

MASTRO PIZZA

PIZZERIA DA ASPORTO

CONSEGNA A DOMICILIO

MARTEDI a DOMENICA: 18.00 – 22.00

LUNEDI CHIUSO



STRADA TERRAGLIO, 21 -
31100 TREVISO (TV)



+39 348 3519717

@mastropizzatreviso #mastropizzatreviso



La nostra Birra Artigianale



MASTROBEER

"Pizza e birra artigianale:
l'abbinamento perfetto,
dove ogni sorso completa
ogni morso."



MASTROBEER

GOLDEN ALE

Golden Ale dal colore giallo dorato e dalla schiuma fine e persistente. Il profumo è erbaceo, così come il sapore, caratteristico ma estremamente equilibrato. Piacevole, dissetante e beverina, con un grado alcolico moderato, è perfetta da gustare in tutti i momenti della giornata e si abbina bene con ogni pizza.

IPA

Ipa dal colore giallo ambrato e dalla schiuma sottile ma compatta. Il profumo è intenso, agrumato e resinoso. Le note degli agrumi si percepiscono anche all'assaggio, insieme a quelle più morbide della frutta gialla matura. Decisa e briosa, la nostra IPA è perfetta per accompagnare le nostre pizze con i salumi.



IN QUESTO MENU' ABBIAMO PRIVILEGIATO
I PRODOTTI A KM₀

GRANDI
MOLINI
ITALIANI
1886
Antonio Costato

*Il Caseificio
di Roncade*
1924



**PROMOZIONE RISERVATA
PER**

CENTRI ESTIVI E GREST





Mastro mezzo metro

MARGHERITA 16,00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte

Per la Mastro Mezzo metro si possono scegliere fino a
3 GUSTI a scelta. Il prezzo varia a seconda degli ingredienti



Pizza del Mese

MASTRO FANTASIA 01 12,00

Mozzarella fiordilatte,
FC:
rucola,
pancetta arrotolata
burrata,
pacchetelle gialle e rosse



Pizza del Mese

MASTRO FANTASIA 02 10,50

Pesto alla genovese,
FC:

Bufala campana DOP,
pomodorino fresco,
olive taggiasche,
basilico



Pizza del Mese

LA MORTAZZA 12,00

Mozzarella Fior di Latte,
Mortadella di Bologna IGP,
Pesto di Pistacchio,
Burrata,
Granella di Pistacchio



Pizze in teglia alla Romana

***DISPONIBILE SOLO SU PRENOTAZIONE DI BUFFET/EVENTI**

MARGHERITA 12.00

Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, basilico

Per la Pizza in teglia alla Romana metro si possono scegliere fino a
2 GUSTI a scelta. Il prezzo varia a seconda degli ingredienti

PIZZE CLASSICHE

FOCACCIA	4.00	FORMAGGI	8.50
Rosmarino, sale grosso, olio EVO		Pomodoro, mozzarella fior di latte, provola affumicata, brie, gorgonzola	
MARINARA	5.00	MC	8.00
Pomodoro, olio all'aglio, origano		Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patate al forno	
MARGHERITA	6.00	4 STAGIONI	8.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO		Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche	
DIAVOLA	7.50	VERDURE AL FORNO	8.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante		Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, zucchine, melanzane	
PROSCIUTTO COTTO	7.00	PROSCIUTTO E FUNGHI	8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto		Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon	
FUNGHI	7.00	REGINA DI MARCA	8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi champignon		Pomodoro, mozzarella fior di latte, FC: Sopressa Veneta	
TONNO	7.00	SPECK	8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno		Pomodoro, mozzarella fior di latte, FC: speck alto adige	
TROPEA	7.00	PORCHETTA TREVIGIANA	8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla rossa di Tropea IGP		Pomodoro, mozzarella fior di latte, FC: porchetta trevigiana	
TONNO E CIPOLLA	8.00	PARMA	8.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea IGP		Pomodoro, mozzarella fior di latte, FC: prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi	
CHIODINI	7.50		
Pomodoro, mozzarella fior di latte, chiodini			

PIZZE CLASSICHE

PORCINI

7.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini

SALSICCIA

7.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salsiccia nostrana fresca

CILIEGINO

7.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
pomodorini freschi

VIENNESE

7.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel

PATATE AL FORNO

7.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, patate al forno

CAPRICCIOSA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi

BRESAOLA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
FC: Bresaola della Valtellina IGP

PATANEGRA

8.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
FC: lardo di Patanegra

SPILINGA

7.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
n'duja di Spilinga

CANTABRICO

7.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
filetti di acciughe del mar cantabrico

PATATE SALSICCIA

8.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salsiccia nostrana fresca, patate al forno

PIZZE SPECIALITA'

LEONE

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
salamino piccante, patate al forno, salsiccia
nostrana fresca, cipolla rossa di tropea IGP, uovo

LUPO

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia
nostrana fresca, cipolla rossa di tropea IGP,
n'duja di Spilinga

BOSCAIOLA

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, misto funghi,
salsiccia nostrana fresca

SFIZIOSA

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
pomodorini freschi, brie, salamino piccante

MONTANARA

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, chiodini,
FC: speck alto adige

EMILIANA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
pomodorini freschi, zucchine
FC: scaglie di grana padano 16 mesi

AFFUMICATA

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, provola
affumicata, pancetta, FC: Sopressa Veneta

GOLOSA

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, porcini,
peperoni, FC: porchetta trevigiana

GRECA

8.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
olive taggiasche, FC: feta greca

PARMIGIANA

9.00

Pomodoro, melanzane, mozzarella di bufala DOP,
FC: scaglie di grana padano 16 mesi

MEDITERRANEA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane,
zucchine, FC: feta greca

TIROLESE

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, misto funghi,
FC: speck alto adige

CAMPAGNOLA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia
nostrana fresca, melanzane, provola affumicata

VIOLETTA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi,
gorgonzola, pomodori freschi

PIZZE SPECIALITA'

PICCANTE

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, spianata calabra, n'duja di spilinga, scaglie di grana padano 16 mesi

PIEMONTESE

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, provola affumicata, FC: speck alto adige

SICILIANA

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, olive taggiasche, filetti di acciughe del mar cantabrico, origano

ROMANA

8.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe del mar cantabrico, capperi, origano

VALTELLINA

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, FC: rucola, bresaola della valtellina IGP, scaglie di grana padano 16 mesi

INVIDIA

10.00

Pomodoro, pomodorini freschi, FC: burrata, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, Olio EVO, foglie di basilico

LA FRASCHETTA

9.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana fresca, patate al forno, FC: porchetta trevigiana

ESAGERATA

10.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolla rossa di tropea IGP, pancetta, spianata calabra, FC: porchetta trevigiana

BUFALINA

8.00

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, FC: foglie di basilico, Olio EVO

FRESCHEZZA

8.50

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi, FC: foglie di basilico, olio EVO

LA BUONA

8.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, pancetta, pomodorini freschi

ITALIA

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini freschi, FC: burrata, foglie di basilico

PROFUMATISSIMA

10.00

Pomodoro, FC: rucola, pacchetelle gialle, pacchetelle rosse, burrata, speck alto adige

PIZZE BIANCHE

CALABRA

9.00

Mozzarella fior di latte, spianata calabra,
n'duja di spilinga, pomodori secchi

CAFONA

9.00

Mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana fresca,
provola affumicata, patate al forno, olio EVO

NATURA

10.00

Mozzarella fior di latte, FC: rucola,
pacchetelle gialle, scaglie di grana padano
16 mesi, bresaola di valtellina IGP, olio EVO

LA FUORI DI TESTA

9.50

Mozzarella fior di latte, friarielli,
mozzarella di bufala DOP, pomodori secchi,
FC: Sopressa Veneta, olio EVO

BELLA DI MARCA

10.50

Mozzarella fior di latte, n'duja di spilinga,
FC: rucola, pacchetelle gialle, pacchetelle rosse,
burrata, Sopressa Veneta, olio EVO

VESUVIO

8.50

Mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana fresca,
friarielli

DELIZIOSA

9.50

Mozz. fior di latte, porcini, casatella, FC: porchetta

CARBONARA

8.50

Mozzarella fior di latte, pancetta, uovo,
FC: pecorino romano, pepe nero

BOMBA

9.50

Mozzarella fior di latte, pomodorino fresco,
cipolla rossa di tropea IGP, salamino piccante,
olive taggiasche, foglie di basilico

DELICATA

8.50

Mozzarella fior di latte, casatella,
pomodori secchi, zucchine

L'IDEALE

9.50

Mozzarella fior di latte, casatella,
FC: noci, speck alto adige, glassa all'aceto
balsamico di modena igp

LA PAZZIA

10.00

Mozzarella fior di latte, friarielli, n'duja di
spilinga, FC: pacchetelle rosse, lardo di patanegra

LA PRIMAVERA

10.00

Mozzarella fior di latte, pomodorini freschi,
mozzarella di bufala DOP, FC: rucola, prosciutto,
glassa all'aceto balsamico di modena igp

MASTROECCELENZE

AL CRUDO

9.50

Base focaccia, FC: rucola, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, mozzarella di bufala DOP, pacchetelle gialle, olio EVO

MARINARESCA

8.50

Pomodoro, pacchetelle rosse, filetti di acciughe del mar cantabrico, olio al aglio, origano

MASTRO MARINARA DOB

8.50

Pomodoro, pacchetelle rosse, olio all'aglio, origan

LA NAPOLI

9.00

Pomodoro, filetti di acciughe del mar cantabrico, FC: burrata, foglie di basilico

LA SPECIALE

10.00

Pomodoro, filetti di acciughe del mar cantabrico, pomodorini fresco, mozzarella di bufala DOP, origano

ALTO SAPORE

10.00

Pomodoro, FC: speck alto adige, noci, burrata

MASTRO PIZZA

10.50

Pomodoro, mozzarella fior di latte, n'duja di spilinga, spianata calabra, olive taggiasche, pomodori secchi, chiodini, FC: rucola

MASTRO REGINA

9.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, FC: pecorino romano, scaglie di grana padano 16 mesi, foglie di basilico, olio EVO

SARAI FELICE

9.50

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pomodori secchi, olive taggiasche, FC: lardo di patanegra, olio EVO

NON SOLO LARDO

10.00

Pomodoro, spianata calabra, FC: pacchetelle gialle, burrata, lardo di patanegra, olio EVO

CETARA

9.50

Pomodoro, capperi, filetti di acciughe del mar cantabrico, FC: rucola, burrata, olio EVO

LA REGINETTA

10.50

Pomodoro, FC: rucola, pacchetelle gialle, pacchetelle rosse, mozzarella di bufala DOP, olio EVO

RAFFINATA

10.50

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, salamino piccante, filetti di acciughe del mar cantabrico, olive taggiasche

CALZONI

CALZONE 01 8.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, salamino

CALZONE 02 7.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, ricotta, pomodorini freschi

CALZONE 03 8.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola
FC: speck alto adige

CALZONE 04 7.00

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon

AGGIUNTE

SENZA GLUTINE* +3.00

(NON ADATTAPER PERSONE CELIACHE, possibilità di contaminazione via aria)

INTEGRALE BIO +1.50

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +2.00

MOZZARELLA VEGANA +2.50

INGREDIENTI da 1.00 a 3.00

"FC": FUORI COTTURA - " ": PRODOTTO SURGELATO

BIRRE - BIBITE

Birre 66 CL	3.00
Birre 33 CL	2.00
Bibite 33 cl	2.00
Bibite 1,5 l	3.00

*L'attenzione che mettiamo
nel preparare l'impasto della pizza,
l'attesa per la lunga lievitazione
e la passione per il nostro lavoro
sono bilanciati dalla cura
con cui selezioniamo gli ingredienti.
Tutto questo ci permette di far nascere
una pizza ad altissima digeribilità.*