



PIZZERIA

*“da Luciano”
dal 1971*

La pizzeria nasce nel 1971, durante questi cinquant'anni abbiamo sempre soddisfatto la nostra clientela con meravigliose pizze per tutti i gusti. Una lunga tradizione di gusto, che ha saputo mantenere intatti i sapori genuini.

Grazie alla nostra lunga esperienza abbiamo potuto prendere dalla tradizione i trucchi migliori per una pizza perfetta, perfezionandola man mano negli anni e segreti dell'impasto si tramandano di volta in volta.

Ci riforniamo quotidianamente di tutti gli ingredienti per le nostre pizze. Assicuriamo alla nostra clientela la freschezza e la bontà delle materie prime, accuratamente selezionate da fornitori di fiducia, e tutte rigorosamente certificate, con controlli qualità molto rigidi.

LOCALE CLIMATIZZATO CON DUE FORNI A LEGNA

Aperitivi



Spritz all'Aperol € 3,00
vino prosecco, Aperol e ghiaccio

Spritz al Campari € 3,00
vino prosecco, Campari bitter e ghiaccio

Campari soda € 3,00
vino prosecco, Campari soda e ghiaccio

Crodino analcolico € 3,00

Gingerino analcolico € 3,00

Fritti



Arancini mignon alla Nduja *	€ 5,00
Patate fritte *	€ 5,00
Patate smile *	€ 5,00
Crocchette di patate *	€ 5,00
Olive ascolane *	€ 5,00
Pepite di pollo *	€ 5,00
Fritto mix *	€ 6,00
piatto misto di patate, olive, pepite e crocchette	

I prodotti contrassegnati con asterisco (*)
sono PRODOTTI SURGELATI.

Piatti freddi



Culatello	€ 10,00
Prosciutto crudo	€ 9,00
Speck	€ 8,00
Bresaola	€ 9,00
Sopressa veneta con aglio	€ 8,00
Porchetta	€ 8,00
Lardo di colonnata	€ 9,00
Prosciutto cotto	€ 8,00
Affettati misti	€ 10,00
Schiacciatina (pane da pizza caldo)	€ 2,50
Stuzzichini misti	€ 5,00
olive, cipolline, carciofini e pomodori secchi	

Piatti alternativi



Grigliata di verdure € 6,00

melanzane*, zucchine* e peperoni*

Grigliata di salsicce € 9,00

due salsicce con polenta

Grigliata di prosciutto € 10,00

una fetta di prosciutto crudo con polenta

Maiolata € 10,00

una salsiccia, un würstel e una fetta di prosciutto
crudo con polenta

I prodotti contrassegnati con (*) sono: verdure fresche lavorate e cucinate in azienda con la tecnica dell'abbattitore di temperatura.



Menù bambini

Prosciutto cotto e patatine smile	€ 6,00
Patate fritte + 1 würstel	€ 6,00
Patate fritte + 2 würstel	€ 7,00
Patate fritte + 3 würstel	€ 8,00
Pepite di pollo e patatine	€ 6,00
Crostino (pancarrè avvolto con prosciutto cotto e ricoperto con pomodoro, mozzarella e funghi)	€ 6,00



Formaggi

Formaggi misti € 5,00
grana, gorgonzola e brie

Piatti estivi



Prosciutto crudo e melone € 10,00

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala € 11,00

Culatello e burrata € 12,00

Bresaola rucola e grana € 10,00

Caprese € 8,00

mozzarella di bufala, pomodorini e origano



Vini

Sfusi

Bianco frizzante (Glera) ¼ litro	€ 3,00
½ litro	€ 5,00
1 litro	€ 8,00

Bianco fermo (Verduzzo) ¼ litro	€ 3,00
½ litro	€ 5,00
1 litro	€ 8,00

Rosso (Cabernet) ¼ litro	€ 3,00
½ litro	€ 5,00
1 litro	€ 8,00

In bottiglia

Cabernet Sauvignon	€ 15,00
Ripasso Valpolicella	€ 18,00
Pinot Grigio	€ 15,00
Prosecco Superiore Valdobbiadene	€ 18,00
Fior d'arancio	€ 15,00

Acqua e Bibite



Coca-Cola bottiglia in vetro	33 cl.	€ 3,50
lattina	33 cl.	€ 3,00
piccola alla spina	30 cl.	€ 3,50
grande alla spina	40 cl.	€ 4,50

Altre bibite in lattina 33 cl. € 3,00

Fanta, The alla pesca, The al limone, Sprite,
Chinotto, Acqua brillante, Lemonsoda

Acqua minerale bottiglia in vetro	75 cl.	€ 3,00
bottiglia in plastica	50 cl.	€ 1,50

Birre alla spina



BIONDA **Paulaner Hell**

Si tratta di una birra classica monacense per eccellenza e di un elemento fondamentale dell'alimentazione in Baviera. Presenta un colore oro brillante ed è particolarmente splendente. Nel bicchiere è coronata da una schiuma opalescente. Tradizionalmente si ama gustarla all'ombra degli ippocastani nei Biergarten. È una birra decisamente beverina, delicata e finemente maltata. Una leggera nota dolce e un lieve sentore di luppolo completano il suo carattere. Ecco la gioia di vivere tipicamente bavarese.

NAZIONE	Germania
TIPOLOGIA	Hell
GRADAZIONE ALCOLICA	4,9° vol.

Piccola	20 cl.	€ 3,00
Media	40 cl.	€ 5,00

Birre alla spina



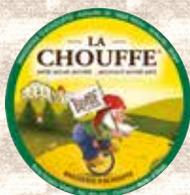
ROSSA Paulaner Salvator

Insieme a questa birra inizia la storia del nostro birrificio e delle birre forti in Baviera. Furono infatti i frati dell'ordine di San Francesco da Paola a creare questa doppio malto a bassa fermentazione. Da oltre 375 anni la Salvator è prodotta secondo la ricetta tramandata, che negli anni abbiamo perfezionato: birra scura dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato. Al palato si presenta piacevolmente intensa. Il più pregiato malto di Monaco è arrotondato da una lieve nota di luppolo sullo sfondo. Spesso è stata imitata, ma senza successo. Come l'antenata, il nome di tutte le doppio malto per tradizione finisce con il suffisso “- ator”.

NAZIONE	Germania
TIPOLOGIA	Bock
GRADAZIONE ALCOLICA	7,9° vol.

Piccola	20 cl.	€ 3,50
Media	40 cl.	€ 6,00

Birre in bottiglia



La Chouffe Blonde

Birra belga, colore biondo dorato, gusto dolce e asciutto.

GRADAZIONE ALCOLICA 8,0° vol.

33 cl. € 4,50 75 cl. € 12,00



Leffe Blonde

Autentica birra d'Abbazia, dal gusto dolce e al contempo leggermente amaro.

GRADAZIONE ALCOLICA 6,6° vol.

33 cl. € 4,50 75 cl. € 10,00



Leffe Rouge

Tipica belga dal colore ambrato, presenta una schiuma corposa e persistente. Al naso si presenta con un intenso profumo di caffè tostato, con sentori di frutta candita.

GRADAZIONE ALCOLICA 6,6° vol.

33 cl. € 4,50 75 cl. € 10,00

Birre in bottiglia



Blanche de Namur

Birra belga bionda che si presenta poco corposa e dagli odori freschi e delicati, viene prodotta con malto d'orzo e frumento crudo e possiede buone capacità dissetanti.

GRADAZIONE ALCOLICA 4,5° vol.

33 cl. € 4,00 75 cl. € 10,00



Franziskaner Bionda

Weizen tedesca, colore chiaro e velato per la presenza di lieviti, gusto frizzante, piacevolmente amarognolo dall'aroma floreale e speziato.

GRADAZIONE ALCOLICA 5,0° vol.

50 cl. € 5,00



Franziskaner Rossa

Weizen tedesca, colore scuro con torbidezza naturale dovuta al lievito.

Gusto frizzante piacevolmente amarognolo, dall'aroma floreale e speziato.

GRADAZIONE ALCOLICA 5,0° vol.

50 cl. € 5,00

Birre in bottiglia



Birra analcolica

Ricorda il gusto classico di Heineken ma senza alcol.

GRADAZIONE ALCOLICA 0,0° vol.

33 cl. **€ 3,50**

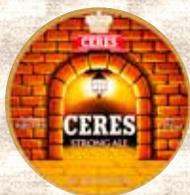


Beck's

Birra tedesca, colore giallo, gusto amarognolo.

GRADAZIONE ALCOLICA 5,0° vol.

33 cl. **€ 3,50**



Ceres

Birra danese doppio malto, colore giallo oro, aroma vinoso e fruttato, dal gusto particolarmente ricco.

GRADAZIONE ALCOLICA 7,7° vol.

33 cl. **€ 4,00**

Birre in bottiglia



Corona Extra

La birra messicana più venduta al mondo; il gusto è gradevolmente delicato con schiuma sottile ed evanescente.

GRADAZIONE ALCOLICA 4,6° vol.

33 cl. **€ 4,00**



Birra Messina

È una birra dorata, fresca e piacevole, caratterizzata dalla presenza di un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia, che donano a questa ricetta morbidezza, rotondità e finezza di gusto.

GRADAZIONE ALCOLICA 5,0° vol.

50 cl. **€ 5,00**

Birre in bottiglia



Birra Ichnusa non filtrata

È una birra bionda fatta con puro malto d'orzo; non essendo filtrata, presenta un aspetto velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione.

GRADAZIONE ALCOLICA 5,0° vol.
50 cl. **€ 5,00**



Birra Moretti Radler

È una birra speciale nata dall'unione fra Birra Moretti e succo di limoni 100% siciliani, fresca e dissetante.

GRADAZIONE ALCOLICA 2,0° vol.
33 cl. **€ 3,50**

IMPORTANTE

SE SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE AD UNA O PIÙ SOSTANZE, INFORMACI E TI INDICHEREMO LE PREPARAZIONI PRIVE DEGLI SPECIFICI ALLERGENI.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



LUPINI

Presenti in cibi vegani sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamola, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi di tale rischio. Tuttavia, occorre segnalare che in alcuni casi, a causa di esigenze oggettive, le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare la condivisione di aree ed utensili (ad esempio nella zona buffet). Quindi, non si può escludere la possibilità che i prodotti alimentari entrino in contatto con altri prodotti alimentari, compresi altri allergeni.

I NOSTRI IMPASTI DELLA PIZZA

PIZZA AI CEREALI: è un mix di cereali completo ideale per un'alimentazione ricca di fibre, gusto e sali minerali. Contiene: farina di grano tenero tipo "0", farina di soia integrale tostata, germe di grano, semi di sesamo, farina di mais, farina di segale tipo "2", semi di lino, semi di miglio decorticato, fiocchi di avena, lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere, sale iodato protetto Presal, fiocchi di orzo, farina di grano tenero maltato, destrosio, emulsionanti: lecitina di girasole, agenti di trattamento della farina, acqua, lievito di birra fresco e olio extravergine d'oliva.

ALLERGENI: contiene glutine e tracce di soia

€ 1,00

PIZZA AL KAMUT: è un'antica varietà di grano duro nobilissimo, ricco di micronutrienti tra i quali il magnesio, lo zinco e il selenio; infatti questo tipo di cereale contribuisce in modo significativo a soddisfare il fabbisogno quotidiano di selenio del corpo umano. Rispetto al grano duro classico il chicco è due/tre volte più grosso e contiene dal 20 al 40% in più di proteine, percentuali più elevate di lipidi, amminoacidi, vitamine e minerali. E' indicato come cereale ad alto valore energetico, ideale nei regimi di dieta sia sportiva che legata a patologie alimentari. Presenta inoltre una valida alternativa a tutte le persone sensibili al glutine di frumento in quanto ne contiene molto poco. Contiene anche acqua, lievito di birra fresco e olio extravergine di oliva.

ALLERGENI: contiene glutine e tracce di soia

€ 1,50

PIZZA CLASSICA: è prodotta con farina di grano tenero proveniente dalla macinazione e abburattamento di grani teneri nordamericani ed europei non germinati, liberati dalle sostanze estranee e dalle impurità secondo quanto previsto dalla legge vigente. Con aggiunta di acqua, sale, lievito di birra fresco e olio extravergine d'oliva.

ALLERGENI: contiene glutine e tracce di soia

PIZZA CON FARINA DI ZUCCA *(disponibile da settembre a dicembre):*

è un impasto preparato con farina di grano tenero tipo "0", zucchero, zucca in polvere, sale, aromi naturali, destrosio, emulsionante E472, acqua, lievito di birra fresco, olio extravergine d'oliva e farina di grano tenero tipo "00".

ALLERGENI: contiene glutine e tracce di soia

€ 1,00





Pizze ai cereali consigliate

PIZZA RICCA

Impasto ai cereali, pomodoro, mozzarella, brie, sbrise e speck.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 12,00

PIZZA GIM E SPECK

Impasto ai cereali, pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 11,00

PIZZA BAITA

Impasto ai cereali, pomodoro, mozzarella, porcini, sopressa e Edamer.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 12,00

Pizze al kamut consigliate



PIZZA SIMPATICA

Impasto al kamut, pomodoro, mozzarella di bufala, carciofotti e salamino piccante.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 12,00

PIZZA STRACCHINA

Impasto al kamut, pomodoro, mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e rucola.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 12,00

PIZZA ITALIA

Impasto al kamut, pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodorini e rucola.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,50



Pizze con farina di zucca consigliate

Disponibili da settembre a dicembre

PIZZA STREGA

Impasto con farina di zucca, pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e zucca grigliata*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 11,00

PIZZA HALLOWEEN

Impasto con farina di zucca, pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata e zucca grigliata*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA SAPORITA

Impasto con farina di zucca, pomodoro, mozzarella, zucca grigliata*, Edamer e speck.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 11,50

Pizze classiche



PIZZA AI FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e Edamer.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA ASPARAGI

Pomodoro, mozzarella e asparagi.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 7,50

PIZZA AUTUNNO

Pomodoro, mozzarella, radicchio* e salsiccia

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA BOSCO

Pomodoro, mozzarella e funghi misti di bosco.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala e pomodorini.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA CALZONE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA CAMPAGNOLA

Mozzarella, funghi freschi e lardo di colonnata.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA CAPITANO

Pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, acciughe e olive.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 10,00

PIZZA CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA CARBONARA

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata e uova.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

€ 8,50

PIZZA CARCIOFOTTA

Pomodoro, mozzarella e carciofi arrosti.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,00

PIZZA CAVALLINA

Pomodoro, mozzarella, rucola, sfilacci di cavallo e grana.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA COLONNATA

Mozzarella e lardo di colonnata

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,00

PIZZA CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi e salsiccia.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA CULACCIA

Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi e culatello.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,50

PIZZA DELIZIA

Pomodoro, mozzarella, zucchine* e gamberetti.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,50

PIZZA DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella e salamino piccante.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,00

PIZZA EQUINA

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo e gorgonzola.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,50

PIZZA ESTATE

Pomodoro, mozzarella, zucchine*, brie e pomodorini.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA GRECA

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive taggiasche e pomodorini sleggiati.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA IMPERIALE

Pomodoro, mozzarella, bresaola e brie.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA INGLESINA

Pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA INVERNO

Pomodoro, mozzarella, patate*, pancetta affumicata e uova.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

€ 9,50

PIZZA LA ZIA

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola e salame tipico ferrarese aromatizzato all'aglio.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,50

PIZZA LIGURE

Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, tonno e pomodorini.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 10,00

PIZZA MAIALINA

Pomodoro, mozzarella, peperoni* e salsiccia.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 6,00

PIZZA MARINARA

Pomodoro, aglio e origano.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE

€ 5,00

PIZZA MEDITERRANEA

Pomodoro, mozzarella, melanzane*, olive e pomodorini soleggiati.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,50

PIZZA MELANZANE

Pomodoro, mozzarella e melanzane*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 7,50

PIZZA MONTANARA

Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco e speck.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,50

PIZZA NAPOLETANA

Pomodoro, mozzarella, acciughe e olive nere.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 8,00

PIZZA PARMA

Pomodoro, mozzarella, culatello e burrata.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 11,50

PIZZA PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane*, prosciutto crudo a dadini e grana.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA PATAGIM

Pomodoro, mozzarella, patate* e gorgonzola.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA PATATOSA

Pomodoro, mozzarella e patate*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 7,00

PIZZA POLDO

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi e porchetta.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini e grana

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA PUGLIA

Pomodoro, mozzarella, pomodorini e burrata.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,50

PIZZA QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive nere.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA RUCOLA E GRANA

Pomodoro, mozzarella, rucola e formaggio grana.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,00

PIZZA RUSTICA

Pomodoro, mozzarella, bresaola e grana.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA SALENTO

Pomodoro, mozzarella di bufala, acciughe, pomodorini, olive e capperi.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 11,00

PIZZA SCOGLIO

Pomodoro, mozzarella, surimi e gamberetti.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 10,00

PIZZA TIROLESE

Pomodoro, mozzarella e speck.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 8,50

PIZZA TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 8,50

PIZZA TONNO E PISELLI

Pomodoro, mozzarella, tonno e piselli.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO), PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

€ 8,50

PIZZA TREVIGIANA

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata e radicchio*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,50

PIZZA TRIS DI FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, sbrise, porcini e funghi di bosco.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,00

PIZZA VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella, melanzane*, zucchine* e peperoni*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA VENETA

Pomodoro, mozzarella, melanzane* e porchetta.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

PIZZA VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi e würstel

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,50

PIZZA WÜRSTEL

Pomodoro, mozzarella e würstel.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 7,50

PIZZA ZINGARA

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, olive taggiasche e peperoni*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 10,50

PIZZA ZUCCOTTA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e zucchine*.

ALLERGENI: CEREALI CONTENENTI GLUTINE, LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

€ 9,00

NOTE

I prodotti contrassegnati con (*) sono: verdure fresche lavorate e cucinate in azienda con la tecnica dell'abbattitore di temperatura. L'abbattitore di temperatura è uno strumento che serve a raffreddare velocemente i cibi caldi portando i prodotti a una temperatura di -18 gradi. La surgelazione rapida all'interno dell'abbattitore rispetta le qualità organolettiche del cibo, perché evita la formazione di macro-cristalli all'interno del prodotto.

**Tutte le pizze possono essere fatte in formato Baby
con una riduzione del prezzo di € 1,00**

**Le aggiunte alle pizze hanno un prezzo che varia da € 0,50 a € 3,00
Per conoscere l'importo esatto chiedere al cameriere, grazie.**

Caffetteria



Caffè normale	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè al ginseng	€ 2,00

Amari

Averna, Montenegro, Ramazzotti, Brancamenta, Fernet Branca, Petrus, Jägermeister, Sambuca, Unicum, Amaro del Capo.

€ 3,50



Rum



Zacapa 23 etichetta rossa

Diplomatico

da € 5,00 a € 9,00

Grappe

Bianche: Poli sarpa, Poli aromatica, Poli secca, Prime Uve Bianca, Storica Nera, Nardini Bianca

Barricate: Poli oro, 903 Barrique, 18 Lune, Nardini riserva, Bonolo Of, Andrea Da Ponte

da € 4,00 a € 6,00



Brandy



Stravecchio € 3,50

Vecchia Romagna etichetta nera € 3,50

Cardenal Mendoza € 5,00

Whisky

Talisker, Oban, Caol ila,
Lagavulin, Macallan,
Highland Park, Chivas Regal,
Jack Daniels, Glen Grant

€ 5,00



