

green
PIZZA

Illustrazione
Valentina Marchionni x Green Pizza



10 impasti



Classico

Il nostro impasto classico con farine biologiche



Senza lievito

Ottimo per problemi di intolleranze o gonfiori



Bordo alto

Tipo napoletana



Integrale

Un impasto ricco di fibre e dal gusto deciso



Multicereali

Altamente digeribile, mix di farine biologiche con manitoba, segale, orzo, riso, avena e farro



Farro

Impasto ricco di fibre, vitamine e sali minerali, povero di grassi



Kamut

Ricco di sali minerali, ideale per gli sportivi



Autore

Autore Extra

Pizza quadrata, farine bio macinate a pietra ad alta % di biga e alta idratazione



Proteico

Con 1% di carboidrati.

Ideale per atleti e diete chetogeniche



Senza glutine

Preparata in ambiente protetto senza contaminazioni di alcun tipo



+2,5

+2

+2

+2

+2,5

+3

+4

+5

+5

+4

pizze e bruschette



(base di pomodoro e **fiordilatte**)

Autunno 10

Radicchio, **gorgonzola**, salamino piccante, salsiccia spadellata, origano, peperoncino

Bresaola 9

Bresaola, rucola, **grana dopo cottura**

Brie e zucchine 8

Brie, zucchine fresche

Bufala (senza mozzarella) 8,5

Pomodoro, **mozzarella di bufala**

Capricciosa 8,5

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi, carciofi, olive

Crudo 9

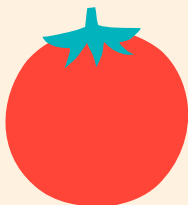
Prosciutto crudo di Parma

Diavola 7,5

Salamino piccante

Fantasy 9

Prosciutto cotto Ferrarini, **stracchino**, pomodorini



Ghiottona 10

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi, carciofi, peperoni freschi, asparagi, salamino piccante, olive

Gorgonzola e noci9

Gorgonzola, noci, mascarpone

Gorgonzola e speck9

Gorgonzola, speck Alto Adige

Green pizza9,5

Pomodorini insaporiti, funghi freschi, porchetta trevigiana

Margherita6

Mascarpone e crudo 10

Mascarpone, prosciutto crudo di Parma

Misto bosco8

Funghi misti (pioppini, prataioli, porcini)*

Olga9

Radicchio, lardo speziato, pepe

Parmigiana.....8

Melanzane, **grana in cottura**

Patatosa8

Patate fritte*



Porcini9

Funghi porcini*

Porretta9,5

Fiordilatte, stracchino, porro, pancetta arrot. croccante

Prada 10

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi freschi, pomodorini insaporiti, olio all'aglio, **grana dopo cottura**

Prosciutto e funghi8

Funghi, prosciutto cotto Ferrarini

Quattro formaggi8,5

Formaggio Asiago, grana in cottura, **gorgonzola**

Quattro stagioni8,5

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi, carciofi, peperoni freschi

Radichio8,5

Radichio, salsiccia spadellata o salamino piccante

Rotzo9

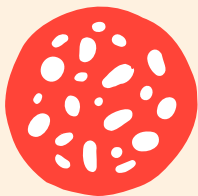
Patate in teglia, salsiccia spadellata

Rustica (senza mozzarella)8,5

Pomodoro, **stracchino**, pomodorini insaporiti, salamino

Scoglio (senza mozzarella) 12

Bagnetto di pomodoro, **calamari***, **gamberoni***, **seppie***, **vongole***, **cozze***, prezzemolo



Sfiziosa (senza mozzarella)9,5

Pomodoro, **panna**, **gorgonzola**, salsiccia spadellata, peperoni al forno

Squisita9,5

Funghi porcini*, peperoni freschi, salamino, **grana dopo cottura**

Tonno e cipolla8,5

Tonno, cipolla rossa di Tropea

Vegetariana8,5

Radicchio, melanzane, zucchine, peperoni e funghi freschi, pomodorini

Veneta.....9

Prosciutto crudo di Parma, **formaggio Asiago**

Verace8,5

Pomodoro, **fiordilatte**, **tonno**, pomodoro insaporito, salamino

Verdure grigliate8,5

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati

Viennese7,5

Würstel

Zingara8,5

Cipolla rossa, salamino piccante, **accughe** del Cantabrico, olive

Fattilapizza.....da 6,5

Ingredienti a scelta

bianche



(base **fiordilatte**)

Gorgonzola e pere.....8

Gorgonzola, pere, noci

Peter9

Asiago, gorgonzola, porchetta, grana in cottura

Totò9

Pomodorini, **mozzarella di bufala**, basilico

Per intolleranti al latte e derivati:

Mozzarella di riso integrale germogliato

Supplementi:

A seconda dell'ingrediente scelto..... da +1 a +5

Consegna a domicilio..... da +3 a +5

pizze d'autore



AUTORE: 4€ + prezzo della pizza + eventuali supplementi (per 1/2 persone)

AUTORE EXTRA: 5€ + doppio prezzo della pizza + eventuali supplementi (per 2/3 persone)

	normale	extra
Focaccia	6,50	10,00
Olio, rosmarino fresco		
Greca	12,50	22,00
Pomodoro, fiordilatte , cipolle DOP, olive taggiasche, pomodorini, feta greca		
Cantabrica	13,50	24,00
Pomodoro, fiordilatte , acciuغه del Mar cantabrico, olive taggiasche, fiori di capperone, cipolla di Tropea IGP		
Burrata	14,50	26,00
Pomodoro, burrata del Cilento, acciuغه del Mar Cantabrico e pomodorini arrostiti		
Bologna	14,50	26,00
Fiordilatte , mortadella di Bologna DOP, burrata del Cilento, pistacchi di Bronte		



**RICHIEDI LA TUA
GREEN CARD!**



20 PUNTI = 5€ DI SCONTO

Elenco dei 14 allergeni alimentari



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Vuoi diventare un
affiliato greenpizza?

o

Vuoi lavorare con noi?

Contattaci
info@greenpizza.it

www.greenpizza.it

Per informazioni su ingredienti ed allergeni di impasti
e preparazioni in genere consultare il personale.

La nostra pizzeria è presente nel network AIC per l'alimentazione
fuori casa senza glutine. Pertanto anche gli ingredienti non risultano
contaminati da contatto con glutine e derivati.



Il menu potrebbe subire delle variazioni che dipenderanno dalla disponibilità
della materia prima durante la stagione.

N.B. Gli allergeni sono indicati in **grassetto**

Gli ingredienti indicati con * sono prodotti surgelati.

Alcuni prodotti fuori menù possono essere prodotti congelati o surgelati.



ALTE DI MONTECCHIO MAGGIORE

Piazza San Paolo, 39

www.greenpizza.it



Puoi ordinare chiamandoci allo

0444 491000
353 4395471



Ordina scrivendo via Whatsapp al

353 4395471
ENTRO LE 18.00

Aperto dalle 18 alle 21.30

Chiuso il MERCOLEDÌ

Servizio di pagamenti elettronici, anche a domicilio



POS



ci trovi anche su

