

**LA PIZZA DA ASPORTO
PENSATA PER VOI**

Solo con ingredienti di
primissima qualità.

Cotta all'antica: in forno a legna,
unendo genuinità e professionalità



Orario: 18,00 - 21,30
Chiuso il lunedì

Ordina la tua pizza:

Via Verona, 8 - Torri di Q.lo (VI)
Tel. 0444 260035



in via Verona, 8



ha fatto della **GENUINITA'**
il suo principale obiettivo,
scelta che in breve tempo
le ha consentito di raggiungere
la fiducia dei suoi clienti

è sinonimo di **ALTA QUALITA'**
di tutti i suoi prodotti,
dai più tradizionali alle specialità
pur mantenendo prezzi contenuti
e competitivi

il terzo punto forte di questa piccola
realità artigianale è nella **VELOCITA'**
e **PROFESSIONALITA'** del servizio,
con attrezzature d'avanguardia,
sempre rispettando tradizione
e cortesia

Gli ingredienti delle nostre pizze :

PASTA PER PIZZA

farina tipo "OO" e di soia di prima qualità,
acqua, sale marino, lievito.

MOZZARELLA

di puro latte vaccino.

MELANZANE E ZUCCHINE

vengono affettate e cotte sulla piastra
del forno a legna.

PEPERONI, RADICCHIO, CIPOLLA

vengono affettati prima dell'utilizzo.

PROSCIUTTO COTTO

pura coscia di suino nazionale
senza polifosfati aggiunti,
per un massimo di qualità e ricercatezza.

CREME SCELTE

grazie alle quali la pizza acquista aromi
raffinati e delicati.



BIONICA

pomodoro, mozzarella,
gorgonzola, fagioli,
salsiccia, cipolla

tomato, mozzarella,
gorgonzola cheese,
beans, sausage, onion

BRIOSIA

pomodoro, mozzarella,
tonno, cipolla, peperoni,
patè di olive

tomato, mozzarella,
tuna, onion,
peppers, olive patè





CAVALLINA

mozzarella, porcini,
dopo cottura:
sfilacci di cavallo,
grana a scaglie

mozzarella,
mushrooms porcini,
after cooking: sfilacci
(finest threaded horse meat),
slivers of parmesan

CASTELLANA

pomodoro, mozzarella,
radicchio, gorgonzola,
salamino

tomato, mozzarella,
red chicory,
gorgonzola cheese,
hot salami





CAZZAROLA

crema di asparagi,
mozzarella,
scamorza affumicata,
dopo cottura: rucola

asparagus cream,
mozzarella,
smoked cheese,
after cooking: rocket



CHE GIOIA

*crema di carciofi,
mozzarella, radicchio, panna,
dopo cottura: speck*

*artichoke cream,
mozzarella, red chicory,
milk cream,
after cooking: speck*





CAMASUTRA

crema di asparagi,
mozzarella, radicchio rosso,
gamberetti

*asparagus cream,
mozzarella, red chicory,
shrimps*



FINOCCHIA

mozzarella, gorgonzola,
dopo cottura:
finocchio affettato,
bresaola

*mozzarella,
gorgonzola cheese,
after cooking: sliced fennel,
bresaola (dried salt beef)*





DIVINA

crema di basilico,
mozzarella di bufala,
dopo cottura:
pomodoro a fette, basilico

*basil cream,
cow buffalo mozzarella,
after cooking:
slices of tomato, basil*

FRUTTI DI MARE

crema di scampi,
pomodoro, gamberetti,
insalata di mare,
prezzemolo, olio agliato

*scampi cream, tomato,
shrimps, sea food salad,
parsley, garlic oil*





GIORGIA

*pomodoro, mozzarella,
zucchine, cipolla,
salamino, origano*

*tomato, mozzarella,
courgettes, onion,
hot salami, oregano*

AURORA

*crema di zucca, mozzarella,
scamorza affumicata,
dopo cottura: bresaola*

*pumpkin cream, mozzarella,
smoked cheese,
after cooking:
bresaola (dried salt beef)*





CIPOLLONA

crema di cipolla,
mozzarella,
peperoni freschi,
pancetta stufata,
grana a scaglie

*onion cream,
mozzarella,
fresh peppers,
stewed bacon,
slivers of parmesan*

LINEA SNELLA

pomodoro, gamberetti,
piselli, olive nere,
dopo cottura:
carote grattugiate

tomato, shrimps,
peas, black olives,
after cooking:
grated carrots





ESOTICA

crema di scampi,
mozzarella, gamberetti,
prezzemolo, olio agliato

*scampi cream,
mozzarella, shrimps,
parsley, garlic oil*

FETENTONA

*crema di radicchio,
mozzarella, salsiccia,
panna, grana a scaglie*

*red chicory cream,
mozzarella, sausage,
milk cream,
slivers of parmesan*





AFRODISIACA

crema di carciofi,
mozzarella, dopo cottura:
prosciutto crudo,
semi di papavero,
grana a scaglie

*artichoke cream,
mozzarella, after cooking:
uncooked ham,
poppy seeds,
slivers of parmesan*





LISTINO PREZZI 2023

Chiuso il lunedì

Pizze speciali

AFRODISIACA	bianca	crema di carciofi - mozzarella - d.c.: prosciutto crudo - semi di papavero - grana a scaglie artichoke cream - m - a.c.: uncooked ham - poppy seeds - slivers of parmesan	€ 8,00
AMATRICIANA	rossa	pomodoro - mozzarella - pancetta stufata - cipolla - grana a scaglie t - m - stewed bacon - onion - slivers of parmesan	€ 7,50
AURORA	bianca	crema di zucca - mozzarella - scamorza affumicata - d.c.: bresaola pumpkin cream - m - smoked cheese - a.c.: bresaola (dried salt beef)	€ 8,00
BIONICA	rossa	pomodoro - mozzarella - salsiccia - cipolla - gorgonzola - fagioli t - m - sausage - onion - gorgonzola cheese - beans	€ 8,00
BISATONA	rossa	pomodoro - mozzarella - tonno - piselli t - m - tuna - peas	€ 7,50
BOSCAIOLA	bianca	crema di tartufo - mozzarella - porcini - chiodini - champignon freschi truffle cream - m - mushrooms porcini - honey mushrooms - fresh champignon	€ 8,00

BRIOSIA	rossa	pomodoro - mozzarella - tonno - cipolla - peperoni freschi - patè di olive t - m - tuna - onion - fresh peppers - olive patè	€ 7,50
CAMASUTRA	bianca	crema di asparagi - mozzarella - radicchio - gamberetti asparagus cream - m - red chicory - shrimps	€ 8,00
CARCIOFOTTO	rossa	crema di carciofi - pomodoro - mozzarella - carciofi artichoke cream - t - m - artichokes	€ 7,50
CAROSELLI	bianca	mozzarella verde - piselli - d.c.: carote grattugiate green m - peas - a.c.: grated carrots	€ 7,50
CASTELLANA	rossa	pomodoro - mozzarella - radicchio - gorgonzola - salamino t - m - red chicory - gorgonzola cheese - hot salami	€ 7,50
CAVALLINA	bianca	mozzarella - porcini - d.c.: sfilacci di cavallo - grana a scaglie m - mushrooms porcini - a.c.: finest threaded horse meat - slivers of parmesan	€ 8,00
CAZZAROLA	bianca	crema di asparagi - mozzarella - scamorza affumicata - d.c.: rucola asparagus cream - m - smoked cheese - a.c.: rocket	€ 7,50
CENERENTOLA	rossa	pomodoro - mozzarella - panna - porcini - d.c.: pomodorini - rucola t - m - milk cream - mushrooms porcini - a.c.: cherry tomatoes - rocket	€ 7,50
CHE GIOIA	bianca	crema di carciofi - mozzarella - radicchio - panna - d.c.: speck artichoke cream - m - red chicory - milk cream - a.c.: speck	€ 8,00
CIPOLLONA	bianca	crema di cipolla - mozzarella - peperoni freschi - pancetta stufata - grana a scaglie onion cream - m - fresh peppers - stewed bacon - slivers of parmesan	€ 8,00
CRUDITA'	bianca	mozzarella - champignon freschi - d.c.: rucola - filetto di carpaccio - grana a scaglie m - fresh champignon - a.c.: rocket - sliced raw fillet - slivers of parmesan	€ 8,50
DELIZIA	rossa	pomodoro - mozzarella - d.c.: prosciutto crudo - grana a scaglie t - m - a.c.: uncooked ham - slivers of parmesan	€ 8,00
DIVINA	bianca	crema di basilico - mozzarella di bufala - d.c.: pomodoro a fette - basilico basil cream - cow buffalo mozzarella - a.c.: slices of tomato - basil	€ 7,50

ECLISSE	rossa	pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - ricotta - chiodini + - m - cooked ham - cottage cheese - honey mushrooms	€ 7,50
ESOTICA	bianca	crema di scampi - mozzarella - gamberetti - prezzemolo - olio agliato scampi cream - m - shrimps - parsley - garlic oil	€ 8,00
FELICITA'	bianca	crema di asparagi - m - 3 formaggi - prezzemolo - olio agliato asparagus cream - m - 3 kinds of cheese - parsley - garlic oil	€ 7,50
FETENTONA	bianca	crema di radicchio - mozzarella - salsiccia - panna - grana a scaglie red chicory cream - m - sausage - milk cream - slivers of parmesan	€ 8,00
FINOCCHIA	bianca	mozzarella - gorgonzola - d.c.: finocchio - bresaola m - gorgonzola cheese - a.c.: sliced fennel - bresaola (dried salt beef)	€ 8,00
FRUTTI di MARE	rossa	crema di scampi - pomodoro - insalata di mare - gamberetti - prezzemolo - olio agliato scampi cream - + - sea food salad - shrimps - parsley - garlic oil	€ 9,00
GIORGIA	rossa	pomodoro - mozzarella - zucchine - cipolla - salamino - origano + - m - courgettes - onion - hot salami - oregano	€ 7,50
INCOMPRESA	bianca	mozzarella - stracchino - d.c.: pomodorini - porchetta m - stracchino (soft cheese) - a.c.: cherry tomatoes - roast sucking pig	€ 8,00
INFERNO	rossa	crema di peperoni - pomodoro - mozzarella - panna - salamino - olive nere - pomodorini pepper cream - + - m - milk cream - hot salami - black olives - cherry tomatoes	€ 7,50
INFINITA	rossa	pomodoro - mozzarella - salsiccia - pancetta stufata - gorgonzola - olive nere - uovo + - m - sausage - stewed bacon - gorgonzola cheese - black olives - egg	€ 8,50
LINEA SNELLA	rossa	pomodoro - gamberetti - piselli - olive nere- d.c.: carote grattugiate + - shrimps - peas - black olives - a.c.: grated carrots	€ 7,50
LUCILLA	rossa	crema di olive - pomodoro - mozzarella - porcini - pancetta stufata olive cream - + - m - mushrooms porcini - stewed bacon	€ 8,00
LUNARE	rossa	crema di tartufo - pomodoro - mozzarella - carciofi - salamino - gorgonzola truffle cream - + - m - artichokes - hot salami - gorgonzola cheese	€ 8,00

MAIALA	bianca	mozzarella - radicchio - olive nere - d.c.: porchetta m - red chicory - black olives - a.c.: roast sucking pig	€ 8,00
MANGIAMI	bianca	crema di asparagi - mozzarella - prosciutto cotto - mais - d.c.: rucola - grana a scaglie asparagus cream - m - cooked ham - corn - a.c.: rocket - slivers of parmesan	€ 8,00
MARI e MONTI	rossa	crema di tartufo - pomodoro - gamberetti - porcini - chiodini - champignon freschi - patè di scampi truffle cream - t - shrimps - mushrooms porcini - honey mushrooms - fresh champignon - scampi patè	€ 8,50
MEDITERRANEA	bianca	mozzarella - gamberetti - prezzemolo - d.c.: salsa rosa m - shrimps - parsley - a.c.: pink sauce	€ 7,50
MONTANARA	rossa	pomodoro - mozzarella - porcini - chiodini - champignon freschi - patate lesse - d.c.: sopressa t - m - mushrooms porcini - honey mushrooms - fresh champignon - boiled potatoes - a.c.: kind of salami	€ 8,00
PENELOPE	rossa	crema di zucca - pomodoro - mozzarella - scamorza affumicata - salamino - cipolla pumpkin cream - t - m - smoked cheese - hot salami - onion	€ 7,50
POPEYE	bianca	mozzarella verde - salsiccia - grana a scaglie green m - sausage - slivers of parmesan	€ 7,50
PIRONE in RESTA	bianca	mozzarella - brie - d.c.: noci - pistacchi - sfilacci di cavallo m - brie cheese - a.c.: nuts - pistachios - finest threaded horse meat	€ 8,00
PIU' BUONA	bianca	crema di tartufo - mozzarella - d.c.: rucola - speck - grana a scaglie truffle cream - m - a.c.: rocket - speck - slivers of parmesan	€ 8,50
PIZZA FAMILY (2 persone - 2 people)	bianca	*m. verde - gorg - spinaci - pancetta *m - gamberetti - salsa rosa *m - pomodorini *m. verde - asparagi - pancetta *green m - gorg cheese - spinaches - bacon *m - shrimps - pink sauce *m - cherry t *green m - asparagus - bacon	€ 17,00
PRIMAVERA	bianca	mozzarella - piselli - pancetta stufata - grana a scaglie m - peas - stewed bacon - slivers of parmesan	€ 7,50
PRINCIPESSA	bianca	mozzarella verde - mais - d.c.: pomodoro a fette - grana a scaglie green m - corn - a.c.: slices of tomato - slivers of parmesan	€ 7,50
REGINA	bianca	crema di rucola - mozzarella - ricotta - d.c.: prosciutto crudo rocket cream - m - cottage cheese - a.c.: uncooked ham	€ 8,00

ROBUSTA	rossa	pomodoro - mozzarella di bufala - rosmarino - olio agliato t - cow buffalo m - rosemary - garlic oil	€ 7,00
RUCOLONA	bianca	crema di rucola - mozzarella - brie - ricotta - d.c.: bresaola rocket cream - m - brie cheese - cottage cheese - a.c.: bresaola (dried salt beef)	€ 8,00
SASSINA	rossa	pomodoro - mozzarella - prezzemolo - olio agliato - d.c.: pomodoro a fette t - m - parsley - garlic oil a.c.: slices of tomato	€ 6,50
SGAIA	bianca	mozzarella verde - asparagi - pancetta stufata green m - asparagus - stewed bacon	€ 7,50
SPAVALDA	rossa	crema di basilico - pomodoro - mozzarella di bufala - scamorza - d.c.: pomodorini basil cream - t - cow buffalo m - smoked cheese - a.c.: cherry tomatoes	€ 7,50
SPECIALE CRAZY	bianca	ricotta - brie - d.c.: rucola - prosciutto crudo - grana a scaglie (calzone) cottage cheese - brie cheese - a.c.: rocket - uncooked ham - slivers of parmesan	€ 8,00
SUPERSONICA	bianca	crema di peperoni - mozzarella - brie - gamberetti - prezzemolo pepper cream - m - brie cheese - shrimps - parsley	€ 7,50
TONNAROLA	bianca	crema di cipolla - mozzarella - tonno - pomodorini onion cream - m - tuna - cherry tomatoes	€ 7,50
VACCONA	bianca	crema di rucola - mozzarella - salsiccia - panna - pomodorini rocket cream - m - sausage - milk cream - cherry tomatoes	€ 7,50
VENERE	bianca	crema di carciofi - mozzarella - speck - champignon freschi - d.c.: grana a scaglie artichoke cream - m - speck - fresh champignon - a.c.: slivers of parmesan	€ 8,00
VII° CIELO	bianca	mozzarella verde - prosciutto crudo - stracchino - d.c.: noci - rucola green m - uncooked ham - stracchino (soft cheese)- a.c.: nuts - rocket	€ 8,00
VULCANICA	bianca	mozzarella - salamino - pomodorini - d.c.: basilico m - hot salami - cherry tomatoes - a.c.: basil	€ 7,00
ZOCCO	bianca	crema di zucca - mozzarella - salsiccia - champignon freschi - grana a scaglie pumpkin cream - m - sausage - fresh champignon - slivers of parmesan	€ 8,00

Pizze tradizionali

4 FORMAGGI	pomodoro - mozzarella - formaggi misti - gorgonzola † - m - 3 kinds of cheese - gorgonzola cheese	€ 6,50
4 STAGIONI	pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi - carciofi † - m - cooked ham - mushrooms - artichokes	€ 7,00
ASPARAGI	pomodoro - mozzarella - asparagi † - m - asparagus	€ 6,00
CALZONE	mozzarella - prosciutto cotto - funghi m - cooked ham - mushrooms	€ 6,50
CAPRICCIOSA	pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi - carciofi † - m - cooked ham - mushrooms - artichokes	€ 7,00
CRUDO	pomodoro - mozzarella - d.c.:prosciutto crudo † - m - a.c.: uncooked ham	€ 7,50
DIAVOLA	pomodoro - mozzarella - salamino † - m - hot salami	€ 6,00
FUNGHI	pomodoro - mozzarella - funghi † - m - mushrooms	€ 6,00
MARGHERITA	pomodoro - mozzarella † - m	€ 5,00
MARINARA	pomodoro - origano - olio agliato † - oregano - garlic oil	€ 4,50
MELANZANE	pomodoro - mozzarella - melanzane † - m - aubergines	€ 6,00

MELANZANE E PEPERONI	pomodoro - mozzarella - melanzane - peperoni freschi † - m - aubergines - fresh peppers	€ 6,50
PATATOSA	pomodoro - mozzarella - patate fritte † - m - fried potatoes	€ 6,00
PROSCIUTTO	pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto † - m - cooked ham	€ 6,00
PROSCIUTTO E FUNGHI	pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi † - m - cooked ham - mushrooms	€ 6,50
PUGLIESE	pomodoro - mozzarella - cipolla - origano † - m - onion - oregano	€ 6,00
RICOTTA E SPINACI	pomodoro - mozzarella - ricotta - spinaci † - m - cottage cheese - spinaches	€ 6,50
ROMANA	pomodoro - mozzarella - acciughe - origano † - m - anchovies - oregano	€ 6,00
TIROLESE	pomodoro - mozzarella - gorgonzola - d.c.: speck † - m - gorgonzola cheese - a.c.: speck	€ 7,00
TONNO	pomodoro - mozzarella - tonno † - m - tuna	€ 6,50
TONNO E CIPOLLA	pomodoro - mozzarella - tonno - cipolla † - m - tuna - onion	€ 7,00
VERDURE	pomodoro - mozzarella - melanzane - peperoni freschi - asparagi - radicchio - zucchine - spinaci † - m - aubergines - fresh peppers - asparagus - red chicory - courgettes - spinaches	€ 7,00
VIENNESE	pomodoro - mozzarella - wurstel † - m - wurstel	€ 6,00

Legenda: m = mozzarella † = tomato d.c. dopo cottura a.c. = after cooking



Legenda:

m = mozzarella

t = tomato

a.c. = after cooking

d.c. = dopo cottura

Sabato e Domenica é gradita la prenotazione.

Chiuso il lunedì

- Per tutti i nostri clienti: ai fini di essere più veloci nel servizio, consigliamo di non variare eccessivamente le pizze del listino
- Gli accostamenti dei prodotti sono stati studiati per accontentare più gusti possibili. Vi ringraziamo per la preferenza accordataci.
- Per ogni modifica apportata ai componenti della pizza richiesta, il prezzo verrà aumentato da € 0,50 a € 2,00

* Le nostre Pizze sono comprese di confezione in carta tutta vegetale.

CRUDITA'

mozzarella,
champignon freschi,
dopo cottura: rucola,
filetto di carpaccio,
grana a scaglie

mozzarella,
fresh champignon,
after cooking: rocket,
sliced raw fillet,
slivers of parmesan





MARI e MONTI

crema di tartufo,
pomodoro, gamberetti,
champignon freschi,
porcini, chiodini,
patè di scampi

*truffle cream, tomato,
shrimps, fresh champignon,
mushrooms porcini,
honey mushrooms,
scampi patè*

PENELOPE

crema di zucca,
pomodoro, mozzarella,
scamorza affumicata,
cipolla, salamino

*pumpkin cream,
tomato, mozzarella,
smoked cheese,
onion, hot salami*





INFERNO

crema di peperoni,
pomodoro, mozzarella,
panna, salamino,
pomodorini, olive nere

*pepper cream,
tomato, mozzarella,
milk cream, hot salami,
cherry tomatoes,
black olives*

ZOCCO

*crema di zucca,
mozzarella, salsiccia,
champignon freschi,
grana a scaglie*

*pumpkin cream,
mozzarella, sausage,
fresh champignon,
slivers of parmesan*





SUPERSONICA

crema ai peperoni,
mozzarella, brie,
gamberetti, prezzemolo

*pepper cream,
mozzarella, brie cheese,
shrimps, parsley*

INCOMPRESA

mozzarella, stracchino,
dopo cottura:
pomodorini, porchetta

*mozzarella,
stracchino (soft cheese),
after cooking:
cherry tomatoes,
roast sucking pig*





INFINITA

pomodoro, mozzarella,
salsiccia, pancetta stufata,
gorgonzola,
olive nere, uovo

*tomato, mozzarella,
sausage, stewed bacon,
gorgonzola cheese,
black olives, egg*

LUCILLA

crema di olive,
pomodoro, mozzarella,
pancetta stufata,
porcini

*olive cream,
tomato, mozzarella,
stewed bacon,
mushrooms porcini*





LUNARE

crema di tartufo,
pomodoro, mozzarella,
gorgonzola,
carciofi, salamino

*truffle cream,
tomato, mozzarella,
gorgonzola cheese,
artichokes, hot salami*

MAIALA

mozzarella, radicchio,
olive nere,
dopo cottura: porchetta

mozzarella, red chicory,
black olives,
after cooking:
roast sucking pig





PIRONE IN RESTA

mozzarella, brie,
dopo cottura:
noci, pistacchi,
sfilacci di cavallo

*mozzarella, brie cheese,
after cooking: nuts,
pistachios, sfilacci
(finest threaded horse meat)*

SPECIALE CRAZY

ricotta, brie,
dopo cottura: rucola,
prosciutto crudo,
grana a scaglie

*cottage cheese,
brie cheese,
after cooking:
rocket, uncooked ham,
slivers of parmesan*





PIZZA FAMILY

**mozzarella verde, gorgonzola,*

spinaci, pancetta stufata

**mozzarella, gamberetti,*

dopo cottura: salsa rosa

**mozzarella verde,*

asparagi, pancetta stufata

**mozzarella, dopo cottura:*

pomodorini

**green mozzarella,*

gorgonzola cheese,

spinaches, stewed bacon

** mozzarella, shrimps,*

after cooking: pink sauce

**green mozzarella,*

asparagus, stewed bacon

**mozzarella, after cooking:*

cherry tomatoes

MANGIAM!

crema di asparagi,
mozzarella,
prosciutto cotto, mais,
dopo cottura: rucola,
grana a scaglie

*asparagus cream,
mozzarella,
cooked ham, corn,
after cooking: rocket,
slivers of parmesan*





RUCOLONA

crema di rucola,
mozzarella, brie, ricotta,
dopo cottura: bresaola

*rocket cream,
mozzarella, brie cheese,
cottage cheese,
after cooking: bresaola
(dried salt beef)*



PIU' BUONA

crema di tartufo,
mozzarella,
dopo cottura: rucola,
speck, grana a scaglie

*truffle cream,
mozzarella, after cooking:
rocket, speck,
slivers of parmesan*





VENERE

crema di carciofi,
mozzarella,
speck, champignon freschi,
dopo cottura:
grana a scaglie

*artichoke cream,
mozzarella, speck,
fresh champignon,
after cooking:
slivers of parmesan*

VII° CIELO

mozzarella verde,
prosciutto crudo,
stracchino,
dopo cottura: noci, rucola

*green mozzarella,
uncooked ham,
stracchino (soft cheese),
after cooking:
nuts, rocket*



