

Le Classiche

I numeri riportati per ciascuna pizza, indicano i prodotti che provocano allergie o intolleranze, in essa presenti. Fare riferimento alla legenda riportata in menù.

CALZONE AI QUATTRO FORMAGGI (1-3-7)	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Emmenthal DOP, Grana Padano DOP	
CALZONE FARCITO (1-7)	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto da suino italiano, funghi, carciofi, capriccio gastronomico	
CALZONE LISCIO (1-7)	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto da suino italiano	
LA CALABRESE (1-7)	€ 7,00
Pomodoro, fior di latte, spianata piccante, origano	
LA CAPRESE (1-7)	€ 8,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodori Ciliegino, olio extravergine d'oliva al basilico	
LA CAPRICCIOSA (1-4-7)	€ 8,30
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto da suino italiano, funghi, carciofi, capriccio gastronomico, acciughe, origano	
LA CARRETTIERA (1-4-7)	€ 8,50
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, pomodori Ciliegino, origano	
LA CRUDO (1-3-7)	€ 8,80
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo dolce della tradizione lombarda, Grana Padano DOP a scaglie	
LA FRUTTI DI MARE (1-2-4-7-14)	€ 9,90
Pomodoro, fior di latte , polpo, gamberetti, cozze, pomodori Ciliegino, olio extravergine	

d'oliva all'aglio	
LA FUNGHI PORCINI (1-3-7)	€ 7,90
Pomodoro, fior di latte , funghi porcini, Grana Padano DOP	
LA GAMBERETTI E RUCOLA (1-2-3-7)	€ 8,80
Pomodoro, fior di latte , gamberetti, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	
LA MARINARA CILENTANA (1-4)	€ 8,00
Pomodoro Datterino, acciughe, capperi, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva all'aglio e basilico	
LA PROSCIUTTO (1-7)	€ 7,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto da suino italiano	
LA PROSCIUTTO E FUNGHI (1-7)	€ 7,20
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto da suino italiano, funghi trifolati	
LA PUGLIESE (1-7)	€ 6,50
Pomodoro, fior di latte, cipolla, Grana Padano DOP, origano	
LA QUATTRO FORMAGGI (1-3-7)	€ 7,20
Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola DOP, Taleggio DOP, Emmenthal DOP, Grana Padano DOP	
LA QUATTRO STAGIONI (1-7)	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto da suino italiano, funghi, carciofi, capriccio gastronomico	
LA ROMANA (1-4-7)	€ 7,50
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, pomodori Ciliegino, origano	
LA SALSICCIA E RUCOLA (1-7)	€ 8,00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia di groppino, rucola	
LA SPECK (1-7)	€ 9,00

Pomodoro, mozzarella, Asiago DOP "crosta nera", Speck Alto Adige IGP

LA VEGETARIANA (1-3-7)

€
8,80

Pomodoro, fior di latte, Radicchio di Chioggia IGP, melanzane, zucchine, peperoni arrostiti, spinaci, pomodori Ciliegino, Grana Padano DOP

LA WURSTEL (1-7)

€
6,20

Pomodoro, mozzarella, wurstel

MARGHERITA, LA REGINA (1-7)

€
5,60

Pomodoro, fior di latte, olio extravergine d'oliva al basilico

NAPOLI (1-4-7)

€
7,00

Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano

OCCHIO DI BUE (1-3-7)

€
7,50

Pomodoro, Mozzarella, prosciutto cotto da suino italiano, uovo

RUCOLA (1-3-7)

€
6,70

Pomodoro, mozzarella, rucola, Grana Padano DOP a scaglie

TONNO (1-4-7)

€ 7,10

Pomodoro, mozzarella, tonno, pepe nero

Le Esclusive

BORGOTARO (1-7)	€ 12,00
Crema al tartufo, mozzarella, funghi porcini, rucola, prosciutto crudo dolce della tradizione lombarda, olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo	
BOTTARGA (1-4-7)	€ 8,80
Fior di latte, cipolla, bottarga di muggine, rucola, olio extravergine d'oliva al peperoncino	
CETARA (1-4-7)	€ 8,30
Fior di latte, pomodori Ciliegino, olio extravergine d'oliva all'aglio, colatura di alici di Cetara	
FELINO (1-7)	€ 9,80
Pomodoro, mozzarella, salame di Felino, olive Taggiasche, robiola ai tre latti	
I FIORDI (1-2-7)	€ 9,80
Pomodoro, fior di latte, salmone affumicato, gamberetti	
I TRE PORCELLINI (1-7)	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pancetta nostrana, salsiccia di groppino, wurstel, pepe rosa	
IL CAPPELLO DEL PRETE (1-3-7)	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, robiola di Bufala, salsiccia di groppino, Radicchio di Chioggia IGP, Grana Padano DOP	
IL FRANCESINO (1-3-7)	€ 10,00
Mozzarella, robiola di Bufala, prosciutto cotto da suino italiano, spinaci, pomodori Ciliegino, uovo sbattuto, Grana Padano DOP	
IL MONTANARO (1-3-7)	€ 9,10
Pomodoro, mozzarella, salsiccia di groppino, funghi porcini, Grana Padano DOP	
IL PASTORE (1-7)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni arrostiti, pancetta nostrana, Pecorino Toscano DOP, olive Taggiasche	

IL VISCONTE (1-7)	€
Crema al tartufo, mozzarella, Fontina DOP Valle d' Aosta, cacao	9,40
LA LODIGIANA (1-7)	€
Pomodoro, mozzarella, carciofi, robiola ai tre latti, coppa legata a corda	10,30
LA LONGOBARDA (1-7)	€
Pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, Taleggio DOP, coppa legata a corda	10,20
LA MASSERIA (1-7)	€
Pomodoro, fior di latte, olive Taggiasche, salsiccia di groppino, ricotta, semi di finocchio, olio extravergine d'oliva al peperoncino	10,30

LA MODENESE (1-3-7)	€ 8,00
Fior di latte, rucola, Grana Padano DOP a scaglie, glassa di Aceto Balsamico di Modena IGP	
LA MONZESE (1-3-7)	€ 9,70
Fior di latte, salsiccia di groppino, cipolla, Grana Padano DOP, zafferano	
LA RUSTICA (1-3-7)	€ 8,90
Pomodoro, fior di latte, salsiccia di groppino, peperoni arrostiti, scamorza, Grana Padano DOP	
LA SENESE (1-7)	€ 9,10
Pomodoro, mozzarella, Pecorino Toscano DOP, salame di cinghiale, pomodori Ciliegino, origano	
LA SIGNORA DELLA BASSA (1-7)	€ 14,00
Crema al tartufo, mozzarella, Asiago DOP "crosta nera", robiola di Bufala, rucola, Culatta arrosto	
LA TONNARA (1-4-7)	€ 10,50
Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala Campana DOP, tonno, olive Taggiasche, olio extravergine d'oliva al peperoncino, origano	
LA TREMEZZINA (1-3-7)	€ 14,00
Pomodoro, fior di latte, funghi porcini, rucola, carpaccio affumicato di Chianina, Grana Padano DOP	
L'ELVETICA (1-7)	€ 10,30
Pomodoro, mozzarella, Culatta arrosto, funghi porcini, Emmenthal DOP, rosmarino	
L'ETRUSCA (1-7)	€ 9,80
Pomodoro, mozzarella, salsiccia di groppino, funghi, Pecorino Toscano DOP, capperi, olive Taggiasche, cipolla, Grana Padano DOP, origano	
MIELE (1-7-8)	€ 9,00
Fior di latte, Gorgonzola DOP, mele, Grana Padano DOP, noci, miele d'acacia	
MIMOSA (1-2-3-7)	€

Curry, fior di latte, gamberetti, funghi porcini, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	13,00
PANTELLERIA (1-3-7)	€ 8,80
Pomodoro, fior di latte, salsiccia di groppino, capperi, pomodori Ciliegino, Grana Padano DOP, origano	
ROSA PASTELLO (1-2-3-7)	€ 10,70
Fior d latte, pancetta stufata di suino italiano, gamberetti, rucola, Grana Padano DOP a scaglie	
UN PESCE FUOR D'ACQUA (1-4-7)	€ 11,50
Pomodoro, mozzarella, tonno, carciofi, robiola ai tre latti, pancetta nostrana, olive Taggiasche	
VENTO DELL'EST (1-3-7)	€ 9,90
Pomodoro, fior di latte, pancetta stufata di suino italiano , scamorza, cipolla, Grana Padano DOP	

Le Vegane

BORGOVEG (1) Crema al tartufo, funghi porcini, rucola, olio extravergine d'oliva aromatizzato al tartufo	€ 9,00
HUMMUS E PROFUMI (1-5) Crema di ceci, pomodori semi-secchi, rosmarino, scorza di limone, arachidi	€ 8,50
L'AUTUNNALE (1-8) Crema di zucca, radicchio, noci	€ 8,00
L'ESTIVA (1-8) Pomodoro Datterino, melanzane, mandorle, olio extravergine d'oliva al basilico	€ 7,00
LA BAVARESE VIVACE (1-8-10) Salsa alla senape, patate, peperoni, pinoli	€ 7,50
INDIEVEG (1) Salsa al curry, Radicchio di Chioggia IGP, melanzane, zucchine, peperoni arrostiti, spinaci, pomodori Ciliegino	€ 8,00

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(Allegato II Regolamento UE 1169/2011 o Regolamento FIAC Fornitura di Informazioni sugli Alimenti ai Consumatori)

1. **Cereali contenenti glutine** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - ✓ Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio*;
 - ✓ Maltodestrine a base di grano*;
 - ✓ Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - ✓ Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.** *(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)*
4. **Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:**
 - ✓ gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - ✓ gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia, tranne:**
 - ✓ olio e grasso di soia raffinato*;
 - ✓ tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - ✓ oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - ✓ estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:**
 - ✓ siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - ✓ latticello *(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).*
8. **Frutta a guscio** vale a dire:
 - ✓ mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.