

#### **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

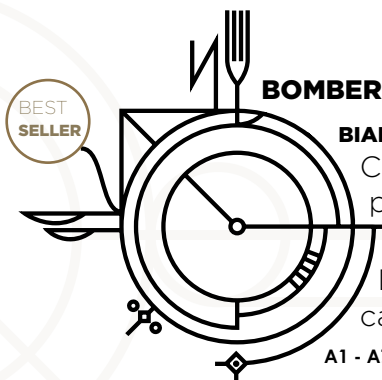
**I PREZZI DELLE NOSTRE PIZZA SONO GIÀ COMPRESIVI DI COPERTO**

**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

## MORTADELLA

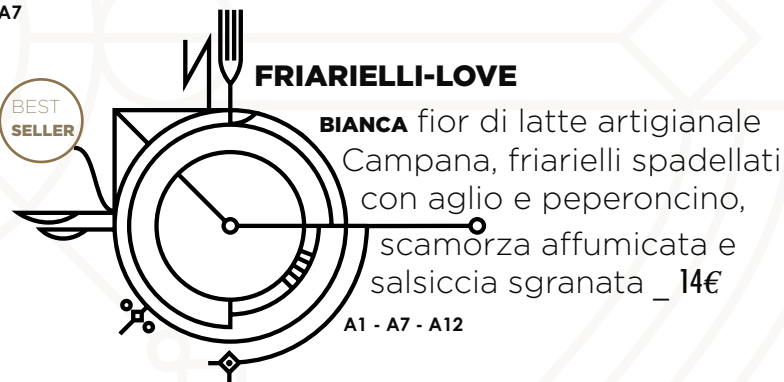
Fior di latte artigianale Campana, scamorza, agretti. Dopo cottura: Mortadella DOP \_ 13€

 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€

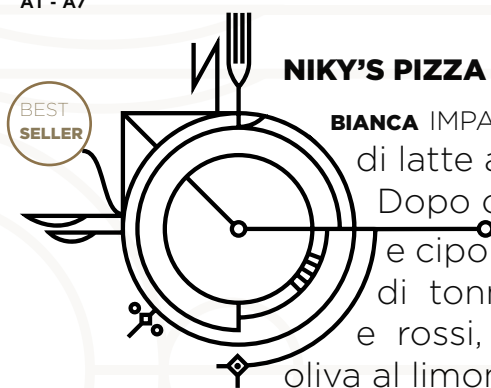
A1 - A7 - A8

# 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: straciatella artigianale Campana \_ 14€



A1 - A7

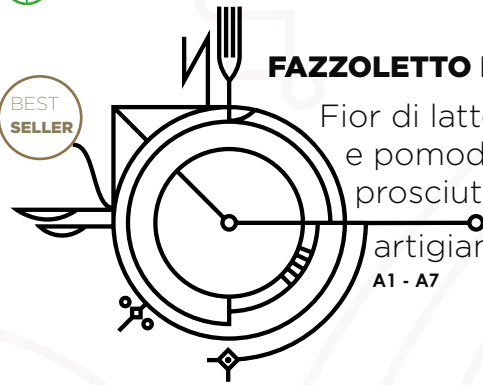
## FAZZOLETTO BUFALINO

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