

IL NOSTRO IMPASTO:

- due lievitazioni e non una: una lievitazione in vasca di 24 ore e poi una volta preparate le palline, un'ulteriore lievitazione di 24 ore
- equilibrio, digeribilità e leggerezza
- un bordo fragrante alto 3 cm
- il suo peso è di 250 gr

UNA VARIANTE INTEGRALE

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

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.

AGGIUNTA DA €1 A €4 / LE VARIAZIONI IN MENO NON VENGONO CONTEGGIATE
LE PIZZE BABY NON COMPORTANO DIFFERENZA DI PREZZO

LE PIZZE



PIZZE CHE SI POSSONO CHIEDERE CON IMPASTO SENZA GLUTINE PIÙ 2€

A RICHIESTA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO PIÙ 1€

IMPASTO INTEGRALE NESSUNA AGGIUNTA

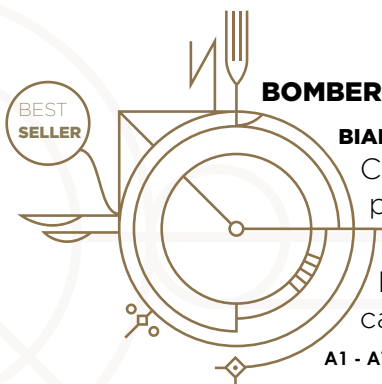
I PREZZI DELLE NOSTRE PIZZA SONO GIÀ COMPRESIVI DI COPERTO

LE PIZZE PERSONALIZZATE PARTONO DA UNA BASE DI 9€

SPACCA NAPOLI

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

A1 - A4 - A7



BOMBER

BIANCA Fior di latte artigianale Campana, pere niky's (le nostre pere cotte nel vin brulé), crema di gorgonzola. Dopo cottura: rucola e carpaccetto di carne salada_ **14€**

A1 - A7 - A12

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 

FRIGITELLI

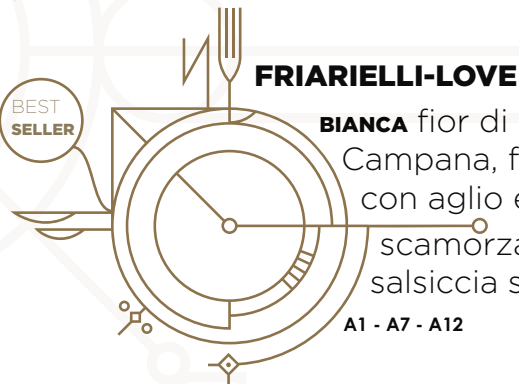
BIANCA Fior di latte artigianale Campana, crema di pomodorini secchi, olive, mascarpone alle erbe, frigitelli e salsa yogurt

_ 13€
  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




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 

INDIMENTICABILE

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

A1 - A7 

REGINA MARGHERITA

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

A1 - A7  

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

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

NIKY'S PIZZA

BIANCA IMPASTO INTEGRALE. Fior di latte artigianale.

Dopo cottura: Cipolla rossa e cipolla bianca CBT, filetto di tonno, pomodorini gialli e rossi, olio extravergine di oliva al limone_ **12€**

A1 - A4 - A7 - A12

PARMIGIANA

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

A1 - A7

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

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, friarielli e spianata Calabria piccante_ **11€**

A1 - A7 - A12

FAZZOLETTO



FAZZOLETTO FRIGGITELLO

Passata di pomodoro San Marzano Dop, melanzane fritte, friggirelli.

Dopo cottura: stracciatella artigianale Campana _ 14€



A1 - A7

FAZZOLETTO BUFALINO

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

artigianale Campana _ 13€

A1 - A7

BEST
SELLER

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 VERDURARO

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



A1 - A7