

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.

- **RADICCHIO DI TREVISO, ZUCCA, PANCETTA, ROSMARINO** €13,00
- **RADICCHIO DI TREVISO, SALSICIA, CIPOLLA ARROSTA** €12,00
- **RADICCHIO DI TREVISO, SALSICIA, 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 (AZ. AGR.RIO STORTO)
PECORINO, PEPERONCINO, POMODORINI DATTERINO ALL'ORIGANO

PALA N 2 € 16,00

MOZZARELLA, CARCIOFINI MADE IN PAOLO ©, STRACCHINO, OLIVE, SALAME MILANO

PALA N 3 € 16,00

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

PALA N 4 € 14,00

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, SALSICCIA,

PALA N 5 € 14,00

MOZZARELLA, BRIE, ZUCCA, PANCETTA, ROSMARINO

PALA N 6 € 14,00

SALSA DI POMODORO SUBLIMATO, MOZZARELLA, RADICCHIO, ASIAGO, SOPRESSA

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 SUBLIMI

Non perderti il piacere di una buona margherita, con salsa sublimata di san Marzano dop · Una salsa di pomodoro lavorata da noi che, tramite sublimazione, viene privata della propria acqua, concentrandone così la bontà.

- 1.LA MARGHERITA SUBLIME CON OLIO EXTRAVERGINE GREZZO** € 12,00
SALSA POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, ORIGANO CALABRESE, OLIO NUOVO DALLA ZONA DEL GARDA
- 2.LA MARGHERITA SUBLIME E GEL DI AGRUMI** € 16,00
IN PIU' ...OLIVE LECCINE, CAPPERI DI PANTELLERIA , ORIGANO CALABRESE, , ACCIUGHE DI SCIACCA, GEL DI AGRUMI
- 3.LA MARGHERITA SUBLIME CON CRUDO DI PARMA RISERVA (36 MESI)** € 15,00
IN PIU' ...CRUDO DI PARMA

LE PIZZE CREATIVE FIRMATE



*Vuoi provare un'esperienza diversa dalla solita pizza? Scegli le nostre specialità! Possono avere abbinamenti o ingredienti che ti stupiranno o magari derivare da un piatto della tradizione...ma tu... lasciati tentare o consigliare, magari condividerla, ma non fartela scappare! Di base bianca ti chiediamo di non modificarle.
P.S. Non chiamarle gourmet, sono semplicemente creative!*

- 4. CODE DI GAMBERO, CARCIOFI, TRITO DI RUCOLA E RADICCHIO,
SALSA AL PASSION FRUIT E PEPE ANDALIMAN** € 19,00
- 5. CARCIOFI, PATATA VIOLA, STRACCHINO, SALAME MILANO** €16,00
- 6. CARCIOFI, PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO, RADICE DI CREN** € 17,00
- 7. 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
- 8. CARCIOFINI MADE IN PAOLO ©, CRUDO DI PARMA RISERVA 36 MESI,
PECORINO E MENTA** € 18,00
- 9. CARCIOFINI MADE IN PAOLO ©, CIPOLLOTTI DI TROPEA IN AGRODOLCE ,
SCAMORZA AFFUMICATA, SPECK A SFOGLIE** € 18,00
- 10. RADICCHIO, ASIAGO, GUANCIALE (AZ. AGRICOLA RIO STORTO),
DRESSING DI SPEZIE E POLVERE DI MANDARINO** € 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