

UNA PIZZA CHE:

- ha due lievitazioni e non una: una lievitazione in vasca di 24 ore poi una volta preparate le palline vengono fatte lievitare per altre 24 ore
- ha equilibrio, digeribilità e leggerezza
- ha un diametro di 30 cm
- ha un bordo fragrante alto 3 cm
- il suo peso è di 250 gr

HA UNA VARIANTE INTEGRALE

Un impasto preparato con farina 100% integrale e farina di crusca.

CON INGREDIENTI:

LOCALI

Solo la conoscenza diretta del produttore può garantirci sulla qualità.

Abbiamo scelto la macelleria Zanotelli proprio per questo: lo speck, il lardo, la salsiccia e la carne salada sono prodotti artigianali con carni di bestiame allevato in Trentino.

Quando ciò non è possibile ci affidiamo ai prodotti certificati (IGP, DOP e BIO) nella speranza di offrirvi dei cibi il più salubri possibile.

LE PIZZE

A RICHIESTA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO PIÙ 1€
IMPASTO INTEGRALE 0€ - IMPASTO SENZA GLUTINE PIÙ 2€
I PREZZI DELLE NOSTRE PIZZA SONO GIÀ COMPRESIVI DI COPERTO
LE PIZZE PERSONALIZZATE PARTONO DA UNA BASE DI 9,50€

STRACCIA GAMBERI 2.0

BIANCA TIPO FOCACCIA *Scarola spadellata all'aglio, code di gambero*, pecorino grattugiato.*

Fuori cottura: briciole di olive nere, pinoli e stracciata artigianale Campana _ 14€

A1 - A2 - A7 - A8

SPACCA NAPOLI

Bufala artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, acciughe del Mar Cantabrico e cornicione ripieno di ricotta lavorata _ 13€

A1 - A4 - A7

CORDON BLUE

Mozzarella di bufala artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP e melanzane fritte. Dopo cottura: prosciutto cotto Ferrarini DOP _ 13€

A1 - A7

SPECKTACOLO

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, salsiccia sgrassata e gorgonzola dolce. Dopo cottura: speck nostrano e cipolla rossa cotta a bassa temperatura _ 13€

A1 - A7 - A12

ATLETICA

Fior di latte e bufala artigianali Campane, passata fresca di San Marzano DOP e formaggio Mezzano del Primiero. Dopo cottura: prosciutto crudo di Parma Ferrarini stagionato 20 mesi e rucola _ 14€

A1 - A7

MASCALZONE

PIZZA: *Passata fresca di San Marzano DOP, salsiccia sgrassata e formaggio Mezzano Trentino*

FAGOTTO: *Ripieno di fior di latte artigianale Campana e prosciutto cotto Ferrarini DOP _ 13€*

A1 - A7 - A12

AMATRICIANA PIZZA

Salsa San Marzano DOP, guanciale, pepe. Dopo cottura: crema di pecorino romano DOP e cipolla bruciata _ 12€

A1 - A7

BRUSA CUL

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, peperoncino jalapeño, spianata Calabra piccante, peperoni cotti al forno e olive nere taggiasche. A richiesta olio piccante per l'estrema unzione _ 12€

A1 - A7

FRIARIELLI-LOVE

BIANCA *fior di latte artigianale Campana, friarielli spadellati con aglio e peperoncino, scamorza affumicata e salsiccia sgranata _ 14€*

A1 - A7 - A12

REGINA MARGHERITA

Bufala artigianale Campana, passata fresca di san Marzano DOP coi suoi filetti, Trentingrana grattugiato e basilico _ 9€

A1 - A7

INDIMENTICABILE

BIANCA *Fior di latte artigianale Campana e pomodorini ciliegino. Dopo cottura: rucola, squisita pancetta artigianale arrotolata al pepe _ 12€*

A1 - A7

I CAPRICCI

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, carciofi e peperoni grigliati. Dopo cottura: prosciutto cotto DOP _ 13€

A1 - A7 - A12

LA BRESAOLA

Passata fresca di San Marzano DOP. Dopo cottura: stracciatella artigianale Campana, bresaola della Valtellina IGP, rucola e noci del Bleggio _ 14€

A1 - A7 - A8

LE INTEGRALI

PARMIGIANA

IMPASTO INTEGRALE Bufala artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, melanzane fritte, spolverata di Trentingrana tutto in cottura _ 12€

A1 - A7

NIKY'S PIZZA

BIANCA *IMPASTO INTEGRALE.* Fior di latte artigianale. Dopo cottura: Cipolla rossa di Tropea e cipolla bianca CBT, filetto di tonno, pomodorini gialli e rossi, olio extravergine di oliva al limone _ 12€

A1 - A4 - A7 - A12

BUFALA E 'NDUJA

IMPASTO INTEGRALE. Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, gorgonzola, 'nduja e bufala artigianale campana dopo cottura _ 12€

A1 - A7

CONTADINA

IMPASTO INTEGRALE. **BIANCA** Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di San Marzano DOP, spinaci, olive nere taggiasche, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno _ 13€

A1 - A7

I CALZONI

CALZONE VEGETARIANO

Scamorza affumicata, spinaci, olive nere taggiasche, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno, ricotta e radicchio _ 11€

A1 - A7

CALZONE NIKY'S

Scamorza affumicata, coste spadellate con scalogno e spianata Calabria piccante _ 11€

A1 - A7 - A12



FAZZOLETTO ALLE VERDURE

IL FAZZOLETTO

FAZZOLETTO INTEGRALE

IMPASTO INTEGRALE, Passata di pomodoro San Marzano Dop, melanzane fritte e fuori cottura: stracciatella Campana, cialda di Trentingrana e basilico _ 14€

A1 - A7

FAZZOLETTO VERDURARO

*Fior di latte artigianale Campana, pomodorini, spinaci**, radicchio, olive taggiasche, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno _ 13€*



A1 - A7

FAZZOLETTO CALABRO

Fior di latte artigianale Campana, passata fresca di san Marzano DOP, spianata calabra, olive taggiasche e peperoni al forno _ 13€

A1 - A7 - A12

FAZZOLETTO BUFALINO

Fior di latte artigianale Campana e pomodorini rossi. Dopo cottura: prosciutto crudo stagionato 24 mesi e bufala artigianale Campana _ 13€

A1 - A7