

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-

TUTTO PARTE DALL'IMPASTO: BEN LIEVITATO, INVITANTE E SOPRATTUTTO DIGERIBILE.

UN RISULTATO CHE NASCE DA OLTRE TRENT'ANNI DI ESPERIENZA.

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE: POPOLARE E NOSTRA!

MARGHERITA	€ 7,00
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)	€ 12,00
PARMIGIANA	€ 10,00
4 FORMAGGI (asiago, brie, grana e gorgonzola)	€ 12,00
GORGONZOLA & SPECK ALTO ADIGE IGP	€ 13,00
MELAPAOLO (LA PARMIGIANA A MODO MIO)	€ 13,50
ZUCCHINE, CIPOLLA, OLIVE, PANCETTA	€ 14,00
TONNO, OLIVE, CAPPERI, ACCIUGHE DI SCIACCA	€ 15,00
DATTERINI, SPECK A LISTE, RICOTTA AFFUMICATA	€ 12,00
SALAMINO PICCANTE, GORGONZOLA, SEDANO	€ 12,00
LE VERDURE DEL MOMENTO, ASIAGO, FRUTTA SECCA	€ 15,00
RUCOLA, DATTERINI, SFOGLIE DI PARMIGIANO	€ 12,00
OLIVE, CAPPERI, CIPOLLA, ACCIUGHE DI SCIACCA, ORIGANO	€ 14,00

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



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 AMATRICIANA

€ 15,00

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, MOZZARELLA, PANCETTA, PECORINO, PEPERONCINO, POMODORINI

PALA N 2 SPECK

€ 15,00

MOZZARELLA, POMODORO, GORGONZOLA, SPECK

PALA N 3 ACCIUGHE

€ 17,00

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

PALA N 4 CRUDO

€ 18,00

POMODORO, RUCOLA, DATTERINI, BUFALA, CRUDO

PALA N 5 ZUCCHINE

€ 16,00

MOZZARELLA, POMODORO, RUCOLA, ZUCCHINE, DATTERINI, MANDORLE, PESTO

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

LE MARGHERITA SUBLIMI

NON PERDERTI UNA MARGHERITA AUTENTICA, CON SALSA DI SAN MARZANO DOP SUBLIMATA: MENO ACQUA, PIÙ GUSTO!

1.LA MARGHERITA SUBLIME CON OLIO EVO € 15,00

SALSA POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO, BASILICO, OLIO EVO DALLA ZONA DEL GARDA

2.LA MARGHERITA SUBLIME E GEL DI AGRUMI € 16,00

IN PIÙ ...OLIVE LECCINE, CAPPERI DI PANTELLERIA, ORIGANO CALABRESE, ACCIUGHE DI SCIACCA, GEL DI AGRUMI

3. NOVITA'!!! LA MARGHERITA ROVESCATA (SOLO IN BASE A DISPONIBILITÀ) € 17,00

4. LA MARGHERITA ESTIVA (SOLO MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ) € 16,00

SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE SFILATA A MANO DOPO COTTURA, ORIGANO, BASILICO E OLIO EVO

LE PIZZE CREATIVE FIRMATE



CERCHI UN'ESPERIENZA DIVERSA DALLA SOLITA PIZZA? SCOPRI LE NOSTRE CREATIVE: ABBINAMENTI CHE STUPIRANNO. LASCIATI TENTARE, CONDIVIDILA E NON FARTELA SCAPPARE. BASE BIANCA, PENSATE COSÌ!

5. LA CODE DI MAZZANCOLLE * € 19,00

ZUCCHINE ARROSTITE, MAZZANCOLLE, TRITO DI RUCOLA, MANDORLE E GOCCE DI MORE E PEPE ROSA

6. LA CAPPuccio € 17,00

INSALATA DI CAPPuccio ALL'ACETO, CIPOLLA DI TROPEA, CAPPERI, OLIVE, ACCIUGHE DI SCIACCA

7. LA MIRTILLI € 17,00

MIRTILLI, CIPOLLA DI TROPEA, RICOTTA AFFUMICATA, GEL DI SALVIA E TIMO

8. LO SPINACINO* € 16,00

SPINACINO, CIPOLLA NOVELLA ARROSTITA, SENAPE AL MIELE, MANDORLE TOSTATE, RICOTTA AFFUMICATA

9. LA FIGHI € 19,00

MISTICANZA, FICHI, SPECK A LISTARELLE, FETTA GRECA ALLA CANNELLA E CARDAMOMO

10. LA PARMA € 20,00

BUFALA, PESTO ALLA GENOVESE MADE IN PAOLO ©, CRUDO DI PARMA RISERVA, TROPEA MARINATA, DATTERINI

11. LA ZUCCHINE € 17,00

ZUCCHINE TONDE BARUCHEE, CIPOLLA, PANCETTA, SFOGLIE DI PARMIGIANO, GEL DI BALSAMICO

12. LA MIA CATALANA € 18,00

FILETTI DI SGOMBRO SOTT'OLIO A.Q., SEDANO, CIPOLLA DI TROPEA, DATTERINI, OLIVE, CAPPERI, OLIO E ACETO

* PIZZA CREATA IN ABBINAMENTO ALLA BIRRA EVENTO

Ricorda che da oggi puoi avere la mozzarella senza lattosio +2€

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

DALLA CUCINA

COSA BOLLE IN PENTOLA!

Iscriviti alla nostra lista broadcast per essere sempre aggiornato.

MEMORIZZA NEL TUO CELLULARE IL NUMERO **3401112255**,

Mandaci poi un messaggio, richiedendo di essere inserito nella lista,
oppure lascia in cassa il tuo numero e ti scriviamo noi.



Ricorda che inviando la richiesta:

Autorizzi il trattamento dei tuoi dati personali ai sensi del D.Lgs. 196/2003, come modificato dal D.Lgs. 101/2018, e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679), ai fini della ricerca e informazioni

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 € 3,50

Tipologia: Pils

cl 0,50 € 5,50

Fermentazione: Bassa

Colore: Chiara

Gradazione: 5,10% Alc.

Ename Dubbel

cl 0,25 € 4,50

Tipologia: Abbazia Dubbel

cl 0,50 € 6,50

Fermentazione: Alta

Colore: Scura

Gradazione: 6,60% Alc.

Roman Blanche

cl 0,25 € 4,00

Tipologia: Blanche

cl 0,50 € 6,50

Fermentazione: Alta

Colore: Bianca Torbida

Gradazione: 5,00% Alc.

BIRRA EVENTO CL 0,30 € 5

BIBITE IN VETRO € 3,50

Coca cola, Coca Zero, Fanta cl 33

Thè limone

Chinotto, Lemonsoda, Tonica cl 20

ACQUA cl 75 € 3,50

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 € 2,50

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, METI-
COLOSITÀ 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?
CERCA PIZZA CREATIVA NEL PORTALE DI GUSTARE PADOVA E SCORRI LE PAGINE OLTRE A QUE-
STO MENU, CONOSCERAI LA NOSTRA RICERCA, I PRODOTTI E LE AZIENDE CON LE QUALI SCE-
GLIAMO DI LAVORARE,
AZIENDE CHE LAVORANO CON PASSIONE E PER PASSIONE, PROPRIO COME NOI!

TI È PIACIUTA LA NOSTRA PIZZA LASCIACI UNA RECENSIONE CLICCANDO QUESTO QR CODE,
CI AIUTA AD AVERE PIU VISIBILITA'!



Grazie Paolo



PAOLO C PIZZA CREATIVA



paoloc_pizzacreativa