



APERITIVI, MUSICA & COCKTAILS

DISTILLERIA INDIE

DISTILLERIA A KM ZERO

Distilleria Indie, situata a S. Pietro in Campo, è una realtà unica che produce e distribuisce prodotti in modo sostenibile. Molto più di una semplice distilleria: è uno spazio per eventi, masterclass e tour. Situate a pochi chilometri, Distilleria Indie e Pizza Indie sono due

realtà a stretto contatto. I distillati sono presenti nel menù di Pizza Indie, tra cui Ambrosia Gin, Amaro del Riccio Garfagnino, Dandi, Liquore al Sambuco.



PIZZA INDIE

APERITIVI, MUSICA E COCKTAILS

Attiva dal 2023, Pizza Indie è una pizzeria, un pub, un luogo di ritrovo per musica live, dove la cucina italiana e la mixology di qualità si incontrano, proponendo drink realizzati con distillati provenienti direttamente dalla vicina Distilleria Indie.

Durante l'estate apre la Terrazza Indie, uno spazio con vista sulle Alpi Apuane dedicato agli aperitivi e ai dj set estivi. Nel 2026 apre la seconda sede a Castelnuovo di Garfagnana.



ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

FOCACCINA AL SALE ^[1] 5

Focaccia intera, olio, sale, rosmarino

TAGLIERE (x2 persone) 26

Bruschetta al pomodoro, bruschetta al lardo, sottaceti, pecorino, miele, polenta, pasta fritta, crudo, salame Napoli, speck, mortadella, pancetta, olive nere, cecina ^[1, 7, 8, 12]

PATATINE FRITTE ^[1] 5

PASTA FRITTA ^[1] (7 pz) 5

CECINA (3 pz) 5

POLENTA FRITTA CON RAGÙ (5 pz) 6

GNOCCO INDIE (7 pz) ^[1,7] 12,5

Crudo, burrata, pasta fritta

LE NOSTRE PIZZE!

SENZA GLUTINE! +2
SENZA LATTOSIO +1,5
PIZZA BABY -1,5

TUTTE LE PIZZE SONO DISPONIBILI CON CORNICIONE ALTO O BASSO

Scegli la classica versione napoletana, soffice, con cornicione alto e profumo di forno, con quella consistenza elastica che si piega senza spezzarsi e un gusto ricco, autentico, profondo.



PIZZA NAPOLETANA... O PIZZA CROCCANTE?

Oppure c'è chi non resiste alla pizza bassa e croccante, stesa sottile e cotta finché diventa leggera, asciutta e super fragrante. Un impasto che scrocchia sotto i denti perfetto per chi cerca equilibrio e croccantezza in ogni fetta.



MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, basilico
[1,7]



BASILICO

7

BUFALA

Pomodoro, mozzarella, bufala, basilico
[1,7]

10

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio, basilico
[1]

7

NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe
[1,4,7]

10

PRIMAVERA

Mozzarella, pomodorini, basilico
[1,7]

9

MONTANARA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
[1,7]

9

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante
[1,7]

9

NAZIONALE

Pomodoro, mozzarella, crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana
[1,7]

12

ORTOLANA

Mozzarella, peperoni, zucchine, melanzane
[1,7]

9

WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella, würstel
[1,7]

9

LA GUSTOSA

Fior di latte, gorgonzola, salamino piccante
[1,7]

10

PROVOLA

PANCETTA



LA SAPORITA

Fior di latte, provola affumicata, pancetta
[1,7]

11

LA PANIA

Fior di latte, pomodoro, speck e mascarpone
[1,7]

12

SPECK



MASCARPONE

MONTE FORATO

Fior di latte, pomodoro, crudo e mascarpone
[1,7]

12

PIZZA INDIE

Mozzarella, pesto, pomodorini, burrata
[1,7]

12

5 CAGI

Mozzarella, gorgonzola, provola, ricotta, grana
[1,7]

10

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
[1,4,7]

10

MORTAZZA

Mozzarella, pesto pistacchio, mortadella, burrata, granella di pistacchio
[1,7,8]

12

CALZONI

PANE ARABO

12

Insalata, mozzarella, pomodorini, crudo
[1,7]

CALZONE CLASSICO

9

Mozzarella, prosciutto cotto
[1,7]

CALZONE VEGETARIANO

10

Mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni
[1,7]

FOCACCIA RIPIENA

12

Mozzarella, cotto
[1,7]

SALSICCIA E FRIARIELLI 12,5

Fior di latte, salsiccia, friarielli e nduja [1,7]

AMERICANA 10

Mozzarella, pomodoro, würstel e patatine [1,7]



PATATINE

WÜRSTEL

SINFONIA 10

Fior di latte, cotto, gorgonzola [1,7]

SFIZIOSA 11

Fior di latte, pomodoro, salsiccia e gorgonzola [1,7]

LA MAIALONA 11

Mozzarella, pomodoro, salsiccia, salamino piccante e würstel

BOSCAIOLA 11

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi [1,7]



CONTORNI

PATATE FRITTE 5

INSALATA VERDE & POMODORINI 5

INSALATONE

CAESAR SALAD 10

Insalata, crostini di pane, pollo, pomodori, scaglie di grana, salsa caesar [1,3,7,10]

MEDITERRANEA 10

Insalata, crostini di pane, pomodoro, bocconcini di mozzarella [1,7]

COME SONO FATTE LE NOSTRE PIZZE?



FARINA FAGIOLI

Le farine Molini Fagioli sono farine artigianali dal 1947, utilizzano materie prime 100% italiane, valorizzando la naturale vocazione del territorio e rispettando l'ambiente.



POMODORO MARRAZZO

Il pomodoro Marzano DOP si distingue per la qualità, la lavorazione a mano e la coltivazione tradizionale, rispettando la rotazione delle colture.



ALLERGENI

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

PROVA LA NOSTRA MIXOLOGY

AMBROSIA

- AMBROSIA PALOMA 7
Ambrosia Day, Soda al pompelmo, Lime
- GIN TONIC/LEMON 7
Ambrosia Gin, Lemon/Acqua Tonica
- NEGRONI PREMIUM 7
Bitter Campari, Ambrosia Day, Dandi Vermouth

Ambrosia Gin è un London Dry Gin artigianale toscano, distillato da Distilleria Indie. Nasce dall'incontro tra botaniche locali e uno spirito sostenibile, per un gusto fresco e aromatico, autenticamente Made in Tuscany. Ginepro Toscano, salvia e rosmarino locali, limoni di Siracusa IGP formano il bouquet aromatico, perfetto per ogni cocktail!



AMARO DEL RICCIO

Amaro del Riccio Garfagnino è il primo amaro dedicato alle terre della Garfagnana. Questo amaro artigianale cattura l'anima autentica della regione, con una combinazione di erbe aromatiche locali tra cui l'elicriso, la mentuccia e il miele di castagno che riduce lo zucchero conferendo alla bevanda un'armoniosa dolcezza naturale.

- AMARO CON GHIACCIO 3
Shot di Amaro del Riccio Garfagnino
- RICCIO SPRITZ 8
Amaro del Riccio Garfagnino, Prosecco, Soda



LIQUORE AL SAMBUCO

- HUGO INDIE SPRITZ 7
Liquore al sambuco, Prosecco, Soda



PRENDI 1
AMARO DEL RICCIO
IL 2° È OMAGGIO!



VINO

- Bianco Torre Rosazza Pinot Grigio 4/10cl 22/75cl
- Alteo Chianti Riserva 4/10cl 18/75cl
- Falceri Prosecco DOC 4/10cl 18/75cl
- VINO DEL MESE Chiedere allo staff

DANDI VERMOUTH

- DANDI & SODA 6
Dandi Vermouth di Toscana, Soda

CLASSICS

- CAMPARI SPRITZ 6
Campari, Prosecco, Soda
- APEROL SPRITZ 6
Aperol, Prosecco, Soda
- AMERICANO 6
Martini Rosso, Campari, Soda
- HUGO SPRITZ 6
Liquore al sambuco, Prosecco, Soda
- BACARDI E COLA 6
Rum Bacardi, Coca cola, Lime
- JÄGERBOMB 7
Jäger, Red Bull
- NEGRONI 6
Campari, Vermouth, Gin Indie

- ANALCOLICI 2
Acqua naturale/frizzante
- Acqua piccola 1
- Coca Cola/Estathé/Fanta 3
- Crodino 3
- Succhi 3

RUM & WHISKEY

- Jameson 4
- Wild Turkey 4
- Appleton estate 8yo reserve 5
- Appleton estate 12yo rare cask 7
- Chiedere allo staff per altre selezioni

AMARI

- Amaro del Riccio Garfagnino 3
- Vecchio Amaro del Capo 4
- Baileys 4
- Jägermeister 4
- Montenegro 4
- Fernet Branca 4
- Branca Menta 4
- Amaro Tonic 6
- Grappa Morbida 4
- Grappa Barricata 4

ALTRI GIN

- Hendrick's 8
- Tanqueray No. Ten 8
- London N°3 9
- Calacatta 6

CAFFÈ

- Caffè 1,5
- Caffè corretto 2

BIRRE

- JUPILER 3/25cl 5/40cl
Lager belga 5.2%

BIRRA DEL MESE

Chiedere allo staff

- FRANZISKANER 4/30cl 6,5/50cl
Weissbier 5.0%

BOTTIGLIA

- Peroni/Nastro Azzurro 33cl 3
- Corona extra 33cl 3,5
- Corona zero 33cl 3,5
- Petrognola IPA 6
- Petrognola Sassorosso 6

Si informa la gentile clientela che non si accettano conti condivisi tra PIZZERIA e TERRAZZA. Si prega di chiudere il tavolo prima di lasciare la PIZZERIA.