

Pizza Bio

Pizza biologica con farina macinata a pietra

Impasto Terre Vive Bio: nella preparazione di questo impasto abbiamo scelto una farina semi integrale ottenuta esclusivamente da grani italiani, biologici e macinati a pietra dal mulino Terre Vive, grazie alla quale vengono mantenute le caratteristiche di gusto, ricchezza di fibre, Sali minerali e vitamine contenute nella parte esterna del chicco di grano. Per tale lavorazione la farina viene impastata con il metodo indiretto a lunga lievitazione che permette di ottenere un prodotto altamente digeribile e di qualità.

Per alcuni tipi di pizza utilizziamo l'impasto Terre Vive Bio, che comunque può essere richiesto per la preparazione di tutte le pizze presenti nel nostro menù senza alcuna modifica di prezzo.

Pizze Senza Glutine

Per gli intolleranti al glutine prepariamo la pizza utilizzando una base surgelata e con tutte le precauzioni provvedendo alla farcitura delle stesse con gli ingredienti richiesti. Il prezzo delle pizze senza glutine è di € 7,50 per la margherita classica alla quale aggiungiamo i prezzi dei diversi ingredienti aggiunti.

Intolleranti al lattosio

Per gli intolleranti al lattosio informiamo che su richiesta, in base alla disponibilità possiamo fare la pizza con mozzarella senza lattosio.

Tutte le pizze, escluse quelle senza glutine, possono essere richieste anche in formato ridotto "Baby" con la riduzione di € 2,00 dal prezzo intero.

Per tutte le pizze gli ingredienti extra hanno un costo variabile da € 1,00 a € 5,00.

Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni
Coperto € 1,50

“Il sogno e l'impresa, della vita e del lavoro...”



Casa Graziano, Artigiani del Gusto dal 1976

Il prosciutto crudo di Parma d.o.p. 24 mesi che utilizziamo viene prodotto con passione dalla famiglia Casa Graziano nello stabilimento di Tizzano Val Parma (PR)

Crudo - Prosciutto Casa Graziano 24 mesi € 10,50

Pomodoro bio, mozzarella di Moena e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi

Porcini e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi € 12,50

Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi porcini e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi

Burrata e Prosciutto Casa Graziano 24 mesi € 12,80

Impasto Terre Vive Bio, Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, burrata e prosciutto crudo Casa Graziano 24 mesi

Gran Culatta di Montagna Casa Graziano

Dalle migliori cosce, la **parte più nobile** del prosciutto: **morbida e dolce**, per un **gusto inconfondibile**.

Culatella € 13,50

Impasto Terre Vive Bio, Fornarina all'Olio e dopo cottura: Mozzarella di Bufala d.o.p., pomodorini e Gran Culatta Casa Graziano

Bio sfizio (pizza tonda con bordo ripieno di mozzarella) € 13,00

Impasto Terre Vive Bio, mozzarella di Moena, scaglie di Trentingrana e Gran Culatta Casa Graziano

Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni

Coperto € 1,50

Le sfiziose..

Margherita Terre Vive	€ 8,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, Pomodori pelati italiani Bio, timo, mozzarella di Moena</i>	
Lupetti	€ 13,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di bufala d.o.p., gorgonzola, salame piccante, funghi porcini e dopo cottura prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi</i>	
Happycheese	€ 12,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, mozzarella di bufala d.o.p., funghi porcini, spinaci, misticanza e scaglie di Cher de Fascia</i>	
Orto delle Giare	€ 10,00
<i>Impasto Terre Vive Bio, Pomodori pelati Italiani Bio, timo, mozzarella di Moena, verdure cotte e crude bio disponibili stagionalmente, e olio e.v.o. bio</i>	
Fagottino (pizza tonda richiusa ai lati)	€ 9,00
<i>Mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi champignon, pancetta arrotolata, formaggio grana in cottura e pomodoro bio dopo cottura</i>	
Contadino	€ 9,00
<i>Mozzarella di Moena, gorgonzola, pere e noci</i>	
Siciliana	€ 13,50
<i>Pomodori Italiani pelati bio, timo, mozzarella di bufala d.o.p., e dopo cottura: insalata di polipo con olive Taggiasche, capperi, pistacchio e olio E.V.O.</i>	

I Luoghi

Trentina	€ 9,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi misti e lucanica Trentina</i>	
Tirolese	€ 8,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, e dopo cottura: speck</i>	
Ladina	€ 9,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, mix di formaggi locali e lucanica Trentina</i>	
Val di Fassa	€ 10,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli e speck</i>	

Le Vette

Catinaccio	€ 9,50
<i>Pomodoro bio, mozzarella di Moena, gorgonzola, noci e speck</i>	
Vajolet	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, burrata rucola e pomodorini</i>	
Punta Vallaccia	€ 11,00
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli, bresaola e scaglie di Trentingrana</i>	
Buffaure	€ 10,50
<i>Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi finferli e mix di formaggi locali</i>	
Cima 11	€ 9,50
<i>Pomodoro bio, mozzarella di Moena, e dopo cottura: bresaola, rucola e scaglie di Trentingrana</i>	

Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni

Coperto € 1,50

Le Pizze Speciali

Formaggi locali e Gorgonzola	€ 10,00
Pomodoro bio, mozzarella di Moena, gorgonzola, formaggio Cher de Fascia, Fontal di Cavalese, Puzzone di Moena e <i>dopo cottura</i> : e scaglie di Trentingrana	
Primavera	€ 10,00
Pomodoro Bio, mozzarella di bufala d.o.p. , e <i>dopo cottura</i> : pomodoro fresco a fette e basilico	
Sottobosco	€ 11,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena funghi porcini, pesto di aglio nero, pancetta e formaggio grana in cottura	
Romana	€ 10,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, capperi di Pantelleria e <i>dopo cottura</i> : acciughe del mar Cantabrico	
Radicchio e Pancetta	€ 8,50
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, radicchio, pancetta arrotolata e formaggio grana in cottura	
Radicchio e lucanica	€ 9,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, radicchio, lucanica Trentina e formaggio grana in cottura	
Porcini	€ 10,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, e funghi porcini	
Dinamite	€ 11,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, salamino piccante, e <i>dopo cottura</i> : acciughe del mar Cantabrico e anelli di peperoncino piccante	

Le Pizze Classiche

Margherita	€ 6,50
Pomodoro bio, mozzarella di Moena e basilico	
Prosciutto e Funghi	€ 9,00
Pomodoro bio, mozzarella di Moena, prosciutto cotto e funghi	
Viennese	€ 7,50
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena e würstel	
Diavola	€ 8,50
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, salamino piccante	
Tonno e cipolla	€ 9,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, tonno Yellofin e cipolla rossa	
Capricciosa	€ 10,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive Taggiasche	
Calzone	€ 9,00
Mozzarella di Moena, prosciutto cotto, funghi, e <i>dopo cottura</i> pomodoro bio e Trentingrana	
Le Giare	€ 10,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, funghi misti, speck e rucola	
Verdure	€ 10,00
Pomodoro Bio, mozzarella di Moena, asparagi freschi, melanzane, spinaci, zucchine, pomodorini e formaggio grana in cottura	

Per eventuali intolleranze e/o allergie potete chiedere al personale di sala il registro degli allergeni

Coperto € 1,50