

PIZZE DEL MESE

QUELLA DI OGGI

La pizza con gli ingredienti selezionati del giorno
Chiedi al personale! ●

FUNE (bianca)

Mozzarella, formaggio light latteria Soligo,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
basilico fresco ● 12.00

FERZO (bianca)

Mozzarella, formaggio light latteria Soligo,
zucchine al forno, pancetta affumicata 12.00

BASSA MAREA

Pomodoro, mozzarella, rucola
fiocco di culatello di Sauris,
pesto di pomodori secchi,
burrata pugliese ● 15.00

CANAL

Pomodoro, mozzarella, pecorino sardo,
fiocco di culatello di Sauris,
melanzane al forno, basilico fresco ● 13.50

CANTABRICO

Pomodoro, olio, basilico fresco,
burrata pugliese,
acciughe del Mar Cantabrico ● 14.00

ERASMO (bianca)

Mozzarella, gamberi, carciofi,
ricotta affumicata ●● 14.00

ISTA' (bianca)

Mozzarella, gamberi, burrata pugliese,
pomodorini confit, peperoncino,
basilico fresco ●● 16.00

CIPRO (bianca)

Mozzarella, zucchine al forno, spinaci freschi,
salmone affumicato da noi,
pesto alla genovese, feta greca ●● 16.50

ZANTE (bianca)

Mozzarella, pomodorini confit, feta greca,
insalatina misticanza,
fiocco di culatello di Sauris ● 14.00

CALLE (bianca)

Mozzarella, prosciutto cotto alla brace,
insalatina misticanza,
cipolla caramellata al cabernet ● 12.50

ANCORA

Pomodoro, mozzarella, pomodorini,
bresaola della Valtellina,
formaggio light latteria Soligo ● 13.00

CA SAVIO (bianca)

Mozzarella, burrata pugliese, speck trentino,
zucchine al forno ● 13.50

LIO (bianca)

Mozzarella, cipolla caramellata al cabernet,
burrata pugliese, spinaci freschi,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi ● 15.00

LAGUNA

Pomodoro, mozzarella, grana a scaglie,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi,
basilico fresco, pomodorini confit ● 13.50

VIGNOLE

Pomodoro, mozzarella, spinaci freschi
prosciutto cotto alla brace, ricotta affumicata ● 12.00

RIVA (bianca)

Mozzarella, bresaola della Valtellina,
pomodorini, rucola, burrata pugliese ● 14.50

ISOLE (bianca)

Mozzarella, prosciutto cotto alla brace,
burrata pugliese, carciofi ● 13.00

SANTORINI

Pomodoro, mozzarella, rucola,
pomodorini confit, feta greca, olive taggiasche,
cipolla caramellata al cabernet ● 14.00



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella●
tomato, mozzarella

6.50

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe●
tomato, mozzarella, anchovies

7.00

SOTTOBOSCO

pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini,
champignon●
tomato, mozzarella, mixed mushrooms

8.50

PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi●
tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms

8.50

PRIMAVERA

pomodoro, mozzarella, pomodorini, basilico●
tomato, mozzarella, cherry tomatoes, basil

8.00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto,
funghi, carciofini●
tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes

9.00

TONNO & CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla●
tomato, mozzarella, tuna, onion

8.50

4 FORMAGGI

pomodoro, mozzarella,
selezione di formaggi misti●
tomato, mozzarella, mixed cheese

8.50

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salamino piccante●
tomato, mozzarella, spicy salami

7.50

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina,
grana a scaglie, rucola fresca●
tomato, mozzarella, bresaola (italian salted/dried beef),
grana cheese, rocket salad

10.50

MARINARA

pomodoro, olio all'aglio, origano●
tomato, garlic oil, origan

5.50

NAPOLETANA

pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe●
tomato, mozzarella, capers, anchovies

8.00

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane,
grana a scaglie, basilico●
tomato, mozzarella, eggplant, grana cheese, basil

9.50

NOSTROMO

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata,
speck Trentino●
tomato, mozzarella, scamorza smoked cheese,
italian speck ham

10.00

MONTANARA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini,
porchetta Veneta●●
tomato, mozzarella, sausage, chiodini mushrooms,
roast pork

10.50

ITALIA

pomodoro, mozzarella, rucola,
pomodorini a grappolo, burrata pugliese●
tomato, mozzarella, rocket salad,
cherry tomatoes, burrata cheese

11.00

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, capperi, olive nere,
acciughe, olio all'aglio, salamino piccante●
tomato, mozzarella, capers, black olives, anchovies,
garlic oil, spicy salami

10.50

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure al forno●
tomato, mozzarella, mixed vegetables

9.50

EMILIANA

pomodoro, mozzarella, stracchino,
prosciutto crudo di Parma 18 mesi●
tomato, mozzarella, stracchino cheese,
raw ham 18 months old

9.50



PIZZE CLASSICHE

BOLZONE

pomodoro, mozzarella, briè, speck Trentino, pomodorini a grappolo●
tomato, mozzarella, brie cheese, italian speck ham, cherry tomatoes

11.50

CASERECCIA

pomodoro, mozzarella, porchetta Veneta, porcini●
tomato, mozzarella, roast pork, porcini mushrooms

10.50

AFFUMICATA (bianca)

mozzarella, pancetta affumicata, scamorza affumicata, cipolla caramellata●
mozzarella, smoked bacon, smoked scamorza cheese, caramelized onion

10.50

QUARTA LUNA (bianca)

mozzarella, briè, noci, pere●
mozzarella, brie cheese, walnuts, pears

10.00

APPETITOSA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci, speck Trentino●
tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, italian speck ham, walnuts

11.50

CONTADINA

pomodoro, mozzarella, porchetta Veneta, salsiccia●
tomato, mozzarella, roast pork, sausage

10.00

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, bresaola della Valtellina, porcini, grana a scaglie●
tomato, mozzarella, bresaola (italian salted/dried beef) porcini mushrooms, grana cheese

11.50

CINQUE TERRE (bianca)

mozzarella, gamberi argentina, olive taggiasche, pesto Genovese, pomodorini a grappolo●●
mozzarella, shrimps, black olives, pesto genovese sauce, cherry tomatoes

14.00

TRENTINA

pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon, speck trentino●
tomato, mozzarella, mushrooms (porcini, chiodini, champignon) italian speck ham

11.50

ESTATE (bianca)

mozzarella, stracchino, bresaola della Valtellina, zucchine al forno●
mozzarella, stracchino cheese, zucchini, bresaola (italian salted/dried beef)

10.50

GENOVESE (bianca)

mozzarella, patate al forno, pesto genovese, pesto di pomodori secchi, olive taggiasche, tonno●●
mozzarella, pesto genovese sauce, dry tomatoes pesto sauce, black olives, tuna, baked potatoes

13.50

COPERTO 2.50

AGGIUNTA INGREDIENTI a partire da 0.50

SERVIZIO TORTA 5.00

DIRITTO DI TAPPO 5.00

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con ● sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine e decongelati per lavorazione e/o mescolata

Materie prime / Prodotti abbattuti in loco (congelati) – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. I prodotti vengono decongelati per lavorazione e/o mescolata

Allergeni – I piatti contrassegnati con ● presentano minimo un allergene all'interno

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Tuttavia durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11:

pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Per consultare la lista dei prodotti congelati, surgelati e delle specifiche sugli allergeni chiedere al personale.

