

Settimo cielo

PIZZERIA & RISTORANTE

DALLA PETRA



#QUALITÀ
#STAGIONALITÀ
#RICERCA

IMPASTI

Gli impasti delle nostre pizze sono il risultato di una costante ricerca sugli ingredienti di prima qualità e sulle materie prime selezionate

CLASSICO

impasto indiretto, farina tipo 0, lievito madre naturale, acqua
olio extra vergine di oliva e sale

PETRA

impasto indiretto, farina macinata a pietra, lievito madre naturale, acqua
olio extra vergine di oliva e sale integrale di Trapani

€ 1,50

GRANI ANTICHI

selezione di grani antichi con produzione
limitata da parte dei contadini

€ 2,00

#noisiamoconpetra

#INNOVATIVE

Impasto della Petra

REGINA POMO D'ORO

Fior di latte di Agerola, pomodoro giallo
.....e rosso del Piennolo e basilico € 8,00

MARGHERITA AI 3 TOPPING

Mozzarella di Agerola
.....topping al pomodorino giallo, rosso e basilico € 8,00

TONNO ROSSO GRIGLIATO

Fior di latte di Agerola, tonno rosso grigliato
.....cipolla di Tropea appassita e fiori di capperi €13,00

LAGO

Pomodoro San Marzano
.....lavarello del Garda in salsa e fiori di capperi €13,00

LONZARDO DI MAIALE NERO CASERTANO

Fior di latte di Agerola, lonzardo di maiale nero casertano
.....cipolla di Tropea appassita e pomodorini del Piennolo del Vesuvio € 10,00

L'EMILIANA

Pomodoro San Marzano, Bufala campana dop
.....Prosciutto crudo della Lessinia e Parmigiano reggiano € 12,00

CANTABRICO

Pomodoro San Marzano, Bufala campana dop
.....acciuga del Cantabrico, olio evo e origano € 13,00

CULATELLO

Fior di latte di Agerola
.....culatello cotto al forno, porro croccante e olio evo € 12,00

L'AMATRICIANA

Pomodoro San Marzano, cipolla di tropea
.....guanciale croccante e pecorino di pecora brogna della Lessinia € 12,00

VERONESE

Pomodoro San Marzano, mozzarella, salsiccia della Lessinia
.....radicchio di Verona e formaggio Monte veronese a scaglie € 9,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni

#INNOVATIVE

Impasto della Petra

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte di Agerola

.....salsiccia della Lessinia e friarielli..... € 9,50

SUD

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, filetti di tonno

.....capperi, olive taggiasche e pomodorini del Piennolo € 9,50

CAMPANA

Pomodoro San Marzano, fior di latte di Agerola, pomodorini del Piennolo

.....olive e Prosciutto crudo della Lessinia € 10,00

COTTO DELLA LESSINIA

Fior di latte di Agerola,

.....prosciutto cotto della Lessinia, Monte veronese dop e funghi freschi € 10,00

VINAPPESO

Fior di latte di Agerola, Bufala campana

.....e Isabella il Vinappeso culatello affinato 1 mese nel recioto e 3 nell'amarone € 16,00

TARTUFO E TUORLO MARINATO

Fior di latte di Agerola, tartufo scorzone della Valpolicella

.....tuorlo d'uovo marinato e Monte veronese dop € 12,00

GRICIA

Fior di latte di Agerola

.....guanciale croccante, pecorino romano e pepe..... € 11,00

CACIO E PEPE

Pomodoro San Marzano, bufala campana,

.....pecorino romano e pepe € 10,00

PROFUMO DI SICILIA

Pomodorino giallo, bufala campana,

.....filetti di alici, olive taggiasche, origano e basilico..... € 10,00

SENSAZIONI DEL LIPEN

Mozzarella di agerola, pomodorini rossi,

.....guanciale, cipolla di tropea croccante € 10,00

Le nostre pizze sono studiate calibrate in base all'impasto e agli ingredienti di farcitura e sconsigliamo eventuali variazioni

#CLASSICHE RIVISITATE

BUFALA

Pomodoro, bufala campana
.....ed emulsione di basilico € 7,50

PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto
.....e funghi freschi..... € 8,00

L'ORTO

Pomodoro, fior di latte
.....e verdure di stagione..... € 7,50

FILETTI DI TONNO E CIPOLLA DI TROPEA

Pomodoro, fior di latte, filetti di tonno
.....e cipolla di Tropea..... € 8,00

PICCANTE

Pomodoro, fior di latte, salamino piccante
.....olive e 'nduja calabra..... € 7,50

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, fior di latte, salsiccia della Lessinia, friarielli
.....funghi freschi e pomodorini del Piennolo del Vesuvio € 8,00

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, fior di latte, Parmigiano reggiano,
.....Monte veronese, gorgonzola dolce e brie € 8,00

WURSTEL E PATATE

Pomodoro, fior di latte,
.....wurstel e patate € 7,50

NAPOLI

Pomodoro, fior di latte, acciughe di cetara,
.....capperi e origano € 7,50

#STORICHE

MARINARA

Pomodoro, aglio rosso di Nubia

..... olio evo e origano..... € 5,00

MARGHERITA

Pomodoro

..... e fior di latte..... € 5,00

PARMIGIANA

(Impasto della Petra)

Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano

.....pinoli, basilico e Parmigiano reggiano a scaglie..... € 8,00

CAPRICCIOSA

(Impasto della Petra)

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, olive taggiasche, capperi di salina, carciofi freschi

.....prosciutto cotto in uscita e come capriccio l'acciuga del Cantabrico..... € 9,00

IL CALZONE

Pomodoro, fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi

..... prosciutto cotto..... € 8,00

ALEXA

Fior di latte, gorgonzola

..... radicchio e speck della Lessinia..... € 8,00

MAX

Fior di latte, friarelli, prosciutto cotto

..... Parmigiano reggiano e Monte veronese..... € 8,00

SIC58

Pomodoro, fior di latte

..... prosciutto cotto e patate al forno..... € 7,50

ANDRÈ

Fior di latte, friarielli

..... pinoli e pomodorini del Piennolo..... € 8,00

#STORICHE

VIP

Fior di latte, olive, cipolla di Tropea al forno, salamino piccante
.....Parmigiano reggiano e rosmarino fresco € 7,50

TEGAMINO

(Pizza Quadrata)

.....Fior di latte, brie, funghi freschi e pancetta arrotolata in uscita € 8,00

ISAAC

Fior di latte, patate cabrette al forno, ricotta fresca
..... e pancetta arrotolata in cottura..... € 8,00

CALVETTI

Pomodoro, fior di latte, ricotta fresca, prosciutto cotto
.....scaglie di Parmigiano reggiano, olio evo e pepe € 8,50

CHICCO

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, cipolla di Tropea, brie
.....salamino piccante ed erbetta cipollina fresca € 8,00

IMPERIALE

Pomodoro, fior di latte, formaggio fresco
.....funghi freschi, salamino piccante, prosciutto cotto e origano..... € 8,00

KEVIN

Pomodoro, Bufala, funghi freschi, salamino piccante
..... e Monte veronese € 8,00

POVERA

Pomodoro, fior di latte, cipolla di Tropea,
.....salamino piccante, pepe nero e speck della Lessinia € 8,00

VENETA

Pomodoro, fior di latte, salsiccia della Lessinia,
.....patate cabrette al forno e gorgonzola dolce..... € 8,00

SALSICCIA E ZUCCA

Pomodoro, fior di latte, salsiccia della lessinia
.....e crema di zucca € 8,00

VALPO1974

Pomodoro, fior di latte, pancetta in cottura,
.....gorgonzola dolce, cipolla di tropea, e patate al forno € 8,00

#FRITTA

Pizza fritta con impasto di pietra
.....con Bufala campana dop e Prosciutto crudo della Lessinia..... € 9,00

#HAMBURGER A MODO NOSTRO

Hamburger prodotto e selezionato dalla macelleria Carlo Alberto

Pane con grano selezionato macinato a pietra, misticanza di verdura,
hamburger naturale grass fed, scaglie di Monte veronese
.....e maionese leggera all'antico pomodoro di Napoli € 12,00

#TEGLIA ALLA ROMANA

Prosciutto cotto della Lessinia: fior di latte, funghi freschi, Monte veronese
.....e Prosciutto cotto della Lessinia € 10,00

La Trentina: fior di latte, carne salada trentina
..... Parmigiano reggiano e olio evo..... € 10,00

#CUCINA

ANTIPASTI

Battuta di filetto di scottona con olive taggiasche e Parmigiano Reggiano a scaglie	€ 9,00
Vinappeso...culatello affinato al Recioto e all'Amarone con bufala e pizza croccante.....	€ 15,00
La Montanarina... con Pizza frita con antico pomodoro di Napoli e ricotta affumicata	€ 9,00
Tiepido lavarello del Garda in salsa.....	€ 9,00

PRIMI PIATTI

Fusillone monograno con lavarello del garda e pomodorini del Piennolo del Vesuvio.....	€ 9,00
Tortellone ripieno al Monte veronese su letto di crema di radicchio rosso di Verona.....	€ 9,00
Gnocchi freschi di patate con crema di formaggio e tartufo scorzone della Valpolicella	€ 9,00
Spaghettoni all'antico pomodoro di Napoli	€ 8,00

SECONDI PIATTI

Filetto di scottona su letto di misticanza	€ 16,00
Cotoletta alla Milanese (braciola di vitello con osso impanata)	€ 13,00
Tagliata di tonno con verdure di stagione.....	€ 16,00
Fritto misto dell'Adriatico	€ 16,00

CONTORNI

Verdure di stagione	
Patatine fritte	
Patate spadellate	
.....Misticanza mista.....	€ 3,50

INSALATE

Massimo: misticanza di verdura, bufala campana, tagliata di tonno fresco,fior di capperi e grannella di pistacchio di Bronte	€ 13,00
Desiré: misticanza di verdura, monte veronese,tagliata di petto di pollo e formaggio fresco.....	€ 9,00
Caesar Salad: misticanza di verdura, crostini di pane tostato,tagliata di petto di pollo e salsa caesar	€ 9,00
Settimo Cielo: misticanza di verdura, mozzarella di bufala, olive taggiasche,scaglie di monte veronese	€ 9,00

PER I PIÙ PICCINI

Pasta	
.....al ragù o al pomodoro	€ 6,00
Tortellini di Valeggio	
.....con prosciutto cotto e morbida crema	€ 7,00
Hamburger	
..... con patate fritte	€ 7,00

#BEVANDE

APERITIVI

Il signor cortesino (aperitivo analcolico)	€ 3,50
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin aperitivo.....	€ 5,00

BIBITE

Acqua Ferrarelle minerale effervescente naturale da 0,75 lt	€ 2,80
Acqua Natia oligominerale liscia di origine vulcanica da 0,75 lt	€ 2,80
Bibite in bottiglia: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, Fanta Lemon.....	€ 3,00
Bevande BIO Cortèse: Chinotto, Aranciata rossa, Gazzosa, Cola, Limonata	€ 3,50
Coca-Cola alla spina, 0,4 lt	€ 3,50
Coca-Cola alla spina, 0,2 lt	€ 2,00

BIRRE ALLA SPINA

Arcobrau Urfass - Birra tedesca gradazione 5.2%; colore biondo dorato.....	€ 2,20	€ 4,40
Weizen Arcobrau Hell - Birra Weissbier gradazione 5.3%; colore biondo dorato	€ 2,50	€ 4,50
Rossa Gran Riserva Peroni - Birra Vienna style gradazione 5.2%; colore rosso rubino grazie all'utilizzo del malto italiano ambrato	€ 3,00	€ 5,50
Birra della Valpolicella - Birra Session IPA gradazione 4.2%;	€ 2,50	€ 4,50

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Baladin - ISAAC (birra bianca).....	0,75 lt (5,0% Vol.).....	€ 13,00
Baladin - SUPER (birra ambrata)	0,75 lt (8,0% Vol.).....	€ 14,00
Baladin - WAYAN (birra saison)	0,75 lt (8,0% Vol.).....	€ 14,00
Via dei Birrai 32 - CURMI (birra bianca)	0,75 lt (5,8% Vol.).....	€ 13,00
Via dei Birrai 32 - OPPALE (birra chiara)	0,75 lt (5,5% Vol.).....	€ 13,00
Via dei Birrai 32 - ADMIRAL (birra ambrata).....	0,75 lt (6,3% Vol.).....	€ 13,00
Birra della Valpolicella: Vallis (helles)	0,50 lt (4,8% Vol.).....	€ 6,00
Birra della Valpolicella: Pagus (schwarzbier).....	0,50 lt (4,9% Vol.).....	€ 6,00
Birra della Valpolicella: Pollum (birra chiara)	0,50 lt (4,2% Vol.).....	€ 6,00
Birra Lessinia (birra bianca).....	0,50 lt (5,0% Vol.).....	€ 6,00
Birra Lessinia al miele di acacia (birra ambrata)	0,75 lt (7,0% Vol.).....	€ 11,00

BIRRE BELGHE

De Ranke Saison De Dottignies (birra saison ambrata).....	0,33 lt (5,50% Vol.)	€ 3,50
Kerkom Bink Blonde (birra chiara).....	0,33 lt (5,50% Vol.)	€ 4,00
Honnelles Blanche (birra bianca)	0,33 lt (6,00% Vol.)	€ 3,50

Dupont Saison (birra saison colore chiaro)	0,75 lt (6,50% Vol.)	€ 9,00
Reinaert Triple (birra d'Abbazia triple).....	0,33 lt (9,00% Vol.)	€ 3,50
Bertinchamps Blonde (birra chiara).....	0,50 lt (6,20% Vol.)	€ 6,00
La Corne Blonde (birra chiara luppolata)	0,33 lt (5,90% Vol.)	€ 4,00
Corsendonk Rousse (birra ambrata).....	0,33 lt (8,00% Vol.)	€ 4,00
KerKom Brune (birra bruna)	0,33 lt (5,50% Vol.)	€ 4,00

BIRRE INGLESÌ

St. Peter's Cream Stout (birra nera)	0,50 lt (6,5% Vol.)	€ 6,00
St. Peter's Cream India Pale Ale (birra dorata)	0,50 lt (5,5% Vol.)	€ 6,00
St. Peter's Ruby Red Ale (birra ambrata).....	0,50 lt (4,3% Vol.)	€ 6,00

BIRRA ANALCOLICA

Clausthaler non alcoholic (World Beer Awards)	0,33 lt (0,05% Vol.)	€ 3,50
---	----------------------------	--------

BIRRA GLUTEN FREE

Baladin Nazionale	0,33 lt (6,5% Vol.).....	€ 7,00
-------------------------	--------------------------	--------

VINI BOLLICINE

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Prosecco DOC Brut Cavazza	€ 3,00	€ 12,00
Prosecco DOCG di Valdobbiadene Extra Dry Bortolin	€ 3,00	€ 15,00
Blanquette de Limoux Antech.....		€ 20,00
Cremant de Bourgogne Millesimato Louis Bouillot		€ 30,00
Cremant de Bourgogne Rosè Louis Bouillot.....		€ 30,00
Franciacorta DOCG Brut Mirabella.....		€ 22,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Ca' del Bosco.....		€ 45,00
Franciacorta DOCG Gran Cuvee Alma Bellavista		€ 50,00
Champagne Brut Soverain Henriot		€ 55,00
Champagne Brut Soverain Rosè		€ 60,00
Champagne Special Cuvee Bonllinger		€ 80,00
Champagne Rosè Bollinger.....		€ 100,00
Champagne Don Perignon		€ 220,00
Champagne Crystall.....		€ 270,00
Champagne Krug		€ 270,00
Champagne Belle Epoque		€ 180,00
Champagne Ruinart Blanc de Blanc.....		€ 90,00
Champagne Ruinart Rosè		€ 100,00
Champagne André Beaufort Gran Cru Rosè Brut.....		€ 100,00

VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa.....	€ 2,00	€ 8,00
Custoza Doc Cavalchina	€ 2,00	€ 11,00

Verde Piona Alpino Piona (fermentazione naturale metodo sur lie) ... € 3,00.....	€ 10,00
Lugana DOC Le Morette	€ 3,00..... € 15,00
Lugana DOC I Frati Ca' dei Frati	€ 20,00
Lugana DOC Brolettino Ca' dei Frati.....	€ 22,00
Lugana DOC S. Cristina Zenato	€ 18,00

VINI ROSSI

Vino Rosso della Casa.....	€ 2,00..... € 8,00
Valpolicella Classico Le Salette	€ 3,00..... € 10,00
Valpolicella Ripasso i Progni Le Salette.....	€ 3,00..... € 16,00
Valpolicella Classico Begali	€ 3,00..... € 10,00
Valpolicella Ripasso Begali	€ 3,00..... € 15,00
Vino Rosso IGT Tigiolo Begali.....	€ 20,00
Amarone Begali Ca' Bianca (3 bicchieri Gambero Rosso)	€ 45,00
Barbera D'Alba DOC Elio Altare	€ 22,00
Langhe Nebbiolo DOC Elio Altare.....	€ 25,00
Rosso di Montalcino DOC Campo ai Sassi Frescobaldi	€ 19,00
Chianti Rufina DOCG Nipozzano Riserva Frescobaldi	€ 20,00
Sassicaia Bolghieri.....	€ 220,00

VINI DOLCI

Moscato D'Asti DOCG Bera	€ 14,00
Passito Bianco IGT Dulcis Cavazza.....	€ 16,00

PANE E COPERTO € 2,00
LE VARIAZIONI SI INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI
(VERDURE, TOPPING E LATTICINI) € 1,50
AFFETTATI € 2,00
PER BABY SI INTENDONO PIZZE POCO TIRATE

* IN ASSENZA DI REPERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO , AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE E INDICATI CON L'ASTERISCO

ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DI ORIGINE ANIMALE, COSÌ COME I PRODOTTI DELLA PESCA SOMMINISTRATI A CRUDO, VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME PRESCRITTO DAL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E 853/04

ALLERGENI:

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ CI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE. DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SUGENTI SOSTANZE ALLERGENICHE SI SENSI DEL REG. UE 1169/11:

- Pesce e prodotti a base di pesce • Molluschi e prodotti a base di molluschi • Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Cereali contenenti glutine • Uova e prodotti a base di uova
- Soia e prodotti a base di soia • Latte e prodotti a base di latte • Anidride solforosa e solfiti
- Frutta a guscio • Sedano e prodotti a base di sedano
- Lupini e prodotti a base di lupini • Arachidi e prodotti a base di arachidi • Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

#noisiamoconpetra