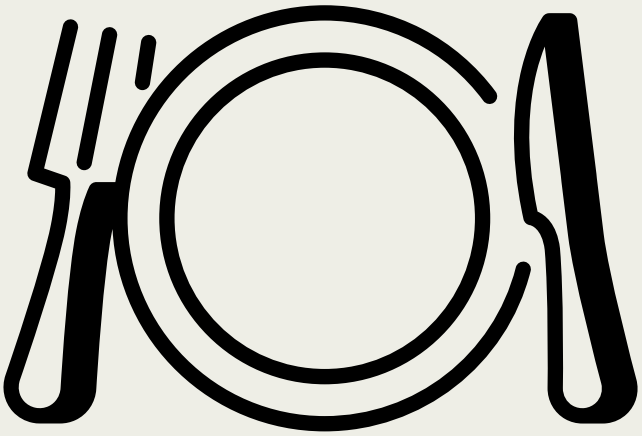
PIZZAB

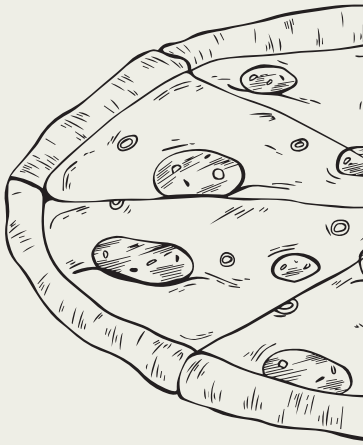
BOTTEGAPIZZERIA

# MENU



PRONTI, PARTENZA E.. PIZZAB

IL CAMBIAMENTO... ECCOCI DI NUOVO... SPOSTARCI DA UNA PARTE ALL'ALTRA DELLA NOSTRA VITA, AD INVESTIRE NEL NOSTRO LAVORO CON PASSIONE E SACRIFICIO. QUESTA VOLTA IN UNA "BOTTEGAPIZZERIA" , DOVE MANGIARE, BERE ED ACQUISTARE! LA QUALITA' , LA RICERCA DEL BUON CIBO, DEL BUON BERE, LA LIEVITAZIONE DEL NOSTRO IMPASTO PER ALMENO 60 ORE; GLI INGREDIENTI SCELTI TRA I PRESIDI SLOW FOOD , TRA I PRODOTTI DELL'ARCA DEL GUSTO E TRA QUELLE PICCOLE AZIENDE CONOSCIUTE NEI NOSTRI VIAGGI DI PIACERE, STUDIO E LAVORO DOVE ABBIAMO INCONTRATO PERSONE "SLOW" CHE CREDONO NEI NOSTRI STESSI PRINCIPI, IN NOI E NEL PROPRIO LAVORO, E' IL NOSTRO VALORE AGGIUNTO



I PRESIDI SONO PROGETTI DI SLOW FOOD CHE TUTELANO PICCOLE PRODUZIONI DI QUALITA' DA SALVAGUARDARE, REALIZZATE SECONDO PRATICHE TRADIZIONALI

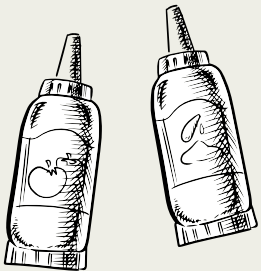


# SIAMO FRITTI



| | |
|---|---|
| OLIVA ASCOLANA TAGLIO ASPIRALE<br>( 1,3,7,9,12 ) | 8,00 € |
| OLIVA ASCOLANA CLASSICA<br>( 1,3,7,9,12 ) | 6,50 € |
| OLIVA ASCOLANA AL TARTUFO<br>( 1,3,7,9,12 ) | 6,50 € |
| OLIVA ASCOLANA VEGETARIANA<br>( 1,3,7,9,12 ) | 6,00 € |
| CARCIOFI<br>( 1,4 ) | 5,50 € |
| CIPOLLA<br>(1,4) | 5,00 € |
| VERDURE MISTE DI STAGIONE<br>(1,4 ) | 6,00 € |
| "GNOCCHETTI" DI CREMA CON ANISETTA ROSATI E MELETTI<br>(1,3,7,12) | 6,50 € |
| POLPETTE D'ORTICA FRITTE<br>(1,3,7,9,12) | 6,00 € |
| RICOTTA DI PECORA , AZ. ZERBINO<br>(1,3,7) | 6,50 € |
| PATATINE STICK<br>(1) | 5,00 € |
| CHIPS FATTE A MANO<br>(1) | 6,00 € |





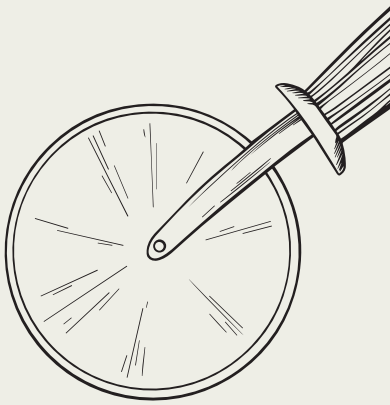
# ROSSEPIZZAB



## MARGHERITA — 7,00 €
PASSATA DI POMODORO E FIORDILATTE MOLISANA (1.5.7.9)

## CAPRICCIOSA — 11,50 €
PASSATA DI POMODORO , FIORDILATTE MOLISANA, SALSICCIA , CARCIOFI E OLIVE , FUNGHI E PROSCIUTTO COTTO (1.5.7.9)

## VENTRICINA — 12,00 €
PASSATA DI POMODORO , BUFALA PUGLIESE, VENTRICINA DEL VASTESE E PEPERONCINO (1.5.7.9)



## AFFUMICATA — 11,00 €
PASSATA DI POMODORO, BUFALA PUGLIESE, PROVOLA AFFUMICATA DELLE MADONIE E SPECK ALTOATESINO (1.5.7.8)

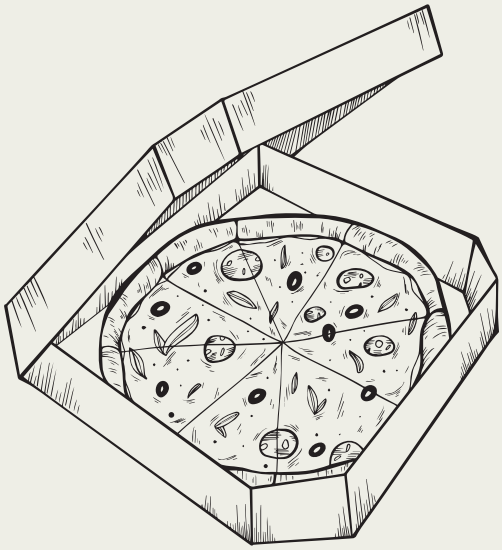
## BITRITTO — 13,00 €
PASSATA DI POMODORO , BUFALA PUGLIESE E CARCIOFI DI BITRITTO (1.5.7.9)

## ALICI E CAPPERI — 14,00 €
PASSATA DI POMODORO , BUFALA PUGLIESE, ALICI DI SAN BENEDETTO, CAPPERI ISOLA DI SALINA (1.4.5.7.8)

## VEGETARIANA — 10,00 €
PASSATA DI POMODORO , FIORDILATTE MOLISANA, ZUCCHINE, MELANZANE E FUNGHI (1.5.7.9)

## DA QUEI DUE — 11,00 €
PASSATA DI POMODORO , PESTO DI BASILICO, FIORDILATTE MOLISANA, MELANZANE FRITTE E RICOTTA SALATA DELLE MADONIE (1.5.7.9)

# PIZZABIANCHE



## ANGELO CROCE — 12,50 €
FIORDILATTE MOLISANA, GORGONZOLA DOLCE DI A.CROCE E PERE E NOCI (1.5.7.8)

## PARMIGIANA — 11,00 €
FIORDILATTE MOLISANA, MELANZANE FRITTE, SALSICCIA,POMODORI PACHINI, PARMIGIANO REGGIANO E PESTO DI BASILICO (1.5.7.8)

## PANCETTA E FAVE — 12,00 €
BUFALA PUGLIESE, PANCETTA ARROTOLATA VALMISA DI OSTRA E FAVE (1.5.7)

## CACIORICOTTA — 10,00 €
BUFALA PUGLIESE, CACIORICOTTA DEL CILENTO E OLIVE AMMACCATE DEL CILENTO (1.5.7)

## PUZZONE DI MOENA — 11,00 €
FIORDILATTE MOLISANA, PUZZONE DI MOENA (1.5.7)



## BUFALINA — 10,00 €
BUFALA PUGLIESE, E “A CRUDO” POMODORI PACHINI E PESTO DI BASILICO (1.5.7)

## 4 FORMAGGI — 13,00 €
FIORDILATTE MOLISANA, TALEGGIO, GRATTATA DI MONTASIO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO (1.5.7)

## CABRAS — 12,00 €
BUFALA PUGLIESE E BOTTARGA DI CABRAS (1.4.5.7)

## PIZZAMARE — 13,00 €
FIORDILATTE MOLISANA E NOSTRO "RAGÙ" DI MARE (1,2,5,7,9,14)

## L’ANTICA STRACCHINONA — 13,00 €
FIORDILATTE MOLISANA, STRACCHINO, RUCOLA, POMODORI PACHINO, PROSCIUTTO CRUDO E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO (1.5.7)

# NOVITAB

## PRIMAVERA MARCHIGIANA

11,50 €



FIORDILATTE MOLISANA, FAVE FRESCHE DI STAGIONE, PORRI SALTATI IN PADELLA E CIAUSCOLO (1.5.7)

## FIAMMETTA DELL'ORTO

14,00 €



FIORDILATTE MOLISANA, POMODORI PACHINO,ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA, PEPE DI SICHUAN, STRACCIATELLA (1.5.7)

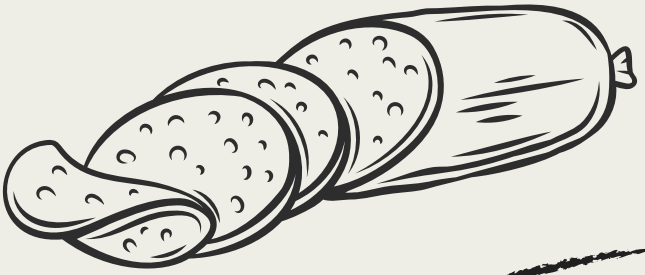
## RAGU' DI COZZE

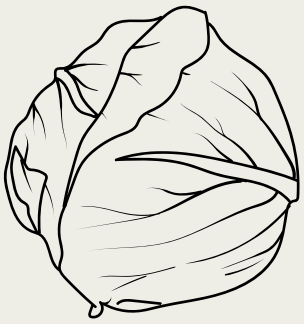
12,00 €

RAGU' DI COZZE (1.4.5.9.12)

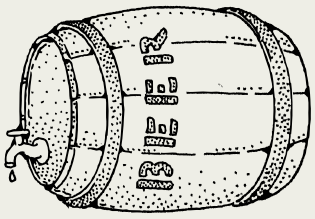
## ALTRI PRODOTTI DISPONIBILI

WURSTEL
TONNO
BRESAOLA
MAIS
CULATELLO





# ALLA SPINA



**FORST KRONEN 0.2 / 0.4** — 3,00 / 5,00€
STILE: LAGER / COLORE: GIALLO DORATO/ GRADO ALCOLICO: 5.2 %

**FORST FELSENKELLER 0.3** — 4,50€
STILE: KELLER NON FILTRATA / COLORE: GIALLO TORBIDO E INTENSO / GRADO ALCOLICO: 5.2 %

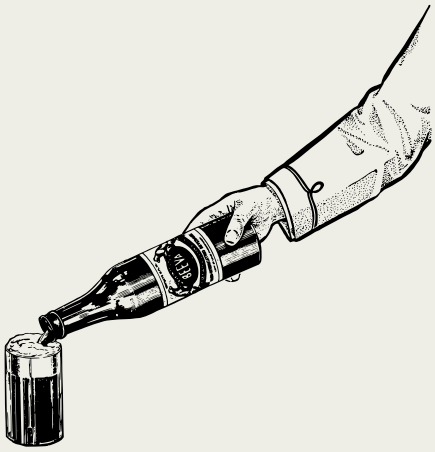
**VERDICCHIO DI MATELICA DOC 0.25 / 0.5 / 1L** — 3,50 / 6,50 / 10€
AZ. BORGO PAGLIANETTO , GRADO ALCOLICO: 13%

# IN BOTTIGLIA

**FORST SIXTUS 33 CL** — 4,50 €
STILE: BOCK / COLORE: ROSSO RAME / GRADO ALCOLICO: 6.5%

**MARTIN'S IPA 33CL** — 6,00 €
STILE: IPA / COLORE: GIALLO DORATO / GRADO ALCOLICO: 6.5%

**GUGLIELMO 50 CL** — 6,00 €
STILE: BIONDA NON FILTRATA / COLORE: GIALLO PAGLIERINO / GRADO ALCOLICO: 4,9%



**THERESIANER 50 CL** — 6,00 €
STILE: WHIT NON FILTRATA / COLORE: GIALLO PAGLIERINO / GRADO ALCOLICO: 5,1%

**FORST 0% ALCOOL 33 CL** — 4,00€
COLORE: GIALLO PAGLIERINO / GRADO ANALCOLICO

# BIBITE



**PEPSI / PEPSI ZERO 33CL**
**ARANCIATA MIRINDA / SEVEN UP 33CL** — 3,00€

**PEPSI 1.5 LT** — 7,00€

**LIPTON THÈ LIMONE/PESCA 33CL** — 3,00 €

**CEDRATA BIO 0.35ML / ACQUA TONICA BIO 0.20ML / CHINOTTO BIO 0.35ML / COLA BIO 0.35M** — 4,00€



**ACQUA NAT/GAS FILTRATA 0.75CL** — 1,50€

# I DOLCI

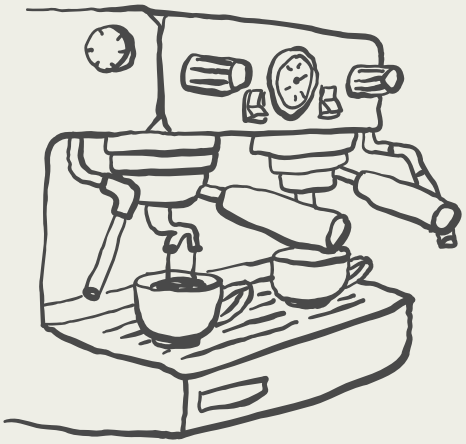


| | |
|---|---|
| TIRAMISÙ<br>(1.3.7.8) | 6,00 € |
| PANNA COTTA<br>( 7 ) | 6,00 € |
| CHEESECAKE<br>(1.7) | 6,50 € |
| PIZZA CON NUTELLA<br>(1.6.7.8) | 8,00 € |
| SEMIFREDDO TORRONCINO / MOJITO<br>(1.3.5.6.7.8.12) | 6,00 € |
| SORBETTO LIMONE<br>(3.6.7.8) | 3,00 € |



# CAFFETTERIA

| | |
|---|---|
| CAFFÈ / CAFFÈ CORRETTO | 1.50/1.80€ |
| DECA / DECA CORRETTO | 1.60 /1.90 € |
| ORZO / ORZO CORRETTO | 1.80/2.10€ |
| GINSENG / GINSENG CORRETTO | 1.80/2.10 € |
| CAPPUCCINO | 2.00€ |
| THE/CAMOMILLA | 2.00€ |
| SHAKERATO | 3.50€ |



# DRINK



| | |
|---|---|
| GIN TONIC | 7,00 € |
| SPRITZ APEROL/CAMPARI | 6,00 € |

PIZZAB
BOTTEGAPIZZERIA

COPERTO 2 EURO



# ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E/O INTOLLERANZE
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)
8. FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI VENGONO RIPORTATI SINGOLARMENTE SU DI OGNI PIATTO, RE.CE. 1169/2011

PIZZAB

BOTTEGAPIZZERIA

# CARTA VINI



# AL CALICE





| | |
|---|---|
| PASSERINA | 4,00 € |
| ROSA DEL NOCE | 4,00 € |
| COLSANDAGO | 5,00 € |
| VISCIOLA | 5,00 € |
| ZIBIBBO | 4,00 € |

# IN BOTTIGLIA

## METODO CHARMAT

### CUVÉE BRUT, VINO FRIZZANTE SPUMANTE BRUT — 15,00 €

VITIGNO: GLERA ED ALTRE UVE – TREVISO -COL SANDAGO
(TIPICAMENTE FRUTTATO, GRADEVOLE)

### MALTEMPO — 17,00 €

VITIGNO: VERDICCHIO - TENUTA DELL'UGOLINO
(SAPIDO, FRESCO, PROFUMI FIORI BIANCHI E ANANAS)

## METODO CLASSICO

### PERLUGO, DOSAGGIO ZERO — 24,00 €

VITIGNO: VERDICCHIO, - PIEVALTA
(FRESCO, SAPIDO E PERSISTENTE, CROSTA DI PANE, AGRUMI E FIORI BIANCHI)

### ANIMANTE FRANCIACORTA DOCG — 36,00 €

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO E BIANCO, HERBAMAT
- BARONE PIZZINI, PROVAGLIO D'ISEO (LOMBARDIA)
(CREMOSO E SAPIDO, NOTE FLOREALI, RICHIAMO AD AGRUMI ED ALBICOCCA, FRUTTA SECCA)

### BLANQUETTE DI LIMOUX NATURE TRADITION — 33,00 €

VITIGNI: MAUZAC, CHARDONNAY E CHENIN) - FRANCIA
(FRESCO, DINAMICO, FIORI BIANCHI ED AGRUMI)

### CHAMPAGNE AUBRY — 65,00 €

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO E MEUNIER - JOUY LES REIMS, FRANCIA
(FRAGANTE, AGRUMI, CROSTA DI PANE)



# ANCESTRALI / RIFERMENTATI

## MAI SENTITO, RIFERMENTATO — 17,00 €
VITIGNI: VERDICCHIO TREBBIANO (NRE), LA STAFFA
(DINAMICO, VIVACE, FRESCO, FRUTTA, LIEVITI E PANIFICAZIONE)

## BRUCO, COLLI APRUTINI BIANCO FRIZZANTE BIO — 16,00 €
VITIGNO: TREBBIANO (NRE) - ATRI (TE), AUSONIA (ABRUZZO)
(SORSO FRESCO E SAPIDO, FLOREALE E AGRUMI)

## L, FRIZZANTE SUI LIEVITI M.F. — 17,00 €
VITIGNO: VERMENTINO (NRE), QUARTOMORO MARRUBIO (SARDEGNA)
(DA TERRENI VULCANICI, GUSTOSO E AVVOLGENTE, FIORI BIANCHI E GIALLI, AGRUMI)

## RADICE M.F., LAMBRUSCO — 17,50 €
VITIGNO: LAMBRUSCO PALTRINIERI, SORBARA (EMILIA R)
(FRESCO, CON UN TANNINO MORBIDO, AGRUMATO, FRUTTI ROSSI, ROSE ED UNA NOTA MINERALE NEL FINALE)

## VINCÈ, ROSSO FRIZZANTE SUI LIEVITI — 16,00 €
VITIGNO: LACRIMA (NRE), MONTIGNANO GIUSTI
(VELLUTATO, TANNICO MA MORBIDO, AROMA DI ROSA FRESCA, SENTORI DI VIOLA E FRUTTA ROSSA)



# VINI BIANCHI

## PASSERINA FIORI GIALLI — 15,00 €
VITIGNO: PASSERINA – FERMO, MADONNABRUNA
(ECCEZIONALE BEVIBILITÀ, FRESCHEZZA, FIORI BIANCHI E GIALLI, SENTORI MELA E PERA NEL FINALE)

## VERDICCHIO DI MATELICA BISCI — 17,00 €
VITIGNO: VERDICCHIO – MATELICA BISCI
(AL NASO FIORI BIANCHI, AL PALATO FRESCHEZZA E SAPIDITÀ, GRANDE EQUILIBRIO)

## FOGLIOLA, MARCHE BIANCO — 14,00 €
VVITIGNI: BIANCHELLO BIANCAME – URBINO, TENUTA SS GIACOMO E FILIPPO
(FIORI BIANCHI, ESOTICI E AGRUMATI, ACIDULO NELL'EQUILIBRIO E SAPIDO)

## VERSIANO, VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI CLASS. SUPER DOC — 17,00 €
VITIGNO: VERDICCHIO - SAN PAOLO DI JESI VIGNAMATO
(FRUTTATO, FLOREALE, NOTE DI ANICE E MANDORLE, FRESCO E SAPIDO IN BOCCA)

## RIBOLLA GIALLA DOC — 20,00 €
VITIGNO: RIBOLLA - SAN FLORIANO DEL COLLIO FRIULI V.G., KORSIC
(FRESCA, SAPIDA E AL NASO PROFUMI DI PERA, MELA VERDE E FIORI BIANCHI)



# VINI ROSATI



## CHIARETTO CLASSICO 0.375ML — 12,00 €

VITIGNO: ,MARZEMINO,GROPPELLO, SANGIOVESE E BARBERA
CÀ LOJERA, SIRMIONE (BS)

## VILLA CASTIGLIONI ROSA IGT — 17,00 €

VITIGNI: SANGIOVESE E MERLOT, MATELICA BISCI
(ELEGANTE E MINERALE, SENTORI DI FRUTTA ROSSA E BIANCA)

## ROSA DI ELENA IGT — 16,00 €

UVE: SANGIOVESE, CABERNET E ALTRE UVE, COLLESTEFANO
(FRUTTATO, NOTE DI LAMPONE E MENTA ED UN TOCCO DI NOCE MOSCATA)

## ROSA DEL NOCE IGT — 16,00 €

VITIGNI: RACCOLTI ZONA MAIOLATI - MAIOLATI PIEVALTA
(SORSO FRESCO, NOTE DI CILIEGIA E FRAGOLE SELVATICHE, SAPIDO E PULITO IN BOCCA)

# VINI ROSSI

## CUGNOLO ROSSO PICENO 0.375ML — 9,00 €

VITIGNO: MONTEPULCIANO 85%, SANGIOVESE E MERLOT COLORE RUBINO,
MADONNABRUNA, FERMO (FM)
( AL NASO AROMI DI AMARENE E CILIEGIE. PRESENTI NOTE SPEZIATE DI PEPE E VANIGLIA. )

## CERESI IGT — 24,00 €

VITIGNO: CILIEGIOLO, GAGLIARDI
(VINO DA BERE GIOVANE, SENTORI DI FRAGOLA, NON MOLTO TANNICO)

## DA SEMPRE, LACRIMA DI MORRO D'ALBA DOC — 15,00 €

VITIGNO: LACRIMA, VICARI
(PROFUMO DI FRUTTATO DOVE LA VIOLA E I FRUTTI DI SOTTOBOSCO SONO IN ARMONIA)



# VINI DA DESSERT

## ZIBIBBO LIQUOROSA — 16,00 €

ZIBIBBO, ANGILERI, MARSALA SICILIA
(FRUTTATO E AROMATICO, DOLCE MA NON TROPPO)



## VISCIOLATO GABRI, VINO AROMATIZZATO — 22,00 €

VISCIOLA, SPERANZINI
(FRUTTATO E DOLCE, RETROGUSTO AMARO, ODORE DI FRUTTA MATURA DATO DALLE VISCIOLE)

## BEL PIANO, MOSCATO D'ASTI — 17,00 €

VITIGNO: MOSCATO, CASCINA FONDA, NEIVE PIEMONTE
(RICORDA L'UVA MOSCATO, CON SENTORI DI ACACIA E DI FIORI DI TIGLIO)