I NOSTRI IMPASTI

FARRO

Il farro è un grano antico, eccellente fonte di fibre e vitamine, con un buon contenuto proteico e una ridotta percentuale di glutine: questa particolarità assicura una migliore digeribilità.
- Acqua, farina di Farro 100% da coltivazione Italiana, lievito di birra, sale, olio EVO. - Lievitata 48h -
agg. € 2 (1)

CARBONE VEGETALE

Acqua, farina di grano Tenero "0", Carbone Vegetale, lievito di birra, sale, olio EVO.- Lievitata 48h
agg. € 2 (1)

PINSA ROMANA

Farina di grano tenero tipo 0, farina di riso, farina di soia, acqua, olio di oliva, sale, lievito.
(Prodotto artigianale da forno).
agg. € 2 (1)

CLASSICO

Farina di frumento tenero ottenuta da una miscela di grani selezionati per una pizza a regola d'arte, gustosa e di facile digeribilità.
-Acqua, farina di grano Tenero "0", lievito di birra, sale, olio EVO. -
Lievitata 48h(1)

IMPASTO SENZA GLUTINE*

agg. € 3,8

ANTIPASTINI

OLIVE ASCOLANE *(8 pezzi)
(All. 1,3,7,8) € 5,50

PATATE FRITTE*
€ 4,50

FIORI DI ZUCCA*
Ripieni di provola e mozzarella (3 pz)
(All. 1,3,7,8,9) € 5,00

SUPPLI*
pomodoro e mozzarella (3 pz)
(All. 1,3,7,8,9) € 4,50

ARANCINO*
di riso ripieno di ragù
(All. 1,3,7,8,9) € 3,00

FRITTATINE*
alla carbonara (3 pz)
(All. 1,3,7,8,9) € 4,00

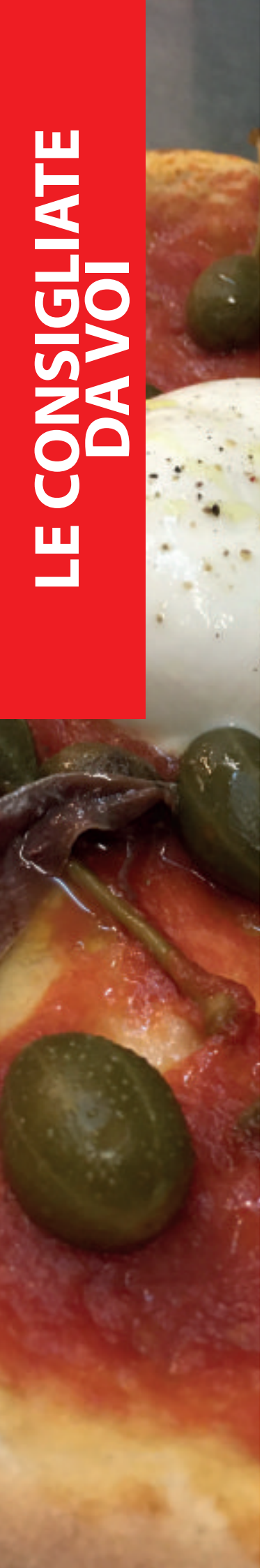
INSALATA MISTA
€ 4,50

PIZZA CLUB-SANDWICH

(per due persone)

Mozzarella, pancetta, prosciutto, uovo,
insalata, pomodoro a fette.
Servito con patate fritte*.
(All. 1,3,7) € 28

LE CONSIGLIATE DA VOI



SOLEGGIATA
Salsa di datterino giallo, mozzarella fior di latte, salsiccia.
A fine cottura: stracciatella di burrata, Chips di melanzane fritte, basilico.
(All. 1,7) € 14

ROMAGNOLA
Salsa di datterino giallo, mozzarella fior di latte.
A fine cottura: rucola, stracciatella di burrata, crudo di San Daniele.
(All. 1,7) € 14

APPETITOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini.
A fine cottura: melanzane fritte al momento, basilico fresco.
(All. 1,7) € 11

BURRATINA (Rossa)
Salsa di pomodoro.
A fine cottura: burrata DOP, crudo San Daniele, olio EVO.
(All. 1,7) € 14

PARIGINA (bianca)
Mozzarella, gorgonzola, patate al forno.
A fine cottura: cotto alla brace, grana padano a scaglie.
(All. 1,7) € 12

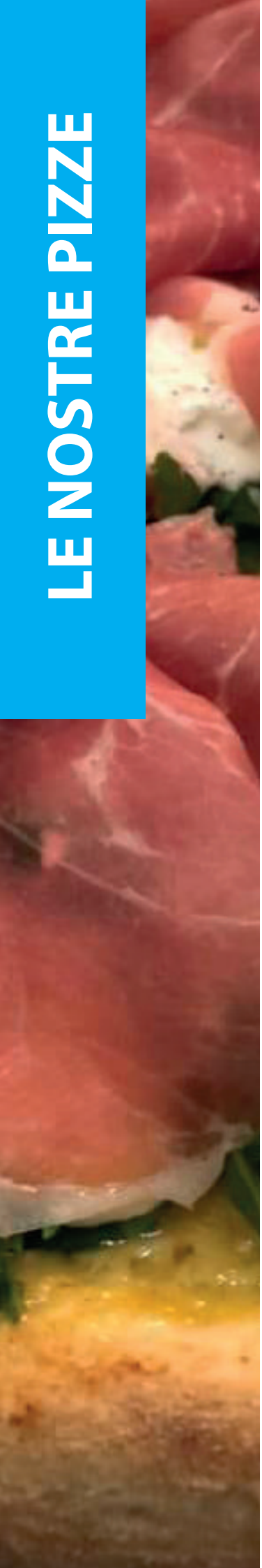
DELIZIOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte.
A fine cottura: cotto alla brace, burrata DOP, granella di pistacchi.
(All. 1,7,8) € 14

SFIZIOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini* spadellati.
A fine cottura: crudo San Daniele, grana padano a scaglie.
(All. 1,7) € 12

BUFALINA (rossa)
Salsa di pomodoro.
A fine cottura: bufala Campana DOP, pomodorini, basilico fresco, olio EVO.
(All. 1.7) € 11

SICILIANA RIVISITATA (rossa)
Salsa di pomodoro, frutti di cappero, olive taggiasche.
A fine cottura: burrata DOP, acciughe del Mar Cantabrico.
(All. 1,4,7) € 16

LE NOSTRE PIZZE



BIG AMERICA
Doppia pasta, salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta, funghi, salamino piccante, salsiccia, prosciutto, peperoni, cipolla rossa, pomodorini, brie, grana in cottura.
(All. 1,7) € 20

GRECA
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, pomodorini.
A fine cottura: feta greca.
(All. 1,7) € 11

MONTANARA
Salsa di pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, funghi freschi.
A fine cottura: porchetta trevisana
(All. 1,7) € 10

FATTORIA (Bianca)
Mozzarella, porcini* spadellati, patate al forno.
A fine cottura: porchetta trevigiana.
(All. 1,7) € 12

TRENTINA
Salsa di pomodoro, mozzarella, speck, panna, funghi freschi.
(All. 1,7) € 10

SAPORITA
Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, peperoni al forno, cipolla rossa.
(All. 1,7) € 10

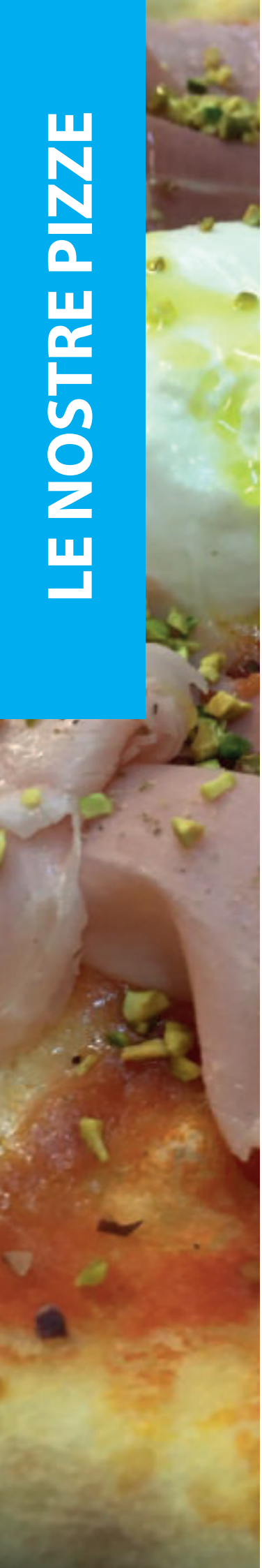
PICCANTISSIMA
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pancetta stufata, cipolla rossa, peperoncino.
(All. 1,7) € 10

VULCANO
Salsa di pomodoro, mozzarella, spianata calabra, cipolla rossa, salamino piccante, patate al forno, peperoncino.
(All. 1,7) € 11

SPIANATA
Salsa di pomodoro, mozzarella, spianata calabra, gorgonzola DOP, peperoni al forno.
(All. 1,7) € 10

TEX MEX
Salsa di pomodoro mozzarella, salamino piccante, pomodorini, peperoni, cipolla, peperoncino.
(All. 1,7) € 11

LE NOSTRE PIZZE



GUSTOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, patate al forno, grana Padano in cottura.
(All. 1,7) € 10

MAIALINA
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel, salamino piccante, patate al forno.
(All. 1,7) € 11

GENOVESE
Salsa di pomodoro, mozzarella, pesto alla Genovese, pomodorini, olive.
(All. 1,7) € 10

RUSTICA
Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi freschi, gorgonzola DOP.
(All. 1,7) € 10

ITALIA
Salsa di pomodoro, mozzarella.
A fine cottura: rucola, pomodorini, grana Padano a scaglie
(All. 1,7) € 9

PARMIGIANA
Salsa di pomodoro, melanzane grigliate, mozzarella, grana in cottura.
(All. 1,7) € 8,5

PATATOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella, patate fritte*
(All. 1,7) € 7,5

SALSICCIA E PATATE AL FORNO
Salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate al forno.
(All. 1, 7) € 8,5

TONNO E CIPOLLA
Salsa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa.
(All. 1,4,7) € 8,5

WURSTEL E PATATE
Salsa di pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte*
(All. 1,7) € 8,5

SICILIANA
Salsa di pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, salamino piccante.
(All. 1,4,7) € 11

LE NOSTRE PIZZE

BRESAOLA RUCOLA E GRANA
Salsa di pomodoro, mozzarella
A fine cottura: Bresaola, rucola, grana Padano a scaglie.
(All. 1,7) € 10

ZINGARA
Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, peperoni al forno, olive.
(All. 1,7) € 10

GAMBERETTI E ZUCCHINE
Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti*, zucchine grigliate.
(All. 1,2,7) € 9

GAMBERETTI E RUCOLA
Salsa di pomodoro, mozzarella, gamberetti*, rucola.
(All. 1,2,7) € 9

VERDURE
Salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, zucchine grigliate, spinaci freschi e peperoni al forno.
(All. 1,7) € 10

CALZONE CLASSICO
Mozzarella, prosciutto, funghi freschi, ricotta, salsa di pomodoro sopra.
(All. 1,7) € 7,5

CAPRICCIOSA
Salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi freschi, carciofi.
(All. 1.7) € 10

DIAVOLA
Salsa di pomodoro, mozzarella, salamino piccante.
(All. 1,7) € 7,5

MARGHERITA
Salsa di pomodoro, mozzarella.
(All. 1, 7) € 6,5

Aggiunta di ingrediente da € 1 a € 5 secondo qualità

Mozzarella di riso € 2

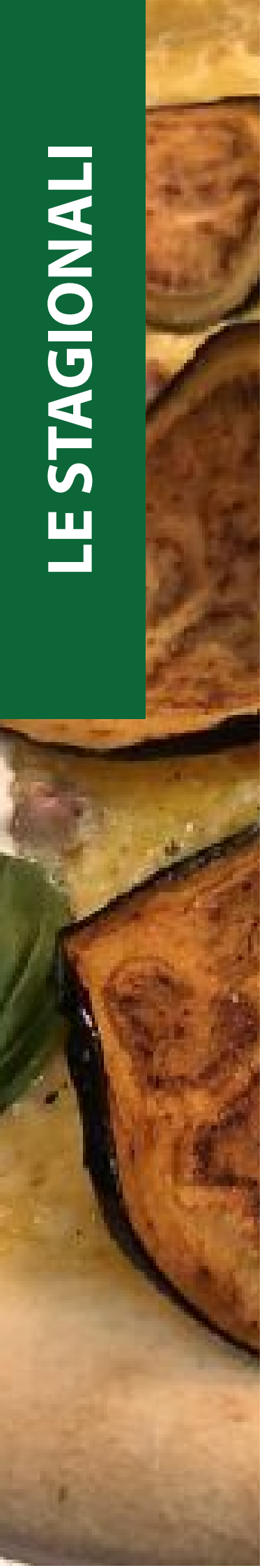
Mozzarella senza lattosio € 1.5

***prodotto surgelato**

Si avvisa la gentile clientela che la pizzeria chiude alle ore 22,00.

SERVIZIO a persona € 2

LE STAGIONALI



SAPORI D'AUTUNNO

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, pancetta stufata.
A fine cottura: zucchine fritte, scaglie di grana.
(All. 1,7) € 13

INTRIGO

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, radicchio di TV, salamino, grana in cottura.
(All. 1,4,7) € 12

NOSTRANA

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, radicchio di TV, peperoni al forno.
A fine cottura: porchetta di TV.
(All. 1,7) € 13

SFIZIO D'AUTUNNO

Crema di zucca, mozzarella fior di latte, salsiccia, porcini* spadellati.
A fine cottura: stracciatella di burrata
(All. 1,2,7) € 13

L'ALTERNATIVA

INSALATA DELLA CASA
Insalata, rucola, carote, pomodoro, pollo fritto*, grana Padano a scaglie.
Servita con condimento a parte.
(All. 1,7) € 10

INSALATONA DEL RE
Insalata, rucola, bufala DOP, pomodori secchi, olive, noci.
Servita con condimento a parte.
(All. 1,7,8) € 10

INSALATONA DEL MARINAIO
Insalata, rucola, carote, pomodoro, tonno, gamberetti*, olive.
Servita con condimento a parte.
(All. 7,8) €10

PIATTO CRUDO & BUFALA
Crudo di San Daniele, mozzarella di bufala DOP.
Condimento a parte.
(All. 7) € 12

PIATTO CAPRESE DI FIOR DI LATTE
Mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, basilico fresco.
Condimento a parte.
(All. 7) € 8

PIATTO BRESAOLA
Bresaola, rucola, grana a scaglie.
Condimento a parte.
(All. 7) € 10

PIATTO COTOLETTA
Cotoletta di pollo* (250gr) con patate fritte*.
(All. 1,7) € 12

PIATTO WURSTEL
Wurstel (2 pezzi) con patate fritte*.
(All. 1,7) € 8

MINESTRONE DI VERDURE
Minestrone di Verdure con crostini.
(All. 1,7,9) € 7,5

BEVANDE

APERITIVI

Spritz Bianco	€ 3	Americano	€ 7
Spritz Aperol	€ 4	Calice Prosecco	€ 3
Spritz Campari	€ 4	Calice Vino	€ 3
Rum & cola	€ 8		
Wodka & tonic/lemon	€ 8		
Gin & tonic/lemon	€ 8		

ACQUA naturale o frizzante bott. ½ lt. € 2

BIBITE € 3

Coca bott. 33 cl.	Lemonsoda ltt. 33 cl.
Coca Zero bott. 33 cl.	Schweppes Tonica ltt. 33 cl.
Fanta bott. 33 cl.	Tea pesca ltt. 33 cl.
Sprite bott. 33 cl.	Tea limone ltt. 33 cl.

Vino della Casa

Cabernet o Merlot		**Prosecco DOC**	
Bottiglia 75 cl	€12	Bottiglia 75 cl	€ 15
Caraffa ½ lt.	€ 8	Caraffa ½ lt.	€ 12
Caraffa ¼ lt.	€ 5	Caraffa ¼ lt.	€ 6

Chardonnay o Tocai	
Bottiglia 75 cl	€12
Caraffa ½ lt.	€ 8
Caraffa ¼ lt.	€ 5

CAFFE'

Caffè	€ 2.5	Caffè corretto	€ 3
Orzo (1)	€ 2.5	Cappuccino (7)	€ 3.5
Decaffeinato	€ 2.5	Tè caldo o Camomilla	€ 4
Amari vari	€ 4		
Liquori aromatizzati	€ 4		

ALLERGENI

Caro Ospite/Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e nelle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/200 - "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Allergeni alimentari e, quelli presentinei formulati dei nostri alimenti

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano,segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. Crostacei e prodotti derivati.
3. Uova e prodotti derivati.
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati.
6. Soia e prodotti derivati,
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio,
8. Frutta a guscio, cioe` mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati.
10. Senape e prodotti derivati.
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2.
13. Lupini e prodotti derivati.
14. Molluschi e prodotti derivati»;

L'ATTIVITA' VIENE SVOLTA ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO È IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU