

*La Pizzeria*

*Cafe Commercio*

*"L'impasto della nostra pizza è ottenuto da una miscela di farine di grano 100% italiano macinato a pietra e farina di grano con aggiunta di farro integrale, soia e crusca tostati. Il risultato che abbiamo ottenuto fa sì che la rende gustosa e altamente digeribile."*

*In pizzeria Sharif*

## Bufalina

*Stria, olio di oliva extravergine, sale, origano. In uscita: Mozzarella di bufala, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, olive taggiasche. (1, 7, 12)*

14 €

## Carani

*Base Margherita. In uscita: Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata, pomodorini, rucola, olio di oliva extravergine. (1, 7)*

16 €

## Zona Mercè

*Pomodoro San Marzano, aglio, prezzemolo. In uscita: Pomodorini, cipolla rossa di Tropea marinata. (1, 12)*

14 €

## Margherita Plus

*Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico. In uscita: Pomodorini, pesto di rucola. (1, 6)*

11 €

## Napoli

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, filetti di alici, origano, olio di oliva extravergine.*

*(1, 4, 7)*

10 €

## Vecchia Napoli

*Pomodoro San Marzano, datterino rosso, filetti di alici, olive taggiasche, capperi, origano, olio di oliva extravergine. (1, 4, 7, 12)*

12 €

## Vivaldi

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salsiccia, funghi, carciofi. (1, 7)*

12 €

## Quattro Gusti

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, salsiccia, pancetta, gorgonzola, spinaci. (1, 7)*

12 €

## Eccelsa

*Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olive taggiasche. In uscita: Prosciutto crudo di Parma 24 mesi. (1, 7, 12)*

14 €

## Calzonaccio

*Pomodoro san Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia, cipolla. (1, 7)*

13 €

## De Curtis

*Pomodoro San Marzano, provola affumicata, salsiccia, friarielli, peperoncino. (1, 7)*

13 €

## Vecchia Modena

*Mozzarella fior di latte, pancetta, scaglie di Parmigiano reggiano, aceto balsamico di Modena. (1, 7, 12)*

12 €

## Sorrentina

*Mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli leggermente piccanti. (1, 7, 12)*

11 €

## Buonissima

*Mozzarella fior di latte, olive taggiasche. In Uscita: Acciughe cantabriche, burrata. (1, 4, 7, 12)*

16 €

## Portofino

*Mozzarella fior di latte, pesto di basilico. In uscita: Prosciutto cotto. (1, 5, 7, 8)*

15 €

## Sharif

*Mozzarella fior di latte, pancetta, provola, crocchette di patate, (1, 7)*

14 €

## Eccola

*Mozzarella fior di latte, gorgonzola, spianata piccante, porcini. (1, 7)*

15 €

## Rustica

*Mozzarella fior di latte, pancetta, salsiccia, spinaci, gorgonzola. (1, 7)*

13 €

## Ma va là

*Mozzarella fior di latte, datterino semi-dry, olive taggiasche, cipolla di tropea marinata all'aceto balsamico, filetto di alici, insalata riccia. (1, 7, 12)*

15 €

*Queen Angelino Super Star*

*(Lunghino di pizza. lungo. lungo)*

### Queen

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte. In uscita: Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, datterino rosso, rucola, aceto balsamico di Modena. (1, 7, 12)*

14 €

### Angelino

*Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Parmigiano reggiano. In uscita: Speck, rucola, pomodorini, scaglie di Parmigiano reggiano, aceto balsamico di Modena igp (1, 7, 12)*

14 €

### Super

*Mozzarella fior di latte, Taleggio dop, funghi porcini. In uscita: Coppa di Parma. (1, 7)*

14 €

### Star

*Mozzarella fior di latte, funghi. In uscita: Funghi freschi, datterino rosso, scaglie di Pecorino, olio di oliva extravergine. (1, 7)*

14 €

## Taglieri con stria calda

### Singolo

*Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Mortadella Bologna igp, Coppa di testa artigianale, salame felino igp, Pancettone. (1, 7, 9, 12)*

13 €

## Doppio

*Prosciutto crudo di Parma 30 mesi, Mortadella Bologna igp, Coppa di testa artigianale, salame felino igp, Pancettone, giardiniera di verdure. (1, 7, 9, 12)*

25 €

## Servizio

3 €

Gentile Cliente, qualora avesse allergie e/o intolleranze alimentari non esiti a chiedere informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Saremo lieti di consigliarla nel migliore dei modi. Le procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione incrociata, tuttavia le operazioni di manipolazione, preparazione e somministrazione di alimenti e bevande possono comportare condivisione di aree ed utensili; pertanto, non può essere escluso il possibile contatto tra prodotti alimentari ed altri prodotti alimentari contenenti allergeni.

### **Alimenti da segnalare per le intolleranze e allergie alimentari**

- 1) Cereali contenenti glutine
- 2) Crostacei

- 3) Uova
- 4) Pesce
- 5) Arachidi
- 6) Soia
- 7) Latte e lattosio
- 8) Frutta a guscio
- 9) Sedano
- 10) Senape
- 11) Semi di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti se superiori a determinate concentrazioni
- 13) Lupini
- 14) Molluschi

Vi preghiamo di segnalarci eventuali ulteriori intolleranze oltre quelle sopra indicate