FINE PIZZA

MENÙ TAKEAWAY D'ASPORTO

Ordina, ritira, ripeti!

Seregno, via Umberto I, 59
Tel. 0362 070017

La farina

MOLINO PASINI

Per le nostre pizze utilizziamo la farina di grano tenero tipo "00" del selezionato Molino Pasini®. Un impasto classico a lavorazione diretta, lievitato naturalmente per garantire una pizza fragrante, leggera e digeribile, dal cornicione croccante.

L'impasto

Slow Food®

Il sale aggiunto all'impasto per le nostre pizze proviene dalle saline di Trapani e Paceco, presidio Slow Food®.

Il pomodoro

CASA MARRAZZO 1934

I Pomodori Pelati Biologici di Casa Marrazzo® rappresentano una vera eccellenza della tradizione italiana.

BIRRE *in* BOTTIGLIA

Allergeni: Cereali contenenti glutine

LEGNONE BIRRIFICIO

"BIRRA DEL CONTE" BIRRIFICIO LEGNONE · 7
Artigianale / Blanche / 33 cl

"TESTA DI MALTO" BIRRIFICIO LEGNONE · 7
Artigianale / Pils / No Glutine / 33 cl

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL · 8
Weiss / 50 cl

CORONA CERO · 6
Analcolica / Lager / 0.0% Alcol / 33 cl

Siamo tutti FRITTI

Fatti da noi, croccanti per te!

Frittura in olio condiviso con prodotti impanati. Possibile presenza di glutine da contatto. Non adatto a celiaci.

MONDEGHILI · 9
Polpette milanesi morbide dentro e croccanti fuori, con salsa allo zafferano
Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati, Sedano

PATATINE FRITTE* · 5
Dorate e croccanti, semplici e irresistibili
Non adatto a celiaci

NUGGETS DI POLLO · 7
Bocconcini di pollo dorati e croccanti fuori, morbidi dentro, con la salsa preferita
Allergeni: Glutine, Latte

FIORE DI ZUCCA IN PASTELLA* · 7
Croccanti e dorati, avvolti in una pastella leggera, ripieni di acciughe e mozzarella filante
Allergeni: Glutine, Pesce, Latte e derivati

MOZZARELLINE RIPIENE · 7
Doppia panatura dorata e croccante, cuore caldo e provola filante
Allergeni: Glutine, Latte

Le farine utilizzate per i nostri impasti potrebbero contenere tracce di latte e derivati a causa di contaminazione crociata all'origine.
Eventuali aggiunte di ingredienti comportano un supplemento di prezzo; la riduzione o esclusione di ingredienti non comporta una riduzione di prezzo.
*Prodotto surgelato all'origine. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Per tutti i prodotti presenti nel menù non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per contaminazioni crociate. Tutti i prezzi esposti sono da intendere in €/Euro.

Mozzarella senza lattosio + 1,50 **Impasto senza glutine** + 2,50**

Non è garantita l'assenza di contaminazione da glutine

La nostra croccante, leggera

PIZZA FINE

le Pizze

STAGIONALI

Ingredienti del momento, massimo sapore!

ZUCCA E ZOLA · 12

Crema di zucca, fiordilatte,
gorgonzola,
zucca arrostita,
a fine cottura
noci sgusciate

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

PORCINO E TALEGGIO · 14

Fiordilatte, taleggio,
porcini,
a fine cottura
speck dell'Alto Adige IGP,
olio al tartufo

Allergeni: Glutine, Latte

Le farine utilizzate per i nostri impasti potrebbero contenere tracce di latte e derivati a causa di contaminazione crociata all'origine.
Eventuali aggiunte di ingredienti comportano un supplemento di prezzo; la riduzione o esclusione di ingredienti non comporta una riduzione di prezzo.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Per tutti i prodotti presenti nel menù non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per contaminazioni crociate. Tutti i prezzi sono espressi in €/Euro.

Mozzarella senza lattosio + 1,50

Impasto senza glutine** + 2,50

Non è garantita l'assenza di contaminazione da glutine

le Pizze PIU' AMATE

Le tradizionali, le classiche che piacciono a tutti!

CRUDO · 12
Passata di pomodoro, fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto crudo, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

MARGHERITA FINE · 10
Passata di pomodoro,
fiordilatte, datterini,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

CAPRICCIOSA · 13
Passata di pomodoro, fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi,
carciofi, olive taggiasche,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

BUFALINA · 11
Passata di pomodoro,
mozzarella di bufala,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

MARGHERITA · 8
Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

DIAVOLA · 11
Passata di pomodoro,
fiordilatte, salamino piccante,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

COTTO E FUNGHI · 11
Passata di pomodoro,
fiordilatte, prosciutto cotto, funghi,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

COTTO · 11
Passata di pomodoro, fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto cotto, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

NAPOLETANA · 12
Passata di pomodoro,
mozzarella di bufala,
capperi, origano,
a fine cottura
filetti di alici Armatore, basilico

Allergeni: Glutine, Pesce, Latte

SPECK E ZOLA · 11
Passata di pomodoro, fiordilatte,
gorgonzola,
a fine cottura
speck dell'Alto Adige IGP

Allergeni: Glutine, Latte

ORTO MIO · 11
Passata di pomodoro, fiordilatte,
zucchine, melanzane, peperoni,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

QUATTRO FORMAGGI · 11
Fiordilatte,
provola affumicata, gorgonzola,
scaglie di Grana Padano,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

Le farine utilizzate per i nostri impasti potrebbero contenere tracce di latte e derivati a causa di contaminazione crociata all'origine.
Eventuali aggiunte di ingredienti comportano un supplemento di prezzo; la riduzione o esclusione di ingredienti non comporta una riduzione di prezzo.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Per tutti i prodotti presenti nel menù non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per contaminazioni crociate. Tutti i prezzi sono espressi in €/Euro.

Mozzarella senza lattosio + 1,50 | Impasto senza glutine** + 2,50

Non è garantita l'assenza di contaminazione da glutine

le Pizze

NOSTRE FIRME

Le nostre creazioni, ingredienti selezionati.

BELLA ITALIA · 15
Passata di pomodoro, fiordilatte,
a fine cottura
burrata, prosciutto crudo,
datterini, basilico
Allergeni: Glutine, Latte

FIAMMA · 12
Passata di pomodoro,
mozzarella di bufala, gorgonzola,
'nduja, salamino piccante,
olive taggiasche
Allergeni: Glutine, Latte

FIORE · 13
Passata di pomodoro,
fiordilatte, mozzarella di bufala,
zucchine, fiori di zucca,
a fine cottura
Allergeni: Glutine, Latte

SILVIO · 14
Mozzarella di bufala,
cipolla rossa, zucchine,
fiori di zucca,
scaglie di Grana Padano,
a fine cottura
prosciutto crudo, basilico
Allergeni: Glutine, Latte

VEGANA · 12
Passata di pomodoro,
zucchine, fiori di zucca,
olive taggiasche, datterini,
a fine cottura
basilico
Allergeni: Glutine

DIAVOLA SBAGLIATA · 12
Passata di pomodorini gialli,
mozzarella di bufala, salamino piccante,
a fine cottura
fili di peperoncino, basilico
Allergeni: Glutine, Latte

LA BAITA · 13
Fiordilatte, Casera DOP,
porcini, salsiccia,
timo
a fine cottura
fili di peperoncino
Allergeni: Glutine, Latte

EMILIA · 13
Fiordilatte,
a fine cottura
Mortadella di Bologna IGP,
Burrata,
granella di pistacchio
Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

SANT'ANDREA · 13
Passata di pomodoro, fiordilatte,
cipolla rossa, datterini,
tonno rosso sott'olio,
olive taggiasche
Allergeni: Glutine, Pesce, Latte, Solfiti

Le farine utilizzate per i nostri impasti potrebbero contenere tracce di latte e derivati a causa di contaminazione crociata all'origine.
Eventuali aggiunte di ingredienti comportano un supplemento di prezzo; la riduzione o esclusione di ingredienti non comporta una riduzione di prezzo.
In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze.
Per tutti i prodotti presenti nel menù non è comunque possibile garantire l'assenza di allergeni per contaminazioni crociate. Tutti i prezzi sono espressi in €/Euro.