



**PIZZERIA**

**AL PUNTO GIUSTO**



## NOS MÉLANGES

Nous fabriquons trois types de pâte:

- Traditionnelle: farine de blé tendre type "00", enrichie en farine de soja;
- 5 céréales: farine de blé tendre type "00", avec adjonction de farine de blé tendre type "0", farine de seigle, farine de maïs, farine d'avoine, farine d'épeautre, farine d'orge, farine de blé complet.
- Low carb: un mélange de farines à haute teneur en protéines et en fibres, contenant moins de 5% de glucides et plus de 30% de protéines, avantageux pour les personnes suivant un régime hypocalorique et notamment un apport réduit en glucides.

La durée de la pâte est de 48 heures, précédée d'une pré-pâte (biga) de 18 heures supplémentaires.

Ceci afin d'assurer sa digestibilité facile et d'améliorer son goût.



Toutes les bases de pizza contiennent du **GLUTEN** et d'autres **ALLERGÈNES** indiqués dans le livre des ingrédients

Les éventuels ajouts peuvent varier de 1,00 à 4,00 €

Pizza Maxi aux 5 céréales: + 3,00 €

Pizza Battue: +1,50 €

Pâte doubles: + 1,00 €

Mozzarella sans lactose: + 3,00 €

Pizza Low carb + 3,00 €

Pâte aux 5 céréales: + 2,00 €

Pizza sans GLUTEN: + 5,00 €

**N.B.:** Le produit transformé dans le même environnement pourrait contenir du **GLUTEN**, par contamination croisée

La soustraction d'un ingrédient de la liste de prix n'entraîne pas de réduction du prix.

**POUR AMÉLIORER LE GOÛT DE VOS PIZZAS,  
NOUS UTILISONS LA MOZZARELLA FIORDILATTE**

Signalez-nous toute allergie alimentaire,  
nous saurons vous conseiller au mieux.

Le livre des ingrédients est à votre  
disposition dans notre restaurant.

**Frais de couverture 2 €**

## PIZZAS CLASSIQUES

<b>BUFALINA</b>	€ 8,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>mozzarella de bufflonne</u>	
<b>CAPRICCIOSA/CAPRICIEUX</b>	€ 9,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , jambon cuit, champignons, artichauts*	
<b>CAMPANA</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella de bufflonne</u> , brin de basilic	
<b>DIAVOLA/DIABLE</b>	€ 7,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , salami épicé	
<b>FUNGHI/CHAMPIGNONS</b>	€ 7,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , champignons	
<b>INGLESINA/ANGLAIS</b>	€ 8,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , jambon cru	
<b>MARGHERITA</b>	€ 6,00
Tomate, <u>mozzarella</u>	
<b>MARINARA</b>	€ 5,50
Tomate, ail, origan	
<b>MISTO FUNGHI/CHAMPIGNONS MIXÉS</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , champignons, champignons chiodini, cèpes	
<b>PARMIGIANA</b>	€ 8,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , aubergines, <u>Grana Padano</u>	
<b>PATATOSA</b>	€ 8,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , frites*	
<b>PORCINI/CÈPES</b>	€ 9,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , cèpes	
<b>PROSCIUTTO COTTO/JAMBON CUIT</b>	€ 7,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , jambon cuit	
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI/JAMBON CUIT ET CHAMPIGNONS</b>	€ 9,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , jambon cuit, champignons	
<b>PROIBITA</b>	€ 10,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , cèpes, <u>crevettes</u>	

## PIZZAS CLASSIQUES

<b>QUATTRO STAGIONI/QUATRE SAISONS</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , jambon cuit, champignons, artichauts*, olives	
<b>RICOTTA E SPINACI/RICOTTA ET ÉPINARDS</b>	€ 8,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , épinards*, <u>ricotta</u>	
<b>ROMANA/ROMAIN</b>	€ 7,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , anchois, origan	
<b>SALSICCIA E RADICCHIO/SAUCISSE ET RADIS ROUGE</b>	€ 8,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , saucisse, radis rouge	
<b>SALSICCIA E SCAMORZA/SAUCISSE ET SCAMORZA</b>	€ 8,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , saucisse, <u>scamorza</u>	
<b>TONNO E CIPOLLA/THON E OIGNON</b>	€ 8,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>thon</u> , oignon	
<b>TRITONE/TRITON</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , courgettes, <u>crevettes</u>	
<b>TOPOLINO/BÉBÉ SOURIS</b>	€ 9,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , saucisses de Francfort (würstel), frites*	
<b>VERDURE/DES LÉGUMES</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , aubergines, poivrons, courgettes, radis rouge	
<b>VIENNESE/VIENNOISE</b>	€ 7,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , saucisses de Francfort (würstel)	



## PIZZAS SPÉCIAL

<b>BAITA/BAÏTA</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>Asiago</u> , champignons, sopressa	
<b>CARBONARA/BACON ET ŒUF</b>	€ 9,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>œuf</u> , <u>bacon</u> , <u>Grana Padano</u>	
<b>CONTESSA/COMTESSE</b>	€ 11,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>Asiago</u> , <u>épinards*</u> , champignons, tomates cerises, <u>Grana Padano</u>	
<b>ESTATE/ÉTÉ</b>	€ 9,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>roquette sauvage</u> , <u>Grana Padano</u> , tomates cerises	
<b>FRANCESE/FRANÇAIS</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , courgettes, <u>Brie</u> , <u>speck</u>	
<b>GIOCONDA/GIOCONDE</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>Gorgonzola</u> , cèpes, <u>bacon</u>	
<b>GUSTOSA/SAVOUREUX</b>	€ 10,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , cèpes, <u>jambon cru</u> , <u>Grana Padano</u>	
<b>FRIATA</b>	€ 12,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>scamorza</u> , <u>friarielli*</u> , saucisse	
<b>MAGNIFICA</b>	€ 12,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>emmental</u> , champignons, <u>coppa</u> , <u>Grana Padano</u>	
<b>ORTOLANA</b>	€ 9,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , poivrons, oignon, <u>bacon</u>	
<b>PICCANTE/ÉPICÉ</b>	€ 9,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>anchois</u> , <u>salami épicé</u> , oignon	
<b>PORCHETTA E PEPERONI/PORCHETTA ET POIVRONS</b>	€ 9,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , poivrons, <u>porchetta</u>	
<b>PRIMAVERA/PRINTEMPS</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>mozzarella de bufflonne</u> , tomates cerises, huile de basilic	
<b>VERACE</b>	€ 12,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , courgettes, <u>jambon cru</u> , tomates cerises, <u>burrata</u>	

## PIZZAS SPÉCIAL

<b>TROPPOBUONA</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , saucisse, pommes de terre cuites, champignons	
<b>SANTORINI</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , olives grecques, <u>feta</u> , tomates cerises, huile de basilic	
<b>SAPORITA/SAVOUREUX</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , saucisse, salami épicé, bacon	
<b>SFILACCINA/SFILACCINE</b>	€ 9,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , <u>Grana Padano</u> , <u>des noisettes</u> , chiffons de cheval (sfilacci)	
<b>SPIANATA</b>	€ 7,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , spianata calabra	
<b>TREVIKIANA/TRÉVISE</b>	€ 9,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , porchetta, radis rouge	
<b>VALDOSTANA/VALDOSTANE</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , radis rouge, <u>Gorgonzola</u> , speck	
<b>VALTELLINA/VALTELLINE</b>	€ 9,50
Tomate, <u>mozzarella</u> , bresaola, roquette sauvage, <u>Grana Padano</u>	
<b>VENETA</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , radis rouge, <u>Gorgonzola</u> , sopressa, <u>Grana Padano</u>	
<b>VITTORIA/LA VICTOIRE</b>	€ 10,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , anchois, capperi, olives, thon	
<b>FANTASIA DEL PIZZAIOLO/FANTAISIE DU PIZZAIOLO</b>	€ 11,00
Certains des ingrédients mentionnés ci-dessus à la discrétion de pizzaiolo	



## PIZZAS BLANCHE

<b>CAMPAGNOLA/FILLE DE LA CAMPAGNE</b>	€ 10,00
<i>Mozzarella, poivrons, saucisse, porchetta</i>	
<b>CAVALLINA/CHEVAL</b>	€ 10,00
<i>Mozzarella, cèpes, chiffons de cheval (sfilacci), Grana Padano</i>	
<b>PADANA/PADANE</b>	€ 10,00
<i>Mozzarella, Asiago, bresaola, tomates cerises, Grana Padano</i>	
<b>RUSTICA/RUSTIQUE</b>	€ 9,50
<i>Mozzarella, Asiago, scamorza, bacon</i>	
<b>VANITOSA/VANITÉ</b>	€ 8,50
<i>Mozzarella, Brie, courgettes</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI/QUATRE FROMAGES</b>	€ 9,00
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Asiago, scamorza, Brie</i>	

## PIZZAS CRÉMEUSES

<b>CREMA CARCIOFI/CRÈME ARTICHAUTS</b>	€ 10,00
<i>Mozzarella, crème d'artichaut*, jambon cuit</i>	
<b>CREMA PEPERONI/CRÈME POIVRONS</b>	€ 11,00
<i>Mozzarella, crème de poivrons, saucisse, porchetta</i>	
<b>CREMA PORCINI/CRÈME CÈPES</b>	€ 11,00
<i>Mozzarella, crème de cèpes, jambon cru, Grana Padano</i>	
<b>CREMA ZUCCHINE/CRÈME COURGETTES</b>	€ 10,50
<i>Mozzarella, crème de courgettes, bresaola, roquette sauvage</i>	



## CALZONE/FILONCINO (MICHE DE PAIN)

**FORMAGGI MISTI/FROMAGE MIXTE** € 10,00

*Mozzarella, fromage mixte, champignons, bacon hors cuisson, sauce tomate*

**PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI/JAMBON CUIT, CHAMPIGNONS** € 9,00

*Mozzarella, jambon cuit, champignons, sauce tomate*

**VERDURE MISTE/LÉGUMES MÉLANGÉS** € 10,00

*Mozzarella, légumes mélangés, sauce tomato*

## ÉCRASÉ

**SCHIACCIATA/ÉCRASÉ** € 5,00

*Pâtes à pizzas, huile d'olive extra vierge aromatisée au romarin*

**SCHIACCIATA CON PORCHETTA/ÉCRASÉ À LA PORCHETTA** € 7,50

*Pâtes à pizzas, porchetta, huile d'olive extra vierge aromatisée au romarin*



## PIZZAS PALA ROMANA

<b>MARGHERITA</b>	€ 11,00
Tomate, <u>mozzarella</u>	
<b>FARCITA/FARCI</b>	€ 13,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , garniture au goût	

## NOS ALTERNATIVES

<b>CAPRESE/CAPRÈSE</b>	€ 8,00
Tomate, <u>mozzarella de bufflonne</u> , basilic	
<b>GRESSINS</b>	€ 3,00
<b>Gressins dans la pâte à pizza</b>	
<b>INSALATA MISTA/SALADE COMPOSÉE</b>	€ 8,50
Salade, roquette sauvage, tomate cerises, olives, <u>Grana</u> , thon ou chiffons de cheval (sfilacci), <u>noix</u>	
<b>PROSCIUTTO E MELONE/JAMBON ET MELON</b>	€ 8,00
(en saison); jambon cru et melon 4 tranches	
<b>VERDURE/DES LÉGUMES</b>	€ 8,00
Légumes mélangés	
<b>VERDURE E AFFETTATI MISTI/MÉLANGE DE LÉGUMES ET CHARCUTERIE</b>	€ 12,00
Mélange de légumes et charcuterie	
<b>VERDURE E FORMAGGI MISTI/MÉLANGE DE LÉGUMES ET FROMAGES</b>	€ 10,00
Mélange de légumes et fromages	
<b>AFFETTATI MISTI/MÉLANGE DE CHARCUTERIE</b>	€ 9,00
Mélange de charcuterie	

## PIZZAS MAX

<b>PIZZAS MAXI MARGHERITA</b>	€ 15,00
Tomate, <u>mozzarella</u>	
<b>PIZZAS MAXI FARCI</b>	€ 20,00
Tomate, <u>mozzarella</u> , garniture au goût	

## FRIT

<b>BOULETTE FRITE</b>	€ 4,00
(1 portion) aussi à emporter	
<b>PATATINE FRITTE/FRITES</b>	€ 4,00
(1 portion) avec mayonnaise ou ketchup; aussi à emporter	

## EAU



<b>Eau</b>	<b>0,5 litres</b>	<b>0,75 litres</b>
<b>Pétillant</b>	<b>1,50 €</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Plate</b>	<b>1,50 €</b>	<b>2,50 €</b>

## BIÈRES



### **Bières en bouteille ou en canette**

<b>Non alcoolique 33cl.</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Dolomiti Pils 33cl.</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pedavena 33cl.</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Pedavena 66cl.</b>	<b>6,00 €</b>
<b>Pedavena Ambre 33cl.</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Heineken 33cl.</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Dolomiti Rossa/Rouge 33cl.</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Dolomiti Doppio malto 33cl.</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Radler 33cl.</b>	<b>3,00 €</b>

# BOISSONS NON ALCOOLISÉES



## Boissons non alcoolisées en canettes 33 cl.

De jus d'orange Fanta	2,50 €
Chinotto	2,50 €
Coca Cola	2,50 €
Coca Cola sans sucre	2,50 €
Lemonsoda (soda citron)	2,50 €
Thè limone	2,50 €
Thè pesca	2,50 €
Sprite	2,50 €
Schweppes	2,50 €

## Boissons 1,5 litri

Coca cola	5,00 €
Coca cola zero	5,00 €

## Coca cola à la pression

Petit	3,00 €
Moyenne	4,00 €

# APERITIVI/SPRITZ



Apéritifs sans alcool	4,00 €
Apéritifs alcoolisés	4,50 €

## BAR A CAFÉ

Caffè espresso - decaffeinato / Espresso - café décafeiné	1,20 €
Caffè macchiato/macchiato (espresso/décafeiné/orge)	1,30 €
Caffè + correzione /café avec alcool (grappa/liqueurs)	2,00 €
Cappuccino (espresso/décafeiné/orge)	1,50 €
Orzo/orge	1,30 €
Thè al limone/thé aux citron	2,50 €
Tisane/tisanes	3,00 €
Gioccolata/Chocolat	3,50 €
Gioccolata con panna/chocolat à la crème	4,00 €



## VINS



**Vins tranquilles / effervescents**      **Au verre**      **demi-litre par bouteille**

Cabernet Sauvignon	3,00 €	8,00 €	/
Moscato	4,00 €	10,00 €	17,00 €
Prosecco	4,00 €	10,00 €	17,00 €
Rosato/Vin rosé	3,00 €	8,00 €	/
Chardonnay	3,00 €	8,00 €	/

## ESPRITS/GRAPPA



### Esprits

Amer: (Averna, Del Capo, Baileys, Brancamenta, Fernet Branca, Luxardo Abano, Lucano, Montenegro, Ramazzotti, Jägermeister)	3,50 €
Cynar	3,50 €
Eau-de-vie Nonino, Barricata Piave	3,50 €
Liqueur de Limoncello	3,50 €
Liqueur de réglisse	3,50 €
Sambuca	3,50 €
Vodka	3,50 €

**SILENE**  
**COLLI EUGANEI FIOR D'ARANCIO**  
DOCG - VINO SECCO BIOLOGICO:

Arômes aromatiques au nez et bouche sèche. Robe jaune paille aux reflets dorés. En bouche, il révèle des notes d'herbes aromatiques, de fruits exotiques, d'épices fines et de fleurs blanches, notamment de fleur d'oranger. Excellent avec les fruits de mer, le risotto aux légumes, les viandes blanches et les fromages bleus.



€ 20,00

**COLLI EUGANEI**  
**FIOR D'ARANCIO** DOCG  
VINO PASSITO BIOLOGICO:

Un vin à la robe or éclatante qui se pare de reflets ambrés avec le temps. Son arôme est intense et enivrant: agrumes confits, épices, notes de miel et de vanille. En bouche, il est doux, onctueux et persistant, sans être écoeurant. Excellent avec des pâtisseries sèches.



€ 38,00

**MERLOT**  
I.G.T. VENETO  
BIOLOGICO:

Vin rouge rubis. Le bouquet est fruité, persistant, fin et élégant, avec des notes de fruits rouges commela framboise et la myrtille. En bouche, il est souple, harmonieux, velouté et légèrement tannique. Excellent avec les viandes rouges grillées, la charcuterie et les rôtis.



€ 19,00

**CORNOLARO**  
COLLI EUGANEI ROSSO DOC  
BIOLOGICO:

Un vin d'assemblage bordelais élevé 16 mois en petits fûts de chêne. Robe rubis intense aux reflets greant. Arômes fins et fruités de fruits des bois mûrs, complétés par de subtiles notes épicées. Bouche ample et élégante, à la longue finale. Excellent avec les viandes rouges, le gibier, les ragoûts, les fromages affinés et le chocolat.



€ 33,00

**COLLI EUGANEI**  
**CABERNET** DOC  
BIOLOGICO:

Un vin rouge rubis profond aux reflets violets. Un arôme intense aux notes de fruits rouges (dans sa jeunesse) et aux arômes frais et herbacés typiques du cépage, parfois épicés. La bouche est sèche, ample, équilibrée et parfaitement tannique. Excellent avec les viandes rouges, les ragoûts et les fromages affinés.



€ 19,00

**ROSSO di BACCO**  
VINO NATURALE  
ROSSO I.G.T. VENETO BIOLOGICO:

Vin sec sans sulfites ajoutés, issu d'une fermentation spontanée d'un assemblage bordelais. De robe rouge rubis, il offre un arôme frais et intense, aux notes de fruits rouges. Agréablement vineux, il se marie à merveille avec les viandes, la charcuterie et les fromages affinés.



€ 24,00



## PROSECCO

DOC

VINO SPUMANTE SECCO BIOLOGICO:

Un vin mousseux sec à la robe jaune paille aux reflets verdâtres, à la mousse onctueuse et au perlage fin et persistant. Son bouquet délicat évoque les fleurs d'acacia et les pommes dorées. La bouche est souple, fraîche et équilibrée. Parfait à l'apéritif, il s'accorde à merveille avec les poissons, les fromages et les plats délicats.



€ 22,00

## COLLI EUGANEI

SERPRINO DOC

VINO FRIZZANTE BIOLOGICO:

Un vin pétillant, frais et agréablement aromatique. De couleur jaune paille aux reflets verdâtres. Doux et Harmonieux en bouche. Idéal à l'apéritif, avec des amuse-bouche on tout au long du repas.



€ 20,00

## PINOT BIANCO

I.G.T. VENETO

BIOLOGICO:

Vin tranquille à la robe jaune paille pâle aux reflets verdâtres, au nez floral et fruité évoquant la pomme verte et la fleur de sureau. Savoureux, velouté et agréablement sec. Excellent avec les pâtes, les viandes blanches, les poissons et les fromages frais.



€ 19,00

## ROSATO

I.G.T. VENETO

VINO FRIZZANTE BIOLOGICO:

Vin élaboré à partir d'un assemblage de raisins Glera et Merlot. Ce dernier lui confère une robe pourprepâle et une subtile rondeur qui, allié aux bulles, rend ce vin léger et vif. Excellent durant les chauds mois d'été, il s'accorde à merveille avec la charcuterie, les fromages, les grillades et les pizzas.



€ 19,00

## COLLI EUGANEI

FIOR D'ARANCIO DOCG

VINO SPUMANTE BIOLOGICO:

Un vin mousseux doux, frais et velouté, à la robe or pâle, à la mousse dense et aux bulles fines et persistantes. Son arôme intense et délicat révèle des notes de glycine, de fleurs blanches et d'agrumes. Idéal avec les desserts et les crèmes dessert, il est également excellent à l'apéritif.



€ 22,00



BACCO E ARIANNA

