

Fabbruca pizza®

Menù

Aspettando la pizza

Tagliere Parma Prosciutto di Parma e salamino con carciofini	€ 11,00
Tagliere Tirolo Speck del Tirolo (D.O.P) artigianale e salamino di cervo con cetriolini	€ 10,00
Tagliere mix Speck del Tirolo (D.O.P), salamino e formaggio di latteria con cetriolini	€ 11,00
Bufala Una mozzarella di bufala (D.O.P) condita con solo olio extravergine e pepe	€ 11,00
Piovra Polpo tiepido con patate, cannellini, olio extravergine e prezzemolo	€ 12,00
Bruschetta Bruschetta al pomodoro e basilico	€ 6,50

Le insalate

Le insalate sono accompagnate da pane fresco

Caprese	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella di bufala, (D.O.P.) basilico e olio extravergine	
Emilia	€ 11,50
Insalata, prosciutto cotto, mais e scaglie di grana condita con olio extravergine e crema balsamica	
Maremma	€ 11,50
Insalata, patate, polipo, olive condita con olio extravergine e limone	
Latteria	€ 12,00
Insalata, carote, formaggio latteria, pecorino e mozzarella, condita con crema di formaggio	
Bonito	€ 12,00
Insalata, carote, olive pomodoro fresco e tonno, condita con salsa rosa	
Vegetariana	€ 8,50
Insalata mista, germogli di spinaci, carote, pomodori e sedano, condita con olio extravergine e aceto di vino	

Le paste

Sedani	
Con ragù alla bolognese	€ 8,50
Con sugo panna e speck	€ 7,00
Trofie	
Con pesto alla genovese	€ 8,00
Con crema al gorgonzola	€ 7,00
Tagliatelle	
Con ragù alla bolognese	€ 8,50
Con panna e speck	€ 7,00
Gnocchi	
Con pesto alla genovese	€ 8,50
Con ragù alla bolognese	€ 8,00
Con crema al gorgonzola	€ 7,00

Tutte le paste si possono avere con sugo al pomodoro o semplicemente condite con olio extravergine e parmigiano € 5,50

Le nostre paste sono di pasta fresca e congelata all'origine e vengono cotte al momento, per cui può essere necessario qualche minuto di attesa.

Metodo Fabbrica Pizza: La leggerezza

La pasta per preparare le pizze con metodo Fabbrica Pizza è preparata senza lievito e viene stesa molto sottile risultando, una volta cotta, leggera, croccante e fragrante, con una digeribilità unica.

Naturalmente stendendo la pasta così sottile il diametro diventa circa il doppio di quello di una pizza normale, per cui le guarnizioni sono molto più generose, facendo risultare la pizza gradevolmente gustosa e meglio equilibrata nel rapporto pasta e prodotti di farcitura.

Pizze tradizionali

Margherita: pomodoro, mozzarella	€	7,20
Marinara: pomodoro, aglio, origano, acciughe	€	6,80
Napoli: pomodoro, mozzarella e acciughe	€	8,00
4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi e funghi	€	9,40
Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame piccante	€	9,40
Sicilia: pomodoro, mozzarella, capperi e olive	€	9,00
Romana: pomodoro, mozzarella, ricotta e capperi	€	8,80
Calabria: pomodoro, mozzarella, salame piccante	€	8,80
Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e grana	€	9,50

Pizze con formaggi

4 Formaggi: mozzarella, taleggio, parmigiano e gorgonzola	€	8,00
Lodi: mozzarella, gorgonzola, mele e noci	€	8,40
Heidi: mozzarella, formaggio di capra, basilico, pepe macinato	€	9,00
Fumosa: scamorza affumicata, prosciutto cotto, trevigiana	€	9,10

Pizze con salumi

Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e grana	€	9,40
Gustosa: pomodoro, mozzarella, melanzane e pancetta	€	9,20
Prosciutto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano	€	9,10
Tedesca: pomodoro, mozzarella, wurstel e origano	€	8,10
Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola e grana	€	9,10

Pizze con pesce

Tonnara: pomodoro, mozzarella, tonno e origano	€	9,10
Gamberetti: pomodoro, mozzarella, gamberetti e rucola	€	9,90
Norvegia: scamorza, salmone affumicato e erba cipollina	€	10,80
Pescatora: pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti, piovra	€	11,00

Pizze alle verdure

Melanzane: pomodoro, mozzarella e melanzane	€	8,60
Zucchine: pomodoro, mozzarella, zucchine, rosmarino, prosciutto cotto	€	9,10
4 Verdure: pomodoro, mozzarella, verdure fresche	€	9,10
Primavera: pomodoro, mozzarella, melanzane, rucola e pomodoro fresco	€	9,30

Focacce

Focaccia di Recco: crescenza, olio e sale	€	10,00
Toscana: rosmarino e sale grosso marino	€	4,00
Moncalieri: lardo e semi di finocchio	€	6,80

Le pizze Regina: La Tradizionale

L'impasto della pizza Regina prevede una maturazione/lievitazione di 24/36 ore; si presenta, una volta cotto, con un cornicione alto e ben cotto e un profumo di pane appena sfornato. Tutte le pizze veraci sono preparate con mozzarella di bufala (D.O.P.) di Casa Madaio di Castelcivita in provincia di Salerno.

Regina Margherita pomodoro, mozzarella di bufala, grana, olio e basilico	€	8,50
Regina di Napoli pomodoro, mozzarella di bufala, grana, acciughe e basilico	€	9,50
Regina d'estate pomodoro, mozzarella di bufala, grana, pomodorini freschi e rucola	€	10,90
Regina di Sicilia pomodoro, mozzarella di bufala, grana, acciughe, capperi e olive	€	9,80
Regina del Diavolo pomodoro, mozzarella di bufala, grana, salame piccante	€	9,50
Regina di Parma pomodoro, mozzarella di bufala, grana e prosciutto crudo	€	9,40
Regina delle 4 stagioni pomodoro, mozzarella di bufala, grana, prosciutto, carciofi, funghi e olive	€	10,50
Regina del pastore pomodoro, mozzarella di bufala, grana, ricotta fresca	€	9,50
Calzone del Re pomodoro, mozzarella di bufala, grana, prosciutto cotto e uovo	€	10,50

Le integrali Bio

La pasta integrale, preparata con farina di Kamut® integrale biologica. L'impasto viene preparato con il metodo Fabbrica Pizza, cioè sottile e croccante. La presenza della cuticola del chicco di grano dà a questa preparazione un sapore pieno, croccante e piacevolmente dolce al palato.

Bio integrale pomodoro, mozzarella fior di latte e origano	€	9,40
Bio naturale pomodoro, mozzarella fior di latte e verdure fresche	€	10,20
Bio spinaci pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci e grana a scaglie	€	9,40
Bio fresca pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorini a spicchi, rucola e grana	€	10,00
Bio e gusto pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, pomodoro a fette e grana	€	9,40

Le pizze senza glutine

La pasta viene preparata con farina senza glutine in una impastatrice a lei dedicata. Gli ingredienti contenuti in questa farina: farina di riso, amido di mais, proteine vegetali, destrosio, fibra vegetale, addensante E-464 e sale.

Celiac 1 Margherita pomodoro, mozzarella e basilico	€	8,50
Celiac 2 Verdure pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane e peperoni	€	9,00
Celiac 3 Prosciutto pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e grana	€	10,00
Celiac 4 Focaccia al rosmarino da accompagnare ai nostri taglieri	€	4,00

Vini in bottiglia

Spumanti e champagne

Franciacorta brut	Le Marchesine	Lombardia	€	35,00
Prosecco	Nino Franco	Veneto	€	15,00
Prosecco rosato	Nino Franco	Veneto	€	15,00
Champagne	Corte d'Or Brut	Francia	€	49,00

Bianchi

Lugana	Tenuta Rovaglia	Lombardia	€	14,00
Soave Classico	Az. Ca' Rugate	Veneto	€	13,00
Müller Thurgau	Kellerei Kössler	A. Adige	€	14,00
Gewurztraminer	Kellerei Kössler	A. Adige	€	17,00
Verdicchio Jesi	Az. Umani&Ronchi	Marche	€	12,00
Falanghina	Az. De Falco	Campania	€	11,00
Greco di Tufo	Az. De Falco	Campania	€	17,00

Vini Rossi in bottiglia

Dolcetto d'Alba	Az. Ca' del Baio	Piemonte	€	14,00
Barbera d'Alba	Az. Monchiero Carbone	Piemonte	€	13,00
Valpolicella	Az. Ca' Rugate	Veneto	€	13,00
Morellino di Scansano	Az. Poggio Maestrino	Toscana	€	14,00
Chianti classico	Castello di San Sano	Toscana	€	18,00
Rosso di Montalcino	Az. Le Ragnaie	Toscana	€	18,00
Rosso Conero	Az. Umani&Ronchi	Marche	€	12,00
Nero d'Avola Chiar.	Az. Firriato	Sicilia	€	14,00

Vino e birra alla spina

Vino bianco

Bianco vivace	l. 0.25	€	2,90
Bianco vivace	l. 0.50	€	5,50
Bianco vivace	l. 1.00	€	10,00

Birra alla spina

Moretti baffo oro	cl. 20	€	2,70
Moretti baffo oro	cl. 40	€	5,00

Tutti i nostri vini sono DOC (denominazione d'origine controllata)

L'abuso d'alcol è dannoso per la salute. Si consiglia di consumarlo con moderazione.

Non si serve alcol ai minori di 16 anni.

Birra in bottiglia artigianale italiana

Extraomnes				
Blond la birra delle seta	alc. 4,4	cl. 33	€	5,00
Saison complessa ma non difficile	alc. 6,9	cl. 33	€	5,20
Tripel ambrata ingannevole	alc. 8,6	cl. 33	€	5,40
Birrificio Italiano				
Tipopils bionda	alc. 5,2	cl. 75	€	13,00
Bibock ambrata	alc. 6,2	cl. 75	€	12,50
Baladin				
Super bionda carico	alc. 5,2	cl. 75	€	13,00
Elixir ambrata bionda	alc. 5,2	cl. 75	€	15,00

Birre in bottiglia straniera e speciali

Kapuziner weisse tedesca		cl. 50	€	5,90
Birra Moretti zero birra analcolica		cl. 33	€	3,80
Birra Estrella birra <u>senza glutine</u>		cl. 33	€	4,00

Bevande analcoliche e acqua minerale

Pepsi Coca, Aranciata,		cl. 33	€	3,00
Seven-up, Tonica				
Succhi di frutta: albicocca, pesca, pera, ananas		cl. 20	€	2,00
Acqua San Benedetto Prestige		cl. 50	€	1,80
Acqua San Benedetto Prestige		cl. 75	€	2,70

Caffetteria, distillati, liquori

Caffè			€	1,50
Caffè corretto			€	2,00
Cappuccino, tè e camomilla			€	2,50
Grappe, amari e limoncello			€	4,00
Liquori			€	3,50
Whisky			€	4,50

Coperto e servizio			€	2,00
<i>Le variazioni ai piatti costano ad ogni aggiunta</i>			€	1,50

Buon appetito!