



Dal 1999

La pizza che ti conquista il cuore...



LE CLASSICHE

AMERICA

pomodoro, mozzarella, patatine fritte.....€8,50

BABALUBA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, cipolla rossa di Tropea, peperoni, origano.....€9,50

BERGAMO

pomodoro, mozzarella, quattro formaggi, salame dolce, grana in cottura.....€9,00

BOSCAIOLA

pomodoro, mozzarella, guanciale, funghi champignon, speck del Trentino-Alto Adige....€11,00

BUFALA & POMODORINI

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini.....€9,50

CALAMARI

pomodoro, mozzarella, calamari.....€9,00

CALZONE

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.....€7,50

CALZONE FARCITO

pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofi, funghi champignon.....€10,00

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi.....€9,50

CRUDO

pomodoro, mozzarella, crudo di Parma.....€9,50

CRUDO & SCAMORZA

pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, scamorza.....€10,50

CONTADINA

pomodoro, mozzarella, polenta, salame dolce, gorgonzola, grana.....€10,50

DANIELLA

pomodoro, mozzarella, carciofi alla romana, bacon, grana in cottura.....€11,00

DENISE

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, panna, olive, origano.....€9,50

FOCACCIA

olio extravergine d'oliva, origano.....€5,00

Ogni pizza può essere modificata a seconda delle esigenze del cliente e realizzata con differenti tipi di farina.
Le aggiunte quali patatine, mozzarella di bufala, burrata, patatine, porcini, mare, speck, crudo e bresaola avranno un supplemento di € 2,00

Tutti gli altri ingredienti aggiunti avranno un supplemento di € 1,00 cad.

FRUTTI di MARE

pomodoro, mozzarella, frutti di mare.....€9,50

GAMBERETTI

pomodoro, mozzarella, gamberetti.....€9,50

LAURA

pomodoro, mozzarella, pera, gorgonzola, noci.....€9,50

MANUEL

pomodoro, mozzarella, guanciale, taleggio, funghi champignon.....€11,00

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella.....€6,00

MARI & MONTI

pomodoro, mozzarella, porcini, frutti di mare€11,00

MARINARA

pomodoro, aglio, origano.....€5,50

NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, origano.....€8,00

PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.....€7,50

PROSCIUTTO & FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon.....€8,50

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea.....€7,50

QUATTRO FORMAGGI

pomodoro, emmenthal, fontina, quartiolo, grana.....€8,00

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, a spicchi prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon.....€9,50

RICOTTA & SPINACI

pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, grana in cottura.....€9,00

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano.....€9,00

SALAMINO PICCANTE

pomodoro, mozzarella, salamino piccante.....€8,00

SALMONE

pomodoro, mozzarella, salmone affumicato.....€10,50

SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia.....€7,50

SALSICCIA & FRIARIELLI

pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, scamorza.....€10,00

SICILIANA

doppio pomodoro, olive, acciughe, origano.....€7,50

SORRISO

metà calzone, metà pizza a piacere.....€10,00

SPECK

pomodoro, mozzarella, speck del Trentino-Alto Adige.....€9,50

SPECK & BRIE

pomodoro, mozzarella, brie, speck del Trentino-Alto Adige.....€10,50

TRICOLORE

focaccia con aggiunta a freddo di mozzarella di bufala, pomodorini freschi, rucola.....€10,50

THOMAS

pizza a forma di topolino, pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte.....€6,50

TONNO

pomodoro, mozzarella, tonno.....€8,00

VALTELLINESE

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana.....€10,50

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, spianaci, asparagi, melanzane grigliate, peperoni,

zucchine grigliate, grana in cottura.....€10,00

VULCANO

prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, ricoperta da un'altra pastella di pizza....€10,00

WURSTEL

pomodoro, mozzarella, wurstel.....€7,00

ZOLA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola.....€7,50

LE GOURMET DI STEWE



GENOVESE

pesto genovese, mozzarella, taleggio a KM 0, pomodorini semi dry.....€10,50

GRICIA

base bianca, mozzarella, cacio, guanciale, pepe nero.....€10,50

MORTAZZA

pomodoro, mozzarella, mortadella, philadelphia, pistacchi, pesto di pistacchi.....€12,00

OL KEBAB

pomodoro, mozzarella, cipolle caramellate, kebab, salsa tzatziki.....€11,00

POMO D'ORO

pomodoro, burrata, acciughe cantabrico, pomodorini semi dry, olive taggiasche.....€14,50

PORCELLA

pomodoro, mozzarella, scamorza, porchetta, porcini.....€12,50

RE SAL(O)MONE

pomodoro, burrata, salmone affumicato, salsa guacamole.....€12,50

TREVISANA

crema di radicchio, mozzarella, noci, gorgonzola, speck.....€12,50

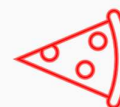


PER I PIÙ PICCOLI



PIATTO SPEEDY & PATATINE.....€9,00

COTOLETTA con patatine.....€9,00



*Lavoriamo per voi in modo costante, per garantirvi
l'assaggio della pizza in pala più buona del mondo...*

Impasto con farina integrale.....€1,50

Impasto con farina di Kamut.....€2,00

Impasto con farina senza glutine.....€3,00

“Scrocchiarella”€3,00

Cos'è la “Scrocchiarella”?

È' un tipo di impasto ad alto contenuto di acqua (90%).

*L'impasto è ad alta digeribilità e si presenta più alto rispetto alla
pizza tradizionale in pala.*

Inoltre, come dice il nome, “Scrocchia”!





PATATINE FRITTE

- ~ La porzione "piccola"€3,00
- ~ La porzione "grande"€5,00



PATATINE FRITTE CRISPERS (CON BUCCIA)

- ~ La porzione "piccola"€4,00
- ~ La porzione "grande"€6,00

CROCCHETTE DI PATATE

- ~ La porzione "piccola" (8 pezzi)€4,00
- ~ La porzione "grande" (16 pezzi)€8,00



MOZZARELLINE

- ~ La porzione "piccola" (8 pezzi)€4,00
- ~ La porzione "grande" (16 pezzi)€8,00

OLIVE ASCOLANE

- ~ La porzione "piccola" (8 pezzi)€4,00
- ~ La porzione "grande" (16 pezzi)€8,00



VERDURE MISTE PANATE (carote, zucchine e cavolfiore)

- ~ La porzione "piccola"€4,50
- ~ La porzione "grande"€9,00





SMILE

- La porzione "piccola" (8 pezzi).....€4,00
- La porzione "grande" (16 pezzi).....€8,00



CIPOLLE PANATE

- La porzione "piccola".....€4,00
- La porzione "grande".....€8,00



SPEEDY POLLO

- La porzione "piccola".....€5,00
- La porzione "grande".....€10,00

FAGOTTINI (ripieno di formaggio fresco alle erbe e patate)

- La porzione "piccola" (4 pezzi).....€5,50
- La porzione "grande" (8 pezzi).....€11,00



PANZEROTTI (ripieno di pomodoro e mozzarella)

- La porzione "piccola" (5 pezzi).....€4,50
- La porzione "grande" (10 pezzi).....€9,00



CHELE DI GRANCHIO

- 6 pezzi€ 6,00

FRITTO MISTO (gamberetti, pesciolini, calamari).....€13,00

CALAMARI FRITTI.....€13,00





BIRRA ALLA SPINA

- Tipo: Pilsner
- Provenienza: Germania
- Fermentazione: bassa
- Gradazione: 4,9% vol.
- Gusto: fortemente aromatica con una fine bilanciata nota di luppolo

Piccola (cl. 20): €3,00

Media (cl.40): € 4,50



BIRRE IN BOTTIGLIA



MORETTI cl. 33- cl 66

- Tipo: Lager
- Provenienza: Italia
- Fermentazione: Bassa
- Gradazione: 4,6% vol.
- Gusto: Amaro con note floreali

€ 2,50

€ 4,00



HUBER WEISSES cl. 50

- Tipo: Weisse
- Provenienza: Germania
- Fermentazione: alta
- Gradazione: 5,4% vol.
- Gusto: Rotondo e aromatico con fresche note di lievito

€ 5,00



POCULATOR DOBEL BOCK 50CL

- Tipo: Bock
- Provenienza: Germania
- Fermentazione: bassa
- Gradazione: 7,4%
- Gusto: note maltate e speziate, che si chiude in un finale amarognolo che vira verso la liquirizia.

€ 5,00



€ 5,00

- Birra di un giallo profondo, con riflessi color legno che si distingue per l'utilizzo abbondante di luppoli americani, che conferiscono un'intensa nota amara ed erbacea e un aroma fruttato e resinoso.
- L'aroma è caratterizzato da sentori fruttati e resinosi, con note di agrumi, erba fresca e pino.
- Il gusto è secco, amaro e luppolato, con una nota dolce e maltata che fa da contraltare, l'amaro è intenso ma ben bilanciato dalla dolcezza del malto. In bocca si percepiscono sentori fruttati e resinosi, con un finale lungo e persistente.
- Abbinamenti consigliati: grazie al suo profilo marcatamente amaro dato dall'abbondante presenza di luppoli, risulta perfetta per accompagnare piatti saporiti e speziati.



€ 5,00

- Birra ambrata tendente al rosso intenso, con riflessi ramati e gradazione alcolica medio alta, che la rende adatta ai palati più esigenti.
- L'aroma è caratterizzato da sentori di malto tostato, con note di caramello, toffee e frutta secca, accompagnati da note di luppolo con sentori resinosi e speziati.
- Al gusto, è intensa e secca, con un leggero retrogusto amaro, al quale prontamente si contrappone una spinta dolce, caramellata, con un chiaro richiamo alle nocciole.
- Abbinamenti consigliati: adatta per accompagnare piatti forti e speziati o piatti a base di carne rossa e formaggi stagionati, ma anche piatti dolci. Ottima scelta per accompagnare frutti di mare come gamberi, cozze e vongole, in quanto la luppolatura aiuterà a pulire il palato tra un boccone e l'altro e il grado di amaro si sposa perfettamente con il gusto del mare.



€ 5,00

- Birra in stile belga, di colore dorato intenso e riflessi lievemente ambrati,
- L'aroma è caratterizzato dai sentori di lievito, con note di frutta esotica e spezie, coriandolo e scorza d'arancia e un retrogusto dolce e caramellato.
- Il gusto è morbido, equilibrato, con una nota dolce e una moderata acidità.
- Abbinamenti consigliati: birra strutturata e moderatamente complessa, adatta per accompagnare piatti decisi e speziati. Si sposa bene con agnello, verdure grigliate, patate al cartoccio, taglieri di formaggi a pasta dura stagionati e frutta secca. Perfettamente abbinabile anche a piatti più dolci



€ 5,00

- Birra chiara **leggera e rinfrescante, GLUTEN FREE**, caratterizzata da un giallo dorato. Al palato ha un ingresso secco con **note fruttate** che tende verso un piacevole amaro, un equilibrio perfetto tra il retrogusto erbaceo e la parte più fruttata.
- Gusto ben bilanciato e persistente
- Abbinamenti consigliati: grazie alla sua delicatezza e note olfattive non esuberanti, è ottima per accompagnare antipasti, piatti a base di pesce o di carne bianca, perfetta con formaggi non stagionati. È una birra leggera e degna sostituita del prosecco durante l'aperitivo.



GLUTEN FREE
AWARDS 2018

*Birra con contenuto di glutine inferiore a 20ppm, specificatamente formulata per persone intolleranti al glutine (Reg. UE 828/2014).

LE BIBITE_____



<i>Bibite in lattina.....</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Esta thè alla pesca o al limone in lattina.....</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Acqua naturale o minerale 0,50 cl.....</i>	<i>€1,50</i>
<i>Coca cola in bottiglia.....</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Gassosa in bottiglia di vetro 1 lt.....</i>	<i>€ 4,00</i>



<i>Prosecco Duplavilis DOCG.....</i>	<i>€ 14,00</i>
<i>Spumante Moscato Santero.....</i>	<i>€ 13,00</i>

E POI...

PIZZA FAMIGLIA MARGHERITA.....€ 15,00

PIZZA FAMIGLIA FARCITA.....€ 19,00

SOLO SU ORDINAZIONE!

TEGLIA MARGHERITA.....€ 19,00

TEGLIA FOCACCIA.....€ 15,00

TGLIA FARCITA.....€ 23,00