

menu

pizza



I nostri impasti **bio**

Abbiamo scelto di utilizzare unicamente
farine biologiche certificate
e **lievito madre vivo**.

Il rispetto dei tempi di lavorazione, lievitazione
e maturazione dell'impasto assicurano
un prodotto lievitato, altamente digeribile
e ricco di gusto e profumi.

Quattro impasti bio per soddisfare le tue esigenze.
Tutti di nostra produzione.



CLASSICO

Il nostro impasto "Classico" è preparato con farina semi integrale bio macinata a pietra.
Una farina ricca di vitamine e sali minerali per una pizza fragrante e croccante.
Con almeno 48 ore di lievitazione.

MULTICEREALI con farina INTEGRALE

Preparata con due terzi di farina integrale bio macinata a pietra
di cinque cereali diversi (orzo, segale, avena, farro, frumento)
e un terzo di farina semi integrale bio macinata a pietra di grano tenero.
Il tutto impreziosito dal gusto dei semi di papavero.
Una pizza croccante, molto fragrante e gustosa.

NAPOLETANA

La pizza con impasto "alla napoletana": soffice, gustosa,
preparata con il dolcissimo pomodoro
San Marzano DOP dell'Agro Nocerino Sarnese.

SENZA LIEVITO

La pizza preparata senza alcun tipo di lievito.
Ideale per chi il lievito... non lo tollera.

Il nostro senza glutine

Dal 2017 facciamo parte del programma AFC
(Alimentazione Fuori Casa)
dell'Associazione Italiana Celiachia.



CUCINA

Un menu quasi interamente disponibile anche senza glutine.
Piatti di terra, mare e 100% vegetali preparati seguendo le regole fondamentali
per un'alimentazione priva di glutine.
Non facciamo uso di alimenti già pronti: prepariamo in casa tutti i prodotti, anche pasta e pane.
Disponibile per tutte le pietanze indicate con il simbolo ●

PIZZA

Un'accurata selezione di materie prime per una pizza leggera e croccante.
Cotta in un forno dedicato viene preparata seguendo
le regole fondamentali per un'alimentazione priva di glutine.
Disponibile con le farciture indicate con il simbolo ●

SAPORI D'INVERNO

pizze di stagione

RADICCHIO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, Radicchio Tardivo	9.00 €
RADICCHIO, GORGONZOLA & PANCETTA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, Radicchio Tardivo, gorgonzola DOP, Pancetta Tesa di Montagna dopo cottura	11.00 €
TREVIGIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, Radicchio Tardivo, grana padano DOP e Guanciale di Montagna stagionato dopo cottura	11.00 €
MANTOVANA • fiordilatte, crema di zucca, zucca	8.00 €
ZUCCA DI SAN LORENZO fiordilatte, crema di zucca, salsiccia, friarielli, zucca	10.00 €
ZUCCA & PANCETTA • fiordilatte, crema di zucca, zucca, Pancetta Tesa di Montagna dopo cottura	9.50 €
ZUCCA & RADICCHIO • fiordilatte, crema di zucca, Radicchio Tardivo, zucca	10.50 €
ABERDEEN passata di pomodoro bio, fiordilatte, Speck di Angus Aberdeen	10.00 €
INVERNALE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, Broccolo di Bassano, Radicchio Tardivo, porro, zucca	10.50 €
BROCCOLO BASSANESE • passata di pomodoro bio, Broccolo di Bassano, acciughe, dopo cottura: crema di broccolo e bufala di Paestum	11.00 €

la MARGHERITA... a modo nostro

la CLASSICA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	6.00 €
con impasto ALLA NAPOLETANA passata di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.00 €
SAPORITA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, grana padano DOP in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
CONFIT • passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino confit, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.00 €
di BUFALA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum in cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €
BUFALINA • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	8.50 €

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
multicereali integrale bio: +1.00€, battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
multicereali integrale bio: +1.00€, battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

PIZZE CLASSICHE

BRIE & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, brie, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
CALZONE passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	8.50 €
CAPRICCIOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.00 €
DIAVOLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, salamino piccante	7.00 €
GORGONZOLA & SPECK • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
NAPOLETANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, aglio, capperi, acciughe, origano	9.00 €
PARMA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	9.00 €
PATATE & SALSICCIA passata di pomodoro bio, fiordilatte, patate al forno, salsiccia	8.50 €
PATATOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, patatine fritte	8.00 €
PORCHETTA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porchetta	7.50 €
PROSCIUTTO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto	7.50 €
PROSCIUTTO & FUNGHI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon	8.50 €
PUGLIESE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, cipolla rossa	7.00 €
QUATTRO FORMAGGI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP	9.00 €
QUATTRO STAGIONI • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi	9.00 €

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
multicereali integrale bio: +1.00€, battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

ROMANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe	7.50 €
SICILIANA passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe, capperi, olive nere Kalamata	9.50 €
SOPRESSA & ASIAGO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, sopressa nostrana, asiago DOP	8.50 €
TONNO & CIPOLLA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, tonno, cipolla rossa	8.50 €
VERDURE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, peperoni, zucchine	9.00 €
WURSTEL • passata di pomodoro bio, fiordilatte, wurstel	7.00 €

PIZZE CLASSICHE BIANCHE

ESTIVA • fiordilatte, pomodoro datterino, olio EVO aromatizzato al basilico, basilico fresco	7.50 €
SAN LORENZO fiordilatte, friarielli, salsiccia	8.50 €
SORRENTINA • fiordilatte, provola, pomodoro datterino, rucola	9.00 €

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
multicereali integrale bio: +1.00€, battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

PIZZE SPECIALI

BUONGUSTAIA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, melanzane, brie, porcini, speck dell'Alto Adige IGP	10.50 €
CAMPAGNOLA passata di pomodoro bio, fiordilatte, carciofi, peperoni, wurstel, olive nere Kalamata, salamino piccante	10.50 €
CANTABRICO • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico	10.50 €
CANTABRICO & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese	14.00 €
CAVALLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, rucola, grana padano DOP a scaglie, pomodoro datterino, sfilacci di cavallo	10.00 €
D.O.C. • passata di pomodoro bio, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi	11.00 €
EMILIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola, noci	9.50 €
FRUTTI DI MARE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, frutti di mare, cozze, vongole	11.00 €
GRECA passata di pomodoro bio, fiordilatte, pomodoro datterino, olive nere Kalamata, feta greca	9.50 €
GUSTOSA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, code di gambero	9.50 €
MARDIGNON passata di pomodoro bio, fiordilatte, porcini, asiago DOP, salsiccia, pomodoro datterino	10.00 €
MONTANARA passata di pomodoro bio, fiordilatte, morlacco del Grappa, bastardo del Grappa, salsiccia	9.50 €
PARMA & BURRATA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, burrata pugliese	12.00 €

PARMIGIANA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, prosciutto cotto, melanzane, grana padano DOP a scaglie, asiago DOP	10.00 €
PREALPINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bastardo del Grappa, speck dell'Alto Adige IGP	9.00 €
TRICOLORE • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, pomodoro datterino confit, pesto al basilico	11.00 €
VALTELLINA • passata di pomodoro bio, fiordilatte, bresaola, rucola, grana padano DOP a scaglie	10.00 €

PIZZE SPECIALI BIANCHE

ARTU' • fiordilatte, rucola, carpaccio di pesce spada affumicato	10.50 €
MALINDI • fiordilatte, bufala di Paestum dopo cottura, cipolla rossa, pomodoro datterino, carpaccio di pesce spada affumicato	13.50 €

SALTIMBOCCA

pizza ripiegata ripiena di fiordilatte, asiago DOP, gorgonzola DOP, grana padano DOP dopo cottura: prosciutto di Parma DOP 24 mesi, rucola, grana padano DOP a scaglie	13.00 €
--	---------

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
multicereali integrale bio: +1.00€, battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

bio senza lievito: +1.00€, alla napoletana bio: +1.00€,
multicereali integrale bio: +1.00€, battuta: +4.00€, a calzone: +0.50€, coperto: 2.00€

• **Su richiesta pizza a disposizione anche senza glutine +2.50€** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

menu

cucina



Dal 2017 facciamo parte del programma AFC
(Alimentazione Fuori Casa)
dell'Associazione Italiana Celiachia.

ANTIPASTI



Carciofi al forno gratinati alle mandorle • 8.00 €

Bis di Radicchio Tardivo marinato in olio EVO con marmellata di radicchio e al forno con crostini e salsa di noci • 8.00 €

DI TERRA

Crema di Broccolo di Bassano con burrata pugliese e acciughe del Cantabrico • 9.00 €

Cuore di Radicchio Tardivo con fondente al Morlacco del Grappa Malga Monte Asolone • 8.00 €

Tagliere di formaggi con le sue marmellate e miele •
*Morlacco e Bastardo del Grappa Malga Monte Asolone, Vézzena di Malga
18 mesi Presidio Slow Food, Monte Veronese
(per 2 persone)* 16.00 €

Tagliere di affettati con burrata pugliese e focaccia al rosmarino
*Pancetta tesa di Montagna, Speck di Angus Aberdeen, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi DOP,
Guanciale di Montagna stagionato
(per 2 persone)* 20.00 €

Tartare di manzo con salsa senape, scaglie di parmigiano e crostini 9.00 €

DI MARE

Sarde fritte con ripieno di pecorino e salsa maio al limone • 6.00 €

Pepata di cozze • 7.00 €

Tartare di tonno • 10.50 €

Insalata tiepida di piovra con sedano, pomodoro datterino e olive nere Kalamata • 11.50 €

Scampi crudi con citronette agli agrumi • 12.50 €

Antipasto di pesce della casa (per 2 persone) •
2 capesante, 2 scampi, insalata di piovra, cozze, vongole, carpaccio di pesce spada, salmone 21.00 €

PRIMI



Riso venere in fantasia di verdure • 8.00 €

Tagliatelle di grano Senatore Cappelli Bio con carciofi, olive nere Kalamata, capperi e pangrattato aromatizzato al peperoncino • 🌶️ 9.00 €

Zuppa di borlotti con Radicchio Tardivo in insalata • 8.00 €

DI TERRA

Crespelle con ripieno di Radicchio Tardivo, Morlacco del Grappa Malga Monte Asolone e guanciale di montagna stagionato 9.00 €

Spaghetti alla chitarra con crema di zucca, Pancetta Tesa di Montagna e Radicchio Tardivo • 9.00 €

Gnocchetti di zucca della casa al burro e salvia 9.00 €

Vellutata di zucca con semi tostati e formaggio erborinato • 8.50 €

DI MARE

Spaghetti aglio, olio, peperoncino e battuta di tonno • 🌶️ 10.50 €

Gnocchetti della casa con ragù bianco di scorfano 10.50 €

Paccheri con triglie, calamari e frutti di capperò • 10.50 €

Bavette alle vongole • 🌶️ 12.00 €

Spaghetti allo scoglio • 🌶️ 12.00 €

🌶️ leggermente piccante

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

• Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€) 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

SECONDI

VEGETALI

Hamburger vegetale con verdure alla griglia e pane semi integrale •	12.00 €
Ceci al curry con riso venere in fantasia di verdure •	13.00 €

DI TERRA

Petto d'oca cotto a bassa temperatura •	14.00 €
Hamburger di manzo con pancetta croccante, Radicchio Tardivo, asiago DOP e patatine fritte	13.00 €
Cotoletta di vitello (<i>orecchia di elefante 500 gr circa</i>) con patatine fritte	17.00 €
Tagliata di Cuberoll (<i>250 gr circa</i>) •	14.00 €
Costina di manzo asado cotta a bassa temperatura in salsa BBQ •	13.50 €
Pollo al curry con riso venere •	13.00 €

DI MARE

Tagliata di tonno in crosta di pistacchio (<i>220 gr circa</i>) •	14.00 €
Trancio di salmone su crema di Broccolo di Bassano •	13.00 €
Frittura mista di pesce con polenta e verdure fritte •	12.50 €
Branzino al forno con patate e datterino •	15.00 €
Grigliata mista di pesce • <i>filetto di branzino, filetto di orata, 2 gamberoni, spiedino di gamberi, calamari</i>	15.00 €


CONTORNI

Carciofi "in tecia" •	4.00 €
Insalata mista/verde •	3.50 €
Patate al forno •	3.50 €
Patatine fritte •	3.50 €
Verdure alla griglia •	3.50 €
Cavolfiore in tre colori •	3.50 €
Radicchio Tardivo alla griglia •	4.00 €
Insalata di Radicchio Tardivo e melagrana •	4.00 €

MENU BAMBINI

Gnocchetti della casa / Penne al pomodoro •	6.00 €
Gnocchetti della casa / Penne al ragù di manzo •	6.50 €
Wurstel e patatine fritte •	7.00 €
Cotoletta di pollo e patatine fritte	7.50 €
Hamburger di manzo e patatine fritte	7.50 €
Petto di pollo ai ferri e patatine fritte •	7.50 €

INSALATONE

 CAVOLO CAPPUCCIO & AVOCADO • Insalata verde, cappuccio, cappuccio viola, pomodoro datterino, avocado	9.00 €
CAESAR • Insalata verde, petto di pollo alla griglia, grana a scaglie	9.00 €
TONNO • Insalata verde, rucola, tonno all'olio d'oliva, pomodoro datterino, cipolla, uovo sodo, capperi	10.00 €
COBB • Insalata verde, pomodoro datterino, petto di pollo alla griglia, uovo sodo, pancetta croccante, olive nere Kalamata, gorgonzola	10.00 €
PARMA • Insalata verde, bufala di Paestum, pomodoro datterino, prosciutto di Parma DOP 24 mesi, pesto al basilico	11.00 €

Pane senza glutine: 1.50€
Coperto 2.00€

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine (da 0€ a +1.50€)** 

Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande. Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.

DOLCI

MARDIGNON
PIZZA & CUCINA



DOLCI

PREPARATI DA NOI

Tiramisù scomposto • 5.00 €

Tonini di pastafrolla e zabaione • 4.50 €



Semifreddo al pistacchio • 4.50 €

Torta di mele con zabaione • 5.50 €

Cheesecake ai frutti di bosco 5.00 €

Panna e meringhe • 5.00 €

Millefoglie 5.50 €

Ananas al naturale • 3.50 €

Selezione di 3 Rhum servita con scaglie di cioccolato 10.00 €

Sorbetto al limone • 3.00 €

Tartufo al cioccolato 4.00 €

Tartufo al caffè 4.00 €

Tartufo affogato al caffè 5.20 €

Tartufo affogato al liquore 5.80 €

Gelato al cioccolato • 4.00 €

Gelato al limone • 4.00 €



100% Vegetale

• **Su richiesta pietanza a disposizione anche senza glutine**



Gentile cliente in caso di allergie e/o intolleranze alimentari rivolgersi al personale per informazioni sui nostri piatti e bevande.

E PER FINIRE...

VINI DA DESSERT AL CALICE

Zibibbo IGT, Duca di Castelmonte 2.50 €
Sherry Pedro Ximenez, Don Zoilo 2.80 €

Moscato Veneto IGT "Dindarello", Maculan 3.00 €
Porto Tawny, Niepoort 2.80 €

LIQUORI, CALVADOS, COGNAC, EAU DE VIE

Prugna, Poli 3.00 €
Crema di Melone, Il Faro 3.00 €
Elisir Camomilla, Poli 3.00 €
Cognac VSOP, 5.50 €

Liquore al Miele, Poli 3.00 €
Crema di Pistacchio, Il Faro 3.00 €
Calvados VSOP, Chateau du Breuil, 3.50 €
Eau de vie "Poire Williams", Massenez 5.00 €

RHUM

SERVITI CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO FONDENTE

Ron Zacapa Centenario Sistema Solera 23,
Guatemala 5.50 €
Ron Dos Maderas PX 5+5, Guyana & Spagna 5.50 €
Rum Chairman's Reserve "The Forgotten Cask",
St. Lucia 5.50 €

Ron Diplomatico Reserva Exclusiva,
Venezuela 5.50 €
Rhum Vieux Agricole VSOP, Martinica 5.50 €
Ron Zacapa Reserva Negra,
Guatemala 7.00 €

WHISKY

Lagavulin aged 16 years, Islay,
Single Malt 5.50 €
Oban, West Highland, Single Malt 5.50 €
Caol Ila Moch, Islay, Single Malt 5.50 €
Bowmore Small Batch, Islay, Single Malt 4.50 €
Glenfiddich, Highlands, Single Malt 4.50 €
Nikka Blended, Japan 4.50 €

Connoisseurs Choice, Caol Ila Distillery, 2004,
Gordon & Macphail 7.50 €
Talisker Storm, Isle of Skye, Single Malt 5.00 €
Macallan Amber, Highland, Single Malt 5.50 €
Macallan Select Oak, Highland, Single Malt 6.00 €
Akashi Meisei, Japan 5.50 €

GRAPPE & DISTILLATI

Storica Nera, Domenis 1898 4.50 €
Pò, Poli 4.00 €
Uvaviva Americana, Poli 4.00 €
Distillato di vino, Capovilla 5.50 €
Grappa di Traminer, Capovilla 5.00 €
Distillato di uva moscato, Capovilla 3.50 € (2cl)
Distillato di lamponi selvatici, Capovilla 7.00 € (2 cl)

Prime Uve, Bonaventura Maschio 4.00 €
Uvaviva Italiana, Poli 4.00 €
Cleopatra Amarone, Poli 4.00 €
Grappa di Amarone, Capovilla 5.50 €
Distillato di pesche saturno, Capovilla 4.00 € (2 cl)
Distillato di pere moscatello, Capovilla 4.00 € (2 cl)