

# Cosa facciamo e perché lo facciamo

Ciao sono Andrea, ho intrapreso il viaggio nel mondo della pizza quando ero appena quindicenne ed ora, sulla soglia dei.....be', lasciamo perdere....siamo qui con voi per continuare questo splendido percorso. E' stato impegnativo, abbiamo fatto un sacco di rinunce, abbiamo fatto un sacco di corsi con grandi professionisti, abbiamo fatto centinaia di prove.

Abbiamo sempre sempre cercato di migliorarci e di mettere tutto il nostro impegno nelle pizze che ogni giorno sforniamo a decine.

Siamo perfetti? Assolutamente no!

Siamo i migliori? Non scherziamo, certo che no!

Piaciamo a tutti? Magari fosse così, ma non è possibile!

Ho sempre sostenuto a grande voce che i nostri clienti troveranno all'interno del cartone della pizza solo ciò che noi vorremmo trovare a parti invertite. Mi spiego meglio...sin da piccolo adoravo andare a mangiare la pizza in un locale molto famoso della mia zona, che serviva delle graaaandi pizze, abbondanti e farcite con ogni ben di Dio!!! Mi sentivo felice quando arrivava ed era una gran festa poterla gustare!!!!

Per me la pizza è rimasta questo, quando me la trovo davanti devo poter esclamare: "WOW!!!!" Devo tornare bambino e riprovare quella meravigliosa sensazione. Per tutto questo, la mia pizza esprime il mio modo di regalare una piccola gioia, con una pizza grande, farcita con amore, abbondantemente e con le cose più sfiziose.

Arriviamo a tutti? No.

Spesse volte alcuni nostri clienti ci hanno rimproverato di confezionare un prodotto troppo grande, pazienza!!!!

Sinceramente mi ingrasso di soddisfazione

quando i nostri affezionati clienti ci dicono che non sono riusciti a terminare la pizza e che scaldata e mangiata il giorno dopo era buonissima!!! Ecco noi ci rivolgiamo a loro, a tutti quelli che, come noi, vorrebbero che la pizza non finisse

mai!!! A chi riesce a ritornare bambino e a provare quella gioia innocente e un po' peccaminosa di fronte ad una bella pizzone fumante!!!!

# I FORMATI DELLA PIZZE

## Normale

(prezzo esposto a menu')

E' la nostra pizza, generalmente in misura dai 34 cm ai 36 cm  
servita su box di misura 34,5 cm x 34,5 cm

Stesa sottile, con cornicione poco pronunciato e croccante friabile

## Personal

(-1€ dal prezzo esposto del formato normale)

Stesa meno rispetto alla normale

Si ottiene una base più alta con un cornicione più pronunciato e morbido

## Sottile

(+3,5€ dal prezzo del formato normale)

Il panetto e' lo stesso della pizza normale

La stesura viene fatta a mattarello, si ottiene una sfoglia molto sottile  
la misura può' raggiungere e superare i 40 cm

## x2 ( per due)

(+3,5€ dal prezzo del formato normale. Per pizze fantasia o bi gusto il  
prezzo e' a richiesta )

Doppio panetto

Si ottiene una base più alta, con cornicione molto pronunciato e morbido  
la misura può raggiungere e superare i 40 cm

Questo formato nasce per dare soddisfazione a chi si vuole togliere uno  
sfizio grande!!

Ideale anche per le occasioni conviviali, da dividere a spicchi

## Maxi (formato famiglia)

(prezzo esposto a menu' per il singolo gusto. Per pizze fantasia, bi  
gusto, tre gusti, quattro gusti, il prezzo e' a richiesta )

Triplo panetto

Si ottiene una base grande, più alta, con cornicione molto pronunciato e  
morbido

la misura può raggiungere e superare i 50 cm

Ideale per le occasioni conviviali, da dividere a spicchi

**LE  
PIZZE**

**TOP**

**DELLA  
MATTA**

		Normali	Maxi
132	Verdure croccanti (cipolla, zucchine, peperoni) spadellate a fuoco vivace, salamino piccante, code di gambero* fritte	13,5	31,1
AMICI MIEI	Cipolla caramellata, patate al forno, Pecorino e Porchetta	12,5	28,8
BECKY	Wurstel, crocchette di patate, salsa tonnata	10,5	24,2
BOLZEN	Speck in cottura, Scamorza affumicata, anelli di cipolla fritti, pomodorini datterini	11,5	26,5
BUFFALO BILL	Salsiccia, cipolla, pancetta affumicata, patate fritte, salsa burger	11	25,3
CARCIOFONA	Scamorza affumicata, guanciale, carciofi in olio	11,5	26,5
C'ERA UNA VOLTA	Tonno monodose in olio, cipolla di Tropea, uova, Ventricina	11,5	26,5
CINZIA	Cipolla caramellata, salsiccia e polenta	10,5	24,2
DEL CAPO	Senza pomodoro con mozzarella Fiordilatte, scamorza affumicata, salsiccia, pesto alla Genovese, patate fritte con buccia	11,5	26,5
DELICATA	Code di gambero* fritte, verdure croccanti (cipolla, zucchine, peperoni) spadellate a fuoco vivo, dopo cottura con mozzarella di Bufala	13,5	31,1
DELIZIOSA	Lardo di Patanegra alle erbe, acciughe e burrata	12,5	28,8
FORESTA NERA	Speck in cottura, Emmental, funghi Champignon, crocchette di patate	11,5	26,5
GIUSTA	Salsiccia, Asiago, peperoni al forno, cipolla di Tropea	11,5	27,6
INFERNO	Peperoni, salamino piccante, capperi, acciughe, olive nere Taggiasche, olio all' aglio, origano, peperoncino	11,5	26,5
KEBAB CLASSICA	Pizza bianca con Kebab, insalata Iceberg, pomodoro a fette, cipolla di Tropea, salsa yogurt	11,5	26,5
KEBAB E PATATE	Pizza bianca con Kebab, patatine fritte, salsa yogurt	10,5	24,2
KINKY	Pomodori secchi, pancetta nostrana, salamino piccante, olive nere Taggiasche	11,5	26,5
KROKKE'	Salsiccia, abbondante mix di patate fritte speciali con barchetta di maionese	11,5	26,5
KRUKKA	Patate al forno, cipolla di Tropea, pancetta affumicata, Briè	11,5	26,5
LUCIA	Scamorza affumicata, pomodoro a fette e pesto alla Genovese	10,5	24,2
MARCO	Salsiccia, uovo, grana Padano grattugiato, porchetta Trevigiana, patatine fritte	12,5	28,8
MARISTELLA	Base Margherita con pomodori pelati schiacciati a mano e conditi, Melanzane fritte, Ventricina, fuori cottura con mozzarella di Bufala	11,5	26,5
MEDITERRANEA	Cipolla caramellata e fuori cottura tonno monodose in olio, mozzarella di Bufala, olio E.V.O., origano	12,5	28,8
MILENA	Cipolla caramellata e fuori cottura con mozzarella di Bufala, code di gambero* fritte e pomodorini Datterini	13,5	31,1
NORVEGESE	Bianca con Philadelphia, salmone affumicato e glassa all' aceto balsamico	12,5	28,8
OBELIX	Polenta, porcini e lardo di Patanegra alle erbe	11,5	26,5
OSCAR	Peperoni, gorgonzola, salsiccia, pesto alla Genovese	11,5	26,5
PAESANA	Gorgonzola dolce, polenta e prosciutto crudo di Parma	11,5	24,2
PARMIGIANA	Base Margherita con pomodori pelati schiacciati a mano e conditi, Melanzane fritte, grana Padano grattugiato e fuori cottura con mozzarella di Bufala	11,5	26,5
ROMANA	Lardo di Patanegra alle erbe, cipolla di Tropea, Pecorino	10,5	24,2
SALOON	Guanciale, patate al forno, grana Padano grattugiato, salsiccia, Glassa all' aceto balsamico	11,5	26,5
SAPORITA	Cipolla caramellata, salsiccia, crocchette di patate	11,5	26,5
SUBLIME	Cipolla caramellata, pancetta nostrana, pomodorini datterini, grana Padano grattugiato e peperoncino	11,5	26,5
TONNE'	Rucola, porchetta Trevigiana, olive all' Ascolana e salsa tonnata	11,5	26,5
TRE PORCELLINI	Patate al forno, salsiccia, salamino piccante, Wurstel	11,5	26,5
VULCANO	Cipolla, Gorgonzola dolce, pancetta affumicata, grana Padano grattugiato, tabasco	11,5	26,5
ZINGARA	Funghi Champignon, peperoni, salamino piccante, carciofi, capperi, acciughe, olive nere Taggiasche	11,5	26,5

**I  
MUST  
DELLA  
MATTA  
LE PIZZE  
CHE  
PIACCIONO  
DA  
SEMPRE**

		Normali	Maxi
5 FORMAGGI	Senza pomodoro sugo, con mozzarella, Gorgonzola dolce, scamorza affumicata, grana Padano grattugiato, formaggio Asiago	8,5	19,6
ASIAGO	Pancetta affumicata, chiodini, Scamorza affumicata	9	20,7
BACIO	Briè, pomodorini datterini, grana Padano grattugiato, olio all' aglio	9	20,7
BARCAIOLA	Pomodorini Datterini, capperi, acciughe, cipolla di Tropea, olive verdi, origano	10	23
BELLAVISTA	Salsiccia, pomodoro fresco a fette, grana Padano a scaglie	9,5	21,9
BOCCACCIO	Gorgonzola dolce, melanzane, salamino piccante	9,5	21,9
BRIOSIA	Base Margherita, a fine cottura con mozzarella di Bufala, 'Nduja e origano	10,5	24,2
CARBONARA	Cipolla caramellata, pancetta affumicata, uovo, grana Padano grattugiato	9	20,7
COLONNATA	Pomodoro, mozzarella Fiordilatte e mozzarella di Bufala , lardo di Patanegra alle erbe, pomodorini datterini	9,5	21,9
CORSARO	Salsiccia, pancetta affumicata, cipolla, grana Padano grattugiato	9,5	21,9
DALI'	Melanzane, porcini, Philadelphia, pomodorini datterini	10,5	24,2
DIAVOLA CALABRESE	Cipolla di tropea, ventricina, origano	8,5	19,6
ELENA	Tonno monodose in olio, cipolla di Tropea, rucola, grana Padano a scaglie	10,5	24,2
ESTIVA	Base Margherita, fuori cottura con pomodorini datterini, mozzarella di Bufala, origano, olio E.V.O.	9	20,7
FRESCA	Olive nere Taggiasche, olive verdi, fuori cottura con tonno monodose in olio, pomodorini datterini, origano, olio E.V.O.	10,5	24,2
GINA	Base Margherita con dopo cottura Prosciutto crudo di Parma e mozzarella di Bufala	9,5	21,9
GOLOSA	Salsiccia, pomodorini datterini, scamorza affumicata	9,5	21,9
GRECA	Olive Taggiasche, olive verdi, origano	8	18,4
GRICIA	Bianca con mozzarella Fiordilatte e mozzarella di Bufala, Guanciale e fuori cottura con abbondante pecorino e pepe	10,5	24,2
GUSTOSA	Prosciutto cotto Ferrarini, porcini, Scamorza affumicata	10	23
KAORI	Patate al forno, prosciutto cotto Ferrarini, Philadelphia	9,5	21,9
KINDER	Wurstel, patatine fritte	8,5	19,6
LIGHT	Sfoglia di pizza con pomodorini datterini, stracchino, olive nere Taggiasche e pesto alla Genovese	10	23
LINA	Melanzane, zucchine, peperoni, scamorza affumicata, grana Padano grattugiato	9,8	22,5
MATRICIANA	Pancetta affumicata, cipolla di tropea, grana Padano grattugiato, peperoncino	8,5	19,6
MEXICO	Scamorza affumicata, salamino piccante, peperoncino	8,5	19,6
MISTICA	Patate fritte, 'Nduja, Maionese	9,8	22,5
MONTECRISTO	Pomodori secchi, melanzane, Scamorza affumicata	9,5	21,9
NICOLA	Porcini, pancetta nostrana, formaggio Asiago	10,5	24,2
PAZZA	Patate al forno, verdure croccanti (cipolla, zucchine, peperoni) saltate a fuoco vivace, salamino piccante	9,8	22,5
RICCARDO	Pancetta affumicata, Scamorza affumicata	8,5	19,6
RUSTICHELLA	Salsiccia, patate al forno	9	20,7
TRADIZIONE	Base Margherita con pomodori pelati schiacciati a mano e conditi, fuori cottura con mozzarella di Bufala, olio E.V.O. e basilico	9	20,7

**LE  
PIZZE**

**CLASSICHE**

**DELLA  
MATTA**

		Normali	Maxi
4 FORMAGGI	Emmental, Gorgonzola dolce, grana Padano grattugiato	8,5	19,6
4 STAGIONI	Prosciutto cotto Ferrarini, funghi Champignon, carciofi, salamino piccante	9	20,7
ACCIUGHE		7	16,1
BRESAOLA RUCOLA E GRANA		9	20,7
BUFALA	Pomodori e mozzarella di Bufala	8	18,4
BUFALA E POMODORINI DATTERINI	Pomodori, mozzarella di Bufala Campana e pomodorini Datterini	9,5	21,9
CALZONE	Prosciutto cotto Ferrarini, funghi Champignon e a fine cottura con pomodoro sugo a crudo	8,5	19,6
CAPPERI ACCIUGHE OLIVE NERE		8	18,4
CAPRICCIOSA	Prosciutto cotto Ferrarini, funghi Champignon, carciofi	9	20,7
FONDI DI CARCIOFO	Base Margherita con fondi di carciofo	9,5	21,9
CIPOLLA	Cipolla di Tropea	7,2	16,6
DIAVOLA	Salamino piccante	7,2	16,6
FRIARIELLI* E SALSICCIA		8,5	19,6
FRUTTI DI MARE *		9,5	21,9
GAMBERETTI*	Gamberetti, limone, olio E.V.O., prezzemolo	9,5	21,9
GORGONZOLA E SPECK		8,5	19,6
MARGHEBUFALA	Base Margherita e fuori cottura con mozzarella di Bufala	8,5	19,6
MARGHERITA		5,5	15
MARINARA	Solo pomodoro, aglio, origano, acciughe	5	15
MELANZANE E GRANA PADANO		7,5	17,3
MISTO BOSCO	Porcini, chiodini e funghi Champignon	9,8	22,5
PANCETTA NOSTRANA		7,2	16,6
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	Prosciutto crudo di Parma stagionato dolce	8,5	19,6
PATATINE	Patatine fritte	7,5	17,3
POMODORINI DATTERINI RUCOLA E GRANA		9	20,7
PORCHETTA TREVIGIANA		8	18,4
PORCINI		8,5	19,6
PROSCIUTTO COTTO FERRARINI		7,5	17,3
PROSCIUTTO E FUNGHI	Prosciutto cotto Ferrarini, funghi Champignon	8,5	19,6
SALMONE	Salmone affumicato Norvegese di prima scelta, preaffettato	9	20,7
SALSICCIA		8,5	19,6
SFILACCI RUCOLA E GRANA		9	20,7
SPECK		7,5	17,3
TONNO E CIPOLLA	Tonno monodose in olio e cipolla di Tropea	8,5	19,6
TRIS DI VERDURE	Melanzane, zucchine alla piastra, peperoni al forno	8,5	19,6
VENTRICINA	Salame tipico Abruzzese, piccante e speziato	7,5	17,3
VERDURE	Melanzane, zucchine, peperoni, asparagi, patate al forno, chiodini	9,5	21,9
VIENNESE	Wurstel di puro suino	7,2	16,6



# NOTE

Marinara baby	5
Margherita baby	5
Supplementi pizze normali	Da 1 a 3
Supplementi pizze Sottili e x2	Da 2 a 5
Supplementi Maxi Personal	Da 4 a 8
Senza mozzarella	Da -0,5 a -1
Senza mozzarella baby	-1
Doppia pasta	-0,5
Impasto integrale	1
Base pizza senza glutine	2
Porzione di patatine fritte	3
	4

## ATTENZIONE

Le basi pizza senza glutine sono preparate e cotte in ambiente e forni dove vi è la contaminazione da glutine

Nei nostri locali non si confezionano pasti e prodotti per persone celiache, intolleranti o allergiche a qualsiasi prodotto alimentare.

L' asterisco indica l' utilizzo di prodotti surgelati

COCA COLA 1,5 LT	4
COCA COLA ZERO 1,5 LT	4
COCA COLA 0,33	2
COCA COLA ZERO 0,33	2
FANTA 0,33	2
THE PESCA 0,5 LT	2
THE LIMONE 0,5 LT	2
FANTA 1,5 LT	4
ACQUA NAT 0,5 LT	1
ACQUA GAS 0,5 LT	1
FORST 0,66 LT	3,5
SPATEN 0,5 LT	3,5
WHEIZEN 0,5 LT	4
PAULANER 0,5 LT	3,5
HOEGARDEN 0,33 LT	3,2
MORETTI ROSSA 0,33 LT	3,2
MORETTI BIONDA 0,33 LT	2,8