

Menù monouso per evitare il contagio COVID 19
VI PREGHIAMO DI MANTENERE TRA DI VOI LA DISTANZA DI SICUREZZA DI 1MT.
ANCHE DURANTE LA PERMANENZA AL TAVOLO

BENTORNATI

BRUSCHETTA	€3,50
TONDO DI PIZZA (con ingredienti fuori cottura) mozzarella di bufala, pomodoro fresco, basilico	€7,50

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	€4,90
MARINARA	€4,70
DIAVOLA	€6,50
CAPRICCIOSA	€7,50
VIENNESE	€7,00
SICILIANA	€6,50
TONNO E CIPOLLA	€7,90

PIZZE PIOLA FAMOSI PER LA PIZZA

PIOLA pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodori secchi	€8,50
4 FORMAGGI pomodoro, mozzarella, gorgonzola, formaggio Morlacco del Grappa, brie e scamorza affumicata	€8,50
MODERNA pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, rucola e scaglie di grana	€7,70
ROSSA pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco e basilico	€6,80
ORTOMISTO pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine e pomodoro ciliegino	€7,90
PARMA pomodoro, mozzarella, melanzane e grana in cottura	€6,90
MILANO pomodoro, mozzarella, gorgonzola e pomodoro fresco	€7,00
TARRAGONA pomodoro, mozzarella, scamorza, melanzane e pomodoro fresco	€8,00
AREZZO pomodoro, mozzarella, funghi, pomodori secchi, olive nere e basilico	€8,00
PATATOSA pomodoro, mozzarella e patate fritte*	€6,50
CARNE & COMPAGNIA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salamino piccante, salsiccia, wurstel e patate fritte*	€8,90
ROMA pomodoro, mozzarella e porchetta trevigiana	€7,50
MODENA pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo di Montagnana DOP	€7,90
REGGIO EMILIA pomodoro, mozzarella e salsiccia	€6,90
COMO pomodoro, mozzarella, funghi porcini e prosciutto crudo di Montagnana DOP	€9,50
RIETI pomodoro, mozzarella, funghi porcini e speck di Sauris	€9,50
LIVORNO pomodoro, mozzarella, funghi porcini e porchetta trevigiana	€8,90
TARVISIO pomodoro, mozzarella, patate fritte* e wurstel	€7,50
FIRENZE pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi porcini	€8,70
AOSTA pomodoro, mozzarella, salamino, formaggio Morlacco del Grappa e funghi	€7,90
FERRARA pomodoro, mozzarella, salsiccia, pomodoro fresco e grana a scaglie	€8,50
SCILLA pomodoro, mozzarella, peperoni, scamorza affumicata e 'nduja	€8,50
ALBEROBELLO pomodoro, pomodoro fresco, origano, basilico e burrata alla ricotta fuori cottura	€9,80
OSTUNI pomodoro, prosciutto crudo di Montagnana, basilico e burrata alla ricotta fuori cottura	€12,50
ALTAMURA pomodoro, 'nduja, origano, pomodoro fresco e burrata alla ricotta fuori cottura	€12,90
MONTAGNANA pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Montagnana DOP, pomodoro ciliegino e basilico	€9,90

Coperto €1,8 - Ogni aggiunta €1,5 - Aggiunta di bufala, affettati e salmone €2 - Burrata €4 *INGREDIENTE SURGELATO **SOLO IN STAGIONE

ISCHIA pomodoro, olive, capperi, origano, basilico, pomodoro fresco e mozzarella di bufala fuori cottura.....	€9,80
AMANTEA pomodoro, mozzarella di bufala, origano e 'nduja	€8,90
AMATRICIANA pomodoro, cipolla, pancetta, grana grattugiato (in cottura	€8,90
MONTEPALMA pomodoro, mozzarella di bufala fuori cottura, pomodoro fresco, basilico, origano e olio all'aglio.....	€8,90
CALZONE 1 mozzarella, funghi, prosciutto cotto e carciofi (senza la salsa di pomodoro, viene servita a parte)	€7,90

PIZZE BIANCHE (SENZA SALSA DI POMODORO)

CASTELLO mozzarella, prosciutto cotto alla brace, scamorza affumicata e zucchine	€8,90
BRUNICO mozzarella, formaggio Morlacco del Grappa, funghi porcini e speck di Sauris	€10,90
MONTPELLIER mozzarella, brie, melanzane, zucchine, pomodoro fresco e basilico	€8,50
BUDAPEST mozzarella, gorgonzola, formaggio Morlacco del Grappa, brie, scamorza affumicata, noci e pinoli.....	€8,90
COPENAGHEN mozzarella, brie, salmone affumicato e prezzemolo	€9,70
LISBONA mozzarella, gorgonzola, salamino piccante e rucola	€7,90
CRACOVIA mozzarella, prosciutto crudo di Montagnana DOP, pom. secchi, basilico e mozz. di bufala fuori cottura.....	€9,80

A PIZZ' PIÙ PICCOLA, PIÙ GROSSA, PIÙ SOFFICE

REGINA MARGHERITA pomodoro, mozzarella di bufala e basilico.....	€6,50
POSILLIPO pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro ciliegino, acciughe e origano	€7,90
POMPEI pomodoro, mozzarella di bufala e salamino piccante	€7,90
SPACCANAPOLI pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori secchi, acciughe e olive nere.....	€9,50
SCAMPIA pomodoro, mozzarella di bufala, melanzane, grana a scaglie, basilico e pomodoro ciliegino	€8,90

PIZZE P30 (LA NOSTRA PIZZAPANE SOFFICE, MORBIDA E LEGGERA)

30.0 pomodoro, mozzarella, origano e basilico.....	€6,90
30.1 pomodoro, salamino piccante e mozzarella di bufala	€9,90
30.2 pomodoro, stracciatella di burrata, acciughe e pepe rosa (tutto fuori cottura).....	€10,90
30.3 pomodoro, stracciatella di burrata, rucola, salmone affumicato e prezzemolo(tutto fuori cottura)	€10,90
30.4 mozzarella, broccolo riccio BIO, olio all'aglio e speck di Sauris.....	€10,90
30.5 mozzarella, patate al forno, porro BIO e pancetta tesa pepata in cottura.....	€10,90
30.6 pomodoro, stracciatella di burrata, prosciutto crudo di Montagnana DOP e basilico (tutto fuori cottura)	€12,50
30.7 mozzarella, cipolla di Tropea, olive riviera ligure, pomodoro ciliegino e prosciutto cotto alla brace fuori cottura	€9,90

PIZZE KM 0 (PIZZE GOURMET, CON PRODOTTI LOCALI, STAGIONALI E BIO)

KM 0,1 rucola, prosciutto cotto alla brace e burrata alla ricotta (tutto fuori cottura)	€12,00
KM 0,2 rucola, prosciutto crudo di Montagnana DOP e burrata alla ricotta (tutto fuori cottura)	€12,00
KM 0,3 mozzarella, crema di cavolo nero BIO, porro BIO e porchetta trevigiana	€10,90
KM 0,4 mozzarella, formaggio fresco di capra, porro BIO, patate al forno e speck di Sauris in cottura	€10,90
KM 0,5 crema di cavolo nero BIO, prosciutto cotto alla brace e stracciatella di burrata fuori cottura	€10,90
KM 0,6 mozzarella (poca), formaggio fresco di capra, porro BIO e pancetta tesa pepata	€10,90
KM 0,7 mozzarella, zucca a pezzi BIO, porro BIO e speck di Sauris in cottura	€10,90
KM 0,8 mozzarella, zucca a pezzi BIO, pancetta tesa pepata e ricotta affumicata fuori cottura	€10,90
KM 0,9 mozzarella, form. Morlacco del Grappa, broccolo riccio BIO, olio all'aglio e porchetta trevigiana	€10,90

ALLERGENI: se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sulle nostre pietanze e sulle nostre bevande al nostro personale di sala. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.