



MENU'

LE NOSTRE PIZZE
SONO TIRATE
RIGOROSAMENTE A
MANO, SENZA
TIRAPASTA, CI
SCUSIAMO SE A VOLTE
SONO ROTONDE!



LE NOSTRE PIZZE (anche integrali)

GNOCCHINO
(olio, sale)
EURO 2,00

PIZZA ROSSA
(pomodoro)
EURO 2,50

PIZZA BIANCA
(mozzarella)
EURO 3,50

STRIA PANNA
(panna, pepe)
EURO 3,50

STRIA MONTANARA
(pomodoro, parmigiano, origano)
EURO 3,50

PIZZA MARINARA
(pomodoro, aglio, origano)
EURO 3,50

PIZZA MARGHERITA
(pomodoro, mozzarella)
EURO 4,00

PIZZA NAPOLETANA
(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)
EURO 4,50

PIZZA ROMANA
(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi,
origano)
EURO 5,00

PIZZA FUNGHI
(pomodoro, mozzarella, funghi)
EURO 5,00

PIZZA DIAVOLA
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
EURO 5,00

PIZZA PROSCIUTTO COTTO
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)
EURO 5,00

PIZZA PROSCIUTTO CRUDO
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)
EURO 6,50

PIZZA CARCIOFI
(pomodoro, mozzarella, carciofi)
EURO 5,00

PIZZA WURSTEL
(pomodoro, mozzarella, wurstel)
EURO 5,00

PIZZA PATATINE FRITTE
(pomodoro, mozzarella, patatine fritte)
EURO 5,00

PIZZA GORGONZOLA
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)
EURO 5,00

PIZZA FUNGHI PORCINI
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)
EURO 6,50

PIZZA CIPOLLA
(pomodoro, mozzarella, cipolla)
EURO 5,00

PIZZA PEPERONI
(pomodoro, mozzarella, peperoni)
EURO 5,00

PIZZA SPECK
(pomodoro, mozzarella, speck)
EURO 6,50

PIZZA SALSICCIA
(pomodoro, mozzarella, salsiccia)
EURO 5,00

PIZZA SPECIALE
(pomodoro, pomodorini, bocconcini di
fiordilatte italiano)
EURO 6,00

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI
(pomodoro, mozzarella, funghi,
prosciutto cotto)
EURO 5,50

PIZZA TONNO E CIPOLLA
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
EURO 5,50

PIZZA PANCETTA E GORGONZOLA
(pomodoro, mozzarella, pancetta,
gorgonzola)
EURO 5,50

PIZZA STRACCHINO E RUCOLA
(pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola)
EURO 5,50

PIZZA GORGONZOLA E SPECK
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)
EURO 7,00

PIZZA ALLE VERDURE
(pomodoro, mozzarella, zucchine, peperoni,
melanzane grigliate. Può contenere prodotti surgelati.)
EURO 5,50

PIZZA QUATTRO FORMAGGI
(pomodoro, mozzarella, gorgonzola,
edamer)
EURO 6,00

CALZONE
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e
funghi)
EURO 5,50

CALZONE FARCITO

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, salsiccia, peperoni, cipolline)*

EURO 6,50

PIZZA CAPRICCIOSA

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi)*

EURO 6,00

PIZZA QUATTRO STAGIONI

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, salsiccia)*

EURO 6,50

PIZZA GIARDINO

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofi, salsiccia, peperoni, cipolline)*

EURO 7,50

PIZZA TIROLESE

*(pomodoro, mozzarella funghi porcini,
speck)*

EURO 7,50

PIZZA SFIZIOSA

*(pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolline,
funghi)*

EURO 6,00

PIZZA TRICOLORE

*(pomodoro, mozzarella, speck, rucola,
scaglie di parmigiano)*

EURO 7,00

PIZZA DELICATA

(mozzarella, patate lesse, funghi porcini)

EURO 7,00

PIZZA GUSTOSA

*(pomodori, mozzarella, pancetta, scaglie di
parmigiano, aceto balsamico)*

EURO 6,50

PIZZA EMILIANA

*(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
scaglie di parmigiano, aceto balsamico)*

EURO 7,50

PIZZA SALSICCIA E FRIARIELLI
(pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)
EURO 6,00

PIZZA RADICCHIO, GORGONZOLA E NOCI
(pomodoro, mozzarella, radicchio,
gorgonzola, noci)
EURO 7,50

PIZZA SPINACI E STRACCHINO
(pomodoro, mozzarella, stracchino,
spinaci)
EURO 6,00

PIZZA SPINACI E PANCETTA
(pomodoro, mozzarella, pancetta, spinaci)
EURO 6,00

PIZZA SALSICCIA, PATATE LESSE E FRIARIELLI
(mozzarella, salsiccia, patate lesse e
friarielli)
EURO 6,50

PIZZA RADICCHIO, PARMIGIANO E ACETO
BALSAMICO (pomodoro, mozzarella,
radicchio, scaglie di parmigiano, aceto
balsamico)
EURO 7,00

PIZZA SPECK E BRIE
(pomodoro, mozzarella, brie e speck)
EURO 7,00

PIZZA SALSICCIA E BRIE
(pomodoro, mozzarella, salsiccia e brie)
EURO 6,00

PIZZA PROSCIUTTO COTTO E BRIE
(pomodoro mozzarella, prosciutto cotto e brie)
EURO 6,00

PIZZA BIANCA FRIARIELLI E BRIE
(mozzarella, brie e friarielli)
EURO 6,00

PIZZA PATATE LESSE E BRIE
(pomodoro, mozzarella, patate lesse e brie)
EURO 6,00

PIZZA FUNGHI PORCINI, BRIE E SPECK
(pomodoro, mozzarella, porcini, brie e speck)
EURO 8,50

E a grande richiesta vi riproponiamo

LE PIZZE DELLA FAMIGLIA ADDAMS

GOMEZ:(pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto crudo) euro 7,00

MORTISIA:(mozzarella, pomodorini, aglio) euro 5,00

MERCOLEDI':(pomodoro, mozzarella, patate lesse, salsiccia e pancetta) euro 6,00

PUGSLEY: (pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino) euro 5,50

ZIO FENSTER: (pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia) euro 5,50

CUGINO ITT:(pomodoro, mozzarella, patatine fritte e salsiccia) euro 5,50

NONNA:(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e salsiccia) euro 6,00

MANO: (pomodoro e wurstel) euro 4,00

LURCH: (pomodoro, mozzarella, olive nere, capperi e acciughe) euro 6,00

LE PIZZE DEI NOSTRI CLIENTI

CALZONE GIO' (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, salsiccia) euro 6,00

PIZZA FABRIZIO (pomodoro, mozzarella, cotto, cipolline, gorgonzola) euro 6,00

PIZZA COMPAGNIA DI MARCELLO (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi e cipolline) euro 6,00

CALZONE BEPPE (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi e prosciutto crudo sopra) euro 6,50

PIZZA GIOVANNA (pomodoro, bocconcini di fiordilatte, carciofi, salsiccia) euro 6,50

PIZZA MARCO (pomodoro, mozzarella, pomodoro a crudo, origano, tropea a crudo) euro 7,00

CALZONE GLORIA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck) euro 7,00

PIZZA IVO (mozzarella, pomodorini, aglio, olio piccante) euro 5,00

PIZZA GIORGIA (mozzarella, pancetta ,scaglie di parmigiano, aceto balsamico, pomodorini a crudo)
euro 7,00

PIZZA ROBBY (panna, salsiccia, scaglie di parmigiano, carciofi) euro

5,50

PIZZA ALLE (pomodoro, mozzarella, zucchine, prosciutto crudo) euro 7,00

PIZZA GIANCARLO (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo) euro 7,00

CALZONE MAX (pomodoro, mozzarella, cotto, cipolline) euro

5,50

PIZZA SIMONA (pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo) euro 8,50

PIZZA LORENZO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, patatine fritte, salsiccia) euro 6,00

PIZZA DAVIDE (pomodoro, mozzarella, origano, acciughe, prosciutto crudo) euro 7,00

PIZZA MASSIMO (pomodoro, mozzarella, salame nostrano) euro 5,00

CALZONE AGOSTINO (pomodoro, mozzarella, speck, funghi, cipolline, peperoni, salsiccia) euro 7,50

SUPPLEMENTI

DOPPIA MOZZARELLA	EURO 1,00
BOCCONCINI FIORDILATTE	EURO 1,00
SCAGLIE DI PARMIGIANO	EURO 0,50
FUNGHI PORCINI	EURO 2,00
PROSCIUTTO CRUDO	EURO 2,00
SPECK	EURO 2,00
PIZZA TIRATA	EURO 1,00
DOPPIA PASTA	EURO 1,00
RUCOLA	EURO 1,00

COPERTO EURO 1,50

LE NOSTRE SPECIALITA'

COSTATA DI BOVINO
EURO 4,50 L'ETTO (circa 300gr)

FILETTO DI BOVINO
(quando disponibile circa 200gr)
EURO 6,00 L'ETTO

FILETTO DI BOVINO (200gr) CON RUCOLA,
PARMIGIANO E ACETO (quando disponibile)
EURO 15,00

BRACIOLA DI MAIALE (circa 200gr)
EURO 6,00

SALSICCIA DI MAIALE (circa 100gr)
EURO 3,00

TAGLIERE PROSCIUTTO CRUDO 100 GR
EURO 7,00

TAGLIERE AFFETTATI MISTI 100GR
(prosciutto crudo, salame, pancetta,
speck, coppa)
EURO 6,00

TAGLIERE FORMAGGI MISTI 100 GR
EURO 3,00

PATATINE FRITTE

EURO 4,00

INSALATA MISTA

(lattuga, pomodoro, carote e cipolla)

EURO 4,00

FAGIOLI E CIPOLLA

EURO 4,00

FAGIOLI, CIPOLLA, TONNO

EURO 5,00

VERDURE GRIGLIATE

(zucchine, melanzane, peperoni)

EURO 4,00

SPINACI AL BURRO

EURO 4,00

SOTT'ACETI

(carciofi, funghi prataioli, cipolline, olive)

EURO 4,00

CAPRESE

(pomodori e mozzarella fiordilatte)

EURO 5,00

PROSCIUTTO E MELONE (stagionalmente)

EURO 8,00

Bevande

<i>Acqua Lynx 1lt. (Nat - Gas)</i>	€ 2,00
<i>Acqua Lynx 1/2lt (Nat - Gas)</i>	€ 1,50
<i>Coca cola 1Lt</i>	€ 6,00
<i>Lattina coca cola, fanta sprite, thè</i>	€ 2,50
<i>Birra alla spina Beck's 0,20</i>	€ 2,50
<i>Birra alla spina Beck's 0,40</i>	€ 4,00
<i>Caraffa Pignoletto 1/4lt</i>	€ 2,00
<i>Caraffa Pignoletto 1/2lt</i>	€ 4,50
<i>Caraffa Pignoletto 1lt</i>	€ 8,00
<i>Coca cola alla spina 0,20</i>	€ 2,00
<i>Coca cola alla spina 0,35</i>	€ 3,00
<i>Coca cola alla spina 1lt</i>	€ 6,00

Birre in bottiglia

<i>Baffo d'oro 33cl</i>	€ 3,50
<i>Franziskaner Weiss 50cl</i>	€ 4,50
<i>Menabrea anniversario 66cl</i>	€ 4,50
<i>Heineken 66 cl</i>	€ 4,50

Spumante

<i>Prosecco DOCG Extra Dry</i>	€ 15,00
<i>Spumante di Spergola 1077 Brut DOP</i>	€ 12,00
<i>Spumante rosso ALFRED</i>	€ 12,00
<i>Spumante Malvasia dolce</i>	€ 12,00

Bianchi Fermi

<i>Traminer Borgo Molino</i>	€ 13,00
<i>Chardonnay Endrizzi</i>	€ 15,00
<i>Pinot Santa Margherita 375cc</i>	€ 6,00

Bianchi Frizzanti

<i>Spergolino Bertolani</i>	€ 9,00
<i>Ortugo, il Poggiarello</i>	€ 15,00

Rosé

<i>Rosé Bertolani</i>	€ 9,00
-----------------------	--------

Rossi Fermi

<i>Cabernet Sauvignon</i>	€ 10,00
<i>Chianti Gallo Nero</i>	€ 13,00
<i>Morellino di Scansano</i>	€ 15,00
<i>Teroldego Rotaliano</i>	€ 15,00
<i>Ripasso Valpolicella</i>	€ 18,00
<i>Cuvée di Cabernet 375</i>	€ 6,50

Rossi Frizzanti

<i>Grasparossa secco</i>	€ 8,00
<i>Vigna Migliolungo</i> <i>Lambrusco dell'Emilia IGT</i>	€ 9,00
<i>Rosso all'Antica Bertolani</i>	€ 9,00
<i>Lambrusco Oro 375 Bertolani</i>	€ 4,50

Birre artigianali in Bottiglia

St. Georgen Keller 50 cl € 5,00

Birra leggermente torbida, a bassa fermentazione e non filtrata, schiuma fine e non molto persistente, bel colore ambrato brillante. Carattere luppolato che nell'olfatto si evolve in note floreali.

Alcool 4,9% vol.

St. Georgen Pilsner 50 cl € 5,00

Birra tedesca in stile PILSNER, si presenta con un colore oro cristallino. Si contraddistingue per un finale ben luppolato.

Alcool 4,9% vol.

Norbertus Kardinal 50 cl € 5,00

Birra doppio malto rossa, nel rispetto della ricca tradizione tedesca. Birra dal corpo intenso, morbidamente tendente al malto, sapore intenso. Birra a bassa fermentazione.

Alcool 7% vol.

Green Devil IPA 50 cl € 5,00

Birra dal colore giallo carico, aromi di luppolo, frutto della passione, mandarino, papaia, rosa e menta. Frizzante, secca, ed amara nonostante il suo aroma dolce. Schiuma cremosa, retrogusto secco e rinfrescante. Alcool 6,0 % vol.

Via Emilia 33 cl € 4,00

Birra dal color biondo dorato opalescente con schiuma bianca, compatta e molto persistente. Aroma fresco di cereali e fiori con una leggera nota speziata, sentori di frutta e agrumi. Risulta morbida al primo sorso e richiama il fruttato insieme a note di miele e frutta secca. Continua con un amaro ben deciso, erbaceo e leggermente speziato.

Alcool 5,0 % vol.

Lupulus Blonde 750 cl € 12,00

Birra belga dal colore biondo velato, con sentori di coriandolo e buccia d'arancia. Corposa e ben strutturata, ha un gusto molto luppolato. Finale secco.

Alcool 8,5% vol

Kwak 750 cl € 12,00

Birra ad alta fermentazione in stile "Ale Belga" di colore ambrato. Schiuma ricca di color cappuccino chiaro, fine e persistente, il colore ricorda quello della "pelliccia di volpe". L'olfatto registra la prevalenza dell'area del cereale maltato, con toni caldi.

Alcool 8% vol

DUCHESSA 750 cl € 12,00

Birra al farro, prodotto tipico del centro Italia. Prendendo ispirazione dalle classiche Saison Belghe, conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza. La schiuma abbondante e pannosa libera aromi fruttati (banana, annas, frutta tropicale) e floreali ravvivati dal leggero e piacevole pepato. La gasatura fine, la leggera acidità e la luppolatura moderata la rendono una birra fresca, mai stucchevole, piacevole dall'inizio alla fine.

Stile: SAISON

Colore: dorato

Alcool: 5.8% vol.

E' importante che chiunque pensi di essere intollerante o allergico a qualche ingrediente lo comunichi al personale addetto alla vendita.

Gli ingredienti utilizzati presso la nostra pizzeria sono naturali e genuini, scelti secondo la nostra esperienza per dare la massima qualità e bontà ai nostri prodotti.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:

- 1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
Malto destrine a base di grano;
Sciroppi di glucosio a base di orzo;
Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
- 2. Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)*
- 3. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
- 4. Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- 5. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*

6. **Frutta a guscio** vale a dire:

mandorle (*Amigdalus communis* L.)
nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

7. **Sedano** e prodotti a base di sedano.

8. **Anidride solforosa** e **solfiti** in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Non si può escludere la possibile contaminazione accidentale tra un ingrediente e l'altro.

*L'alcool è un
liquido
prezioso:
conserva tutto,
tranne i
segreti!*