

LAPIZZA  
2014  
D'AUTORE

[WWW.LAPIZZADAUTORE.COM](http://WWW.LAPIZZADAUTORE.COM)

# LE NOSTRE PIZZE

<b>BIANCA</b> MOZZARELLA	€ <b>5,50</b>
<b>MARINARA</b> POMODORO, AGLIO, ORIGANO	<b>5,50</b>
<b>MARGHERITA</b> POMODORO, MOZZARELLA	<b>6,00</b>
<b>PROSCIUTTO</b> POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	<b>7,00</b>
<b>NAPOLI</b> POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, ORIGANO	<b>7,00</b>
<b>WURSTEL</b> POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	<b>7,00</b>
<b>SALAMINO PICCANTE</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE	<b>7,00</b>
<b>SALSICCIA</b> POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA	<b>7,00</b>
<b>PATATINE</b> POMODORO, MOZZARELLA, PATATINE	<b>7,00</b>

AGGIUNTA INGREDIENTE: DA 1,00 €

<b>PUGLIESE</b> POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLE	€ <b>7,00</b>
<b>TONNO</b> POMODORO, MOZZARELLA, TONNO	<b>7,50</b>
<b>GUSTOSA</b>  POMOD., MOZZ., SALAMINO PICC., GORGONZOLA DOP	<b>8,00</b>
<b>DUCA</b> POMOD., MOZZ., PROSCIUTTO, PATATE FRITTE	<b>8,00</b>
<b>PROSCIUTTO E FUNGHI</b> POMOD., MOZZ., PROSC. COTTO, FUNGHI TRIFOLATI	<b>8,00</b>
<b>ROMANA</b> POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI	<b>8,00</b>
<b>BAVIERA</b> POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, SALSICCIA	<b>8,00</b>
<b>VEGETARIANA</b> POM., MOZZ., PEPERONI, ZUCCHINE, MELANZANE GRIGLIATE	<b>8,50</b>



LE PIZZE CONTRASSEGNADE CON QUESTO LOGO CONTENGONO PRODOTTI D.O.P. (DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA)

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE



# LE NOSTRE PIZZE

	€
<b>ITALIA</b> 🍷	<b>8,50</b>
MOZZ., RUCOLA, GRANA PADANO DOP IN SCAGLIE, POMODORINI	
<b>TREVISANA</b> 🍷	<b>8,50</b>
MOZZ., RADICCHIO, GORGONZOLA DOP	
<b>4 STAGIONI</b>	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., PROSC. COTTO, CARCIOFI, FUNGHI TRIFOLATI, OLIVE	
<b>MONTANARA</b>	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., FUNGHI TRIFOLATI, SCAMORZA, SPECK	
<b>TIROLESE</b>	<b>9,00</b>
POMODORO, MOZZARELLA, SPECK, BRIE, RUCOLA	
<b>BUFALINA ROSSA</b> 🍷	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., MOZZ. DI BUFALA DOP, POMODORINI	
<b>ALPINA</b>	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., PORCINI TRIFOLATI, SALSICCIA	
<b>BOSCAIOLA</b>	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., PORCINI TRIFOLATI, ASPARAGI	
<b>4 FORMAGGI</b> 🍷	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., SCAMORZA, GR. PADANO DOP, GORGONZOLA DOP	

	€
<b>VEGANA</b>	<b>9,00</b>
POM., PEPERONI, RADICCHIO, ZUCCHINE, MELANZANE, S. DI SOIA	
<b>MANTOVANA</b>	<b>9,00</b>
MOZZ., CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA	
<b>CAPRESE</b> 🍷	<b>9,00</b>
POM., MOZZ., POMODORINI, BOCCONCINI DI BUFALA DOP A FREDDO	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>9,00</b>
POMOD., MOZZ., PROSC. COTTO, CARCIOFI, FUNGHI TRIFOLATI	
<b>PIEMONTESE</b> 🍷	<b>9,50</b>
MOZZ., TALEGGIO DOP, SALSICCIA, FUNGHI TRIFOLATI	
<b>TRENTINA</b>	<b>9,50</b>
MOZZ., SPECK, BRIE, FUNGHI TRIFOLATI, POMODORINI	
<b>PARMA</b> 🍷	<b>9,50</b>
POM., MOZZ., CRUDO DI PARMA DOP, GRANA PADANO DOP IN SCAGLIE	
<b>DELICE</b>	<b>9,50</b>
POM., MOZZ., COTTO, FUNGHI TRIFOLATI, SAL. PICCANTE, PANCETTA	
<b>CAMPANA</b> 🍷	<b>10,00</b>
POM., GRANA PADANO, BUFALA CAMPANA DOP (IMPASTO NAPOLI)	

AGGIUNTA INGREDIENTE: DA 1,00 €

IN CASO DI INTOLLERANZE O ALLERGIE RIVOLGERSI AL PERSONALE

# TRADIZIONE & QUALITÀ

LA NOSTRA FILOSOFIA AZIENDALE NASCE DALLA PASSIONE PER LA TRADIZIONE E PER I PRODOTTI GENUINI.

IL NOSTRO IMPASTO VIENE PREPARATO MANUALMENTE PER LA FASE DI MATURAZIONE E GARANTIAMO UNA LIEVITAZIONE DI MINIMO 48 ORE PER ASSICURARE UN PRODOTTO ALTAMENTE DIGERIBILE.

RICERCHIAMO E SELEZIONIAMO PER I NOSTRI CLIENTI PRODOTTI DI ALTA QUALITÀ.

## FARINE

UTILIZZIAMO FARINE SELEZIONATE REALIZZATE CON UNA MACINAZIONE CHE MIRA A MANTENERE INTATTE LE PROPRIETÀ ORGANOLETICHE DEL FRUMENTO.

## PASSATA DI POMODORO

PREPARIAMO LA PASSATA CON POMODORI PELATI ESCLUSIVAMENTE DI ORIGINE ITALIANA E L'AROMATIZZIAMO CON BASILICO FRESCO.

## OLIO E.V.O.

RIGOROSAMENTE OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P DERIVANTE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA.

## FIOR DI LATTE

USIAMO MOZZARELLA FIOR DI LATTE TAGLIATA JULIENNE PRODOTTA IN PROVINCIA DI PIACENZA CON LATTE 100% ITALIANO.

## BUFALA D.O.P.

SCEGLIAMO SEMPRE MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P PRODOTTA DA AZIENDA CON SISTEMA DI QUALITÀ CERTIFICATO E SOCIA DEL CONSORZIO PER LA TUTELA DEL FORMAGGIO MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA.

## CRUDO DI PARMA D.O.P.

IL PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA D.O.P NASCE DALLA MACELLAZIONE DI SUINI NAZIONALI E SOTTOPOSTI AL CONTROLLO DEL CONSORZIO DI TUTELA.

## COTTO DI ALTA QUALITÀ

UTILIZZIAMO PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ PRODOTTO CON PURA COSCIA DI SUINO SENZA L'AGGIUNTA DI ALLERGENI, LATTE E GLUTINE.

## FUNGHI ITALIANI

ENTRAMBI I NOSTRI FUNGHI (CHAMPIGNON E PORCINI) VENGONO COLTIVATI, RACCOLTI E LAVORATI IN ITALIA.



# BIRRE ARTIGIANALI

4,50 € (33 CL) - 12,50 € (75 CL)

## LUPPOLATE:

ROCK'N'ROLL (AMERICAN PALE ALE)  
NAZIONALE (ITALIANA)  
SUPER BITTER (AMBRATA)

## SPEZIATE:

WAYAN (SAISON)  
ISAAC (BIANCA)  
NORA (EGIZIA)

## PURO MALTO:

LEON (BRUNA)

# BIRRE ALLA SPINA

4,00 € (33 CL)

NAZIONALE (ITALIANA - 6°)  
SUPER BITTER (AMBRATA - 8°)  
SORAYA (BIONDA - 4,5°)





## VINI

	€
<b>VERMENTINO (BIANCO)</b>	<b>15,00</b>
<b>CHIANTI CLASSICO 75 CL (ROSSO)</b>	<b>17,00</b>
<b>ROSSO FERMO 37,5 CL (ROSSO)</b>	<b>7,00</b>
<b>PROSECCO</b>	<b>17,00</b>
<b>ALTEMASI MILLESIMATO</b>	<b>22,00</b>

## BIBITE

	€
<b>COCA COLA (33 CL)</b>	<b>2,50</b>
<b>ESTATHÈ (50 CL)</b>	<b>3,00</b>
<b>ACQUA (40 CL)</b>	<b>1,50</b>



<b>BIBITE VETRO (27 CL)</b>	<b>3,50</b>
CHINOTTO - ARANCIATA - TONICA - GAZZOSA	





*Per terminare in dolcezza*

**SCOPRI LA NOSTRA SELEZIONE DI DOLCI IN BARATTOLO.**

**SCEGLI E GUSTA:**

TIRAMISÙ - CHEESE CAKE AI FRUTTI DI BOSCO  
AMARETTO E PISTACCHIO - COCCO E MANGO

**4,50 €**  
**AL TAVOLO**

**4,00 €**  
**ASPORTO**

**PIZZE BABY -0,50 EURO SUL PREZZO INDICATO NEL MENÙ**

**PIZZE ½ METRO:**

<b>1 GUSTO:</b>	<b>21 EURO</b>
<b>2 GUSTI:</b>	<b>22 EURO</b>
<b>3 GUSTI:</b>	<b>23 EURO</b>
<b>4 GUSTI:</b>	<b>24 EURO</b>

**TEL. 33.33.79.79.50**

**CONSEGNE A DOMICILIO CREMONA: + 1.50 EURO**

