FINE®
PIZZA



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.

Si comincia
PRIMA DELLA PIZZA

In attesa della pizza, da condividere al centrotavola!

TAGLIERE DI SALUMI · 13
Selezione di salumi e prosciutti, serviti con la nostra focaccia
Allergeni: Solfiti; Glutine (focaccia)

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 · 15

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

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

PORCINO E TALEGGIO · 17

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 · 14
Passata di pomodoro, fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto crudo, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

MARGHERITA FINE · 11
Passata di pomodoro,
fiordilatte, datterini,
a fine cottura
scaglie di Grana Padano, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

CAPRICCIOSA · 15
Passata di pomodoro, fiordilatte,
prosciutto cotto, funghi,
carciofi, olive taggiasche,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

BUFALINA · 12
Passata di pomodoro,
mozzarella di bufala,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

MARGHERITA · 9
Passata di pomodoro,
fiordilatte,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

DIAVOLA · 12
Passata di pomodoro,
fiordilatte, salamino piccante,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

COTTO E FUNGHI · 13
Passata di pomodoro,
fiordilatte, prosciutto cotto, funghi,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

COTTO · 13
Passata di pomodoro, fiordilatte,
a fine cottura
prosciutto cotto, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

NAPOLETANA · 15
Passata di pomodoro,
mozzarella di bufala,
capperi, origano,
a fine cottura
filetti di alici Armatore, basilico

Allergeni: Glutine, Pesce, Latte

SPECK E ZOLA · 13
Passata di pomodoro, fiordilatte,
gorgonzola,
a fine cottura
speck dell'Alto Adige IGP

Allergeni: Glutine, Latte

ORTO MIO · 13
Passata di pomodoro, fiordilatte,
zucchine, melanzane, peperoni,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine, Latte

QUATTRO FORMAGGI · 13
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 · 17
Passata di pomodoro, fiordilatte,
a fine cottura
burrata, prosciutto crudo, datterini, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

FIAMMA · 14
Passata di pomodoro, mozzarella di bufala, gorgonzola, 'nduja, salamino piccante, olive taggiasche

Allergeni: Glutine, Latte

FIORE · 15
Passata di pomodoro, fiordilatte, mozzarella di bufala, zucchine, fiori di zucca,
a fine cottura

Allergeni: Glutine, Latte

SILVIO · 16
Mozzarella di bufala, cipolla rossa, zucchine, fiori di zucca, scaglie di Grana Padano,
a fine cottura
prosciutto crudo, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

VEGANA · 14
Passata di pomodoro, zucchine, fiori di zucca, olive taggiasche, datterini,
a fine cottura
basilico

Allergeni: Glutine

DIAVOLA SBAGLIATA · 14
Passata di pomodorini gialli, mozzarella di bufala, salamino piccante,
a fine cottura
fili di peperoncino, basilico

Allergeni: Glutine, Latte

LA BAITA · 15
Fiordilatte, Casera DOP, porcini, salsiccia, timo
a fine cottura
fili di peperoncino

Allergeni: Glutine, Latte

EMILIA · 15
Fiordilatte,
a fine cottura
Mortadella di Bologna IGP, Burrata, granella di pistacchio

Allergeni: Glutine, Latte, Frutta a guscio

SANT'ANDREA · 15
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.

dalla CUCINA

Insalate ricche, genuine e preparate solo con il meglio della raccolta di oggi

Servite con la nostra focaccia fine

Allergeni: Glutine (focaccia)

CAESAR FINE · 15

**Misticanza, scaglie di Grana Padano,
filetti di alici Armatore, pollo,
crostini di pane, salsa fine**

Allergeni: Glutine, Uova, Pesce, Latte, Senape

ROAST BEEF · 13

**Roast beef all'inglese, rucola,
scaglie di Grana Padano**

Allergeni: Latte, Solfiti

INSALATA MARE · 13

**Misticanza, tonno sott'olio,
pomodorini datterini,
olive taggiasche**

Allergeni: Pesce, Solfiti

TARTARE DI MANZO · 12

**Battuta fine, condita con olio EVO,
fiocchi di sale Maldon,
servita con la nostra focaccia**

Allergeni: Solfiti; Glutine (focaccia)

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.

I nostri
DOLCI

Preparati ogni giorno nella nostra pasticceria.

TIRAMISÙ · 7

Il grande classico italiano, cremoso e irresistibile

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati, Solfiti

CREMA CATALANA · 6

Crema cotta con croccante di zucchero caramellato

Allergeni: Uova, Latte e derivati

CHEESECAKE · 8

Cremosa, fresca e irresistibilmente golosa con frutta fresca

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

GELATO CON LE FRAGOLE · 6

Cremoso gelato artigianale al fior di latte con fragole fresche

Allergeni: Latte e derivati

AFFOGATO AL CAFFÈ · 5

Cremoso gelato artigianale al fior di latte servito con caffè

Allergeni: Uova, Latte e derivati, Solfiti

TORTA DI MELE · 7

con una pallina di gelato artigianale al fior di latte

Allergeni: Glutine, Uova, Latte e derivati

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.

le BIRRE ALLA SPINA

Allergeni: Cereali contenenti glutine

GAMBERO ROSSO

KROMBACHER · 6
Chiara / Pils / 40 cl

RHENANIA · 7
Rossa / Ambrata / 40 cl

PANACHÉ · 6
Birra e Gassosa / 40 cl

BIRRE in BOTTIGLIA

Allergeni: Cereali contenenti glutine

LEGNONE BIRRIFICIO

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

MAISEL'S WEISSE ORIGINAL · 8
Weiss / 50 cl

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

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

VINI e BOLLICINE

Allergeni: Anidride solforosa e solfiti

Bianchi

VERMENTINO · 22
Calice · 6

GEWÜRZTRAMINER · 25

FALANGHINA · 24

Rossi

CHIANTI CLASSICO · 23
Calice · 6

DOLCETTO D'ALBA · 24

ROSSO DI MONTALCINO · 24

Bollicine

PROSECCO · 22
Calice · 6

FRANCIACORTA · 38

COSA BEVONO i BRIANZOLI

GIN TONIC · da 8
Gin, Tonica, limone
Gin a scelta tra le nostre proposte

SPRITZ · 7
Classico con Aperol o Bitter Campari,
Prosecco, Soda, arancia

BEVERAGE

Acqua Naturale / 70 cl · 3
Acqua Gassata / 70 cl · 3
Bibite · 4
Caffè · 1,5
Amari e Liquori · da 4

Coperto e Servizio · 3

*Possono essere presenti prodotti surgelati o congelati. Tutti i prezzi sono espressi in €/Euro.
Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)
Per coloro che hanno intolleranza, o allergie verso il glutine offriamo la possibilità di avere quasi tutte le nostre pizze con impasto senza glutine, garantite da un laboratorio esterno certificato.
Non si garantisce la non contaminazione.