



METOMENÙ

PREPARATI ALLA FELICITÀ





BEVANDE

Acqua 0,5 lt	€ 1,50
Acqua 1,0 lt	€ 2,50
Bibite Plose - Te freddi, Chinotto, Limonata	€ 2,50
Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite 0,33 lt	€ 2,50
Birra Poretti 4 luppoli lager 0,2 lt	€ 2,20
Birra Poretti 4 luppoli lager 0,4 lt	€ 4,40
Birre Poretti 6 luppoli rossa - 7 luppoli stagionale 0,2 lt	€ 2,70
Birre Poretti 6 luppoli rossa- 7 luppoli stagionale 0,4 lt	€ 5,40
Birra Grimbergen Blanche 0,2 lt	€ 2,70
Birra Grimbergen Blanche 0,4lt	€ 5,40
Weizen Tucher 0,25 lt	€ 3,00
Weizen Tucher 0,50 lt	€ 6,00
Hefe Weisse 0,5 lt bottiglia	€ 5,50
Original Landbier Dunkel 0,5 lt bottiglia	€ 5,50
Birre in bottiglia 0,33 lt (e birra analcolica)	€ 3,00
Caffè, decaffeinato e orzo	€ 1,10
Caffè al ginseng e caffè corretto	€ 1,50
Amari assortiti nazionali ed esteri	€ 3,00
Grappe bianche	€ 3,00
Grappe barricate	€ 3,50
Vino al calice	€ 2,50
Prosecco	€ 2,50
Spriz	€ 2,50
Gingerino, Crodino Campari soda	€ 2,50

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU

Trovate la nostra proposta di
Birre in Bottiglia a fine menù





ANTIPASTI FRITTI / FRIED STARTER

€ 4,50	Patatine fritte	French fries	€ 4,50
€ 5,00	Patate Dippers (con buccia)	Dippers Potatoes (with peel)	€ 5,00
€ 6,00	Olive Ascolane (6 pezzi)	Ascolane Olives (6 pieces)	€ 6,00
€ 6,00	Peperoni Jalapenos (6 pezzi)	Jalapenos peppers (6 pieces)	€ 6,00
€ 6,00	Mini Camemberts (6 pezzi)	Mini Camemberts (6 pieces)	€ 6,00
€ 5,50	Verdure Pastellate	Battered vegetables	€ 5,50

PIATTI FREDDI / COLD APPETIZERS

€ 9,00	Tagliere di Affettati misti	Mixed cold cuts	€ 9,00
€ 9,00	Bresaola di manzo I.G.P. con rucola e pomodorini secchi	Beef bresaola I.G.P. with rocket and cherry tomatoes	€ 9,00
€ 8,00	Caprese con Mozzarella di Bufala D.O.P.	Caprese with Mozzarella di Bufala D.O.P.	€ 8,00
€ 9,00	Mozzarella di Bufala D.O.P. con Crudo di S. Daniele 18 mesi D.O.P. La Glacere	Mozzarella di Bufala D.O.P. with Crudo S. Daniele 18 months D.O.P. La Glacere	€ 8,50
€ 7,00	Insalatona	Rich Salad	€ 7,00
€ 8,00	Insalatina pomodorini semi secchi e filetti di sgombro	Salad semi-dried tomatoes and mackerel fillets	€ 8,00
€ 5,50 + € 0,50 ad ingrediente aggiunto	Bruschetta pomodoro e mozzarella	Bruschetta Tomato and mozzarella	€ 5,50 + € 0,50 added ingredient

PIATTI UNICI / UNIQUE DISHES

€ 8,00	Cotoletta con patate (normali o dippers)	Schnitzel with fried potatoes (normal or dippers)	€ 8,00
€ 8,00	Wurstel con patate (normali o dippers)	Wurstel with fried potatoes (normal or dippers)	€ 8,00

Coperto / Place setting 1,00 €

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati
In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used
PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU

Coperto / Place setting 1,00 €

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati
In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used
PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU





LE PIZZE

Margherita	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella fiordilatte <i>Tomato, fiordilatte mozzarella</i>	
Marinara	€ 5,00
Pomodoro, aglio <i>Tomato, garlic</i>	
Viennese	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel <i>Tomato, mozzarella, wurstel</i>	
Pugliese	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, cipolla di Tropea <i>Tomato, mozzarella, Tropea onion</i>	
Diavola	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante <i>Tomato, mozzarella, spicy salami</i>	
Romana	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga <i>Tomato, mozzarella, anchovy fillets</i>	
Napoletana	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga e capperi <i>Tomato, mozzarella, anchovy fillets and capers</i>	
Siciliana	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, capperi e cipolla di Tropea <i>Tomato, mozzarella, anchovy fillets, capers and Tropea onion</i>	
Veneta	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, porchetta trevigiana e patate fritte <i>Tomato, mozzarella, porchetta trevigiana and french fries</i>	

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Prosciutto e Funghi	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon <i>Tomato, mozzarella, cooked ham and champignon mushrooms</i>	
Primavera	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco a fette <i>Tomato, mozzarella, sliced fresh tomato</i>	
Lorenzo	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce D.O.P. e salamino piccante <i>Tomato, mozzarella, sweet gorgonzola D.O.P. and spicy salami</i>	
Capricciosa	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e carciofini <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, champignon and artichokes</i>	
Tonno e Cipolla	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla di Tropea I.G.P. <i>Tomato, mozzarella, tuna and onion of Tropea I.G.P.</i>	
Tirolese	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, wurstel e speck I.G.P. <i>Tomato, mozzarella, wurstel and speck I.G.P.</i>	
Quattro Stagioni	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino, champignon e carciofini <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, salami, champignon and artichokes</i>	
Quattro Formaggi	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, Fontina, Brie, Gorgonzola D.O.P. e Grana Padano DOP <i>Tomato, mozzarella, Fontina, Brie, Gorgonzola D.O.P. and Grana Padano DOP</i>	
Americana	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella e patatine fritte <i>Tomato, mozzarella and fries</i>	

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU





LE PIZZE

Parmigiana

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e Grana in cottura
Tomato, mozzarella, grilled aubergines and grilled Grana

Prosciutto Crudo

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di San Daniele D.O.P. 18 mesi
Tomato, mozzarella and prosciutto from San Daniele D.O.P. 18 months

Porchetta

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella e porchetta trevigiana
Tomato, mozzarella and porchetta trevigiana

Speck

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella e speck I.G.P.
Tomato, mozzarella and speck I.G.P.

Prosciutto Cotto

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella and cooked ham

Bufalina

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala D.O.P.
Tomato, mozzarella and buffalo mozzarella D.O.P.

Texana

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, fagioli, cipolla e peperoncino
Tomato, mozzarella, rolled bacon, beans, onion and chilli pepper

Bufala e Pomodorini

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala D.O.P. e pomodorini freschi
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella D.O.P. and fresh tomatoes

Speck e Brie

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, speck e brie
Tomato, mozzarella, speck and brie

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Leggera

€ 7,50

Pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi e rucola
Tomato, mozzarella, fresh tomatoes and rocket

Laura

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, mozz. di bufala, acciughe, rucola, mais e pomodorini
Tomato, mozzarella, of buffalo mozz., anchovies, rocket, corn and cherry tomatoes

Boscaiola

€ 7,00

Pomodoro, mozzarella e funghi misti
Tomato, mozzarella and mixed mushrooms

Matrix

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, cipolla di Tropea e grana a scaglie
Tomato, mozzarella, rolled bacon, Tropea onion and flaked grain

Luigina

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, porchetta trevigiana e scamorza affumicata
Tomato, mozzarella, porchetta trevigiana and smoked scamorza

Caprese

€ 8,00

Pomodoro, Pomodoro a fette, mozzarella di bufala dopo cottura e origano
Tomato, sliced tomato, buffalo mozzarella after cooking and oregano

Francesina

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, bresaola di manzo I.G.P., rucola, pomodorini e grana
Tomato, mozzarella, beef bresaola I.G.P., rocket, cherry tomatoes and parmesan

Mare e Monti

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini e Gamberetti
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms and shrimps

Fresca

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e bufala D.O.P. a crudo
Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes and buffalo D.O.P. raw

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Chiacchiere e Sapori € 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, porcini, rucola e grana a scaglie
Tomato, mozzarella, prosciutto, porcini, rocket and parmesan

Vegetariana € 8,50

Pomodoro, mozzarella, e verdure miste
Tomato, mozzarella, and mixed vegetables

Salsiccia e Friarielli € 7,50

Pomodoro, mozzarella, pastin e friarielli
Tomato, mozzarella, pastin and friarielli

Rustica € 8,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce D.O.P., pastin e patate al forno
Tomato, mozzarella, sweet gorgonzola D.O.P., pastin and baked potatoes

Crostolin € 8,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon e salamino
Tomato, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms and salami

Radicchio di Treviso (solo in stagione) € 7,50

Pomodoro, mozzarella e radicchio di Treviso I.G.P.
Tomato, mozzarella and Treviso chicory I.G.P.

Montana € 7,50

Pomodoro, mozzarella, pastin e funghi misti
Tomato, mozzarella, pastin and mixed mushrooms

Melanzane e Brie € 7,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane e brie
Tomato, mozzarella, aubergines and brie

Wurstel e Patate € 8,00

Pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte
Tomato, mozzarella, wurstel and french fries

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Patate e Salamino € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salamino e patate fritte
Tomato, mozzarella, salami and fried potatoes

Crudo e Gorgonzola € 8,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce D.O.P. e prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, sweet gorgonzola D.O.P. and raw ham

Tre Sapori € 8,00

Pomodoro, mozzarella, brie, speck e noci
Tomato, mozzarella, brie, speck and walnuts

Zingara € 8,00

Pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni e olive taggiasche
Tomato, mozzarella, salami, peppers and taggiasche olives

Aviatore € 8,50

Pomodoro, mozzarella, brie, speck e funghi misti
Tomato, mozzarella, brie, speck and mixed mushrooms

Pasqualina € 8,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino e cipolla
Tomato, mozzarella, gorgonzola, salami and onion

Appetitosa € 8,50

Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino, cipolla e prosciutto cotto
Tomato, mozzarella, peppers, salami, onion and cooked ham

Fantasia del Pizzaiolo € 8,50

Ingredienti a discrezione del pizzaiolo - precisate ciò che non vi è gradito
Ingredients at the discretion of the pizza maker - specify what you do not like

Gorgonzola e Noci € 8,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola dolce e noci
Tomato, mozzarella, sweet gorgonzola and walnuts

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU





LE PIZZE

Saporita € 8,50

Pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, crudo e rucola
Tomato, mozzarella, smoked scamorza, raw and rocket

Burrata e Crudo € 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, stracciatella pugliese e pomodorini freschi
Tomato, mozzarella, raw ham and stracciatella Pugliese and fresh tomatoes

Gustosa € 8,00

Pomodoro, mozzarella, Fontina D.O.P., radicchio, pastin e funghi misti
Tomato, mozzarella, Fontina D.O.P., radicchio, pastin and mixed mushrooms

Petto d'oca € 8,50

Pomodoro, mozzarella, petto d'oca affumicato, grana, rucola, glassa di aceto balsamico
Tomato, mozzarella, smoked goose breast, parmesan, rocket glaze of balsamic vinegar

Cipollina € 8,00

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pancetta erba cipollina
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, chive bacon

Delicata € 8,50

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, patate al forno e crudo
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, baked potatoes, raw ham

Sfiziosa € 8,50

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, speck e scaglie di grana
Tomato, mozzarella, rocket, cherry tomatoes, speck and parmesan

Golosa € 8,50

Pomodoro, mozzarella, patate fritte a spicchi, pastin e porcini
Tomato, mozzarella, fried potato wedges, pastin and porcini mushrooms

Ricotta e Spinaci € 7,00

Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca e spinaci
Tomato, mozzarella, fresh ricotta and spinach

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Bontina € 8,00

Pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, zucchine e pomodori secchi
Tomato, mozzarella, fresh ricotta, zucchini and dried tomatoes

Bari € 8,50

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, tonno, pomodorini, origano
Tomato, mozzarella, buffalo mozzarella, tuna, cherry tomatoes, oregano

Light (pizza bianca) € 8,50

Mozzarella, Philadelphia, zucchine e gamberetti
Mozzarella, Philadelphia, courgettes and shrimps

Ombrina (pizza bianca) € 8,00

Mozzarella, crema di zucca, scamorza affumicata e radicchio
Mozzarella, pumpkin cream, smoked scamorza cheese and radicchio

Zucca e Gamberetti (pizza bianca) € 8,50

Mozzarella, crema di zucca, gamberetti e rucola
Mozzarella, cream of pumpkin, shrimp and rocket

Pascoli (pizza bianca) € 8,00

Mozzarella, stracciatella e pastin
Mozzarella, stracciatella and pastin

Tricolore (pizza bianca) € 8,50

Mozzarella, rucola, stracciatella e pomodorini
Mozzarella, arugula, stracciatella and cherry tomatoes

Golia (pizza bianca) € 8,50

Mozzarella, gorgonzola, patate al forno e prosciutto crudo
Mozzarella, gorgonzola, baked potatoes and raw ham

Porchetta e Porcini € 8,00

Pomodoro, mozzarella, porchetta e funghi porcini
Tomato, mozzarella, porchetta and porcini mushrooms

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU





LE PIZZE

Intrigante

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, filetti di sgombro, patate lesse, cipolla di tropea
Tomato, mozzarella, mackerel fillets, boiled potatoes, Tropea onion

Sfuggente

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, filetti di sgombro, pomodorini semi-secchi, olive taggiasche
Tomato, mozzarella, mackerel fillets, semi-dried tomatoes, taggiasca olives

Siracusa (pizza bianca)

€ 8,50

San Marzano, mozzarella, filetti di sgombro, capperi
San Marzano, mozzarella, fillets of mackerel, capers

Gocciola

€ 8,50

Pomodoro, mozzarella, speck, peperoni a goccia agrodolci e rucola
Tomato, mozzarella, speck, bittersweet sweet peppers and rocket

Il Rampollo

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto alla fiamma, peperoni
Tomato, mozzarella, gorgonzola, cooked ham, peppers

Colette (pizza bianca)

€ 8,00

Mozzarella, prosciutto cotto alla fiamma, brie e rucola
Mozzarella, flame cooked ham, brie and rocket

Portofino (pizza bianca)

€ 8,00

Mozzarella, acciughe, olive taggiasche e scarola brasata
Mozzarella, anchovies, taggiasche olives and braised escarole

Sissi (pizza bianca)

€ 8,50

Mozzarella, prosciutto cotto alla fiamma, bufala e scarola brasata
Mozzarella, flame cooked ham, buffalo and braised escarole

Rosy (pizza bianca)

€ 8,00

Mozzarella, pancetta, scarola brasata, e scaglie di grana D.O.P.
Mozzarella, pancetta, braised endive, and flakes of parmesan D.O.P.

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Blair (pizza bianca)

€ 8,00

Mozzarella, scarola brasata, scamorza affumicata, porchetta
Mozzarella, braised endive, smoked scamorza, porchetta

Donna di mondo (focaccia di pizza)

€ 8,00

Prosciutto cotto alla fiamma, bufala a crudo, basilico e scaglie di grana
Flame cooked ham, raw buffalo, basil and parmesan flakes

Puritana (pizza bianca)

€ 8,00

Mozzarella, pomodoro San Marzano, bufala a fine cottura, basilico fresco
Mozzarella, San Marzano tomato, buffalo after cooking, fresh basil

Duchessa (pizza rossa)

€ 8,50

Pomodoro, filetti di acciughe, Pomodoro San Marzano, stracciatella
Tomato, anchovy fillets, San Marzano tomato, stracciatella

Argo (pizza rossa)

€ 8,00

Pomodoro San Marzano, filetti di sgombro, rucola, peperoni agrodolci a goccia
San Marzano tomato, fillets of mackerel, rocket, and sweet and sour peppers

Focaccia al tonno

€ 8,50

Focaccia di pizza, insalatina, carpaccio di tonno affumicato, glassa balsamica
Pizza focaccia, salad, smoked tuna carpaccio, balsamic glaze

Focaccia di pesce spada

€ 8,50

Focaccia di pizza, insalatina, carpaccio di spada affumicato, glassa balsamica
Pizza focaccia, salad, smoked swordfish carpaccio, balsamic glaze

Rurale

€ 8,00

Focaccia con crema di asparagi, stracciatella e pomodorini semi secchi
Focaccia with cream of asparagus, stracciatella and semi-dried tomatoes

Antonietta (pizza bianca)

€ 7,00

Mozzarella, peperoni a goccia e mais
Mozzarella, peppers and corn

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE PIZZE

Campagnola

€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, scarola brasata, melanzane, prosciutto cotto alla fiamma e grana a scaglie

Tomato, mozzarella, braised escarole, aubergines, cooked ham and flaked grain

L'essenziale (pizza rossa)

€ 8,00

Pomodoro, pomodoro San Marzano (igp) origano, bufala a fine cottura

Tomato, San Marzano tomato (igp) oregano, buffalo after cooking

La Cicciona

€ 10,00

Pomodoro, mozzarella, cotto alla fiamma, würstel, salamino piccante, pastin, gorgonzola, olive taggiasche

Tomato, mozzarella, cooked in flame, frankfurter, spicy salami, pastin, gorgonzola, taggiasche olives

Graziella (pizza bianca)

€ 8,00

Mozzarella, crema di asparagi e porchetta

Mozzarella, cream of asparagus and pork

Arturo

€ 8,00

Pomodoro, mozzarella, asparagi, gorgonzola e crema di asparagi

Tomato, mozzarella, asparagus, gorgonzola and asparagus cream

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



I DESSERT

€ 3,50 Panna Cotta - cioccolato, fragola, frutti di bosco, caramello, amaretto

€ 3,50 Crema Catalana

€ 4,00 Tiramisù

€ 5,00 Semifreddo

€ 4,00 Meringata

€ 4,50 Profiterole

€ 4,00 Porzione di torta

€ 4,00 Tartufo

€ 4,50 Tartufo affogato al caffè

€ 5,50 Tartufo affogato al liquore

€ 4,50 Dolci monoporzione

€ 4,50 Gelato nel frutto

Panna Cotta - chocolate, strawberry, berries, caramel, amaretto € 3,50

Catalan cream € 3,50

Tiramisù € 4,00

parfait € 5,00

meringue € 4,00

Profiterole € 4,50

Portion of cake € 4,00

Ice cream truffle € 4,00

Ice cream truffle drowned in coffee € 4,50

Ice cream Truffle drowned in liqueur € 5,50

Single-portion sweets € 4,50

Ice-cream in the fruit € 4,50

Coperto / Place setting 1,00 €

Base pizza al kamut o senza glutine supplemento di 1 euro/ Pizza base with kamut or gluten-free supplement of 1 euro

In assenza di prodotti freschi si possono utilizzare prodotti congelati o surgelati

In the absence of fresh products, frozen or frozen products can be used

PER LA LISTA ALLERGENI VEDI FINE MENU' / FOR THE ALLERGENS LIST SEE END MENU



LE BIRRE IN BOTTIGLIA

Augustiner Bräu Lagerbier Hell

- provenienza: Germania
- stile: Helles Lager
- alcol: 5,2
- colore: Biondo Chiaro
- amaro:

Birra delicata, profumata e ben maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile, grazie al carattere tradizionale dello stile Münchner che ben si sposa con la personalità di una vera Augustiner.



50cl

Birra Antoniana di Mais Biancoperla

- provenienza: Italia
- stile: Lager
- alcol: 5,6
- colore: Biondo
- amaro:

Birra bionda opalina dalla schiuma candida e persistente. Profumi campestri e di cereali aprono ad un corpo lieve, salso e ad un gusto pieno e rotondo caratterizzato dai toni dolci del mais Biancoperla Presidio Slow Food. Le note erbacee del luppolo bilanciano il tutto accompagnando ad un finale delicato e floreale.



33cl

Augustiner Bräu Edelstoff

- provenienza: Germania
- stile: Helles Lager
- alcol: 5,6
- colore: Biondo Chiaro
- amaro:

È una birra dalla consistenza vellutata e dalla schiuma bianca e compatta. Il suo gusto è pieno ed equilibrato e nell'immagine del consumatore, Augustiner Edelstoff non è una birra ma "LA birra" per eccellenza. Presenta un perfetto equilibrio fra il corpo maltato e i toni erbacei del luppolo.



50cl

Schneider Weisse TAP 7 Mein Original

- provenienza: Germania
- stile: Weizen
- alcol: 5,4
- colore: Ambrato
- amaro:

Weisse dal color miele, con una schiuma generosa, morbida e candida. L'aspetto velato è dato dai lieviti presenti in abbondanza, che dominano anche l'intensità olfattiva. Il gusto è delicatamente speziato e fruttato di mela, banana matura e chiodi di garofano.



50cl

Birra Antoniana la Veneta

- provenienza: Italia
- stile: Lager
- alcol: 5,8
- colore: Dorato
- amaro:

Raccontiamo la nostra terra attraverso una birra che parla Veneto al cento per cento, certificata KMO da Coldiretti Veneto. Dorata, brillante, dalla schiuma bianca e fine. Al naso, un bouquet fresco e floreale apre ad un corpo pieno dal gusto rotondo con note di malto e crosta di pane per un finale fragrante e delicato.

33cl



Birra Antoniana Eremitani

- provenienza: Italia
- stile: Strong Ale
- alcol: 6,3
- colore: Rosso Ramato
- amaro:

La Strong Ale di Birra Antoniana si riconosce per il profumo intenso, il colore rosso ramato e la schiuma sottile. Il gusto iniziale di caramello ed il finale di mandorle le infondono la giusta dose di dolcezza.

33cl - 75cl



Gli Allergeni

In questa tabella trovi la lista degli ingredienti che possono provocare allergie nelle persone predisposte, se hai dei delle allergie e dei dubbi su qualche ingrediente che c'è nella pizza che vorresti ordinare controlla questa lista.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011-“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci acagiù, di peccai, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2 Crostacei e prodotti a base di crostacei	9 Sedano e prodotti a base di sedano
3 Uova e prodotti a base di uova	10 Senape e prodotti a base di senape
4 Pesce e prodotti a base di pesce	11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5 Arachidi e prodotti a base di arachidi	12 Solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg
6 Soia e prodotti a base di soia	13 Lupini e prodotti a base di lupini
7 Latte e prodotti a base di latte	14 Molluschi e prodotti a base di molluschi



*Ci piace fare la Pizza e ci piace farla bene,
ci piace proporvi ingredienti di qualità,
spesso di D.O.P. e di molte regioni d'Italia.
Ci piace proporvi abbinamenti gustosi,
ma ci piace anche che Voi ce li proponiate
perchè la cucina è amore,
e la pizza fa sempre felici tutti.*

