

Pizze nel forno a Legna e cucina Tipica

IL NOSTRO MENU

PIZZE CLASSICHE

1. Margherita
2. Marinara
3. Salsiccia
4. Prosciutto Cotto
5. Prosciutto Crudo
6. Napoli

Pomodoro, Mozzarella, Alici

7. Funghi Trifolati
8. Funghi Bianchi
9. Funghi Freschi
10. P. Cotto e Funghi
11. Salsiccia e Funghi
12. Salsiccia e P. Cotto
13. Romana

Pomodoro, Mozzarella, Alici, Capperi

14. Diavola

Pomodoro, Mozzarella, Salame Piccante

15. Capricciosa

Pomodoro, Mozzarella, P. Cotto, Funghi, Carciofi

16. 4 Stagioni

Pomodoro, Mozzarella, P. Cotto, Funghi, Carciofi, Salsiccia

17. 4 Formaggi

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Emmental, Grana

18. Speck

LE ALTRE PIZZE

1. Fiocco

Fiocco di Culatello, Stracciatella

2. Funiculì Funiculà

Bianca con Friarielli e Salsiccia

3. Pizza Toast

Un impasto e mezzo farcito con prosciutto cotto e formaggio fuso oppure tonno, olive verdi e formaggio fuso

4. Carrettiera

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

5. Calzone

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, P. Cotto, Carciofi

6. Verdure

Pomodoro, Mozzarella, Olive, Peperoni, Cipolla, Funghi, Melanzane, Zucchine, Radicchio, Rucola

7. Wurstel

8. Estiva

Mozzarella, Pomodoro Fresco, Origano

9. Texana

Mozzarella, Fagioli Stufati, Cipolline Perline

10. Peppa Pizz

La Pizza di Peppa Pig: Pomodoro, Mozzarella e Decorazioni varie

11. Patatosa

Pomodoro, Mozzarella, Patatine Fritte

12. Carbonara

Pomodoro, Mozzarella, Speck, Uovo

13. Regina

Pomodoro, Mozzarella, Crema di Tartufo

14. Pancetta e Grana

15. Pergola

Di tutto un po'

16. Zucchine e Gamberetti

17. Pizza e Pasta

Pomodoro, Mozzarella, Gramigna, Salsiccia

18. Sottobosco

Pomodoro, Mozzarella, Funghi freschi, trifolati, bianchi, porcini

19. Focaccia

A forma di panino con Speck, Funghi, Mozzarella, Grana e Maionese

20. Stuzzichino

Stria rossa con Acciughe, Salame Piccante, Salsiccia, Origano, Aromi

PIZZE SENZA GLUTINE

1. Margherita

2. Marinara

3. Stria con rosmarino

4. Salsiccia

5. Wurstel

6. Funghi freschi

7. Prosciutto crudo

8. Prosciutto cotto

9. 4 Stagioni

10. Capricciosa

11. Carciofini

12. 4 Formaggi

13. Mascarpone e olive

14. Verdure fresche

15. Funghi Bianchi Champignon

16. Rucola

17. Stracchino e rucola

18. Gorgonzola e radicchio rosso

19. Estiva

pomodorini e mozzarella

20. Tonno e Cipolla

21. Napoli

pomodoro, mozzarella, alici

22. Salame Piccante

23. Speck

24. Pancetta e Grana

MENÙ PERGOLINO

1. Pergolino e Pizza

€ 10

Pizza Baby a scelta + Bibita + ingresso nella Sala Pergolino con le Tate di Creagiocando

2. Primo Pergolino

€ 12

Primo (pasta al sugo, in bianco o al ragù) + Bibita + ingresso nella Sala Pergolino con le Tate di Creagiocando

3. Super Pergolino

€ 14

Wurstel + Patatine + Bibita + Gelato + ingresso nella Sala Pergolino con le Tate di Creagiocando

4. Pass Gioca Pergolino

€ 6

Solo ingresso nella Sala Pergolino con le Tate di Creagiocando

PRIMI

1. Ravioli di patate con ciliegino saltato

2. Ravioli di patate al pesto

3. Ravioli con prosciutto croccante e aceto balsamico
4. Fiocchi di pere e formaggio
5. Penne del contadino
al vino con salsiccia e piccanti, saltati con besciamella
6. Sedanini dello chef
con gorgonzola, radicchio e speck
7. Gramigna panna e salsiccia
8. Gramigna pasticciata
9. Gnocchi di patate ai formaggi
10. Gnocchi di gorgonzola e rucola
11. Gnocchi al ragù di carne
12. Penne all'arrabbiata
13. Penne alla boscaiola
14. Spaghetti alla carbonara

PASTA FRESCA ARTIGIANALE

1. Tortelloni con ripieno di ricotta e speck
su specchio di rucola
2. Bigoli freschi in farina di pane
con funghi porcini e speck
3. Garganelli in salsa di noci
4. Garganelli di speck e rucola
5. Tortelloni di zucca
solo in stagione
6. Tortelloni di ricotta in salsa di noci
7. Tortelloni con funghi porcini
8. Tortelloni burro e salvia
9. Tortellini alla panna
10. Tortellini in brodo

LINEA TARTUFO

1. Gnocchetti di pistacchi e tartufo con ciliegini saltati
2. Gnocchetti di pistacchi e tartufo ai semi di papavero
3. Tortellini al Tartufo
4. Tortellini Regina
con salsa di funghi tartufata
5. Passatelli in fonduta di grana al tartufo
6. Ravioli di ricotta e tartufo con scaglie di pecorino di fossa
7. Cocchi al tegamino con lamelle di grana e tartufo
8. Piccatine al tartufo e funghi porcini

SECONDI

1. Carne mista alla griglia
2. Fiorentina alla griglia
3. Medaglioni di filettini in salsa di noci
4. Tagliata di manzo su letto di rucola
5. Filetto di manzo all'aceto balsamico
6. Filetto di manzo al pepe verde
7. Filetto di manzo alla griglia
8. Scaloppine al vino bianco
9. Scaloppine ai carciofi
10. Scaloppine al limone
11. Scaloppine al marsala
12. Scaloppine all'aceto balsamico
13. Scaloppine ai funghi porcini
14. Saltimbocca alla romana
15. Piccatine al petto d'oca
16. Scamorza e verdure alla griglia

17. Bresaola con scaglie di grana e rucola

18. Polipetti di wurtsel

con patatine fritte, maionese e ketchup

19. Prosciutto e melone

solo in stagione

20. Tagliere

gnocco con formaggi misti, salumi e sottaceti

CONTORNI

1. Insalatina tiepida

radicchio, speck, mais ed aceto balsamico

2. Caprese con mozzarella di bufala

3. Verdure alla brace

4. Insalata verde

5. Insalatona mista pomodoro

6. Insalatona di sole verdure

7. Insalatona mista con tonno e mozzarella

8. Patatine fritte

9. Patate al forno

10. Spinaci saltati

11. Funghi alla griglia

12. Cipolline all'aceto balsamico

13. Rustica

tonno, cipolla e fagioli

14. Fagioli stufati

cipolla, fagioli stufati e peperoncino

RISTORANTE E DESSERT SENZA GLUTINE

1. Tagliere d'affettati misti e formaggi

2. Stria con prosciutto crudo

3. Caprese con bufala
4. Tortelloni di ricotta con burro e salvia
5. Tortellini alla panna
6. Penne all'arrabbiata
7. Filetto di manzo all'aceto balsamico
8. Filetto di manzo alla griglia
9. Scaloppine

Funghi, limone o carciofi

10. Formaggio fuso (scamorza) con verdure alla griglia
11. Mascarpone della casa

Cioccolato, nutella o frutti di bosco

12. Panna Cotta

Caramello, cioccolato o frutti di bosco

13. Salame di cioccolato
14. Insalata di frutta fresca
15. Ananas fresco
16. Carpaccio di ananas
17. Crema catalana
18. Sorbetto

DESSERT

1. Panna Cotta
aromatizzata con salsa tiepida di fragole in aceto balsamico
2. Delizia di mascarpone
3. Budino con amaretti
4. Cantucci artigianali della casa con vino passito
5. Crema catalana
6. Dolce salame
7. Tiramisù

8. Zuppa inglese

9. Panna cotta con cioccolato fuso

10. Panna cotta con frutti di bosco

11. Panna cotta con caramello

12. Sorbetto

al limone, al caffè o alla menta con scaglie di cioccolato

13. Insalata di frutta fresca

anche con panna gelato

14. Ananas fresco

15. Profitterolle

16. Tartufo bianco

17. Tartufo nero

18. Tartufo affogato al caffè

19. Tartufo affogato al liquore