

# PIZZE CLASSICHE

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, fior di latte <i>Tomato, mozzarella</i>	6,50
<b>MARINARA</b> Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva <i>Tomato, garlic, oregano, olive oil</i>	6,00
<b>ROMANA</b> Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano</i>	7,00
<b>NAPOLETANA</b> Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>	7,50
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms</i>	9,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, olive, capperi, origano <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives, capers, oregano</i>	10,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes</i>	10,00
<b>SALAMINO PICCANTE</b> Pomodoro, fior di latte, salamino piccante <i>Tomato, mozzarella, hot salami</i>	9,00

Coperto euro 1,90

Aggiunte varie da € 1,50 a € 8,00 (per info chiedere al cameriere)

<b>SALSICCIA DOLCE</b>	8,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia dolce <i>Tomato, mozzarella, mild sausage</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	10,50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, Monte Veronese, gorgonzola <i>Tomato, mozzarella, ricotta cheese, Monte Veronese cheese, gorgonzola cheese</i>	
<b>STRACCHINO E RUCOLA</b>	9,50
Pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola <i>Tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket</i>	
<b>CALZONE CLASSICO</b>	9,00
Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, ricotta cheese, ham</i>	
<b>WÜRSTEL</b>	7,50
Pomodoro, fior di latte, würstel <i>Tomato, mozzarella, würstel</i>	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	9,00
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tuna fish, onion</i>	
<b>DIAVOLA</b>	10,00
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, peperoni, origano, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, hot salami, peppers, oregano, parmesan cheese</i>	
<b>PORCINI</b>	10,50
Pomodoro, fior di latte, porcini <i>Tomato, mozzarella, wild mushrooms</i>	
<b>MASCARPONE E CRUDO 24 MESI</b>	13,00
Pomodoro, fior di latte, mascarpone, crudo di Langhirano 24 mesi di stagionatura <i>Tomato, mozzarella, Langhirano raw ham (aged 24 months)</i>	

Coperto euro 1,90

Aggiunte varie da € 1,50 a € 8,00 (per info chiedere al cameriere)

<b>"LANGHIRANO 24 MESI"</b>	11,50
Fior di latte, crudo di Langhirano 24 mesi di stagionatura <i>Mozzarella, Langhirano raw ham (aged 24 months)</i>	
<b>LA NOSTRA VEGETARIANA</b>	10,50
Julienne di verdure marinate (melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini), parmigiano, olio EVO <i>Marinated vegetables (eggplant, courgettes, peppers, cherry tomatoes), parmesan cheese, olive oil</i>	
<b>TREVISANA</b>	11,50
Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, salamino piccante, brie <i>Tomato, mozzarella, red chicory, hot salami, brie cheese</i>	
<b>PARMIGIANA</b>	10,50
Pomodoro, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese</i>	
<b>LA VERONESE</b>	11,50
Pomodoro datterino in salsa, fior di latte, radicchio rosso, salsiccia dolce, stracchino <i>Pomodoro, mozzarella, red chicory, mild sausage, stracchino cheese</i>	
<b>L'IMPOSSIBILE</b>	11,50
Pomodoro datterino in salsa, fior di latte, salamino piccante, cipolla, gorgonzola, acciughe <i>Tomato, mozzarella, hot salami, onion, gorgonzola cheese, anchovies</i>	
<b>LA NOSTRA BOSCAIOLA</b>	11,50
Pomodoro datterino in salsa, fior di latte, pancetta stufata, misto funghi, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, parmesan cheese</i>	
<b>LA SAPORITA</b>	12,50
Fior di latte, patate, brie, speck "Alto Adige Riserva" <i>Mozzarella, potatoes, brie cheese, smoked ham</i>	
<b>L'ESTATE TIROLESE</b>	12,50
Fior di latte, zucchine, philadelphia, speck "Alto Adige Riserva" <i>Mozzarella, courgettes, philadelphia cheese, smoked ham</i>	

Coperto euro 1,90

Aggiunte varie da € 1,50 a € 8,00 (per info chiedere al cameriere)

# PIZZA A METRO

(non modificabile)

Nel nostro locale serviamo la famosa "pizza a metro" nei tre gusti classici, seguendo l'originale preparazione napoletana, e nella nostra versione "San Valentino".

**Bianca:** fior di latte, pancetta, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d'aglio

*mozzarella, bacon, parmesan cheese, oregano, basil, olive oil flavored with garlic*

**Rossa:** fior di latte, pomodoro datterino in salsa, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d'aglio

*mozzarella, datterino tomato sauce, parmesan cheese, oregano, basil, olive oil flavored with garlic*

**Napoli:** come la rossa con aggiunta di acciughe

*like the red one with anchovies*

**La nostra San Valentino:** pomodoro datterino in salsa, basilico, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala d.o.p. in uscita

*datterino tomato sauce, basil, olive oil, uncooked buffalo mozzarella*

1/2 metro tris (i tre gusti classici) 21,50

1/2 metro bis (due dei tre gusti classici) 21,50

1/2 metro gusto unico classico 21,50

1/2 metro San Valentino 26,50

1/2 metro si intende generalmente per due persone.

Coperto euro 1,90

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

# PIZZE SPECIALI

(non modificabili)

<u>Al Culatello di Zibello</u>	15,00
Fior di latte, culatello di Zibello d.o.p. <i>Mozzarella, culatello raw ham</i>	
<u>La Focaccia Italiana d.o.p.</u>	16,50
Mozzarella di bufala campana d.o.p., prosciutto crudo "Langhirano" 24 mesi di stagionatura <i>Buffalo mozzarella, Langhirano raw ham (aged 24 months)</i>	
<u>La Focaccia Reale</u>	18,50
Burrata pugliese, culatello di Zibello d.o.p. <i>Burrata cheese, culatello raw ham</i>	
<u>La Pizza "Cantine de L'Arena 2013"</u>	15,50
Pomodorini datterini, parmigiano, burrata pugliese, crema di rucola, olio extravergine di oliva <i>Cherry tomatoes, parmesan cheese, burrata cheese, rocket sauce, olive oil</i>	
<u>La Bufala delle Cantine</u>	12,50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p., basilico, olio extravergine di oliva <i>Tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil</i>	