



dalla
Petra

Roberto
Cini





IL MENÙ ALLA CARTA

#PASSIONE #ENTUSIASMO #RICERCA #DEDIZIONE

Sono le quattro parole chiave che rappresentano **Petra Antolini**,
il suo locale e i suoi collaboratori.

Il connubio perfetto che ha portato alla sua ultima creazione è la **PIZZA PROTEICA**:
da grande ricercatrice, Petra ha saputo unire gusto e innovazione.

Gli impasti sono un'altra delle caratteristiche principali del Settimo Cielo:
si parte dagli storici "**Petra**" e "**Integrale**", passando per l'intramontabile
"**Classico**", fino ad arrivare alla novità più recente, il "**Proteico**".

La sua dedizione è rivolta anche al **senza glutine**: una delle particolarità
che ci contraddistingue è la convinzione, portata avanti con impegno e perseveranza,
che sia possibile creare qualità anche senza frumento.

**Per i dessert vi lasciamo in dolce attesa:
gli immancabili lievitati vi aspettano...**



GLUTEN FREE

Ogni pizza é disponibile SENZA GLUTINE con un supplemento di € 3,50

TUTTA LA CUCINA È DISPONIBILE SENZA GLUTINE
(per i primi piatti maggiorazione di € 2,00)

IMPASTO SENZA GLUTINE

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



Ø cm 0,28



250 gr



lievitazione
24+6



350 gradi

LE FRITTE CLASSICHE

	INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONI
IRA Pizza frita con impasto Petra, San Marzano, capocollo piccante, peperoni e 'Nduja [1]	€ 13.00	€ 9.00
AVARIZIA Pizza frita con impasto Petra, sugo di pomodoro San Marzano e ricotta affumicata [1 5]	€ 12.00	€ 8.00
INVIDIA Pizza frita con impasto Petra, tartare di filetto, formaggio Monte Veronese a scaglie e 'Nduja [1 5]	€ 16.00	€ 12.00
SUPERBIA Pizza frita con impasto Petra, stracciatella fresca pugliese, acciuga del Cantabrico e grattugiata di limone [1 5 12]	€ 14.00	€ 10.00
GOLA Pizza frita con impasto Petra, stracciatella fresca pugliese e crudo S. Daniele 18 mesi [1 5]	€ 13.00	€ 9.00
ACCIDIA Pizza frita con impasto Petra, bufala campana, speck e scaglie di formaggio Monte Veronese [1 5]	€ 13.00	€ 9.00
LUSSURIA Pizza frita con impasto Petra, stracciatella fresca pugliese, mortadella al pistacchio [1 5 10]	€ 15.00	€ 11.00

LE FRITTE INNOVATIVE

La nostra nuova idea di pizza frita con doppia cottura, cottura in friggitrice e terminata in forno per donare gusto, alveolatura, croccantezza e leggerezza

	INTERA 6 SPICCHI	1/2 PORZIONI
LA SALÀ pizza frita con stracciatella pugliese, carne salà, tartufo nero e formaggio Monte Veronese vecchio [1 5]	€ 15.00	€ 10.00
LA ROAST-BEEF pizza frita con bufala campana, roast-beef e crema di friariello [5]	€ 16.00	€ 11.00
LA POLPO Pizza frita con stracciatella fresca pugliese, polpo e petali di pomodoro [1 5]	€ 20.00	€ 15.00
LA GUAZZETTO Pizza frita con zuppetta di pesce [1]	€ 13.00	€ 10.00
LA VEGAN Pizza frita con topping di datterino giallo, cipolla caramellata e porro croccante [1]	€ 13.00	€ 10.00

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

LE CONTEMPORANEE

CON IMPASTO PETRA

LA CONTADINA Impasto Petra, fior di latte, gorgonzola, patate di montagna, cipolla caramellata e lardo di Patanegra [1 5]	€ 13.00
LA RUSTICA Impasto Petra, fior di latte, salsiccia di black angus, cipolla caramellata, monte vecchio e lardo di Patanegra [1 5]	€ 14.00
LA LESSINIA Impasto Petra, formaggio Primo Sale, funghi freschi, speck della Lessinia e formaggio Monte Veronese [1 5]	€ 14.00
LA VERONESE Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia, radicchio e formaggio monte vecchio [1 5]	€ 13.00
LA COTTO ARTIGIANALE Impasto Petra, fior di latte, prosciutto cotto artigianale in uscita, formaggio Monte Veronese e funghi freschi [1 5]	€ 13.00
LA CACIO E PEPE & LIME Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana, pecorino romano, pepe e zeste di lime [1 5]	€ 13.00
LA GRICIA Impasto Petra, fior di latte, guanciale croccante, pecorino romano e pepe [1 5]	€ 13.80
L'AMATRICIANA Impasto Petra, pomodoro San Marzano, filetti di San Marzano, petali di cipolla di Tropea, guanciale croccante, formaggio pecorino romano e pepe [1 5]	€ 15.00
LA CARBONARA Impasto Petra, fior di latte, guanciale croccante, mimosa d'uovo marinato, pecorino romano e pepe [1 5 11]	€ 13.80
LA 5 FORMAGGI Impasto Petra, Scamorza affumicata, Chips di Parmigiano Reggiano, Blu erborinato in uscita, Brie e Ricotta fresca [1 5]	€ 14.00
LA CRUDO E FICHI Impasto Petra, mozzarella fiordilatte, fichi, crudo di Parma e marmellata ai fichi [1 5]	€ 14.00
LA PATANEGRA Impasto Petra, mozzarella fiordilatte, datterino giallo e rosso, cipolla di Tropea, lardo di Patanegra e pepe rosa [1 5]	€ 14.00
L'EMILIANA Impasto Petra, pomodoro San Marzano, stracciatella pugliese, Crudo di Parma 24 mesi, Grana Padano a scaglie [1 5]	€ 15.00
LA LAZZO (DEDICATA A MARCO) Impasto Petra, fior di latte, salsiccia della Lessinia, formaggio Grana Padano e porro fritto [1 5]	€ 13.00

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

LE CONTEMPORANEE

CON IMPASTO PETRA

- LA PICCANTE** Impasto Petra, topping giallo, mozzarella fiordilatte spianata calabra, N'duja calabra, terra di olive [1] € 13.00
- LA PORCHETTA DI ARICCIA** Impasto Petra, fior di latte, patate di montagna, formaggio Monte Veronese a scaglie, porchetta di Ariccina [1 | 5] € 13.00
- LA DEAVINA** Impasto Petra, datterino giallo, bufala, e deavina (coppa affinata all'Amarone) [1 | 5] € 16.00
- LA LEONE** Impasto Petra, fior di latte, cipolla di Tropea, gorgonzola dolce dalla Lessinia e Deavina (coppa affinata nell'Amarone) [1 | 5] € 15.00
- LA RADICCHIO E SCAMORZA** Impasto Petra, mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, radicchio fresco, funghi freschi, speck croccante [1 | 5] € 13.00
- LA NORCINA** Impasto Petra, mozzarella fior di latte, salsiccia di Black Angus, cipolla e tartufo della Lessina [1 | 5] € 16.00

...E CON IL PESCE

CON IMPASTO PETRA

- LA SUD** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, fior di latte, filetti di tonno, capperi, olive taggiasche e datterini [1 | 5 | 12] € 15.00
- LA TONNO E CIPOLLA** Impasto Petra, crema di cipolla di Tropea, petali di cipolla, filetti di San Marzano, filetti di tonno, stracciatella pugliese e basilico [1 | 5 | 12] € 14.00
- LA CANTABRICO** Impasto Petra, pomodoro San Marzano, bufala campana DOP, acciughe del Cantabrico, olio EVO e origano [1 | 5 | 12] € 15.00
- LA PROFUMO DI SICILIA** Impasto Petra, datterini gialli, bufala campana, filetti di acciughe, olive taggiasche, origano, basilico e grattugiata di limone [1 | 5 | 12] € 15.00
- LA FRUTTI DI MARE** Impasto Petra, topping di datterino giallo, filetti di san Marzano, philadelphia alle erbe e frutti di mare [1 | 5 | 12] € 15.00
- LA POLPO** Impasto Petra, mozzarella fior di latte, patate al forno, olive e polpo [1 | 5 | 12] € 15.00

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

LE MARGHERITE ...E NON

CON IMPASTO PETRA

MARGHERITA AI 3 TOPPING Impasto Petra, fior di latte, topping al datterino giallo, rosso e al basilico [1 5]	€ 11.00
REGINA POMO D'ORO Impasto Petra, fior di latte, datterini gialli e rossi e basilico [1 5]	€ 9.50
MARGHERITA "DI MALGA" Impasto Petra, pomodoro "come na volta" dal sapore alpino, dolce ma forte formaggio Lessinio e rosmarino [1 5]	€ 10.00
LA COSACCA AL MONTE Impasto Petra, fior di latte, pomodoro San Marzano, formaggio Monte Veronese vecchio e basilico [1 5]	€ 12.00
LA BUFALA Pomodoro San Marzano, bufala campana e basilico [1 5]	€ 9.50
LA MARINARA Pomodoro San Marzano a filetti, lamelle d'aglio fermentato, datterino giallo, olio EVO e origano [1 5]	€ 7.50
LA STRACCIATELLA sugo di pomodoro, filetti di San Marzano, stracciatella fresca pugliese, basilico [1 5]	€ 12.00
LA MARGHERITA pomodoro san Marzano, mozzarella fiordilatte e basilico [1 5]	€ 9.00

LE SCHIACCIATE

CON IMPASTO PETRA

LA PISTACCHIO stracciatella pugliese, mortadella al pistacchio e granella di pistacchio [1 10]	€ 12.00
LA MAR CANTABRICO stracciatella pugliese, acciughe del Cantabrico, grattugiata di limone e origano [1 1]	€ 12.00
LA CRUDO stracciatella pugliese & crudo di Parma 24 mesi [1 1]	€ 12.00
LA GAMBERO stracciatella pugliese, tartar di gambero rosso e lime [1 1]	€ 16.00

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

LE NATURAL

CON IMPASTO INTEGRALE

- LA CIOSA-CAPRI** Crema di datterino giallo, funghi freschi, carciofi, olive, capperi e zucchine [1] € 13.00
- LA GRANA-PARMY** Pomodoro san Marzano, melanzane, datterino giallo, scaglie di mandorle, basilico, olio EVO e pinoli [1] € 13.00
- LA CIP-OLLÈ** Crema di cipolla, pomodorini rossi, zucchine al forno e chips di carote [1] € 13.00

LE PROTEICHE

CON IMPASTO PROTEICO

- LA BRESAOLA** Mozzarella fiordilatte, bresaola e grana a scaglie € 16.00
- LA RICOTTA** Pomodoro san Marzano, ricotta fresca, datterini gialli, zucchine al forno e basilico € 16.00

GLI HAMBURGER

SERVITI CON PATATINE DIPPERS

- PUCCIA BURGER CLASSICO** Puccia di pizza come pane, hamburger (200 gr), cipolla caramellata, bacon croccante, insalata fresca, formaggio Monte Veronese e maionese [1 | 5] € 14.00
- PUCCIA BURGER COTOLETTA** Puccia di pizza come pane, insalata fresca, cotoletta alla milanese, pomodoro ramato e maionese [1 | 5] € 14.00
- PUCCIA BURGER POLPO** Puccia di pizza come pane, stracciatella fresca pugliese, insalata verde, pomodorini secchi e polpo [1 | 5] € 12.00
- PUCCIA VEG** Puccia di pizza come pane, hamburger veg, insalata, pomodoro ramato e maionese vegana [1 | 5] € 14.00

LE INSALATONE

- LA MEDITERRANEA:** Insalata, polpo, mozzarella di bufala, olive e pomodorini [5 | 12] € 12.00
- DESIRÉ:** Insalata, scaglie di formaggio Monte Veronese, tagliata di petto di pollo e formaggio fresco [5] € 12.00
- CAESAR SALAD:** Insalata, petto di pollo grigliato, chips di pane, salsa caesar e scaglie di Grana [1 | 5] € 12.00
- TONNO:** Insalata, filetti di tonno, carote, olive, capperi, uova e salsa tonnata [5 | 12] € 12.00

LE STORICHE

CON IMPASTO CLASSICO

PARMIGIANA (IMPASTO PETRA) Fior di latte, melanzane, filetti di San Marzano, pinoli, basilico e Grana Padano a scaglie [1 5 10]	€ 10.00
CAPRICCIOSA (IMPASTO PETRA) Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, olive taggiasche, capperi, carciofi prosciutto cotto in uscita e, come capriccio, l'acciuga del Cantabrico, basilico [1 5 12]	€ 11.00
IL CALZONE CLASSICO Fior di latte, ricotta fresca, funghi freschi, prosciutto cotto e San Marzano [1 5]	€ 9.50
IL CALZONE 5 FORMAGGI Fior di latte, gorgonzola dolce, brie, ricotta e formaggio Monte Veronese [1 5]	€ 9.50
IL CALZONE ESTIVO Fior di latte, ricotta, datterini e zucchine [1 5]	€ 9.50
L'ORTO Pomodoro San Marzano, fior di latte e verdure di stagione [1]	€ 10.00
LADY Fior di latte, gorgonzola dolce, patate di montagna, zucchine al forno e speck della Lessinia [1 5]	€ 9.50
VIP Fior di latte, olive, cipolla di Tropea al forno, salamino piccante, Grana Padano, rosmarino fresco e datterino [1 5]	€ 9.00
TEGAMINO (PIZZA QUADRATA) Fior di latte, Brie, funghi freschi e pancetta coppata in uscita [1 5]	€ 9.50
ISAAC Fior di latte, patate al forno, ricotta fresca di montagna e pancetta coppata in cottura [1 5]	€ 9.50
CALVETTI Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto in uscita, scaglie di Grana Padano, olio EVO, pepe e ricotta fresca in uscita [1 5]	€ 10.00
CHICCO Pomodoro San Marzano, fior di latte, funghi freschi, cipolla di Tropea, Brie, salamino piccante ed erbetta cipollina [1 5]	€ 9.50
POVERA Pomodoro San Marzano, fior di latte, cipolla di Tropea, salamino piccante, pepe nero e speck [1 5]	€ 9.50
VENETA Pomodoro San Marzano, fior di latte, salsiccia della Lessinia, patate al forno e gorgonzola dolce [1 5]	€ 9.50
KEVIN Pomodoro San Marzano, bufala campana, funghi freschi, salamino piccante e formaggio Monte Veronese [1 5]	€ 10.00
NAPOLI Pomodoro San Marzano, fior di latte, acciughe, capperi e origano [1 5]	€ 9.00

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

LA CUCINA

PIATTI UNICI

ROAST-BEEF con rucola, olio evo e limone, stracciatella pugliese [5 11]	€ 15.00
CARNE SALÀ con rucola e grana a scaglie [5]	€ 16.00
NORD E SUD crudo di Parma 24 mesi, stracciatella di bufala campana e olive [5 11]	€ 15.00
TAGLIERE con salumi, formaggi, giardiniera e pizza frita [1 5]	€ 16.00
INSALATA DI MARE con maionese al lime e pepe rosa su letto di insalatina [1 5]	€ 16.00
CAPRESE con pomodoro ramato e bufala campana [1 5]	€ 16.00
QUINOA al gambero con verdure croccanti [1 5]	€ 15.00
QUINOA al pollo con olive e verdure croccanti [1 5]	€ 15.00
MELONE e il suo crudo di Parma (stagionale) [1 5]	€ 14.00

PRIMI PIATTI

Pacchero con crema di pistacchio e ricotta affumicata [1 5]	€ 14.00
Raviolo estivo [1 5]	€ 15.00
Pacchero all'antico pomodoro di Napoli con stracciatella pugliese [1 5]	€ 13.00
Bigoli alla carbonara (crema d'uovo, guanciale d'Amatrice, pecorino romano e pepe) [1 5 11]	€ 14.00
Bigoli con ragout d'Angus alla veronese [1 5] (carne esclusivamente di Black Angus, allevata nel territorio vicino)	€ 14.00
Fusillone allo scoglio in rosso (sgusciato)	€ 14.00
Spaghetto con vongole e pomodorini confit [12]	€ 16.00
Risotto all'Amarone (min. 2 persone) [5]	€ 16.00
Risotto ai gamberi rossi e agrumi (min. 2 persone) [5]	€ 18.00
Gnocco al tartufo [5]	€ 14.00

LA CUCINA

SECONDI PIATTI

Galletto alla griglia & maionese "7cielo" alle erbe [5]	€ 15.00
Tartare di manzo con tartufo nero e formaggio Monte Veronese [5]	€ 18.00
Costata con osso e le sue patate [5]	€ 28.00

PESCE

Ciuffi e anelli in frittura con maionese al lime e pepe rosa [8]	€ 16.00
Polpo arrosto con verdure croccanti e maionese [8]	€ 18.00

LE TAGLIATE

SERVITE IN PUCCIA DI PIZZA

Olio EVO, sale grosso Maldon e rosmarino [1]	€ 18.00
Scaglie di Grana Padano e datterini [1]	€ 20.00
Cipolla di tropea caramellata e pecorino romano [1]	€ 22.00
Formaggio Monte Veronese e tartufo nero [1]	€ 24.00

I CONTORNI

Verdure di stagione	€ 5.50
Patatine fritte o spadellate	€ 5.50
Insalata, pomodori, carote	€ 5.50

I BABY

Pasta corta al ragù o pomodoro	€ 7.00
Hamburger (200 gr) con patatine fritte	€ 12.00
Cotoletta di petto di pollo con patatine fritte	€ 12.00
Wurstel con patatine fritte	€ 12.00

LE BEVANDE

APERITIVI

Il Signor Cortesino (aperitivo analcolico)	€ 5.00
Spritz Aperol, Spritz Campari, Prosecco DOC. e Hugo	€ 5.00
Americano, Negroni, Negroni sbagliato, Gin tonic	€ 8.00

BIBITE

Acqua microfiltrata naturale 0,75 lt	€ 3.50
Acqua microfiltrata frizzante 0,75 lt	€ 3.50
Bibite in lattina: Coca-Cola, Fanta, Sprite, Coca Zero, The pesca e limone, Chinotto	€ 3.50
Coca Cola spina	<i>piccola</i> € 3.00 <i>media</i> € 4.50

IN CASO DI MANCATO REPERIMENTO 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 QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME PRESCRITTO DAL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG.CE 852/04 E 853/04

SERVIZIO € 2,50

LE VARIAZIONI S'INTENDONO COME MAGGIORAZIONI SEMPLICI

VERDURE, TOPPING E LATTICINI € 2,50

AFFETTATI SEMPLICI € 2,50

BUFALA E STRACCIATELLA € 2,50

CRUDO € 3,00

BRESAOLA DI BLACK ANGUS € 3,50

ROMEO E DEAVINA € 5,00

TARTUFO DELLA LESSINIA € 6,00

PER BABY S'INTENDONO PIZZE POCO TIRATE

LE BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

ARCOBRAU URFASS Birra tedesca gradazione 5.2%; colore biondo dorato	CL 0,2 € 3.00	CL 0,4 € 6.00
WEIZEN ARCOBRAU HELL Birra Weissbier gradazione 5.3%; colore biondo dorato	CL 0,2 € 3.50	CL 0,5 € 6.50
LANDMARK BRITISH LAGER		CL 0,5 € 6.50

BIRRIFICIO



CÀ L'ALBA

BIRRA DEL MESE

La nostra selezione di birra mensile dal nostro agribirrificio Cà l'Alba

CL 0,2 € 3.50 | CL 0,4 € 6.50



GIRASOLE | *Bionda*

Birra rinfrescante dal profumo di luppolo, miele e cereali, con leggere note di lievito fresco. Al palato l'iniziale dolcezza lascia spazio a un amaro fine e persistente, per una bevuta equilibrata, elegante e scorrevole.

Alc. 5.0 % vol. | Corpo ●●●●● | Amaro ●●●●●



CORNO | *Ipa*

In primo piano un intenso aroma di luppolo dal carattere agrumato; al palato, le note resinose dei luppoli donano un amaro deciso e gradevole, ben bilanciato da una leggera base maltata che ne esalta la bevibilità.

Alc. 5.4 % vol. | Corpo ●●●●● | Amaro ●●●●●



VEJA | *Blanche*

Birra con alta percentuale di frumento e avena non maltati, speziata con coriandolo e scorza d'arancia amara. Leggera, con un piacevole retrogusto speziato e agrumato che dona freschezza e vivacità alla bevuta.

Alc. 4,8 % vol. | Corpo ●●●●● | Amaro ●●●●●



TESORO | *Ambrata*

Birra 100% malto d'orzo, dagli intensi aromi di malto, frutta e luppolo; calda e rotonda al palato, con corpo pieno che invita al sorso successivo e un finale persistente, leggermente amaricante che ne bilancia la dolcezza.

Alc. 6,5 % vol. | Corpo ●●●●● | Amaro ●●●●●

BIRRA GLUTEN FREE

BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

Alla spina: **LANDMARK BRITISH LAGERL**

CL 0,2 € 3.50 CL 0,5 € 6.50

PALE ALE | 4,5% Vol

CL 0,5 € 7.00

INDIA PALE ALE | 6,0% Vol

CL 0,5 € 7.00

PORTER | 5,0% Vol

CL 0,5 € 7.00

BIRRA FOSCA | 5,0% Vol

CL 0,4 € 7.00

BIRRA ANALCOLICA

CLAUSTHALER (0% VOL.)

CL 0,33 € 5.00

I NOSTRI VINI

VINI BOLLICINE

		
Prosecco DOCG di Valdobbiadene Brut	€ 3.00	€ 25.00
Trento DOC Revì		€ 35.00
Blanquette de Limoux Almerly		€ 30.00
Cremant de Bourgogne Millesimato Louis Bouillot		€ 38.00
Cremant de Bourgogne Rosè Louis Bouillot		€ 40.00
Franciacorta DOCG Gran Cuvee Alma Bellavista		€ 65.00
Champagne Brut Soverain Henriot		€ 80.00
Champagne de Saint-Gall		€ 80.00

VINI BIANCHI

		
Vino Bianco della casa frizzante	€ 3.00	€ 10.00
Custoza DOC Cavalchina	€ 3.00	€ 18.00
Lugana DOC Le Morette	€ 4.00	€ 22.00
Gewürztraminer Meran Kellereia		€ 25.00
Gewürztraminer Hugel Familie		€ 35.00

VINI ROSSI

		
Vino Rosso della casa		€ 12.00
Valpolicella Classico Le Salette	€ 3.00	€ 15.00
Valpolicella Ripasso Progni Le Salette	€ 4.00	€ 25.00
Valpolicella Classico Le Marognole		€ 17.00
Valpolicella Ripasso Le Marognole		€ 25.00
Valpolicella Classico Begali		€ 15.00
Valpolicella Ripasso Begali		€ 25.00
Classico Superiore Begali La Siora	€ 3.50	€ 25.00
Amarone Cà Bianca Begali (3 bicchieri Gambero Rosso)		€ 45.00

VINI DOLCI

	
Moscato D'Asti DOCG Bera	€ 20.00
Passito Bianco IGT Dulcis Cavazza	€ 25.00

GLI IMPASTI

GLI IMPASTI DELLE NOSTRE PIZZE SONO IL RISULTATO DI UNA COSTANTE RICERCA SUGLI INGREDIENTI DI PRIMA QUALITÀ E SULLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

IMPASTI

PETRA € 2.00

Farina Petra evolutiva, grano siciliano, farina di grano tenero tipo "1" biologica, lievito naturale, acqua e sale di Cervia.



0,28 cm Ø



250 gr



lievitazione
12+12+6



360°

INTEGRALE TUTTO GRANO € 2.00

Farina Petra integrale "Tutto Grano", lievito naturale, acqua e sale di Cervia.



0,30 cm Ø



250 gr



lievitazione
24+6



360°

CLASSICO € 2.00

Farina tipo 0, lievito madre naturale, acqua, olio EVO e sale.



0,30 cm Ø



220 gr



lievitazione
24+6



360°

PIZZA FRITTA con impasto PETRA

DEGUSTAZIONE (servita tagliata in 6 spicchi).



6 spicchi



250 gr



Cestello fritto
170°

PIZZA FRITTA INNOVATIVA

Doppia cottura fritta e poi in forno.



0,30 cm Ø



250 gr



lievitazione
48



Cestello fritto
170°



360°

PROTEICO € 4.00

A basso contenuto di zuccheri e carboidrati.



0,30 cm Ø



250 gr



lievitazione
24+6



360°

TABELLA ALLERGENI

1	GLUTINE GLUTEN	2	LUPINI LUPIN	3	SEDANO CELERY	4	CROSTACEI CRUSTACEANS	5	LATTE MILK	6	DIOSSIDO DI ZOLFO SULPHUR DIOXIDE	7	SESAMO SESAM
8	MOLLUSCHI MOLLUSCS	9	MOSTARDA MUSTARD	10	NOCI TREE NUTS	11	UOVA EGG	12	PESCE FISH	13	SOIA SOYBEANS	14	ARACHIDI PEANUTS

Prima dell'ordinazione il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti esenti da determinate sostanze allergeniche. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del reg. Unione Europea 1169/11:

Before ordering, the customer is please to communicate to the dining room staff the need to consume foods free of certain allergenic substances. During the preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be excluded. Therefore our dishes may contain the following allergic substances in accordance with reg. EU 1169/11:

