


PAOLO | ©

PIZZA ©REATIVA

 0495224459

 3401112255

dai ricordi i profumi

dall'esperienza l'innovazione

dalla ricerca la creatività

*"Le mie pizze nascono
da profumi e ricordi dell'infanzia,
da una visita fatta al mercato,
dalla ricerca meticolosa di un prodotto.
Gli abbinamenti vengono dal cuore"*

-Paolo-



PIZZE TRADIZIONALI

Tutto parte dall'impasto, rappresenta una componente fondamentale per una buona pizza.

La nostra esperienza ci porta ad avere in impasto sempre ben lievitato, quindi invitante e soprattutto digeribile.

Il nostro l'impasto è attestato da 30 anni di esperienza.

MARGHERITA	€ 6,50
BUFALA (mozzarella in cottura e bufala dopo cottura)	€ 9,50
ACCIUGHE	€ 9,50
CIPOLLA	€ 7,50
DIAVOLA	€ 9,50
VIENNESE	€ 8,00
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,50
TONNO E CIPOLLA	€ 9,50
VERDURE ALLA GRIGLIA (zucchine, melanzane e peperoni)	€ 9,50
CAPRICCIOSA (prosciutto cotto, funghi e carciofi sott'olio)	€ 10,00
PARMIGIANA	€ 10,00
4 FORMAGGI (asiago, brie, grana e gorgonzola)	€ 10,00
GORGONZOLA & SPECK ALTO ADIGE IGP	€ 13,00

I nostri prodotti contengono allergeni o sostanze inducenti intolleranze. Essi sono riportati su apposito registro. La responsabile della comunicazione allergeni è la Sig.ra Bugin Debora

Non facciamo conti separati

LE PIZZE CONTEMPORANEE

AREA COMFORT FOOD.

La pizza contemporanea nasce dalla creatività e dalla tradizione messi al servizio di materie prime artigianali accuratamente selezionate.

Queste proposte sono il punto di partenza per comprendere i valori di una pizza moderna, con la volontà di impiegare un prodotto di qualità, senza trascurare il gusto della tradizione.

- **CIPOLLINE BORRETANE ALL'ACETO, PANCETTA, GRANA, GLASSA DI BALSAMICO** € 14,00
- **RADICCHIO DI TREVISO, ZUCCA, PANCETTA, ROSMARINO** € 13,00
- **RADICCHIO DI TREVISO, ZUCCA, SCAMORZA, AMARETTI** € 13,00
- **RADICCHIO DI TREVISO, SALSINA DI MANDARINO, BRIE, SPECK** € 13,00
- **RADICCHIO DI TREVISO, SALSICCIA, CIPOLLA ARROSTA** € 12,00
- **RUCOLA, POMODORINI, GRANA, CULATELLO** € 14,00
- **TONNO, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE DI SCIACCA** € 14,00
- **PEPERONI ROSSI E GIALLI, BRIE, CIPOLLA ARROSTITA, SOPRESSA** € 12,00
- **POMODORINI, SPECK A LISTARELLE, RICOTTA AFFUMICATA** € 12,00
- **SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA, SEDANO** € 12,00



LA PALA ROMANA

Ricerca, esperienza ed innovazione...

li citiamo nel menu perché da sempre sono i nostri propositi.

L'alternativa che propongo al mio prezioso impasto e' la pizza in pala romana, un'alternativa che ha richiesto più tempo per essere perfezionata ma che ora rispecchia perfettamente quello che io voglio offrire...BONTA'.

Aspettati un prodotto fragrante e saporito, qualità date da un impasto ad alta idratazione, è alta ma priva di cornicione, con una consistenza esterna molto croccante ma al suo interno ha grandi alveoli resi soffici dal lievito madre fresco.

PALA N 1 **€ 14,00**

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO, POMODORINI CONFIT

PALA N 2 **€ 16,00**

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, MOZZARELLA, OLIVE, POMODORINI CONFIT, CULATELLO

PALA N 3 **€ 16,00**

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, OLIVE, CAPPERI, BUFALA IN COTTURA, ACCIUGHE DI SICILIA

PALA N 4 **€ 14,00**

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, RADICCHIO TARDIVO, CIPOLLA ARROSTA, SALSICCIA, ASIAGO

PALA N 5 **€ 15,00**

MOZZARELLA, STRACCHINO, ZUCCA, PANCETTA, ROSMARINO, AMARETTI

PALA N 6 **€ 14,00**

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO,MOZZARELLA,RADICCHIO DI TREVISO, ZUCCA, CIPOLLA ARROSTA, CAVOLO NERO, MANDORLE, RICOTTA AFFUMICATA

I nostri prodotti contengono allergeni o sostanze inducenti intolleranze. Essi sono riportati su apposito registro. La responsabile della comunicazione allergeni è la Sig.ra Bugin Debora

Non facciamo conti separati!

LE NOSTRE SPECIALITA'

LE MARGHERITE

Pizze con salsa di pomodoro san Marzano dop.

Una salsa di pomodoro lavorata da noi che, tramite sublimazione, viene privata della propria acqua, concentrandone così la bontà.

LA MARGHERITA SUBLIME CON OLIO EXTRAVERGINE GREZZO (OLIO NUOVO) € 13,00

LA MARGHERITA SUBLIME E GEL DI AGRUMI € 16,00
OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI, ORIGANO, ACCIUGHE DI SCIACCA

LE PIZZE CREATIVE FIRMATE



Proposte di base bianca, senza salsa di pomodoro, per esaltare il nostro impasto e per rispettare la ricerca del gusto e dei sapori.

Vi consigliamo di non modificarle.

- 1. SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHIO E ARANCIO, CAPRINO AL THE NERO AFFUMICATO, GOCCE DI RUCOLA E GOCCE DI LAMPONE** € 18,00
- 2. PIOVRA ARROSTITA AL ROSMARINO, CAVOLO NERO, DATTERINO CONFIT, COMPOSTA DI BERGAMOTTO** € 18,00
- 3. COTECHINO, LENTICCHIE SAPORITE AL ROSMARINO E PEPERONCINO, VERZA BOLLITA AL CARDAMOMO, CREN E MELOGRANO** € 16,00
- 4. SALAME FRESCO ARROSTITO (AZ. AGRICOLA RIO STORTO), RADICCHIETTO ROSSO E VERDE CON CIPOLLOTTO ALL'OLIO E ACETO, SCAGLIE DI PARMIGIANO DA VACCHE ROSSE** € 16,00
- 5. RADICCHIO DI TREVISO, PERE AL VIN BRULÉ, FORMAGGIO ERBORINATO, SOPPRESSA (AZ. AGRICOLA RIO STORTO)** € 16,00
- 6. ZUCCA, MOSTARDA, AMARETTI, POLVERE DI CAFFÈ, MANDORLE TOSTATE, JULIENNE DI SPECK** € 16,00

I nostri prodotti contengono allergeni o sostanze inducenti intolleranze. Essi sono riportati su apposito registro. La responsabile della comunicazione allergeni è la Sig.ra Bugin Debora

•ALCUNE PIZZE HANNO DISPONIBILITÀ LIMITATA

DALLA CUCINA

Lasciando il tuo numero di cellulare in cassa, sarai sempre aggiornato sulle serate a tema che organizziamo.



DALLA SPINA

Birrificio Brouwerij Roman (Belgio)

Il più antico birrificio familiare in Belgio, il Birrificio Roman è noto per il suo vasto assortimento di birre, tutte prodotte secondo il metodo artigianale e tanto amore per la birra, un amore che risale a cinque secoli addietro...

Tutto ebbe inizio nel 1545 con Joos Roman. A quei tempi, egli gestiva infatti una locanda a Mater, lungo la strada che collegava la Germania e la Francia.

La sua proprietà comprendeva un ostello, una fattoria, un mulino, una malteria e naturalmente un birrificio. La produzione della birra con il susseguirsi delle generazioni diventò l'attività principale della famiglia.

Sotto la guida di Louis Roman, il Birrificio Roman si trasforma da produttore (prevalentemente) di birra pils a un birrificio da un'ampia varietà di birre speciali.

Birre equilibrate che appassionano un vasto pubblico di amanti della birra, birre a cui sono spesso attribuite prestigiosi riconoscimenti in numerosi concorsi.

Con la nascita della Sloeber (1983), delle birre d'abbazia Ename (1990), la birra bianca Mater (1993), la Black Hole (2005) e la Gentse Strop (2011) il cambio di marcia del birrificio diventa realtà.

Romy Pils

cl 0,25 € 3,00

Tipologia: Pils

cl 0,50 € 5,50

Fermentazione: Bassa

Colore: Chiara

Gradazione: 5,10% Alc.

Ename Dubbel

cl 0,25 € 3,50

Tipologia: Abbazia Dubbel

cl 0,50 € 6,50

Fermentazione: Alta

Colore: Scura

Gradazione: 6,60% Alc.

Roman Blanche

cl 0,25 € 3,50

Tipologia: Blanche

cl 0,50 € 6,50

Fermentazione: Alta

Colore: Bianca Torbida

Gradazione: 5,00% Alc.

BIBITE IN VETRO € 3,00

Coca cola, Coca Zero, Fanta cl 33

Thè pesca/limone

Chinotto, Lemonsoda, Tonica cl 20

ACQUA *Panna o San Pellegrino* cl 75 € 3,00

APERITIVI da € 3,50

COCKTAIL da € 5,00

AMARI E LIQUORI da € 3,50

GRAPPE E DISTILLATI da € 4,00

CAFFÈ *espresso, decaffeinato o orzo* € 1,50

CAFFÈ CORRETTO € 2,00

DOLCI
FATTI DA NOI! Chiedi il menu' da € 6,00

COPERTO € 2,50

SCATOLA DA ASPORTO € 0,50

Non facciamo conti separati

**IO E IL MIO TEAM SIAMO LIETI DI AVERTI A CASA NOSTRA.
TI PORTIAMO IN TAVOLA UNA PIZZA CHE DIETRO DI LEI HA BRACCIA DI FORZA PER FARLA,
PRONTEZZA PER PREPARARE SEMPRE INGREDIENTI FRESCHI E TAGLIATI AL MOMENTO,
METICOLOSITÀ NEL CONDIRLA AL BANCO E SERVIRLA A TE.
LE NOSTRE PIZZE SONO SEMPRE LEGGERMENTE CONDITE DOPO COTTURA.
E TU?
VUOI CONOSCERCI MEGLIO E CAPIRE CHE TIPO TI PRODOTTI TI OFFRIAMO?
VUOI CONOSCERE LA QUALITÀ DEI PRODOTTI CHE COMPRIAMO, QUELLA QUALITÀ CHE FA
LA DIFFERENZA NELLA PIZZA CHE MANGI DA NOI?
SCANERIZZA IL QR CODE E SCORRI LE PROSSIME PAGINE, CONOSCERAI LA NOSTRA RICERCA, I
PRODOTTI E LE AZIENDE CON LE QUALI SCEGLIAMO DI LAVORARE,
AZIENDE CHE LAVORANO CON PASSIONE E PER PASSIONE, PROPRIO COME NOI!**

Grazie Paolo



PAOLO C PIZZA CREATIVA



paoloc_pizzacreativa