

○ —

IL MENÙ DELLA PIZZERIA

DI UVA & MENTA



selezione a cura di

MONPIÈR
DE GHERDÈINA

Gli Analcolici

Acqua naturale e frizzante > 1,5 €

Coca Cola | 33 cl > 3,5 €

Bottiglia Vetro

BIBITE BALADIN | 20 cl

Aranciata - Chinotto - Cedrata - Ginger - Cola | 4 €

TÈ FREDDI PLOSE | 25 cl

Pesca | 3,5 €

Limone | 3,5 €

SUCCHI DI FRUTTA VAN NAHMEN (GERMANIA) | 25 cl

NETTARE DI PESCA BIANCA 55% | 4 €

SUCCO DI MELA GOLDEN 100% BIO | 4 €

I Vini



ENDRIZZI

VINO E CULTURA DAL 1885

ENDRIZZI

BRUT SPUMANTE

6€ calice • bottiglia 28 €

DALIS BIANCO | DALIS ROSSO

5€ calice • bottiglia 26 €

SPRITZ E HUGO | 5 €

Informazione alla clientela

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ALLEGATO II - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE
1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: grano, segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI. 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (incluso lattosio). 8. FRUTTA A GUSCIO : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, Pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti. 9. SEANO E PRODOTTI A BASE DI SEANO. 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO. 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o mg/l in termini di SO2. 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

* PRODOTTO DI ORIGINE CONGELATA

Scopri tutti gli allergeni, il menù online e il libro delle birre scannerizzando il QR con il tuo smartphone!



La nostra pizzeria



I COCCI



Con il medesimo impasto della pizza classica, viene riprodotta la forma di un cestino; il contenuto rimane caldo a lungo e la pasta più morbida e gustosa.



LE PIZZE



Tantissimi tipi di pizza, dalle nostre pizze con ingredienti 100% vegani, pizze classiche, speciali e inimitabili. Prova i nostri abbinamenti con la Salsa dell'Orso!

I NOSTRI IMPASTI

CLASSICO FRUMENTO

IL NOSTRO IMPASTO.

*Farina 00, sale,
olio extravergine di oliva,
lievito di birra.*



SENZA GLUTINE * 6,7,11

+3€

Preparata esclusivamente su prenotazione.

*Farina di grano saraceno, farina di mais, amido di
mais, olio extravergine di oliva, lievito di birra.*

POSSIBILITÀ DI MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO

2€

POSSIBILITÀ DI MOZZARELLA
VEGANA

3€

*La nostra polpa di pomodoro viene accuratamente lavorata
dai pizzaioli e condita con basilico fresco, olio extravergine di
oliva, pepe e sale al fine di renderla più gustosa e saporita!*

FOCACCE DOPPIO IMPASTO

CULATELLO^{1,7,8}

Culatello, pomodorini secchi, burratina fresca, rucola croccante, pinoli, olio EVO.

15 €

MORTAZZA^{1,7,8}

Mortadella con pistacchi, mozzarella di bufala campana, granella di pistacchio, olio EVO.

14 €

Le focacce doppio impasto non si fanno con impasto senza glutine.

I NOSTRI COCCI

UVA E MENTA^{1,7,8}

Mozzarella, mozzarella di bufala campana dopo cottura, culatello, pomodorini ciliegino gialli e rossi, rucola croccante, pinoli, basilico fresco, olio EVO.

15 €

COCCIO FIORDI^{1,7,8}

Mozzarella, salmone norvegese affumicato, bocconcini di formaggio morbido, porri, olio al limone, rucola croccante, semi di papavero.

15 €

COCCIO BURRATA^{1,7,8}

Mozzarella, burratina fresca, pomodorini ciliegino gialli e rossi, rucola croccante, semi di papavero, olio al limone.

15 €

COCCIO ORTOLANO^{1,7,8}

Mozzarella, tris di verdure alla griglia, radicchio rosso, pomodorini ciliegino gialli e rossi, rucola croccante, semi di zucca, basilico fresco, olio al limone.

14 €

COCCIO MARGHERITA^{1,7}

Mozzarella, mozzarella fior di latte, pomodorini ciliegino gialli e rossi, rucola croccante, basilico fresco, olio EVO.

12 €

COCCIO MONTAGNA^{1,4,7,8}

Mozzarella, funghi misto bosco con porcini e famigliola gialla, speck dell'Alto Adige, rucola croccante, scaglie di grana, noci, olio al fumo.

15 €

AFFUMICATO^{1,7,8}

Mozzarella, burratina affumicata, zucchine alla griglia, prosciutto cotto alle erbe, mandorle tostate di Sicilia, olio al fumo.

15 €

LE PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA SUPERIOR^{1,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco, olio EVO.

9€

SUPERVEGETARIANA^{1,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella, tris di verdure grigliate, radicchio rosso, pomodorini ciliegino gialli e rossi, rucola croccante, semi di zucca.

12€

PARMIGIANA^{1,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella, doppie melanzane alla griglia, scaglie di pecorino romano, basilico fresco, olio EVO.

12€

TONNOSA^{1,4,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno dopo cottura, pomodorini ciliegino gialli e rossi, cipolla rossa, olio EVO al limone.

10€

COTTO RIVISITATA^{1,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto alle erbe, pomodorini ciliegino gialli e rossi, ricotta fresca, carciofi* a spicchi saltati con aglio, olio e prezzemolo.

12€

MEDITERRANEA SPECIAL^{1,4,7}

Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno dopo cottura, cipolla rossa, tris di olive piccanti, pomodorini secchi, capperi, pinoli, basilico fresco, olio EVO al limone.

12€

ACCIUGHE DEL CANTABRICO



Pizze accompagnate una confezione mono-dose di originali acciughe del Mar Cantabrico in olio EVO.

FIORI E ACCIUGHE^{1,4,7,8}

Mozzarella, fiori di zucca fritti, acciughe del Mar Cantabrico, burratina, semi di papavero, basilico fresco fresco, olio EVO.

16€

ROMANA^{1,4,7,8}

Polpa di pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, capperi, tris di olive piccanti, basilico fresco, olio EVO.

14€

CANTABRICO^{1,4,7,8}

Mozzarella, friarielli spadellati con aglio olio e peperoncino, acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini ciliegino gialli e rossi, mandorle di Sicilia tostate, olio EVO.

15€

LE SPECIALI

ESTREMO SUD^{1,7,8}

Mozzarella, melanzane alla griglia, mozzarella di bufala campana dopo cottura, pomodorini ciliegino gialli e rossi, pinoli, basilico fresco, olio EVO.

13 €

REGINA^{1,7,8}

Polpa di pomodoro, burratina fresca, culatello, pomodorini ciliegino gialli e rossi, rucola croccante, semi di papavero, basilico fresco.

14 €

PISTACCHIOSISSIMA^{1,7,8}

Mozzarella, burratina fresca, mortadella con pistacchio, granello di pistacchio, olio EVO.

14 €

SUD AL SUD^{1,7,8}

Mozzarella, burratina affumicata, melanzane alla griglia, pomodorini ciliegino gialli e rossi, mandorle di Sicilia tostate, basilico fresco, olio EVO.

14 €

PRINCIPESSA^{1,7,8}

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala dopo cottura, pomodorini secchi, tris di olive piccanti, culatello, basilico fresco, olio EVO.

14 €

RICOMORTAZZA^{1,7,8}

Mozzarella, zucchine alla griglia, ricotta fresca, mortadella con pistacchio, pinoli, olio EVO.

12 €

FRIARIELLI^{1,7,8}

Mozzarella, polpa di pomodoro, friarielli spadellati con aglio olio e peperoncino, pomodorini ciliegino gialli e rossi, salsiccia trentina, semi di zucca, olio EVO.

13 €

AFFUMICATA^{1,7,8}

Mozzarella, burratina affumicata, radicchio rosso, pancetta affumicata doppia, noci, olio EVO.

14 €

SPECIALI DI MARE

NORVEGESE^{1,4,7,8}

Mozzarella, salmone norvegese affumicato, rucola croccante, bocconcini di formaggio morbido, semi di zucca.

13 €

FIORDO^{1,4,7,8}

Mozzarella, zucchine alla griglia, salmone norvegese affumicato, burratina fresca, semi di papavero, olio EVO.

14 €

SALMONATA^{1,4,7}

Mozzarella, salmone norvegese affumicato, rucola croccante, tris di olive piccanti, pomodorini ciliegino gialli e rossi, semi di papavero, olio EVO.

13 €

LE PICCANTI CON SALAMINO O 'NDUJA



SALAMINO SPECIAL ^{1,7,8}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salamino piccante, peperoni al forno, basilico fresco, semi di papavero, olio al fumo.

12 €

SALAMINO RIVISITATA ^{1,7,8}

Mozzarella, salsa di pomodoro, funghi misto bosco con porcini e famigliola gialla, salamino piccante, rucola croccante noci, olio EVO.

13 €

PURGATORIO ^{1,7,8}

Mozzarella, polpa di pomodoro, gorgonzola, salamino piccante, peperoni al forno, paprika piccante, pomodorini ciliegino gialli e rossi, semi di zucca.

13 €

SICULA ^{1,7,8}

Mozzarella, polpa di pomodoro, salamino piccante, ricotta fresca, pomodorini ciliegino gialli e rossi, pinoli, basilico fresco, olio EVO.

13 €

GUSTO CALABRO ^{1,7}

Mozzarella, 'nduja calabrese piccante, burratina fresca, melanzane alla griglia, pomodorini ciliegino gialli e rossi, basilico fresco, olio EVO.

14 €

LE TRENTINE



DOLOMIA ^{1,7,8}

Mozzarella, Puzzone di Moena, salsiccia trentina, radicchio rosso, funghi misto bosco con porcini e famigliola gialla, rosmarino fresco.

14 €

ALTO ADIGE ^{1,7,8}

Mozzarella, polpa di pomodoro, speck dell'Alto Adige, funghi misto bosco con porcini e famigliola gialla, rucola croccante, noci, olio al fumo.

14 €

MELASPECK ^{1,7,8}

Mozzarella, Puzzone di Moena, mele Golden trentine, speck dell'Alto Adige, semi di papavero, olio al fumo.

12 €

SPEKKOSA ^{1,7,8}

Mozzarella, gorgonzola, speck dell'Alto Adige, noci, rucola, olio EVO.

13 €

GOLDEN ^{1,7,8}

Mozzarella, gorgonzola, speck dell'Alto Adige, mele Golden trentine, miele di bosco, noci, olio EVO.

13 €

CALZONI RIPIENI



CALZONE "NORMALE" ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro dopo cottura, prosciutto cotto alle erbe, carciofi a spicchi, funghi bosco con porcini e famigliola gialla, ricotta fresca, scaglie di grana.

12 €

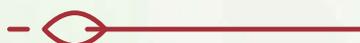
CALZONE IMBUFALITO ^{1,7}

Mozzarella, polpa di pomodoro dopo cottura, mozzarella di bufala campana, tris di verdure alla griglia, pomodorini ciliegino rossi e gialli, rucola croccante.

14 €



PIZZE VEGANE



VEGETALE ¹

Mozzarella vegana, tris di verdure alla griglia, pomodorini ciliegino rossi e gialli, patate lesse, rucola croccante, semi di zucca, basilico fresco, olio EVO.

13 €

VEGAN-RITA ¹

Polpa di pomodoro, mozzarella vegana, pomodorini ciliegino gialli e rossi, basilico fresco, olio EVO.

10 €

VEGAN-TELLINA ^{1,8}

Polpa di pomodoro, mozzarella vegan, bresaola vegetale, rucola croccante, noci, scaglie di grana vegan, olio EVO al limone.

14 €

VEGAN-SUD ^{1,8}

Polpa di pomodoro, capperi, tris di olive piccanti, friarielli spadellati con olio aglio e peperoncino, cipolla rossa, pinoli, pomodorini secchi.

14 €

BOSCO INCANTATO ^{1,8}

Polpa di pomodoro, mozzarella vegan, funghi misto bosco con porcini e famigliola gialla, patate lesse, rucola croccante, noci, olio al fumo.

12 €



LE NOSTRE PIZZE SONO 100% VEGANE E
VENGONO PREPARATE CON PRODOTTI
NATURALI E DI ALTA QUALITÀ.



I RINFORZI

5€ _____

Acciughe del Cantabrico in confezione mono-dose da 50 gr.

3€ _____

Mozzarella di bufala campana (100g)

Mozzarella vegana

Burratina da 150 g

Burratina affumicata

Culatello

Affettati vegani

2€ _____

Pancetta doppia stufata

Salsiccia trentina

Speck del Trentino

Salamino piccante

Prosciutto cotto alle erbe

Gorgonzola

Formaggio fresco spalmabile

Doppia mozzarella

Mozzarella senza lattosio

Rucola

Peperoni al forno

Melanzane alla griglia

Zucchine alla griglia

Pomodorini ciliegino

Funghi misto bosco con porcini

Tris di olive piccanti

Carciofini a spicchi

Pomodori secchi

Pinoli

Noci

Tonno

Granella di pistacchio

Mortadella con pistacchio

Mandorle tostate siciliane

Friarielli spadellati con aglio, olio e peperoncino*

1€ _____

Grana o grana a scaglie

Cipolla rossa di Tropea

Peperoncino fresco piccante

Patate lesse

Capperi

Doppia polpa di pomodoro

Aglio

Semi di papavero

Semi di zucca

Mandorle tostate

gratis _____

Basilico fresco

Origano

Rosmarino

Paprika piccante

selezione a cura di

MONPIÈR

DE GHERDÈINA



beinspira.com

uvaementa.it
Seguici sui social @uvaementa