

# LA PIZZA

## 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 altre 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.

## UNA VARIANTE GLUTEN FREE

Impasto preparato con farina senza glutine e avena.

## INGREDIENTI LOCALI

Solo la conoscenza diretta del produttore può garantirci sulla qualità di ciò che acquistiamo.

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.



**PIZZA CHE PUOI**  
CHIEDERE ANCHE  
GLUTEN FREE

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



**PIZZA**  
VEGETARIANA



## PORCINI E PROSCIUTTO

**BIANCA** fior di latte artigianale Campana, porcini e prosciutto cotto Ferrarini. \_ 14€



### **PACCA NAPOLI**

Bufala artigianale Campana, passata 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€



## 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. \_ 14€

A1 - A7 - A12

## ATLETICA

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



## MASCALZONE *metà pizza e metà fagotto*

**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. \_ 14€

A1 - A7 - A12

## PICCANTE

Fior di latte, passata di San Marzano DOP, peperoncino jalapeño, spianata Calabria piccante, peperoni cotti al forno e olive nere taggiasche. \_ 13€



## AMATRICIANA PIZZA

Salsa San Marzano DOP, guanciale, pepe.

Dopo cottura: crema di pecorino romano DOP e cipolla brasata. \_ 12€



## PORCHETTA MIA

Fior di latte artigianale Campana, porchetta, patate e scamorza \_ 14€



## FRIARIELLI-LOVE

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



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 9,00 €**

## INDIMENTICABILE

**BIANCA** Fior di latte artigianale Campana e pomodorini ciliegino.

Dopo cottura: rucola, squisita pancetta artigianale arrotolata al pepe. \_ 13€



## RUCOLA E CARNE SALADA

**BIANCA** Fior di latte artigianale Campana. Dopo cottura: rucola, un carpaccetto della nostra carne salada e scaglie di Trentingrana. \_ 14€



## LA BRESAOLA

Passata fresca di San Marzano DOP. Dopo cottura: stracciatella artigianale Campana, bresaola della Valtellina IGP, rucola e noci del Bleggio. \_ 15€

A1 - A7 - A8

## REGINA MARGHERITA

Bufala artigianale Campana, passata fresca di san Marzano DOP coi suoi filetti, Trentingrana grattugiato e basilico. \_ 10€



## CALZONE VEGETARIANO

Scamorza affumicata, spinaci, olive nere taggiasche, zucchine e melanzane grigliate, peperoni al forno, ricotta e radicchio. \_ 12€

A1 - A7

## CALZONE NIKY'S

Scamorza affumicata, friarielli e spianata Calabra piccante. \_ 12€

A1 - A7 - A12

# LE INTEGRALI

## CONTADINA **IMPASTO INTEGRALE**

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 **IMPASTO INTEGRALE**

**BIANCA** 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. \_ 14€

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. \_ 13€

A1 - A7

## PARMIGIANA **IMPASTO INTEGRALE**

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

A1 - A7

# BIRRA ALLA SPINA



## VIP PILS

AROMI: gradevole, con note di cereale e luppolo.

GUSTO: particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro.

SEGNI PARTICOLARI: la fresca e morbida sensazione di un amaro raffinato al palato, unita a un gusto finemente elegante. Riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

GRADO ALCOLICO: 5 % vol.

0,20 LT | 2,50€      0,40 LT | 4,50€



## KRONEN

AROMI: gradevole, con note di cereale e luppolo.

GUSTO: di elegante intensità.

SEGNI PARTICOLARI: dal sapore pieno e aromatico di malto, un colore giallo dorato e una leggera e fine nota di luppolo.

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

0,20 LT | 2,50€      0,40 LT | 4,50€



## HELLER BOCK

AROMI: moderati.

GUSTO: pieno, ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: concepita attraverso un originale sistema di produzione a due miscele e fermentata in modo classico, questa birra viene quindi maturata nella tradizionale cantina delle birre doppio malto della FORST. Il risultato è una fantastica armonia fra malto e luppolo, dall'aroma molto marcato ma elegante.

GRADO ALCOLICO: 7,5 % vol.

0,30 LT | 3,60€      0,50 LT | 6,00€

## SIXTUS

AROMI: profumo intenso di malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo.

GUSTO: vellutato con marcato sentore di malto, con note calde di caramello tostato e speziato.

SEGNI PARTICOLARI: il suo colore scuro e la delicata nota di luppolo riportano la memoria alle birre forti originali e all'arte birraria tradizionale dei monasteri.

GRADO ALCOLICO: 6,5 % vol.

0,20 LT | 3,00€      0,40 LT | 5€



## FELSENKELLER

AROMI: morbido e piacevole.

GUSTO: rotondo e ben strutturato.

SEGNI PARTICOLARI: naturalmente torbida, sorprende con un retrogusto morbido che invita a berne un altro sorso... e un'altra uguale!

GRADO ALCOLICO: 5,2 % vol.

0,30 LT | 4,00€      0,40 LT | 5,00€

