde (1, 12) **9**

COTTO, PATATE E PROVOLA

Fior di latte, prosciutto cotto alla brace, provola affumicata e patate al forno (1,7) **16**

PEPPERONI

Fior di latte, pomodoro alla 'nduja, salame piccante, origano e pecorino romano (1, 7, 12) **12,5**

WURSTEL E PATATINE

Provola affumicata, würstel artigianale, patatine e ketchup di UNICA (1, 7, 12) **12**

BOSCAIOLA E SALSA VERDE

Fior di latte, funghi cardoncelli arrostiti, salsiccia, salsa verde e finocchietto (1, 7, 12) **16**

CICORIA E SALSICCIA

Fior di latte, provola affumicata, cicoria ripassata e salsiccia (1, 7, 12) **14**

Le nostre pizze Signature sono state studiate per garantire un perfetto equilibrio di sapori.

LE UNICHE



Per questo motivo non è possibile richiedere modifiche agli ingredienti.

BURRO E PARMIGIANO E TARTUFO

Fior di latte, cremoso al Parmigiano Reggiano 36 mesi e vaniglia Bourbon, tartufo fresco, crumble al burro e salvia e pepe di Sichuan (1, 7) **24**

CASTELLI ROMANI

Porchetta, cicoria ripassata e treccia di bufala (1, 7) **15**

HOT HONEY

Pomodoro, treccia di bufala, salame piccante, salsa hot honey fatta dalla nostra cucina e basilico (1, 7, 12) **14**

TONNO E CIPOLLA OGGI

Fior di latte, cipolla in agro, filetti di tonno, capperi, cremoso mediterraneo, olive taggiasche, basilico e zest di limone (1, 4, 7, 12) **16,5**

MARINARA UNICA

Pomodoro, capperi, polvere di olive, acciughe del Mar Cantabrico, salsa verde, pomodoro secco e basilico (1, 4, 12) **14**

CROQUE MADAME

Fior di latte, provola affumicata, prosciutto cotto alla brace, cremoso al comté, Parmigiano Reggiano 36 mesi, zabaione salato al pepe, panatura e basilico (1, 3, 7, 12) **18**

HUMMUS

Hummus, crema di zucca arrostita, maionese vegetale agli agrumi, paprika affumicata, polvere di olive, basilico e menta (1, 6, 11, 12) **13,5**

CAPRICCIOSA (SE PROPRIO DEVO FARLA)

Fior di latte, treccia di bufala a crudo, prosciutto cotto alla brace, funghi cardoncelli arrostiti, cremoso d'uovo, carciofi alla brace, polvere di olive taggiasche e basilico (1, 3, 7) **20**

INSALATE

Accompagnate dalla nostra focaccia bianca.

ROMANA

Lattuga romana, prosciutto cotto, olive taggiasche, pomodorini, uovo sodo morbido, cardoncelli arrosto, carciofini e parmigiano (1, 3, 7) **14**

DELICATA

Crema di zucca, misticanza, ceci croccanti, noci tostate, zucca marinata, polvere di olive e dressing di sciroppo d'acero e mostarda (1, 8, 10) **12**

TONNO E CIPOLLA

Lattuga romana, treccia di bufala, pomodorini, tonno, cipolla rossa in agrodolce, pane croccante al limone e basilico fresco (1, 4, 7) **13**

STO IN FISSA

DOLCI

TIRAMISÙ UNICO

Savoardi, cremoso al mascarpone, caffè, crumble al cioccolato e sale Maldon (1, 3, 7) **7**

BOMBA CITRON

Impasto brioche fritto, cremoso al limone, meringa flambé e crumble alla nocciola (1, 3, 7, 8) **9**

MARITOZZO CON LA PANNA

Impasto brioche, panna e fava tonka (1, 3, 7) **7**

COPPA DI GELATO

Coulis di lamponi, gelato alla vaniglia Bourbon di CIACCO, panna e croccante al cioccolato e nocciola (1, 3, 7, 8) **9**

CAFFÈ

IN PARTNERSHIP CON *Caffè Diemme*

Caffè	1,5
Caffè macchiato	1,5
Decaffeinato	1,7
Ginseng	1,7
Orzo	1,7

VINI DOLCI

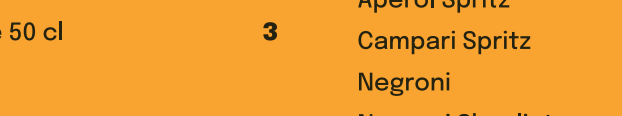
Passito di Pantelleria	10/50
Moscato Vivace	26

AMARI & GRAPPE

Amaro Nazionale	5
Amaro Bello	6
Limoncello Nazionale	4,5
Marzadro Grappa Amarone	7
Marzadro Grappa 18 Lune	8
Marzadro Grappa Anfora Bianca	8

BEVERAGE

IN PARTNERSHIP CON



ACQUA

Acqua Panna Naturale 50 cl	3
Acqua San Pellegrino Frizzante 50 cl	3

BIBITE

Coca Cola	3,5
Coca Cola Zero	3,5
Fanta	3,5
Sprite	3,5
Estathe Limone	3,5
Estathe Pesca	3,5

BIRRA ALLA SPINA

PEDAVENA PILS SUPERIORE Tono chiaro e brillante con gusto secco, pulito e finale piacevolmente amaro	4/6
PEDAVENA AMBRATA Colore meraviglioso e schiuma compatta con gusto pieno ed aromatico	4,5/6,5
MAISEL WEST COAST SPA PALE ALE Colore dorato e bouquet fruttato con sentori di ananas, maracuja e arancia	4,5/6,5

BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio romano nato ai Castelli Romani. Radiocraft unisce tradizione, modernità e musica: ogni birra nasce da una canzone e dalla sua atmosfera.

RADIOCRAFT CLAIRE Pils 5° con una carezza morbida con profumi di miele e cereali	6
RADIOCRAFT BOCKA DI ROSA Bock 6,3° con colore ambrato arancio. Sentori erbacci e resinosi	7
RADIOCRAFT AVVELENATA Tripel 8° con colore arancio carico, schiuma bianca compatta ed abbondante. Sensazioni pepate e floreali accompagnate da note di frutta matura	7
RADIOCRAFT DISPERATA EROTICA IPA 6° Estremamente facile da bere con un corpo morbido e aroma fruttato che ricorda pesca ed albicocca	7
RADIOCRAFT AMELIE Bianche 5° Vivacizzata dall'aromaticità del coriandolo e del pepe rosa con note fresche, citriche e agrumate	7

COCKTAILS

Aperol Spritz	7
Campari Spritz	8
Negroni	8
Negroni Sbagliato	8
Gin Tonic	8

BOLLICINE

Vesper Satèn	42
Piancastello Riserva Brut Trento DOC	8/40
Crémant d'Alsace Brut Millésimé Blanc De Noirs	38
Cuvée di Boj Prosecco Valdobbiadene Sup. Brut D.O.C.G.	5/25
Aquarius Spumante Rosé Extra Dry	22

VINI BIANCHI

Ribolla Gialla	6/24
Gewürztraminer	28
Racemo Frascati Superiore Bio	25
Derthona Timorasso	6/28
Falà Falanghina	6/24
Natural Blanc	34
Weissburgunder Mosella	30

VINI ROSATI

Polignano	6/24
La Croix Rosé De Peyrassol Méditerranée IGP	25

VINI ROSSI

Cabernet Sauvignon	6/24
I Lioni Nebbiolo d'Alba Bio	28
Ercole Nero Buono	28
Anarkos	6/24
Ayunta Neretto Mascalese	30

SPUMANTI

Réserve Exclusive Brut	13/65
Réserve Exclusive Rosé Brut	80

VEGETARIANO VEGANO

LISTA ALLERGENI

1 Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut). 2 Crostacei. 3 Uova. 4 Pesce. 5 Arachidi. 6 Soia. 7 Latte. 8 Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, Brasile, pistacchi, macadamia). 9 Sedano. 10 Senape. 11 Semi di sesamo. 12 Solfiti oltre 10 mg/kg. 13 Lupini. 14 Molluschi.

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1€

PREZZI ESPRESSI IN EURO | COPERTO 2€

ENGLISH MENU

SCAN AND DISCOVER

UNICAPIZZA.IT

