

I NOSTRI PANINI

LA PRIMAVERA	8.20
prosciutto cotto Casa Modena, burrata, pomodori datterini, rucola	
IL VERDI	8.60
Prosciutto Crudo di Parma (24m), pomodori datterini, Bufala Campana, rucola	
IL MONTANARO	8.90
Speck Trentino I.G.P., provola affumicata, crema di funghi porcini, radicchio grigliato	
IL CONTADINO	7.90
friarielli, crema di pomodori semi dry, patate al forno, zucchine grigliate	
IL LEGGERO	9.00
Bresaola della Valtellina I.G.P., stracchino, rucola, crema di carciofi	
IL CALABRESE	8.40
Spianata calabra, stracchino, crema di pomodori semi dry, olive taggiasche	
IL BOLOGNESE	8.90
Mortadella Bolognese, cuore di burrata, granella di pistacchio	
IL DUCA	10.00
Pulled pork, melanzana grigliata, peperoni, provola affumicata	

I FRITTI

FRITTATINA DI PASTA (1pz)	4.00
SUPPLÌ ALLA ROMANA (2pz)	3.50
CROCCHE' DI PATATE (2pz)	3.00
CHICKEN NUGGETS (6pz)	4.50
PATATINE FRITTE	3.50

BEVANDE

Acqua naturale - frizzante	1.50
Coca Cola/ Coza Zero / Fanta / Sprite	3.00
Chinotto	3.00
The alla pesca / limone	3.00

BIRRE

Menabrea bionda 33cl	3.50
Beck's 33cl	3.50
Corona 33cl	4.50
Icnusa non filtrata 50cl	5.00
Theresianer Cordelia IPA 50cl	9.00
Theresianer Amleto Bock 50cl	9.00
Theresianer Guglielmo Lager 50cl	9.00
Moretti Gran Cru' 75cl	15.00

VINI

Falanghina Montesole 750ml	20.00
Prosecco extra dry Treviso Maschio dei Cavalieri 750ml	22.00
Cabernet Sauvignon 350ml	11.50

DOLCI

Calzone Dolce Al Forno (Nutella/Pistacchio)	7.00
Calzone Baby Al Forno (Nutella/Pistacchio)	4.00

IL NOSTRO IMPASTO

Il nostro impasto a lunga lievitazione è preparato come da tradizione con ingredienti semplici e naturali senza l'aggiunta di derivati di origine animale.

...

I PRODOTTI

Materie prime di altissima qualità, scelte e selezionate da filiere controllate e certificate, che garantiscano a voi un prodotto sano e genuino per un gusto unico.

...

IL SERVIZIO

I nostri fattorini consegnano a domicilio in E-bike in tutto il centro storico e con i nostri scooter in tutta la città.

Puoi anche usufruire del servizio d'asporto ordina e ritira nella nostra pizzeria.

Qualcosa non è andato? Contatta il nostro punto vendita, il personale fornirà assistenza.

Se hai problemi di allergie, chiedi al personale!



PARMA

BORGO DEL PARMIGIANINO 1/B

T. 0521 956835



PIZZA SPECIALI CLASSICHE PANINI

TAKE AWAY & CONSEGNA

GRATUITA CON MINIMO D'ORDINE DI 10€
- ANCHE A PRANZO -

PARMA

BORGO DEL PARMIGIANINO 1/B

T. 0521 956835

UTILIZZIAMO SOLO
POMODORO BIO MUTTI



WWW.LABOTTEGADELLAPIZZAPARMA.IT

La Bottega della Pizza Parma



seguici sui social

LE SPECIALI

INFERNO	11.50
pomodoro bio, mozz. di Bufala Campana D.O.P., poca mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabra, pesto di salame, f.f. pomodorini conditi**, origano	
SCAMORZETTA	10.50
mozzarella Fior di Latte, bacon affumicato, scamorza affumicata, patate al forno, f.f. Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m)	
MARGHERITA GIALLA <small>SEMI</small>	10.50
pomodori Datterino Gialli Passati a Mano, Basilico, Mozzarella Fior Di Latte	
LA PARMIGIANA	10.00
pomodoro bio, mozz. Fior di Latte, melanzane a funghetto, pomodori datterini, basilico, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m)	
TIROLESE	10.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, provola affumicata, funghi freschi Champignon, f.f. Speck Trentino I.G.P.	
AMERICANA	10.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, pesto di salame, peperoni grigliati, cipolla rossa caramellata	
VALTELLINA	11.00
pomodoro bio, mozzarella senza lattosio, f.f. Bresaola della Valtellina I.G.P., rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m)	
SCAPECE	10.30
mozzarella Fior di Latte, zucchine grigliate e marinate in Glassa di Aceto Balsamico di Modena, menta, olio all'aglio, f.f. pomodori semi dry, glassa aceto balsamico.	
DELIZIA	10.50
pomodoro bio, poca mozzarella Fior di Latte, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodori datterini, f.f. basilico	
BOSCAIOLA	11.00
mozzarella Fior di Latte, funghi misti, funghi porcini, funghi freschi Champignon, funghi trifolati	
MATTA	10.30
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, Spianata Calabra, bacon affumicato, spinacino	
CATALANA <small>SEMI</small>	10.30
poco Pomodoro Bio, Poca Mozzarella Fior di Latte, Tonno, f.f. Radicchio Rosso, Cipolla Rossa Marinata Cruda con Glassa Di Aceto Balsamico di Modena I.G.P.	
MARINARA GIALLA <small>SEMI</small>	9.50
pomodori Datterino Gialli Passati a Mano, Olio EVO All'Aglio, F.F. Origano	
ITALIA	11.00
pomodoro pelato schiacciato a mano bio, f.f. cuore di burrata, basilico	
REGINELLA	12.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, mozzarella di Bufala Campana D.O.P., f.f. Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico	
CAVOUR	12.00
pomodoro bio, poca mozzarella Fior di Latte, stracciatella, f.f. Prosciutto Crudo di Parma (24m), pomodorini conditi**, origano	
ROCK	10.50
mozzarella Fior di Latte, pomodorini datterini, funghi freschi, crudo croccante, f.f. scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24mesi);	
LIGHT	9.00
pomodoro bio, mozzarella senza lattosio, pomodori datterini, f.f. rucola, glassa di aceto balsamico	
MARINARA DEI SIGNORI <small>SEMI</small>	10.50
pomodoro bio, olio EVO all'aglio, f.f. Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, Pomodori Mini Red, Olive Taggiasche, Origano	

LE CLASSICHE

MARINARA	6.00
pomodoro bio, Olio Evo All'Aglio, f.f. origano	
MARGHERITA	7.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, basilico	
DIAVOLA	8.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabra	
PATATINE E WURSTEL	8.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, patatine (cotto al forno), wurstel	
SICILIANA	8.90
pomodoro bio, acciughe, capperi, f.f. olive taggiasche, origano	
ROMANA	8.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, acciughe, capperi, f.f. origano	
CAPRICCIOSA	9.90
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto Casa Modena, funghi trifolati, pesto di salame	
STRACCHINO E RUCOLA	8.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, stracchino, f.f. rucola, olio Evo	
NAPOLI	8.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, acciughe, f.f. origano	
PUGLIESE	8.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, tonno, cipolla rossa caramellata	
PRIMAVERA	8.30
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, pomodori datterini, f.f. rucola, olio Evo	
BUFALA	9.70
pomodoro bio, f.f. Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., basilico, olio Evo	
SALSICCIA E FRIARIELLI	10.00
mozzarella Fior di Latte, salsiccia, friarielli	
QUATTRO STAGIONI	9.90
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto Casa Modena, carciofi, funghi trifolati, pesto di salame	
QUATTRO FORMAGGI	9.30
mozzarella Fior di Latte, gorgonzola, provola affumicata, f.f. Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m)	
COTTO	7.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto Casa Modena	
CRUDO	9.70
pomodoro bio, mozz. Fior di Latte, f.f. Prosciutto Crudo di Parma (24m)	
VEGETARIANA	9.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, verdure grigliate miste	
SALSICCIA	8.30
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, salsiccia	
PORCINI	9.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, porcini	

LE VARIAZIONI

3,50€: funghi porcini; bufala Campana D.O.P.; burrata; Prosciutto Crudo di Parma (24m) lardo di colonnata Oro Bianco I.G.P.; bresaola della Valtellina I.G.P.; Pancetta Piacentina Stagionata I.G.P.; Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico;

2,50€: speck Trentino I.G.P.; mortadella Bolognese; mozzarella senza lattosio; granella di pistacchio; Parmigiano Reggiano (24 mesi); olive taggiasche; carciofi; pomodori semi dry

1,50€: pizza tirata; pomodoro; mozzarella; bacon; cotto; radicchio; zucchine; melanzane; peperoni; patate al forno; spinacino; rucola; pomodorini conditi; alici; funghi freschi; patatine; wurstel; provola affumicata; gorgonzola; stracchino; salsiccia; salame piccante; friarielli; funghi trifolati; capperi; tonno

DEL TERRITORIO

BOLOGNA VECCHIA SIGNORA	13.50
mozzarella Fior di Latte, f.f. Rose di Mortadella Bolognese I.G.P., cuore di burrata, granella di pistacchio	
ROMAGNOLA MIA <small>SEMI</small>	13.50
mozzarella Fior Di Latte, Squacquerone Di Romagna D.O.P., Pomodori Datterino, F.F. Crudo Di Parma (24m), Rucola, Olio Evo	
VECCHIA MODENA	13.50
mozzarella Fior di Latte, pancetta stesa affumicata, f.f. scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m), glassa di aceto balsamico di Modena	
PARMA VECCHIO DUCATO	13.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, f.f. Prosciutto Crudo di Parma (24m), rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m), olio Evo	
PIACENZA VECCHIO CONFINE	13.50
mozzarella Fior di Latte, patate al forno, f.f. Pancetta Piacentina Arrotoata Stagionata, Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m)	
REGGIO VECCHIO GIGANTE	13.50
mozzarella Fior di Latte, spinacino, Scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P. (24m), pepe, Olio Evo all'Aglio, f.f. Lardo di Colonnata I.G.P.	

LE SPECIAL EDITION

TONNARA <small>SEMI</small>	16.90
mozzarella Fior di Latte, F.F.; Tranci di Tonno in Olio D'oliva, Spicchi di Pomodoro Mini Red e Mini Yellow, Olive Taggiasche, Basilico, Origano	
FIORI E ALICI <small>SEMI</small>	14.90
Fiori di Zucca, Mozzarella Fior di Latte, F.F.; Cuore di Burrata, Filetti di Acciughe del Mar Cantabrico, Scorza di Limone Grattugiata, Basilico	
CACIO E PERE <small>SEMI</small>	13.90
Gorgonzola D.O.P., Poca Mozzarella Fior Di Latte, Pera, F.F.; Noci, Lardo Di Colonnata I.G.P., Miele	
L'AMATRICIANA <small>SEMI</small>	13.90
abbondante Pomodoro Bio, Poca Mozzarella Fior di Latte, Guanciale Fiorucci, Pepe Mix, F.F.; Pecorino Romano D.O.P.	

CALZONI

IL PANTALONE	7.00
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte	
IL CLASSICO	7.50
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto Casa Modena	
IL PICCANTE	8.30
pomodoro bio, mozzarella Fior di Latte, Spianata Calabra, peperoncino	
IL TARENTINO	9.00
mozzarella Fior di Latte, funghi trifolati, provola affumicata, f.f. Speck Trentino I.G.P.	
IL FRIARIELLO	9.00
mozzarella Fior di Latte, salsiccia, friarielli	



**MEZZO METRO
MARGHERITA 21€
FARCITA * 27€**

***MAX 3 CUSTI A SCELTA TRA LE CLASSICHE, LE SPECIALI E DEL TERRITORIO, NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI**

*prodotto surgelato - **Pomodorini conditi: pesto al basilico di nostra produzione; sale iodato; poco aglio e olio Evo - f.f. = fuori forno