

MENU PIZZERIA

La qualità di una pizza inizia dalla selezione degli ingredienti.

Ogni elemento, dalla farina selezionata, al pomodoro raccolto a mano, dalla mozzarella, all'olio extravergine, viene scelto con la massima cura per garantire un prodotto eccellente.

Utilizziamo farine di alta qualità per un impasto soffice e fragrante,
una salsa di pomodoro grezza e ricca di gusto,
mozzarella proveniente da produttori affidabili
per assicurare una cremosità unica.

Anche i salumi, verdure e condimenti,
vengono selezionati con attenzione, privilegiando prodotti freschi e di stagione.

Aggiunta di salumi e formaggi
+2€

Aggiunta di un ingrediente
+1€

Impasto senza glutine
+4€

Aggiunta tartufo nero
secondo quantità

Non si effettuano conti separati

IMPASTO CLASSICO

Impasto idratato al 55%, farina selezionata di tipo 00. Lievitazione di 48 ore suddivise in:

12 ore di lievitazione naturale

36 ore di maturazione a temperatura controllata.

Otteniamo un impasto gustoso con cornicione croccante.

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fiordilatte (1,11)

8

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante (1,11)

9

PROSCIUTTO COTTO

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (1,11)

10

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi (1,11)

11

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto
funghi champignon freschi, carciofi (1,11)

12

WURSTEL

pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel (1,11)

8,5

4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella fiordilatte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago (1,11)

11

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure di stagione (1,11)

10

TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno in olio di oliva, cipolla (1,4,11)

11

PATATOSA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte (1,11)

9

4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi, carciofi
prosciutto cotto, olive taggiasche (1,11,12)

12

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano grattugiato (1,3,11)

10

MONTAGNANA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, Prosciutto veneto DOP a fine cottura (1,11)

12

N'DUJA

mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi, n'duja,
cipolla cotta al forno (1,6,11,12)

12

AMERICA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, patatine fritte, wurstel (1,11)

10

GOLOSA

mozzarella fiordilatte, pecorino romano, pepe nero, guanciale stagionato (1,3,11)

14

CALZONE CLASSICO

mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi
pomodoro a parte (1,11)

10

BAGUETTE DI SEPIE

ripiena di seppie in umido, pomodori San Marzano, patate e origano (1,4,11,12,14)

14

PESCATORA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, capasanta, scampo, gamberone
cozze, vongole, insalata di mare (1,4,11,14)

20

SCHIACCIATA ROSSA o BIANCA - 4

Non si effettuano conti separati

...LE STAGIONALI...

Impasto classico

AUTUNNO

crema di zucca, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, tartufo nero (1,11)

15

CONTADINA

crema di zucca, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, rosmarino, salsiccia nostrana (1,11)

12

TREVISO

mozzarella fiordilatte, radicchio di Treviso tardivo al forno, crema di formaggi,

pepe nero (1,3,11)

13

MONTANARA

mozzarella fiordilatte, radicchio di Treviso tardivo, prosciutto crudo veneto, noci (1,11,13)

15

INVERNO

pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio di Treviso tardivo, guanciale (1,11)

12

TRADIZIONE

mozzarella fiordilatte, soppressa nostrana, misto di funghi freschi del momento,

fonduta di formaggi (1,3,11)

15

ZUCCHINE, FIORI E CRUDO

pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, fiori di zucca,

cremoso spalmabile, prosciutto Veneto DOP (1,11)

15

CARBONARA

mozzarella fiordilatte, uova sbattute, guanciale, pepe nero,

Grana Padano, tartufo nero estivo (1,3,11)

16

SCROCCHIA

Impasto idratato all'80%, impastato con farina selezionata di tipo 00 e farina di riso, lievitazione a biga lunga. Otteniamo una base scrocchia rettangolare, croccante e piacevolmente fragrante all'interno.

REGINA MARGHERITA

pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala campana DOP, burrata, pomodorini confit, basilico fresco e origano di Pantelleria (1,11)

14

SALMONE

mozzarella fiordilatte, salmone affumicato, avocado, philadelphia (1,4,11)

18

POLPO

pomodoro, mozzarella fiordilatte, polpo al vapore patate lesse, olive taggiasche, olio all'aglio (1,4,11,14)

18

TARTUFATA

mozzarella fiordilatte, zucca al forno, salsiccia nostrana, tartufo (1,4,11)

16

CAPRINA

mozzarella fiordilatte, spinaci, caprino fresco, menta (1,11)

14

CROCK

Impasto idratato al 75%, impastato con farina 00 selezionata e farina di riso, steso con farina di mais grezza e semi misti tostati. Lievitazione a biga corta.
Otteniamo una base tonda molto rustica, piacevolmente croccante.

GAMBERO D'ORO

mozzarella fiordilatte, porro saltato in padella, patate al forno,
code di gambero al vapore ^(1,2,11)

18

DEL RE

mozzarella fiordilatte, Prosciutto veneto DOP, pomodorini confit, burrata ^(1,11)

15

MEZZOGIORNO

mozzarella di bufala campana DOP, n'duja, olive taggiasche,
cipolla cotta nel forno a legna sotto la cenere ^(1,11,12)

15

CASTELMAGNO

mozzarella fiordilatte, pere, Castelmagno d'alpeggio, pepe nero ^(1,11)

14

PUNTARELLE

mozzarella fiordilatte, puntarelle, acciughe del Cantabrico,
mandorle tostate ^(1,4,11,13)

16

LA FARCITA

Impasto con farina 00 selezionata e farina di riso, idratato all'85%, biga maturata 24 ore. Dopo una pre cottura, viene tagliata trasversalmente e farcita al suo interno, ottenendo un prodotto estremamente friabile all'esterno, morbido e gustoso all'interno.

Da mangiare rigorosamente con le mani

CARCIOFONA

mozzarella fiordilatte, Asiago, carciofi freschi cotti nel forno a legna,
prosciutto veneto DOP ^(1,11)

18

MORTADEA

mozzarella fiordilatte, Mortadella presidio slow food, burrata pugliese,
pistacchi e scorza di limone ^(1,11,13)

18

PORCHETTA

mozzarella fiordilatte, verdure grigliate, salsa tartara, porchetta ^(1,3,11)

18

BEVANDE

NATURALE ACQUA PANNA

3

Dalle colline toscane, liscia e gentile, con un sapore pulito che non disturba, anzi accompagna

FRIZZANTE SAN PELLEGRINO

3

Frizzante al punto giusto, con una bollicina fine che si fa sentire. Ha carattere ma senza invadere

BIBITE IN LATTINA

3,5

COCA COLA alla spina

3,5 / 4,5

VINO SINCERO "CANTINE BELLIA"

	1/4	1/2	1
VINO BIANCO FRIZZANTE	3,5	6	12
PINOT BIANCO	3,5	6	12
RABOSELLO	3,5	6	12
CABERNET	3,5	6	12

SCOPRI ANCHE LE NOSTRE PROPOSTE AL CALICE
E LA SELEZIONE DI BOTTIGLIE DISPONIBILI

LA CARTA DELLE BIRRE



INQUADRA IL QR CODE PER SCOPRIRE LA NOSTRA SELEZIONE
DI BIRRE

COPERTO E PANE FATTO IN CASA COTTO NEL FORNO A LEGNA

2,50

Non si effettuano conti separati

ELENCO DEGLI ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SEDANO
7. SEMI DI SESAMO E DERIVATI
8. SOIA
9. SENAPE
10. LUPINI
11. LATTE E DERIVATI
12. ANIDRIDE SOLFOROSA
13. FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
14. MOLLUSCHI E DERIVATI

COMUNICAZIONI PER IL CLIENTE:

- Si avvisa la clientela che alcuni prodotti, causa forza maggiore, possono essere surgelati all'origine.
- Si prega di comunicare subito al momento dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze