



SENZA GLUTINE

*Settimo cielo*

Da Petra

Pizza & Restaurant

## LISTA ALLERGENI:

IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE PRIMA DELL'ORDINAZIONE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE.

DURANTE LE PREPARAZIONI IN CUCINA, NON SI POSSONO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI CROCIATE. PERTANTO I NOSTRI PIATTI POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE ALLERGENICHE AI SENSI DEL REG. UE 1169/11:

A FIANCO AD OGNI PIETANZA SI TROVA IL SIMBOLO CHE IDENTIFICA L'ALLERGENE



#QUALITÀ  
#STAGIONALITÀ  
#RICERCA  
#PASSIONE

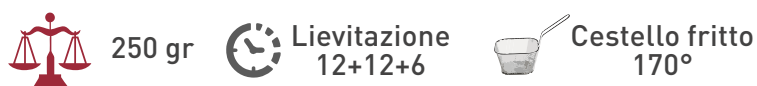
**SENZA GLUTINE**

Farina di riso, farina di mais, frumento deglutinato,  
acqua, olio, sale e lievito madre




**PIZZA FRITTA**

**DEGUSTAZIONE (servita tagliata in 6 spicchi)**




# #GLI HAMBURGER


## PUCCIA BURGER CLASSICO

Puccia di pizza come pane, hamburger di black angus Mr Beefy (200 gr)   
cipolla caramellata, bacon croccante, insalata,  
..... formaggio monte veronese, maionese e patatine fritte ..... € 14,00

## PUCCIA BURGER COTOLETTA


Puccia di pizza come pane, insalata fresca,   
cotoletta alla milanese, formaggio monte veronese  
..... maionese e patatine fritte ..... € 14,00

## PUCCIA BURGER PORCHETTA


Puccia di pizza come pane, porchetta,   
insalata, monte veronese, miele  
..... maionese e patatine fritte ..... € 12,00

# #LE SCHIACCIATE


## CRUDO DI PARMA e BURRATA PUGLIESE

Base schiacciata con olio EVO,   
..... in uscita burrata pugliese fresca e crudo di parma 24 mesi ..... € 15,00

## LA MORTADELLA

Base schiacciata con olio EVO,   
in uscita mortadella al tartufo "levoni", pomodorino secco  
..... e polvere di olive taggiasche ..... € 16,00

## LA MAR CANTABRICO

Base schiacciata con olio EVO,   
in uscita burrata pugliese, acciughe del mar cantabrico  
..... e origano fresco ..... € 17,00



# #INNOVATIVE

## MARGHERITA "PRIMO SALE"



Pomodoro "come na volta" dal sapore alpino, dolce ma forte

.....primo sale e rosmarino..... € 13,00

## MARGHERITA AI 3 TOPPING



Fior di latte,

.....topping al datterino giallo, rosso e basilico in foglia ..... € 12,00

## REGINA POMO D'ORO



Fior di latte, datterini

.....e basilico in foglia..... € 11,00

## LA COSACCA AL MONTE



Fior di latte, pomodoro San Marzano

.....formaggio monte veronese vecchio e basilico in foglia..... € 12,00

## LA LESSINIA



Primo sale, funghi freschi, speck della Lessinia,

.....e formaggio monte veronese ..... € 17,00

## LA TARTUFO



Fior di latte,

.....tartufo della lessinia e uovo marinato ..... € 16,00

## LA NORCINA



Fior di latte, tastasal,

.....cipolla rossa e tartufo della lessinia ..... € 16,00

## LA ZUCCA



Fior di latte, zucca dadolata, tastasal

.....granella di amaretto e formaggio monte veronese..... € 15,00

## LA VERONESE



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,

.....radicchio invernale e formaggio monte veronese ..... € 15,00

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



# #INNOVATIVE

## LA DEAVINA



Datterino, bufala,  
.....rucola fresca e deavina (coppa affinata all'amarone)..... € 16,00

## LA GUANCETTA



Fior di latte, friarielli freschi  
.....e guancetta di black angus sfilacciata ..... € 16,00

## LA PORCHETTA DI ARICCIA



Fior di latte, patate di montagna, formaggio Monte veronese a scaglie,  
.....porchetta di ariccìa ..... € 16,00

## LA COTTO ARTIGIANALE



Fior di latte, prosciutto cotto artigianale Artemano Levoni,  
.....monte veronese e funghi freschi ..... € 16,00

## LA BLU



Fior di latte, blu (formaggio erborinato)  
.....zucca in 3 consistenze: al forno, in crema e disidratata ..... € 16,00

## LA CAMPANA



Pomodoro San Marzano, fior di latte,  
.....datterino rosso, olive e prosciutto crudo di Parma ..... € 15,00

## LA SALSICCIA E FRIARIELLI



Fior di latte,  
.....salsiccia della lessinia e friarielli freschi ..... € 13,00

## LA ZUCCA & LARDO



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,  
.....dadolata di zucca, patate di montagna e lardo di montagna ..... € 14,00

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



# #INNOVATIVE

## LA CACIO E PEPE



Pomodoro San Marzano, bufala campana,  
pecorino romano e pepe

€ 13,00

## LA GRICIA



Fior di latte,

guanciale croccante, pecorino romano e pepe

€ 14,00

## L'AMATRICIANA



Pomodoro San Marzano, cipolla di Tropea,

guanciale croccante e formaggio pecorino romano, pepe

€ 15,00

## LA CARBONARA



Fior di latte, guanciale croccante,

mimosa di uovo marinato, pecorino romano e pepe

€ 15,00

## LA LAZZO (Dedicata a Marco)



Fior di latte, salsiccia della Lessinia,

Grana padano e porro croccante

€ 13,00

## LA BRESAOLA



Fior di latte, rucola fresca, formaggio fresco (philadelphia),

bresaola di Black Angus

€ 15,00

## LA PICCANTE



San Marzano, salamino piccante Levoni,

capocollo piccante Levoni e polvere di olive

€ 15,00

## LA CONTADINA



Fior di latte, patate spadellate, gorgonzola dolce

lardo di montagna e cipolla caramellata

€ 14,00

## LA RUSTICA



Fior di latte, cipolla caramellata, salsiccia di black angus,

formaggio monte vecchio e lardo di montagna

€ 16,00

## LA MASCARPONE, PERE & CRUDO



Fior di latte, mascarpone, pere trentossi a carpaccio,

e crudo di parma

€ 17,00

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



# #INNOVATIVE

## #CON IL PESCE

### LA CANTABRICO

Pomodoro San Marzano, bufala campana dop,  
..... acciughe del Cantabrico, olio evo e origano ..... € 17,00



### LA SUD

Pomodoro San Marzano, mozzarella della Lessinia, filetti di tonno,  
..... capperi di salina, olive taggiasche e datterini ..... € 16,00



### LA PROFUMO DI SICILIA

Datterini, bufala campana, filetti di alici  
..... olive taggiasche, origano, basilico e scorzetta di limone grattugiato ..... € 15,00



### LA BACCALA'

Fior di latte, baccalà al latte,  
..... capperi e cips di polenta ..... € 19,00



## #VEGAN

### VEGAN 01

Crema di zucca, funghi champignon freschi, friarielli freschi  
..... e noci a granella ..... € 12,00



### VEGAN 02

Pomodoro San Marzano, carciofi, funghi freschi, olive taggiasche,  
..... capperi e zucca al forno ..... € 12,50

### VEGAN 03

Crema di zucca, dadolata di patate,  
..... olive nere, datterino, radicchio rosso e noci a granella ..... € 13,00

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





Servita tagliata in 6 spicchi



250 gr



Lievitazione  
12+12+6



Cestello fritto  
170°

## #LE FRITTE (i nostri 7 peccati)

### IRA



Pizza frita con

..... San Marzano, capocollo piccante e polvere di olive nere ..... € 14,00

### AVARIZIA



Pizza frita con

.....sugo di pomodoro san marzano e ricotta affumicata ..... € 13,00

### INVIDIA



Pizza frita con

.....tartare di filetto e formaggio monte veronese a scaglie..... € 16,00

### SUPERBIA



Pizza frita con

..... burrata fresca pugliese, acciuga del cantabrico e grattugiata di limone bio ...€ 16,00

### GOLA



Pizza frita con

..... burrata fresca pugliese e crudo di parma 24 mesi .....€ 14,00

### ACCIDIA



Pizza frita con

.....bufala campana, speck di montagna e scaglie di formaggio monte veronese .....€ 15,00

### LUSSURIA



Pizza frita con

.....burrata fresca pugliese e mortadella al tartufo Levoni..... € 16,00

Le pizze fritte possono essere proposte anche come cicchetti, quindi metà dose



## #CLASSICHE

### MARINARA

Pomodoro San Marzano, lamelle di aglio polesano Dop  
olio evo e origano fresco

€ 8,50

### MARGHERITA



Pomodoro San Marzano  
e fior di latte

€ 9,00

### BUFALA



Pomodoro San Marzano, bufala campana  
e basilico fresco

€ 12,00

### PARMIGIANA



Fior di latte, melanzane, pomodoro San Marzano,  
pinoli, basilico e grana padano a scaglie

€ 12,50

### CAPRICCIOSA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, olive taggiasche, capperi di Salina, carciofi freschi  
prosciutto cotto artemano levoni in uscita e come capriccio l'acciuga del cantabrico

€ 12,00

### IL CALZONE CLASSICO



Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi,  
prosciutto cotto e san marzano

€ 12,00

### CALZONE INVERNALE



Fior di latte, formaggio monte veronese, zucca al forno  
radicchio di Verona e granella di amaretti

€ 12,50

### PROSCIUTTO E FUNGHI FRESCHI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto  
e funghi freschi

€ 11,50

### TONNO E CIPOLLA DI TROPEA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, filetti di tonno  
e cipolla di Tropea

€ 11,50

### L'ORTO



Pomodoro San Marzano, fior di latte  
e verdure di stagione

€ 11,50

### QUATTRO FORMAGGI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, grana padano,  
monte veronese, gorgonzola dolce e brie

€ 12,00



## #CLASSICHE

### LADY



Fior di latte, gorgonzola dolce, patate di montagna,  
radicchio invernale e speck della lessinia.....

€ 11,00

### VIP



Fior di latte, olive, cipolla di Tropea al forno, salamino piccante Levoni,  
grana padano, rosmarino fresco e datterino.....

€ 11,00

### TEGAMINO



(Pizza Quadrata)

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

€ 11,50

### ISAAC



Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca di montagna

e pancetta arrotolata in cottura .....

€ 11,50

### CALVETTI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, ricotta fresca di montagna

Prosciutto cotto artemano levoni, scaglie di grana padano, olio evo e pepe in uscita € 12,00

### CHICCO



Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, cipolla di Tropea, brie,

salamino piccante Levoni ed erbetta cipollina fresca.....

€ 12,00

### IMPERIALE



Pomodoro San Marzano, fior di latte, formaggio fresco (philadelphia), funghi freschi,

salamino piccante Levoni, prosciutto cotto e origano.....

€ 12,00

### POVERA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla di Tropea,

salamino piccante Levoni, pepe nero e speck della Lessinia.....

€ 12,00

### VENETA



Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia,

patate al forno e gorgonzola dolce.....

€ 12,00

### KEVIN



Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi,

salamino piccante Levoni e monte veronese .....

€ 12,00

### NAPOLI



Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe di cetara,

capperi di Salina e origano fresco.....

€ 12,00


















# #CUCINA

## PRIMI PIATTI


..... Spaghetti all'antico pomodoro di Napoli .....	€ 8,50	 
..... Risotto all'amarone (min . 2 persone) .....	€ 13,00	
..... Risotto con tastasal di Black Angus (min. 2 persone).....	€ 12,00	
Tortellone all'Amarone con ripieno di formaggio su terra croccante al cioccolato salato	€ 10,00	
.....I nostri gnocchi fatti in casa con i seguenti gusti a scelta:.....		 
- Ragout a coltello	€ 10,00	
- Pesto di pistacchio e ricotta affumicata grattugiata	€ 10,00	
- Crema al mascarpone, parmigiano reggiano e tartufo della Lessinia	€ 11,00	
- Salmi di guancetta balck angus brasata	€ 11,00	
.....Lasagnetta con ragout a coltello.....	€ 10,00	 
.....Tagliatella al tartufo nero della Lessinia.....	€ 11,00	 

## SECONDI PIATTI












Le nostre tagliate servite in puccia di pane con i seguenti gusti:

..... Olio evo, sale grosso Maldon e rosmarino.....	€ 16,00	
..... Rucola e scaglie di grana Padano.....	€ 18,00	
..... Tartufo nero della Lessinia e formaggio monte veronese .....	€ 19,00	 
..... Cipolla di Tropea caramellata e pecorino romano .....	€ 18,00	  
..... Crema al pistacchio e ricotta di montagna affumicata.....	€ 19,00	 
..... Costata di black angus (500 gr) senza osso .....	€ 18,00	
..... Ciuffi e anelli di calamaro fritti dell'Adriatico .....	€ 16,00	
..... Baccalà "alla vicentina" con polenta morbida .....	€ 16,00	 
..... Costoletta di vitello alla milanese con patatine .....	€ 18,00	
Guancia di balck angus con chatney di mirtilli (salsa ai mirtilli) .....e friarielli spadellati.....	€ 18,00	








## CONTORNI

Verdure di stagione	
Patatine fritte o spadellate	
..... Insalata, carote a julienne, radicchio rosso di Verona.....	€ 4,50

## INSALATE

<b>La Giorgia:</b> insalata, datterini, philadelphia,	  
..... bresaola e noci.....	€ 9,00
<b>Desiré:</b> insalata, scaglie di Monte Veronese,	
..... tagliata di petto di pollo e philadelphia.....	€ 12,00
<b>Settimo cielo:</b> insalata, mozzarella di bufala,	
..... olive leccino e scaglie di monte veronese.....	€ 10,00
<b>Caesar Salad:</b> insalata, petto di pollo grigliato,	    
..... crostini di pane, salsa caesar e scaglie di grana .....	€ 12,00
<b>Tonno:</b> insalata, tonno in filetti,	
..... capperi, olive, cipolla al forno e cirio .....	€ 11,00

## PER I PIÙ PICCINI

Pasta corta	 
..... al ragù o pomodoro .....	€ 6,00
Hamburger (Mr. Beefy 200 gr)	  
..... con patatine fritte .....	€ 8,00
Cotoletta di petto di pollo	 
..... con patatine fritte .....	€ 8,00



# #BEVANDE

## APERITIVI

Il Signor Cortesino (aperitivo analcolico).....	€ 3,50
Spritz Aperol, Spritz Campari, Prosecco DOC.....	€ 4,00
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin tonic.....	€ 5,00

## BIBITE

Acqua S. Pellegrino minerale effervescente naturale da 0,75 lt.....	€ 3,00
Acqua Panna oligominerale liscia di origine vulcanica da 0,75 lt.....	€ 3,00
Bibite in lattina: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, chinotto.....	€ 3,00

## BIRRA GLUTEN FREE

St. Peter .....	0,33 cl (6,5% Vol).....	€ 7,00
Superior Pedavena .....	0,33 cl (5,2% Vol).....	€ 4,00
Pale Ale .....	0,50 cl (4,5% Vol).....	€ 7,00
India Pale Ale .....	0,50 cl (6,0% Vol).....	€ 7,00
Porter .....	0,50 cl (5,0% Vol).....	€ 7,00

## VINI BOLLICINE

	BICCHIERE	BOTTIGLIA
Prosecco DOCG di Valdobbiadene Extra Dry Bortolin.....	€ 3,00.....	€ 17,00
Blanquette de Limoux Antech.....		€ 20,00
Cremant de Bourgogne Millesimato Louis Bouillot.....		€ 30,00
Cremant de Bourgogne Rosé Louis Bouillot.....		€ 30,00
Franciacorta DOCG Brut Mirabella.....		€ 28,00
Franciacorta DOCG Cuvee Prestige Ca' del Bosco.....		€ 52,00
Franciacorta DOCG Gran Cuvee Alma Bellavista.....		€ 60,00
Champagne Brut Soverain Henriot.....		€ 55,00
Champagne Brut Soverain Rosé.....		€ 60,00
Champagne Special Cuvee Bonlliger.....		€ 80,00
Champagne Rosé Bollinger.....		€ 100,00
Champagne Don Perignon.....		€ 250,00
Champagne Crystall.....		€ 300,00
Champagne Krug.....		€ 250,00
Champagne Belle Epoque.....		€ 250,00
Champagne Ruinart Blanc de Blanc.....		€ 90,00
Champagne Ruinart Rosé.....		€ 100,00
Champagne André Beaufort Gran Cru Rosé Brut.....		€ 100,00
Champagne De Saint-Gall .....		€ 80,00



## VINI BIANCHI

Vino Bianco della Casa.....	€ 2,00.....	€ 8,00
Custoza DOC Cavallina.....	€ 2,50.....	€ 13,00
Lugana DOC - Le Morette.....	€ 3,50.....	€ 15,00
Lugana DOC I Frati - Ca' dei Frati.....		€ 22,00
Lugana DOC Brolettino - Ca' dei Frati.....		€ 25,00
Gewürztraminer - Meran Kellerei.....		€ 18,00
Gewürztraminer - Hugel Familie.....		€ 30,00

## VINI ROSSI

Vino Rosso della Casa.....	€ 2,00.....	€ 8,00
Valpolicella Classico - Le Salette.....	€ 3,00.....	€ 12,00
Valpolicella Ripasso I Progni - Le Salette.....	€ 4,00.....	€ 20,00
Valpolicella Classico - Le Marognole.....	€ 3,00.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso - Le Marognole.....	€ 3,50.....	€ 20,00
Valpolicella Classico - Monte Santoccio.....	€ 3,00.....	€ 15,00
Valpolicella Ripasso - Monte Santoccio.....	€ 3,50.....	€ 22,00
Valpolicella Classico - Begali.....	€ 3,00.....	€ 12,00
Valpolicella Ripasso - Begali.....	€ 4,00.....	€ 18,00
Classico Superiore La Siora - Begali.....	€ 3,50.....	€ 20,00
Amarone Cà Bianca - Begali (3 bicchieri Gambero Rosso).....		€ 45,00
Valpolicella Ripasso La Casetta - Domini Veneti.....		€ 20,00

## VINI DOLCI

Moscato D'Asti DOCG Bera.....		€ 18,00
Passito Bianco IGT Dulcis Cavazza.....		€ 20,00

IN CASO DI MANCATO REFERIMENTO DEL PRODOTTO FRESCO, AVVISIAMO LA CLIENTELA CHE ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE, TALI ALIMENTI SONO CONTRASSEGNA TI DA ASTERISCO.

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

PANE E COPERTO € 2,50  
LE VARIAZIONI SI INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI  
VERDURE, TOPPING E LATTICINI € 2,00  
AFFETTATI SEMPLICI € 2,00  
COTTO DELLA LESSINIA € 3,00

PER BABY SI INTENDONO PIZZE POCO TIRATE



W

W

W

W

W

W

W

W

W

W

