

LAPIZZA
2014
D'AUTORE



LE NOSTRE PIZZE

BIANCA MOZZARELLA	€ 6,00	SICILIANA POM., MOZZ., AGLIO, ORIGANO, ACCIUGHE, CAPPERI POMODORINI FUORI COTTURA	€ 8,50
MARINARA POMODORO, AGLIO, ORIGANO	6,00	PROSCIUTTO E FUNGHI POMOD., MOZZ., PROSC. COTTO, FUNGHI TRIFOLATI	8,50
MARGHERITA POMODORO, MOZZARELLA	6,50	ROMANA POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI	8,50
PUGLIESE POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE	7,50	BAVIERA POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, SALSICCIA	8,50
NAPOLI POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	7,50	KALABRA POM. MOZZARELLA, NDUJA, POMODORI SECCHI, RUCOLA	9,00
SALAMINO PICCANTE POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE	7,50	TREVISANA MOZZ., RADICCHIO, GORGONZOLA DOP	9,00
SALSICCIA POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA	7,50	VEGETARIANA POM., MOZZ., PEPPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE GRIGLIATE	9,00
TONNO POMODORO, MOZZARELLA, TONNO	8,00	POTATO PANIC POMODORO, MOZZARELLA, PATATE, SALSICCIA, PROVOLA	9,00
GUSTOSA POMOD., MOZZ., SALAMINO PICC., GORGONZOLA DOP	8,50	ITALIA MOZZ., RUCOLA, GRANA PADANO DOP IN SCAGLIE, POMODORINI	9,00

AGGIUNTA INGREDIENTE: DA 1,00 €

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



LE NOSTRE PIZZE

	€
4 FORMAGGI	9,50
POM., MOZZ., SCAMORZA, GR. PADANO DOP, GORGONZOLA DOP	
4 STAGIONI	9,50
POM., MOZZ., PROSC. COTTO, CARCIOFI, FUNGHI TRIFOLATI, OLIVE	
MONTANARA	9,50
POM., MOZZ., FUNGHI TRIFOLATI, SCAMORZA, SPECK	
BUFALINA ROSSA	9,50
POM., MOZZ., MOZZ. DI BUFALA DOP, POMODORINI	
DELICE	10,00
POM., MOZZ., COTTO, FUNGHI TRIFOLATI, SAL. PICCANTE, PANCETTA	
SPECK BIANCA	10,00
MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK, NOCI	
CECILIA	10,00
MOZZ., CREMA DI ZUCCA, SPECK, SCAGLIE DI GRANA	
CAMPANA	10,00
POM., GRANA PADANO, BUFALA CAMPANA DOP (IMPASTO NAPOLI)	
VEGANA	10,00
POM., PEPERONI, RADICCHIO, ZUCCHINE, MELANZANE, S. DI SOIA	

AGGIUNTA INGREDIENTE: DA 1,00 €

	€
ELISA	10,00
POM. SAN MARZANO, POM. SEMY DRY, POM FUORI COTTURA, BUFALA FUORI COTTURA	
CAPRESE	10,00
POM., MOZZ., POMODORINI, BOCCONCINI DI BUFALA DOP A FREDDO	
CAPRICCIOSA	10,00
POMOD., MOZZ., PROSC. COTTO, CARCIOFI, FUNGHI TRIFOLATI	
PIEMONTESE	10,00
MOZZ., TALEGGIO DOP, SALSICCIA, FUNGHI TRIFOLATI	
TRENTINA	10,00
MOZZ., SPECK, BRIE, FUNGHI TRIFOLATI, POMODORINI	
PARMA	10,00
POM., MOZZ., CRUDO DI PARMA DOP, GRANA PADANO DOP IN SCAGLIE	
GAMBERELLO	12,00
MOZZARELLA, GAMBERI, PESTO DI ZUCCHINE	

LA PIZZA D'AUTORE

POM., MOZZ., CULATELLO DI ZIBELLO DOP, MARMELLATA DI FICHI

15,00

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE

TRADIZIONE & QUALITÀ

LA NOSTRA FILOSOFIA AZIENDALE NASCE DALLA PASSIONE PER LA TRADIZIONE E PER I PRODOTTI GENUINI.

IL NOSTRO IMPASTO VIENE PREPARATO MANUALMENTE PER LA FASE DI MATURAZIONE E GARANTIAMO UNA LIEVITAZIONE DI MINIMO 48 ORE PER ASSICURARE UN PRODOTTO ALTAMENTE DIGERIBILE.

RICERCHIAMO E SELEZIONIAMO PER I NOSTRI CLIENTI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ.

FARINE

UTILIZZIAMO FARINE SELEZIONATE REALIZZATE CON UNA MACINAZIONE CHE MIRA A MANTENERE INTATTE LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE DEL FRUMENTO.

PASSATA DI POMODORO

PREPARIAMO LA PASSATA CON POMODORI PELATI ESCLUSIVAMENTE DI ORIGINE ITALIANA E L'AROMATIZZIAMO CON BASILICO FRESCO.

OLIO E.V.O.

RIGOROSAMENTE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P DERIVANTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

FIOR DI LATTE

USIAMO MOZZARELLA FIOR DI LATTE TAGLIATA JULIENNE PRODOTTA IN PROVINCIA DI PIACENZA CON LATTE 100% ITALIANO.

BUFALA D.O.P.

SCEGLIAMO SEMPRE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P PRODOTTA DA AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO E SOCIA DEL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA.

CRUDO DI PARMA D.O.P.

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P NASCE DALLA MACELLAZIONE DI SUINI NAZIONALI E SOTTOPOSTI AL CONTROLLO DEL CONSORZIO DI TUTELA.

COTTO DI ALTA QUALITÀ

UTILIZZIAMO PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ PRODOTTO CON PURA COSCIA DI SUINO SENZA L'AGGIUNTA DI ALLERGENI, LATTE E GLUTINE.

FUNGHI ITALIANI

ENTRAMBI I NOSTRI FUNGHI (CHAMPIGNON E PORCINI) VENGONO COLTIVATI, RACCOLTI E LAVORATI IN ITALIA.

BIRRE ARTIGIANALI

4,50 € (33 CL) - 12,50 € (75 CL)

LUPPOLATE:

ROCK'N'ROLL (AMERICAN PALE ALE)
NAZIONALE (ITALIANA)
SUPER BITTER (AMBRATA)

SPEZIATE:

WAYAN (SAISON)
ISAAC (BIANCA)
NORA (EGIZIA)

PURO MALTO:

LEON (BRUNA)

BIRRE ALLA SPINA

4,00 € (33 CL)

NAZIONALE (ITALIANA - 6°)
SUPER BITTER (AMBRATA - 8°)
SORAYA (BIONDA - 4,5°)





VINI

VERMENTINO (37,5 CL)	8,00
VERMENTINO	17,00
MORELLINO DI SCANSANO	18,00
CHIANTI (37,5 CL)	8,00
PROSECCO VAL D'OCA	18,00
ALTEMASI MILLESIMATO	23,00
FERRARI PERLE'	40,00

€

BIBITE

COCA COLA (33 CL)	3,00
COCA COLA (1,5 LT)	6,50
ESTATHE (50 CL)	3,00
FUZE TEA	3,50
ACQUA (50 CL LURISIA)	1,80

€

LURISIA
PREMIUM BEVERAGES

BIBITE VETRO (27 CL) **3,50**
CHINOTTO - ARANCIATA - TONICA - GAZZOSA

PER TERMINARE IN DOLCEZZA



CLASSICO
TIRAMISU'



PISTACCHIO
TIRAMISU'



FRAGOLA
TIRAMISU'



**NOCCIOLA
E CACAO**
TIRAMISU'



**CIOCCOLATO
FONDENTE**
TIRAMISU'



**CARAMELLO
SALATO**
TIRAMISU'

5,00 AL TAVOLO - 4,00 ASPORTO

CAFFE'	2,00
CAFFE' CORRETTO	2,50
DECAFFEINATO	2,50
ORZO/GINSENG	2,50
AMARO	4,00

TEL. 333 3797950

PIZZE MEZZO METRO

1 GUSTO €22

2 GUSTI €23

3 GUSTO €24

4 GUSTI €25

SOLO DA ASPORTO

AGGIUNTA INGREDIENTE DA +1,00

CONSEGNE A DOMICILIO (CR) +1,50

CONSEGNE A DOMICILIO +2,50

PIAZZA DELLA LIBERTÀ, 29, 26100 CREMONA

