



**PIZZA**

PEPPERONI

QUATTRO

FLOUR

OVEN

AURANTS

GARLIC

MARGHERITA

MARINARA

CALZONE

SAUSAGE

TOMATO

BASIL

AMONG  
CULTURE

PIE

MEANS

MOZZARELL

RATHER

LOW-SPEED

RESTAURANT

CUISINE

TOPPED

INGR

EXTRA

BREAD-MAKING

BREAD

PROTECTED

DECK

THICK

VEGETABLES

ORIGINATING

DIALECTAL

CAPRICCIOSA

EUROPEAN

EXPENSIVE

DEPENDING

PIZZERIAS

DIRECTLY

SEASONED

DIFFERENT

WITHOUT

ANTS

ALTHOUGH CAMPANA

SECONDS

PROCESS

VIENNESE

COVERED

CHEESES

PHRASES

ANOTHER

OFFICIAL

VOLCANIC  
BREWER'S

# PIZZE STORICHE

## APPETITOSA

Mozzarella, pomodoro, tonno, peperoni, cipolle e salamino piccante.

## AMALFITANA

Mozzarella, pomodoro, salsiccia, rucola e pomodorini freschi.

## BOSCO

Mozzarella, pomodoro, salame di cinghiale e porcini.

## BRESCIANA

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, brie, zucchine.

## CAMPAGNOLA

Mozzarella, pomodoro, rucola, crudo, grana a scaglie e pomodorini freschi.

## ELISA

Mozzarella, pomodoro, tonno, insalata e mozzarella di bufala dopo cottura.

## FRANCESE

Mozzarella, pomodoro, brie e rucola.

## FUME'

Mozzarella, pomodoro, scamorza, pomodorini freschi e rucola.

## PICCANTE

Mozzarella, pomodoro, peperoncino in polvere, salamino piccante, gorgo e olive.

## PRIMAVERA

Mozzarella, pomodoro, prosciutto crudo, insalata, pomodorini e scaglie di grana.

## RAVELLO

Mozzarella, pomodoro, carne salada, rucola, grana a scaglie e olive nere.

## RUSTICA

Mozzarella, pomodoro, speck in cottura e gorgonzola.



**IMPASTO INTEGRALE** 

**IMPASTO SENZA GLUTINE**

**IMPASTO CON GRANO SARACENO** 

**IMPASTO PINSA ROMANA** 

**MOZZARELLA SENZA LATTOSIO** 

**AGGIUNTA BURRATINA** 

**SARACENO**



Mozzarella, pomodoro, funghi, salamino piccante e speck.

**SAPORITA**



Mozzarella, pomodoro, cipolle, capperi, acciughe, gorgonzola e tonno.

**TOSCANA**



Mozzarella, pomodoro, salame di cinghiale, scaglie di grana e scamorza.

**MAGGIORAZIONE PER PIZZE SCHIACCIATE**

**OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE**

# PIZZE SPECIALI

## CARRETTIERA

Mozzarella, friarielli, salsiccia e grana a scaglie.

## GUSTOSA

Mozzarella, pomodoro, crudo, philadelphia, pomodori secchi e capperi.

## INSALATA DI MARE

Mozzarella, pomodoro, insalata di mare\*, insalata verde

## MANTOVANA

Mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, speck e rucola.

## MEDITERRANEA

Mozzarella, tonno, olive piccanti, acciughe e pomodorini dorati.

## MONTANARA

Mozzarella, pomodoro, pancetta stufata, brie, funghi e olio tartufato.

## MORTAZZA

Mozzarella, pesto ai pistacchi, mortadella “Favola”, burrata e granella di pistacchi.

## NON SOLO PESTO

Mozzarella di bufala, pesto ai pistacchi e pomodorini dorati.

## PARMIGIANA

Mozzarella, melanzane, pomodorini dorati, bufala, crema di pecorino e basilico.

## REGINA

Mozzarella, pancetta stufata, patate lesse, crema di pecorino e rosmarino

### **TOTO'**

Mozzarella, pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini freschi, aglio e acciughe.

### **TREVIGIANA REALE**

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, radicchio rosso, crema al pecorino e glassa all'aceto balsamico.

### **TROPPOBUONA**

Mozzarella, pomodoro, tonno, cipolle rosse caramellate e burratina affumicata.

## **MAGGIORAZIONE PER PIZZE SCHIACCiate**

### **OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE**



**IMPASTO INTEGRALE** 

**IMPASTO SENZA GLUTINE**

**IMPASTO CON GRANO SARACENO** 

**IMPASTO PINSA ROMANA** 

**MOZZARELLA SENZA LATTOSIO** 

**AGGIUNTA BURRATINA** 

# PINSA GOURMET



## La Burrata LA BURRATA

Pinza romana, datterini, burrata,  
acciughe, basilico e olio evo

# PINSA GOURMET

## LA BURRATA



Pinsa romana con pomodorini datterini, burratina, acciughe, basilico e olio EVO.

## CARNE SALADA



Pinsa romana, misticanza, carne salada, pomodorini datterini, raspatura di grana, burrata e olio al limone.

## MORTAZZA PINSA



Pinsa romana, pesto ai pistacchi, mortadella “Favola”, burrata, granella di pistacchi e olio EVO.

## CRUDO PINSA



Pinsa romana, misticanza, crudo di Parma, burrata e olio EVO.

## DELIZIA DI MARE



Pinsa romana, misticanza, burrata, insalata di mare\* e olio al limone.



# PIZZE CLASSICHE

## 4 FORMAGGI

Mozzarella, pomodoro, gorgonzola, fontina, grana e emmental.

## 4 STAGIONI

Mozzarella, pomodoro, carciofi, funghi, olive nere e prosciutto.

## BRESAOLA E RUCOLA

Mozzarella, pomodoro, bresaola, rucola.

## CALAMARI

Mozzarella, pomodoro, calamari fritti\*.

## CALZONE

Mozzarella, pomodoro, prosciutto.

## CALZONE FARCITO

Mozzarella, pomodoro, prosciutto, carciofi e funghi.

## CAPRICCIOSA

Mozzarella, pomodoro, carciofi, funghi e prosciutto.

## CAPRESE CON BUFALA

Mozzarella, pomodoro, bufala, basilico e pomodorini freschi.

## CAPRESE

Mozzarella, pomodoro, basilico e pomodorini freschi.

## CARNE SALADA

Mozzarella, pomodoro, carne salada, rucola e grana.

## FRUTTI DI MARE

Mozzarella, pomodoro, frutti di mare\*.

**LUCIANA**  

Mozzarella, pomodoro, cipolle, gorgonzola e salamino piccante.

**MARGHERITA**  

Mozzarella, pomodoro.

**MARE E MONTI**   

Mozzarella, funghi, gamberetti e panna.

**MARINARA** 

Pomodoro, aglio e origano.

**MIMOSA**    

Mozzarella, gamberetti, salmone e panna.

**NAPOLI**   

Mozzarella, pomodoro e acciughe.

**PORCINI E GRANA**  

Mozzarella, pomodoro, porcini e grana.

**PROSCIUTTO E FUNGHI**  

Mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi.

**PUGLIESE**  

Mozzarella, pomodoro, cipolle.

**ROMANA**   

Mozzarella, pomodoro, capperi e acciughe.

**SALAMINO PICCANTE**  

Mozzarella, pomodoro, salamino piccante.

**SCAMORZA E SPECK**  

Mozzarella, pomodoro, scamorza e speck.

**SALMONE**   

Mozzarella, pomodoro, salmone.

**TIROLESE**  

Mozzarella, pomodoro, patate lesse e speck.

## PROVA I NOSTRI NUOVI IMPASTI:

. INTEGRALE  
. SENZA GLUTINE

. GRANO SARACENO  
. PINSA



### VERDURE

Mozzarella, pomodoro, verdure alla griglia.

### ZINGARA

Mozzarella, pomodoro, peperoni, olive nere, carciofi e funghi.

### MAGGIORAZIONE PER PIZZE SCHIACCIATE OGNI AGGIUNTA INGREDIENTE

### IMPASTO INTEGRALE

### IMPASTO SENZA GLUTINE

### IMPASTO CON GRANO SARACENO

### IMPASTO PINSA ROMANA

### MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

### AGGIUNTA BURRATINA

# ALLERGENI

*I prodotti somministrati in questa attività potrebbero contenere allergeni. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina/pizzeria, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11*



*Cereali contenenti glutine*



*Crostacei e prodotti a base di crostacei*



*Uova e prodotti a base di uova*



*Pesce e prodotti a base di pesce*



*Arachidi e prodotti a base di arachidi*



*Soia e prodotti a base di soia*



*Latte e prodotti a base di latte*



*Sedano e prodotti a base di sedano*



*Senape e prodotti a base di senape*



*Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*



*Anidride solforosa e solfiti*



*Lupini e prodotti a base di lupini*



*Molluschi e prodotti a base di molluschi*



*Frutta a guscio*

---

*(\*) I prodotti con l'asterisco possono essere congelati o surgelati a seconda della stagione e della reperibilità del prodotto.*

**Attenzione:** *in questa attività NON è possibile portare dolci dall'esterno, in base alle vigenti normative di igiene alimentare, sicurezza e tracciabilità del prodotto. Ogni esercizio commerciale ha infatti l'obbligo di vendere e somministrare SOLO prodotti o bevande la cui provenienza e conservazione sia certificata secondo manuale Haccp. Siamo però a disposizione per soddisfare richieste particolari o per rivolgerci per voi ai nostri laboratori di pasticceria.*