La Fenadora
Ristorante • Pizzeria • Birreria
Since 1997

Antipasti di Pesce

IMPEPATA DI COZZE CON PANE CROCCANTE 1 - 6 - 7 - 9 - 12 - 14 | 12,50
Aggiunta di salsa al pomodoro alla marinara + € 0,50

POLIPETTI IN PURGATORIO 1 - 4 - 7 - 8 - 9 - 12 - 14 | 15,90
con crostoni di pane caldo

Primi di Pesce

CALAMARATA 1 - 3 - 4 - 7 | 14, 90
alla carbonara di tonno Pinna Gialla

LINGUINE ALLO SCOGLIO* 1 - 2 - 4 - 7 - 9 - 12 - 14 | 16, 50

PAELLA ALLA VALENCIANA 4 - 2 - 9 - 12 - 14 min. 2 persone - cadauna | 17, 90
riso Scotti, carne, verdure e pesce*

FUSILLONI AL NERO DI SEPPIA ALLA CACIO E PEPE 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 14 | 16, 90
con tartare di scampi

Secondi di Pesce

FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA 4 - 7 | 17, 90
con patate alla mediterranea

CALAMARI RIPIENI, 1 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 14 | 15, 90
crema ai datterini e basilico

FANTASIA DI MARE* 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 8 - 14 | 19, 90
scampi, gamberoni, seppia, calamaro ripieno e orata. Alla griglia

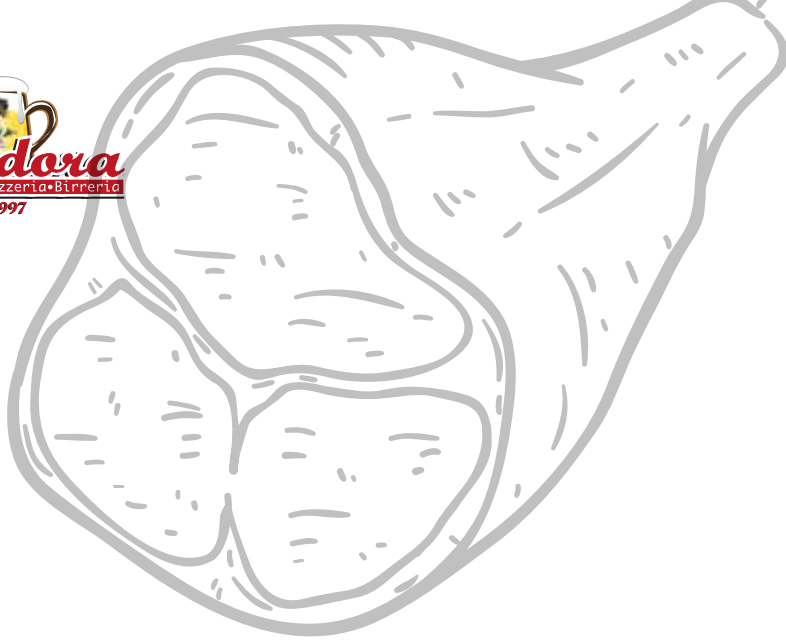
FRITTURA MISTA DI PESCE* 1 - 2 - 4 - 9 - 14 | 17, 90

BACCALÀ ALLA VICENTINA 1 - 4 - 7 - 8 - 12 | 16, 90
con polenta

PASTA FATTA IN CASA

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni
CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO
* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997



Antipasti di Carne

CARPACCIO DI BLACK ANGUS 7 - 12 | 13,90
insalatina di carciofi e petali di Piave Oro

ARANCINO RIPIENO AL RAGOUT 1 - 3 - 7 - 8 - 9 - 12 | 8,90
e crema di datterino

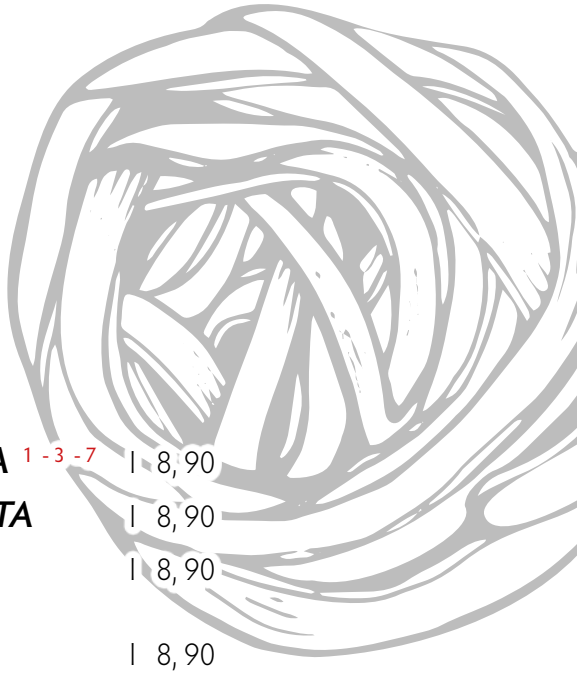
TAGLIERE FENADORA 7 - 12 (per 2 persone) | 19,50
(Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, Salame Soave, Speck Senfter, Pancetta arrotolata Rovagnati, Lardo alle erbe, Bresaola di manzo, Gorgonzola D.O.P., Asiago D.o.p., Piave oro stravecchio D.o.p., sott'aceti)

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni
CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO
* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997

Primi Piatti di Carne

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 1-3-7 *con scaglie di Pecorino D.O.P.*	I 11, 90
LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE 1-3-6-7-8-9-12	I 9, 90
PASTA E FAGIOLI DI "LAMON" 1-3-6-7-9	I 9, 90
GNOCCHI ALL'ORTICA, GORGONZOLA 1-3-6-7-8 *con noci e pere disidratate*	I 10, 90
TAGLIATELLE ALL'UOVO 1-3-7-8-9 *mantecate al ragout di capriolo*	I 11, 90



Per i più piccoli...

MILANESE BABY CON PATATINE FRITTE E BIBITA 1-3-7	I 8, 90
MEZZO WURSTEL CON PATATINE FRITTE E BIBITA	I 8, 90
PIZZA DRAGONBALL CON BIBITA 1-9 POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, PATATINE FRITTE	I 8, 90
PIZZA WINX CON BIBITA 1-9 POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, MAIS	I 8, 90

PASTA FATTA IN CASA

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante • Pizzeria • Birreria
Since 1997

Le Insalatone

PINNA GIALLA 4 - 7 - 11 (Tonno Pinna Gialla crudo, verdure crude miste, semi di sesamo, olive Taggiasche, stracciatella di burrata)	I 12, 90
RUSPANTE 7 (Pollo a julienne, verdure crude miste, pomodorini, scaglie di Grana e salsa allo yogurt)	I 11, 90
DELIZIA 7 (Verdure crude miste, mais, gamberetti, pomodorini)	I 10, 90
FENADORA 7 (Verdure crude miste, pomodorini ciliegia, mozz. di bufala, mais)	I 10, 90
GRECA 7 (Verdure crude miste, olive nere, tonno, feta)	I 10, 90
SFILACCINA 7 - 12 (Sfilacci di cavallo, philadelphia, insalata verde, pomodorini, radicchio, ricotta affumicata.)	I 10, 90

Contorni Misti

COSTE RIPASSATE ALL'OLIO	I 5, 00
VERDURE MISTE PASTELLATE* 1 - 6 - 7 - 9	I 4, 50
RADICCHIO DI TREVISO ALLA GRIGLIA (in stagione)	I 5, 50
GRIGLIATA MISTA DI VERDURE	I 4, 50
PATATE FRITTE* 1	I 4, 50
INSALATA MISTA	I 4, 50
PATATE SALTATE AL ROSMARINO 7	I 4, 50
FAGIOLI DI LAMON CON CIPOLLA	I 4, 50

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni
CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO
* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante • Pizzeria • Birreria
Since 1997

Pizze tradizionali

MARGHERITA 1 - 6 - 7 — € 6, 00
POMODORO, MOZZARELLA

PUGLIESE 1 - 6 - 7 — € 6, 50
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA

MARINARA 1 - 6 — € 5, 60
POMODORO, AGLIO

VIENNESE 1 - 6 - 7 — € 7, 50
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL

ROMANA 1 - 4 - 6 - 7 - 12 — € 8, 50
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI

PATATE FRITTE 1 - 6 - 7 — € 7, 50
POMODORO, MOZZARELLA, PATATE FRITTE

SICILIANA 1 - 4 - 6 - 7 - 12 — € 8, 80
POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE

4 STAGIONI 1 - 6 - 7 — € 8, 20
POM., MOZZ., PEPERONI GRIGLIATI, PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI, FUNGHI, CARCIOFI

CAPRICCIOSA 1 - 6 - 7 — € 8, 40
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI, FUNGHI, CARCIOFI

PROSCIUTTO 1 - 6 - 7 — € 8, 00
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI

PROSCIUTTO E FUNGHI 1 - 7 — € 8, 20
POMODORO, MOZZ., PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI, FUNGHI

FUNGHI 1 - 6 - 7 — € 8, 20
POMODORO, MOZZARELLA, CHAMPIGNONS

DIAVOLA 1 - 6 - 7 — € 8, 20
POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE

4 FORMAGGI 1 - 7 — € 8, 40
POMODORO, MOZZ., FORMAGGI MISTI CON FIOR DI GORGONZOLA

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997

Gourmet

CINGHIALOTTA 1 - 6 - 7 - 10 - 12 — I 10, 90
POM., MOZZARELLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, SALAME DI CINGHIALE E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

CHIANINA 1 - 6 - 7 — I 14, 00
MOZZARELLA, TARTARE DI CHIANINA 150G , RUCOLA , STRACCIATELLA DI BURRATA E OLIO EVO

ZUCCONA (In stagione) 1 - 6 - 7 — I 10, 00
MOZZARELLA, ROSMARINO, ZUCCA, PANCETTA ARROTOLATA, RICOTTA AFFUMICATA

MERAVIGLIA (in stagione) 1 - 5 - 6 - 7 - 12 — I 9, 90
MOZZARELLA, SALSICCIA, ZUCCA, PORRI E ROSMARINO

BURRATA 1 - 6 - 7 — I 11, 00
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, CRUDO DI PARMA 18 MESI, BURRATA

ALBACARES 1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 12, 90
POM., MOZZ., TONNO PINNA GIALLA CRUDO, STRACCIATELLA DI BURRATA E PESTO DOPO COTTURA

KEVIN 1 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 14, 90
POMODORO, MOZZARELLA , POMODORI SOLEGGIATI, CULATELLO, BURRATA E PESTO DOPO COTTURA

MORTACCHIO 1 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 11, 90
POMODORO, MOZZARELLA, MORTADELLA ROVAGNATI, STRACCIATELLA DI BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI

GRIEGA 1 - 7 — I 10, 90
POMODORO, MOZZARELLA , OLIVE KALAMATA, FETA, POMODORINI E SALSA YOGURT TUTTO DOPO COTTURA

REGINA 1 - 7 - 8 — I 12, 90
MOZZARELLA , FETA IN COTTURA, SPECK IN COTTURA, MIELE DEL MONTE AVENA E NOCI

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997

Gourmet

CINGHIALOTTA 1 - 6 - 7 - 10 - 12 — I 10, 90
POM., MOZZARELLA, RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, SALAME DI CINGHIALE E GLASSA ALL'ACETO BALSAMICO

CHIANINA 1 - 6 - 7 — I 14, 00
MOZZARELLA, TARTARE DI CHIANINA 150G , RUCOLA , STRACCIATELLA DI BURRATA E OLIO EVO

ZUCCONA (In stagione) 1 - 6 - 7 — I 10, 00
MOZZARELLA, ROSMARINO, ZUCCA, PANCETTA ARROTOLATA, RICOTTA AFFUMICATA

MERAVIGLIA (in stagione) 1 - 5 - 6 - 7 - 12 — I 9, 90
MOZZARELLA, SALSICCIA, ZUCCA, PORRI E ROSMARINO

BURRATA 1 - 6 - 7 — I 11, 00
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI, CRUDO DI PARMA 18 MESI, BURRATA

ALBACARES 1 - 4 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 12, 90
POM., MOZZ., TONNO PINNA GIALLA CRUDO, STRACCIATELLA DI BURRATA E PESTO DOPO COTTURA

KEVIN 1 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 14, 90
POMODORO, MOZZARELLA , POMODORI SOLEGGIATI, CULATELLO, BURRATA E PESTO DOPO COTTURA

MORTACCHIO 1 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 11, 90
POMODORO, MOZZARELLA, MORTADELLA ROVAGNATI, STRACCIATELLA DI BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI

GRIEGA 1 - 7 — I 10, 90
POMODORO, MOZZARELLA , OLIVE KALAMATA, FETA, POMODORINI E SALSA YOGURT TUTTO DOPO COTTURA

REGINA 1 - 7 - 8 — I 12, 90
MOZZARELLA , FETA IN COTTURA, SPECK IN COTTURA, MIELE DEL MONTE AVENA E NOCI

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997

Pizze con Salumi

PARMA 18 MESI 1 - 6 - 7 — I 9, 10
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO PARMA 18 MESI D.O.P.

SPECK 1 - 6 - 7 — I 8, 20
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK SENFTER

PORCHETTA 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 — I 8, 10
POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA AL FORNO, BOVIS

SAPORITA 1 - 6 - 7 - 12 — I 8, 10
POMODORO, MOZZARELLA, SOPPRESSA SOAVE

BRESAOLA 1 - 6 - 7 — I 9, 20
POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA

SALSICCIA 1 - 6 - 7 — I 7, 50
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA

SCHIZ E SPECK 1 - 6 - 7 — I 8, 70
POMODORO,MOZZARELLA, SCHIZ, SPECK SENFTER

BRUSCHETTA 1 - 6 - 9 — I 8, 00
POMODORO, AGLIO, PROSCIUTTO CRUDO PARMA 18 MESI D.O.P.

CALABRESE 1 - 6 - 7 — I 8, 00
POMODORO, MOZZARELLA, SPIANATA CALABRA, PEPERONI GRIGLIATI

FRIARIELLI E SALSICCIA 1 - 6 - 7 — I 8, 20
MOZZARELLA, FRIARIELLI, SALSICCIA

BIANCA 1 - 6 - 7 — I 8, 10
MOZZARELLA, SCHIZ, BRIE, GORGONZOLA

4 SAPORI 1 - 6 - 7 — I 8, 20
MOZZARELLA, PORCINI, RADICCHIO, ASPARAGI, SCHIZ, GRANA

GENOVESE 1 - 5 - 6 - 7 - 8 — I 8, 50
PESTO FATTO IN CASA, MOZZARELLA, PINOLI

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997

Pizze del Marinaio

PESCATORA 1-2-4-6-7-12-14 — € 12,00
POMODORO, MOZZARELLA, MISTO DI PESCE*

GAMBERETTI 1-2-6-7-12 — € 9,50
POM., MOZZ., INSALATINA DOPO COTTURA, GAMBERETTI

SALMONE 1-4-6-7-12 — € 9,00
MOZZARELLA, SALMONE AFFUMICATO

GAMBERONI 1-2-6-7-12 — € 9,80
POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERONI SGUSCIATI*

Pizze Fantasia

BUD SPENCER 1-6-7 — € 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, FAGIOLI, PANCETTA, CIPOLLA

DELIZIA 1-2-6-7 — € 9,30
POMODORO, MOZZARELLA, GAMBERETTI, RUCOLA

PORCA 1-6-7 — € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK SENFTER, WURSTEL, GORGONZOLA

OCCHIO DI BUE 1-3-6-7 — € 8,20
POM., MOZZ., PROSCIUTTO COTTO ROVAGNATI, ASPARAGI, 1 UOVO

CARINA 1-6-7 — € 11,50
POMODORO, MOZZARELLA, CARPACCIO DI MANZO, GRANA

NOCINA 1-2-4-5-6-7-8 — € 8,20
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, SALSA ALLE NOCI, NOCI

AFFUMICATA 1-6-7-12 — € 8,20
POM., MOZZ., MOZZ. AFFUMICATA, RADICCHIO ROSSO, SOPPRESSA, RICOTTA AFF.

SALSICCIA E SCHIZ 1-6-7 — € 8,20
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, SCHIZ

TONNATA 1-2-4-6-7-9-10-12 — € 8,60
POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA, BOVIS, SALSA TONNATA, CAPPERI

PHILADELPHIA 1-6-7 — € 8,70
POMODORO, MOZZARELLA, INSALATINA JULIENNE, PHILADELPHIA

PIZZA PANE 1-6 — € 4,20
SALE, OLIO, ROSMARINO

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante•Pizzeria•Birreria
Since 1997

Pizze Fantasia

ZELARIN 1-6-7-8 — € 10,90
POMODORO, MOZZ., SPECK IN COTTURA,
RADICCHIO DI TREVISO (IN STAGIONE), RICOTTA AFFUMICATA

AFRODISIACA 1-6-7-9 — € 8,50
POMODORO, MOZZ., ASPARAGI, SEDANO, GORGONZOLA, PEPERONCINO

DEL CACCIATORE 1-6-7 — € 9,20
POMODORO, MOZZARELLA, SCHIZ, PORCINI, SPECK SENFTER

FONDASINA 1-6-7 — € 8,10
POMODORO, MOZZ., ROSMARINO, PANCETTA ARROTOLATA,
SCAGLIE DI GRANA

PIRATA 1-6-7 — € 7,50
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA, SALSICCIA

ORO 1-6-7 — € 8,20
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI CILIEGIA, TALEGGIO, BASILICO

SFILACCI DI CAVALLO 1-6-7 — € 9,10
POMODORO, MOZZ., SFILACCI DI CAVALLO, INSALATINA, SCAGLIE DI GRANA

LA BUFALINA 1-6-7 — € 9,20
POM., MOZZARELLA, POMODORINI, MOZZ. DI BUFALA, RUCOLA,
SCAGLIE DI GRANA

BIANCANEVE 1-6-7 — € 9,10
TALEGGIO, MOZZARELLA, BRESAOLA., SCAGLIE DI GRANA

AI PORRI 1-6-7 — € 8,20
POMODORO, MOZZARELLA, PORRI, SPECK SENFTER

CURRY 1-5-6-7-8 — € 8,30
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, NOCI, CURRY

ASIAGO E ASPARAGI 1-6-7 — € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, FORMAGGIO ASIAGO, ASPARAGI

GORGONZOLA E MELE 1-6-7 — € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA SANTI, MELE A FETTE

PAESANA 1-6-7 — € 8,00
POMODORO, MOZZ., RADICCHIO ROSSO, PANCETTA A CUBETTI, GRANA

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante • Pizzeria • Birreria
Since 1997

Pizze di Bosco

MISTO BOSCO 1 - 6 - 7 - 9 - 12 — € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI MISTI

MONTE AVENA 1 - 6 - 7 - 9 - 12 — € 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, FINFERLI, PORCINI

DELICATA 1 - 6 - 7 - 9 - 12 — € 9,50
POMODORO, MOZZ., PORCINI TRIFOLATI, RUCOLA, GRANA

BUONGUSTAIA 1 - 6 - 7 - 9 - 12 — € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, BRIE, PORCINI TRIFOLATI

PORCINI 1 - 6 - 7 - 9 - 12 — € 9,20
POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI TRIFOLATI, GRANA

PIZZA LA FENADORA (GIGANTE) 1 - 2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12 — € 18,90
POMODORO, MOZZARELLA, MAIS, GAMBERETTI, PORCINI, SALAMINO, PROSCIUTTO, FINFERLI, MELANZANE, ASPARAGI, SPINACI
(NON SI ESEGUONO VARIAZIONI)

Pizze Novità

MEDITERRANEA 1 - 6 - 7 - 12 — € 10,50
POMODORO, MOZZ. DI BUFALA, POMODORI SOLEGGIATI, OLVE TAGGIASCHE, CAPPERI

SFIZIOSA 1 - 6 - 7 — € 9,50
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORI SOLEGGIATI, PANCETTA ARROTOLATA, SCAGLIE DI PECORINO

MORLACCO E SOPPRESSA 1 - 6 - 7 — € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, MORLACCO DEL GRAPPA E SOPPRESSA

OLIVE TAGGIASCHE 1 - 6 - 7 — € 9,90
POMODORO, MOZZARELLA, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE, CRUDO DI PARMA 18 MESI

FIOCCO E SPECK 1 - 6 - 7 — € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, FIOCCO DEL GRAPPA, SPECK SENFTER

ASIAGO E FINFERLI 1 - 6 - 7 - 12 — € 8,90
POMODORO, MOZZARELLA, ASIAGO, FUNGHI FINFERLI DEMETRA

PATATOSA 1 - 6 - 7 — € 8,50
POMODORO, MOZZARELLA, FIOCCO DEL GRAPPA, CIPOLLA, SALSICCIA, PATATE SALTATE

TERRA E MARE 1 - 2 - 6 - 7 — € 9,90
POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, POMODORINI, RICOTTA, GAMBERONI, AGLIO

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni

CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO

Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.

* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

La Fenadora
Ristorante • Pizzeria • Birreria
Since 1997

Pizze Infernali

CARCIOFINI PICCANTI 1-5-6-7-12 — I 8,10
POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFINI PICCANTI

PICCANTISSIMA 1-5-6-7 — I 8,30
POM., MOZZ., SALAMINO, GORGONZOLA PICC., PEPERONCINO

AMMAZZA DIAVOLO 1-5-6-7 — I 8,20
MOZZ., SPIANATA CALABRA, CARCIOFI PICC., PROVOLA AFF., PEPERONCINO

SPUTA FUOCO 1-5-6-7 — I 8,50
POMODORO, MOZZ., SALSICCIA, PEPERONI MESSICANI, SALAMINO LEVONI

INFERNO 1-5-6-7 — I 9,50
MOZZ., NDUJA, SALSICCIA, GORGONZOLA E JALAPEÑOS

JALAPEÑO 1-5-6-7 — I 9,20
POMODORO, MOZZ., PEPERONI JALAPEÑO, SPIANATA CALABRA E GORGONZOLA PICCANTE

CAROLINA REAPER 1-5-6-7 — I 10,00
POMODORO, MOZZ. DI BUFALA, SALSICCIA, RUCOLA E SALSA DI PEPERONCINO CAROLINA REAPER

PICCANTE - MOLTO PICCANTE - MOLTO MOLTO PICCANTE - PICCANTISSIMA
ULTRA PICCANTISSIMA

Pizze del Vegetariano

CAMPAGNOLA 1-6-7 — I 8,00
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE ALLA GRIGLIA, GRANA

ORTOLANA 1-6-7 — I 8,10
POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE DI GIORNATA, GRANA

RADICCHIO (IN STAGIONE) 1-6-7 — I 9,90
POM., MOZZ., RADICCHIO TREVISANO ALLA GRIGLIA, GRANA

PRIMAVERA 1-6-7 — I 7,50
POM., MOZZ., POMODORO A FETTE FRESCO (A RICHIESTA COTTO IN FORNO)

RUCOLA 1-6-7 — I 8,20
POMODORO, MOZZARELLA, RUCOLA, GRANA A SCAGLIE

GUSTOSA 1-4-6-7-8 — I 8,70
POMODORO, MOZZ., BRIE, SALSA DI NOCI, RUCOLA, GRANA A SCAGLIE

DEL CONTADINO 1-6-7-12 — I 8,50
POM., MOZZ., MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, CARCIOFI ALL'OLIO, OLIVE, MISTO BOSCO

LIGHT (CON PASTA INTEGRALE) 2-6-7 — I 9,00
POMODORO, MOZZARELLA, POMODORINI CILIEGIA, RADICCHIO ROSSO, SPINACI, MAIS

AVVERTENZA: ai sensi del Reg. UE N. 1169/2011 si specifica la possibile presenza di allergeni
CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE IL MENU DEDICATO
Su tutte le nostre pizze viene aggiunto l'origano.
* Terminato il prodotto fresco, si utilizzerà prodotto congelato o surgelato

Birra alla Spina

GUINNESS STOUT [1]

	0,30	3,50
	0,50	6,50
Caraffa	1,50	18,00

Prodotta con malto di altissima qualità che, previa tostatura, conferisce il caratteristico colore scuro, tendente al nero e con un perlage ridotto. Il sapore è secco, deciso e intenso, e ricorda molto il caffè ed il cacao. Questa birra, che di diritto viene considerata una delle migliori stout al mondo, è caratterizzata da una schiuma densa, molto compatta e persistente.

LEFFE ROUSSE [1]

	0,25	3,50
	0,50	6,50
Caraffa	1,50	19,00

Si presenta dal colore ambrato, con una schiuma abbondante e persistente. I sentori richiamano il caffè tostato, frutta candita e paglia bagnata. Il sapore rivela un corpo rotondo dove il malto lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Il finale pur essendo complesso conferisce alla birra una sensazione di freschezza e pulizia.

HOEPFNER EXPORT [1]

	0,30	3,00
	0,50	5,00
Caraffa	1,50	15,00

La export, con il suo colore giallo dorato è un esplosione di freschezza. Al palato risalta l'aroma fruttato, con delicate note di anguria, pera e kiwi. La sua leggerezza e il carattere equilibrato ti conquisteranno fin dal primo sorso.

HOEPFNER PILS [1]

	0,20	2,50
	0,40	5,00
Caraffa	1,50	15,00

La Hoepfner Pilsner è una birra molto apprezzata a Karlsruhe e in tutta la Germania. È stata prodotta per la prima volta nel 1925 e da allora è diventata un simbolo della cultura della birra locale. La sua produzione tradizionale, con la maturazione in cantina di fermentazione aperta, le conferisce un aroma di luppolo e una freschezza speziata che la rendono così popolare.

FREERIDE - WEST COAST IPA [1]

	0,20	3,00
	0,40	6,00
Caraffa	1,50	20,00

"Una surfata sui luppoli della West Coast, sognando l'estate senza fine."
In molti sport il FREERIDE rappresenta il divertimento puro, il senso di libertà, la comunione spirituale con la natura e gli spazi aperti: in una parola la gioia incondizionata. Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche.

Birra alla Spina

HOEPFNER KRÄUSEN [1]

0,30 l 4,00
0,50 l 6,50
Caraffa 1,50 l 18,00

Specialità chiara, non filtrata, dal leggero gusto acidulo e luppolato. Prodotta con un metodo molto particolare: il mastro birraio dopo la maturazione aggiunge della birra giovane a quella pronta nella cantina, portandola ad una seconda breve fermentazione che le conferisce un gusto senza pari.

CORSENDONK BLANCHE [1]

0,25 l 3,50
0,50 l 6,50
Caraffa 1,50 l 18,00

Biondo torbido, dalla schiuma compatta, gli aromi sono finemente fruttati e leggermente speziati, con note di fondo di coriandolo e scorza d'arancia. Lo speziato e il citrico ritornano piacevolmente anche al palato assieme ad una leggera acidità, facendo di questa blanche un prodotto molto rinfrescante.

TAGLIERE BIRRE 4 ASSAGGI A SCELTA [1]

0,15x4 l 8,00

Birra in Bottiglia

HELLE WEISSE [1]

0,50 l 5, 00

Questa Weisse matura a temperature eccezionalmente basse, acquisendo qualità eccellenti: torbida con schiuma pannosa, sprigiona aromi di lievito, cereale e frutta matura, banana in particolare; al palato si ritrovano ancora questi sentori, esaltati dalla vivace frizzantezza che la rende dissetante e perfetta per i periodi più caldi.

Beck's analcolica [1]

0,33 l 3, 50