

CUCINA E PIZZERIA... QUI NASCE L'ALCHIMIA:

UN'IMPASTO CROCCANTE
ALLA BASE DI UNA RICETTA
DI CUCINA

Best Choice

EXPERIENCE

Quale modo migliore per assaporare tutte le nostre Kranč? Due fette per tipo di: Iberica, Tarta, Straccia e Italia.
_ 25€

A1 - A7 - A12 **DISP. SOLO LA SERA**

ITALIA

Bufala artigianale Campana, pomodori al forno pesto di basilico.
_ 15€

A1 - A7



IBERICA

Fettine di tenero e saporito maialino* Iberico cotto alla brace su crema di gorgonzola* dolce, Chutney di cipolla rossa e aceto balsamico _ 21€

A1 - A7 - A12

Best Seller

STRACCIA

Stracciatella di bufala Campana, sottili fette di prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pomodorini ciliegino cotti al forno e gocce di olio extra V. al basilico
_ 18€

A1 - A7



TARTA

Tartare di manzo** Piemontese servita sulla nostra croccante Kranč con crema di Trentingrana e petali di pera.
_ 20€

A1 - A4 - A7

doppiACHICKEN

Kranč ripiena di pollo cotto, insalata, fette di pomodoro, salsa all'origano, salsa cesar e stracciatella artigianale Campana _18 €

A1 - A7

doppiAPULLED

Kranč ripiena di pulled pork, insalata, salsa tartara e salsa BBQ, formaggio di malga alla piastra e fette di lardo adagiate sopra _19 €

A1 - A7 - A9 - A10 - A12

doppiaORTO

Kranč ripiena di verdure dell'orto, salsa guagamole leggermente piccante e salsa alle mandorle alla paprika dolce _17 €

A1 - A6 . A8



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 270 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 VEGETARIANA

AGGIUNTA DA € 1 A € 5 / LE VARIAZIONI IN MENO NON VENGONO CONTEGGIATE
LE PIZZE BABY NON COMPORTANO DIFFERENZA DI PREZZO.

SONO AMMESSE MASSIMO 2 VARIAZIONI.

IMPASTO INTEGRALE + 0€ ... IMPASTO SENZA GLUTINE + 2 €



Le nostre Pizze

Il nostro segreto?
La ricerca maniacale
dei migliori ingredienti.

SPACCA NAPOLI

Bufala
passata di pomodori
acciughe del Mar Cantabrico
cornicione ripieno
(di ricotta lavorata)
_ 15€
A1 - A4 - A7



REGINA MARGHERITA

Bufala
passata e filetti di pomodori
Trentingrana grattugiato,
olio extra v. al basilico cornicione ripieno
(di ricotta lavorata)
_ 11€
A1 - A7

SPECKTACOLO

Best seller

Fior di latte
passata di pomodori
salsiccia nostrana
gorgonzola dolce.
Dopo cottura:
speck nostrano
cipolla rossa CBT
_ 15€
A1 - A7 - A12

PORCINI E PROSCIUTTO

pizza bianca
fior di latte
porcini
prosciutto cotto
_ 15€
A1 - A7

AMATRICIANA PIZZA

passata di pomodori
guanciale
pepe
Dopo cottura:
crema di pecorino romano
cipolla brasata
_ 13€
A1 - A7

MASCALZONE

metà pizza e metà fagotto

Best choice

PIZZA:
passata di pomodori
salsiccia nostrana
formaggio Mezzano.
FAGOTTO:
fior di latte
prosciutto cotto
_ 14€
A1 - A7

CORDON BLUE

Bufala
passata di pomodori
melanzane fritte
Dopo cottura:
prosciutto cotto
_ 13€
A1 - A7

ATLETICA

Fior di latte
bufala
passata di pomodori
formaggio Mezzano
Dopo cottura:
crudo di Parma 20 mesi
rucola
_ 14€
A1 - A7

PICCANTE

Fior di latte
passata di pomodori
peperoncino jalapeño
spianata Calabria piccante,
peperoni al forno
olive nere taggiasche
_ 13€
A1 - A7

SONO AMMESSE MASSIMO 2 VARIAZIONI

**PIZZE NON PRESENTI PARTONO DA UNA BASE
DI 9 EURO**

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO PIÙ 1€

IMPASTO SENZA GLUTINE PIÙ 2€

IMPASTO INTEGRALE PIÙ 0€

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

Best choice

NIKY'S PIZZA

pizza bianca

Fior di latte

Dopo cottura:

Due cipolle bianca e rossa CBT

filetti di tonno

pomodorini gialli e rossi

olio extra v. al limone

_ 14€

A1 - A4 - A7 - A12

PORCHETTA MIA

pizza bianca

Fior di latte

porchetta

patate lesse

scamorza affumicata

_ 14€

A1 - A7

INDIMENTICABILE

pizza bianca

Fior di latte

pomodorini ciliegino.

Dopo cottura:

rucola

pancetta arrotolata al pepe

_ 14€

A1 - A7

PIZZA CARBONARA

pizza bianca

Fior di latte

pecorino

guanciale croccante

la nostra salsa all'uovo

(quella dello spaghetti)

_ 15€

A1 - A7

LA BRESAOLA

Passata di pomodori

Dopo cottura:

stracciatella

bresaola

rucola

nocci

_ 15€

A1 - A7 - A8



CALZONE DELL'ORTO

Formaggio Mezzano

zucchine

melanzane

peperoni

altre verdure di stagione

(tutte cotte al forno)

_ 14€

A1 - A7

FRIARIELLI-LOVE

pizza bianca

Fior di latte

friarielli spadellati

(aglio e peperoncino)

scamorza affumicata

salsiccia nostrana

_ 14€

A1 - A7



NUOVA CONTADINA

pizza bianca

Fior di latte

petali di Trentingrana

olive nere Taggiasche

zucchine

melanzane

peperoni

altre verdure di stagione

(tutte cotte al forno)

_ 15€

A1 - A7

Best seller

BUFALA E 'NDUJA

Fior di latte

passata di pomodori

gorgonzola

'nduja

Dopo cottura:

bufala

_ 13€

A1 - A7



PARMIGIANA

Bufala

passata di pomodori

melanzane fritte

Trentingrana gratugiato

_ 12€

A1 - A7