

PIZZERIA

RISTORANTE

da Alfonso



Dal 1968, la tua famiglia è a tavola.

MENÙ

Chiuso il lunedì

tel. 0431 65375

Via Roma, 73
San Giorgio di Nogaro (UD)

Benvenuti

da Alfonso

ALFONSO

Pomodoro, **Mozzarella**, **Tonno**, **Gorgonzola**, Olive, Capperi, Salame piccante, Peperoni, Origano

€ 11,00

NICOLA

Di tutto un pò

€ 11,00

LUIGI

Pomodoro, **Mozzarella**, Prosciutto, Funghi, Wurstel, Peperoni, Salame nostrano, Origano

€ 11,00

GOLOSONA

Pomodoro, **Mozzarella**, Cipolla, Salsiccia, Patate al forno, Origano

€ 11,00

FRIULANA

Pomodoro, **Mozzarella**, Pancetta, Salame nostrano, Patate al forno, Origano

€ 11,00

MEDITERRANEA

Pomodoro, **Mozzarella**, Salsiccia, Olive piccanti, **Stracciatella di Burrata**, Origano

€ 11,00

SOLEGGIATI PORCINI E BURRATA

Pomodoro, **Mozzarella**, Pomodori soleggiati, Porcini, **Stracciatella di Burrata**, Origano

€ 11,50

BOMBA

Pomodoro, **Mozzarella**, Salame piccante, Cipolla, Peperoni, **Stracciatella di Burrata**, Origano

€ 12,00

PATAPORCA

Pomodoro, **Mozzarella**, Porchetta, Patate al forno, Pepe, Origano

€ 11,00

BUFALONA

Pomodoro, **Mozzarella**, **Bufala** intera da 250 gr, Prosciutto crudo, Scaglie di **Grana**, Origano

€ 15,00

LE BIANCHE

PATTY

Mozzarella, Rucola, Pomodorini, Olive taggiasche, **Scaglie di Grana** a fine cottura, Origano

€ 11,00

MORTAZZA

Mozzarella, Mortadella, **Stracciatella di Burrata**, **Pesto di Pistacchio**, **Granella di Pistacchio**, Origano

€ 12,50

DELICATA

Mozzarella, Prosciutto, Funghi, **Panna da cucina**, Origano

€ 10,00

PROVOLONA

Mozzarella, Salame piccante, **Gorgonzola**, **Provola**, Origano

€ 10,00

TRICOLORE

Mozzarella, Pomodorini, **Pesto alla Genovese**, Origano

€ 11,00

PESTO E BURRATA

Mozzarella, **Stracciatella di Burrata**, **Pesto**, Origano

€ 11,00

STRACCHINO E RUCOLA

Mozzarella, **Stracchino**, Rucola, Origano

€ 10,00

MIMOSA

Mozzarella, Prosciutto, **Panna**, Mais, Origano

€ 11,00

I PANUOZZI

PANUOZZO ZOZZONE

Mozzarella, Salsiccia, Cipolla, Peperoni, Origano

€ 10,00

PANUOZZO FRIARELLI E SALSICCIA

Cime di Rapa, Salsiccia, Origano

€ 10,00

PANUOZZO REGINA

Mozzarella di Bufala, Prosciutto crudo, Pomodorini, Rucola, Origano

€ 10,00

PANUOZZO INDIAVOLATO

Mozzarella, Salame piccante, Pancetta, **Provola**, Origano

€ 10,00

PANUOZZO DELL'UAGLIONE

Wurstel, Patatine, **Provola**, **Maionese**, Origano

€ 10,00

PANUOZZO VEGETARIANO

Mozzarella, Pomodorini, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Origano

€ 10,00

NAPOLI BURGER

Panino di pasta di pizza, Hamburger 180 gr*, **Scamorza affumicata**, **Salsa Rosa**, Insalata, Pomodoro, Origano

€ 11,00

MARADONA BURGER

Panino di pasta di pizza, Hamburger da 180 gr*, **Bufala**, Cipolla, Pancetta, **Scamorza affumicata**, Origano

€ 13,50

LE PIZZE MAXI

vari gusti da € 14,50 a € 23,00

Per eventuali variazioni sulle pizze, si considera sempre il prezzo superiore.

Pizza con farina senza Glutine

€ 3,00

Pizza con farina Integrale

€ 1,00

Pizza con farina Farro o Kamut

€ 1,20

Ingredienti classici

€ 1,00

SUPPLEMENTO A

Patate fritte*, Pancetta, Olive, **Brie**, **Provola**, **Bocc. mozzarella**, **Stracchino**

€ 2,00

SUPPLEMENTO B

Crudo, Speck, Bresaola, Porcini, **Bufala**, **Gamberetti**

€ 2,00

Supplemento pizza tirata

€ 3,00

COPERTO

€ 1,80

*si usano anche prodotti congelati

MENÙ RISTORANTE

ANTIPASTI

GRAN MISTO	€ 15,00
di insalata di pesce con Capasanta gratinata e il nostro mantecato su polenta	
CODE DI GAMBERO IN AGRODOLCE con IL NOSTRO MANTECATO su POLENTA	€ 12,00
BUFALA, PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE	€ 12,50
CARPACCIO DI MANZO con rucola e grana	€ 12,00
PETTOLE DI PASTA FRITTA	€ 9,50
pettole con rucola, pomodori soleggiati e stracciatella di burrata	
FRITTO SFIZIOSO NAPOLI	€ 5,00
Misto fritto napoletano	
BRUSCHETTA	€ 5,00

INSALATONE E PIATTI

INSALATA GHIRIGORI	€ 11,00
insalata, carote, formaggio feta, pomodori secchi, olive nere	
INSALATA VESUVIANA	€ 11,00
insalata, gamberetti, pomodoro, mozzarella, tonno, mais, scaglie di grana	
INSALATA ALFONSO	€ 11,00
rucola, pomodori ciliegino, mozzarella, gameberetti, patate lesse, provola	
INSALATA BELLA NAPOLI	€ 10,00
insalata, tonno, mozzarella, mais, olive	
CAESAR SALAD	€ 13,00
insalata, pomodoro, carote, petto di pollo, crostini di pane, grana e salsa caesar	
CAPRESE	€ 9,50
mozzarella, pomodoro	
CAPRESE DI BUFALA	€ 13,00
mozzarella di bufala, pomodoro	
PIATTO "TU VUÒ FA L'AMERICANO"	€ 14,50
hamburger di manzo, formaggio ai ferri, patate fritte*	
PIATTO VEGETERIANO	€ 13,50
verdure miste alla griglia, formaggio ai ferri	

PRIMI DI CARNE E VERDURE

PACCHERI AMALFITANI	€ 13,00
pomodorini, olive saporite, stracciatella di burrata	
GNOCCHI ALLA SORRENTINA*	€ 10,00
pomodoro, mozzarella al forno	
GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ	€ 10,00
ZITI ALLA GENOVESE NAPOLETANA	€ 10,00
TAGLIATELLE ALLA REGINA DEL SUD	€ 15,00
pesto di pistacchio, Speck croccante, Stracciatella di burrata e Granella di pistacchio	
TAGLIATELLE CROCC'ORTO	€ 12,00
burro aromatizzato al timo, verdure miste croccanti	
PASTA PATATE E PROVOLA	€ 12,00

PRIMI DI PESCE

LINGUINE ALL'ASTICE	€ 22,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 15,00
SCIALATIELLI ALLA MARINARA*	€ 13,00
GNOCCHI AI CANESTRELLI*	€ 12,00
RISOTTO CON CAPPELUNGHE*	€ 13,00
PACCHERI SINFONIA DI MARE E BOSCO	€ 14,00
pomodorini, code di gambero*, funghi porcini	

SECONDI DI CARNE

FILETTO DI MANZO con verdura ai ferri	€ 23,00
ROASTBEEF AI FERRI con verdura ai ferri	€ 16,50
TAGLIATA DI ROASTBEEF con rucola e grana	€ 16,50
TAGLIATA DI PETTO DI POLLO con rucola e grana	€ 13,50
FILETTO DI MANZO al pepe verde	€ 24,00
COTOLETTA ALLA MILANESE con patate*	€ 13,00
COTOLETTA DI POLLO con patate*	€ 13,00
COTOLETTA NAPOLETANA*	€ 14,00
Cotoletta di suino, Scamorza affumicata, Pomodori e Patatine fritte	
COSTATA DI MANZO con patate al forno*	€ 6,00/hg

SECONDI DI PESCE

FILETTO DI BRANZINO AL LIMONE*	€ 18,00
FRITTURA DI PESCE MISTA*	€ 18,00
CALAMARI AI FERRI*	€ 17,00
CALAMARI FRITTI*	€ 15,00
TAGLIATA DI TONNO in crosta di sesamo	€ 15,00
ORATA E BRANZINI** ai ferri all'etto	€ 5,00/hg
disponibilità in base al pescato	

CONTORNI

VERDURA FRESCA AI FERRI	€ 5,50
VERDURE LESSE MISTE*	€ 4,50
INSALATA MISTA DI STAGIONE	€ 4,00
SPINACI AL BURRO*	€ 4,00
PATATE FRITTE*	€ 4,00
PATATE AL FORNO	€ 4,00

*si usano anche prodotti congelati

**prodotto fresco abbattuto in loco per le norme di legge

DOLCI

DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO	€ 6,00
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	€ 6,50
PASTIERA NAPOLETANA	€ 6,00
PROFITEROLES*	€ 6,00
TARTUFO BIANCO O NERO*	€ 6,00
DELIZIA AL LIMONE*	€ 6,00
BABÀ	€ 5,00
SORBETTO	€ 4,00

DIGESTIVI

LIMONCELLO	€ 3,50
PUCCHIACHELLA	€ 3,50
BACIO AMALFITANO	€ 3,50
FINOCCHIETTO	€ 3,50
MELINA	€ 3,50
CREMA DI PISTACCHIO	€ 3,50
CREMA DI MELONE	€ 3,50
LIQUIRIZIA	€ 3,50
RUCO	€ 3,50
AMARI/GRAPPE/LIQUORI	€ 3,50 - € 4,50
WHISKEY	€ 6,00

COPERTO

€ 1,80

*si usano anche prodotti congelati

Gli ingredienti e gli articoli evidenziati con la scritta in rosso contengono allergeni.
Le farine utilizzate sono una nostra miscela che contiene frumento di grano tenero.
*Si usano anche prodotti congelati.

Gentile cliente,
di seguito riportiamo l'elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze contenuti nelle pietanze nel nostro menù/listino (ex Alleg. II al Reg. UE 1169/2011). Nel chiederle cortesemente di comunicarci preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari la informiamo che il nostro personale è a sua disposizione per fornirle ogni altra più dettagliata informazione sulla composizione dei piatti proposti.

Buon Appetito

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio b. maltodestrine a base di grano - c. sciroppi di glucosio a base di orzo cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a. gelatina di pesce utilizzata come supportoper preparati di vitamine o carotenoidi b. gelatina o colla di pesceutilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia tranne: a. olio e grasso di soia raffinato - b. tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato Dalfa naturale a base di soia - c. oli vegetali derivati da fitosteroli e frotosteroli esteri a base di soia - d. estere di stano vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: - a. siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'accol etilico di oorigine agricola - b. lattio.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Coliyus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholfetia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia temifolia*), e i loro prodotti, tranne pere la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'accol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti cos' come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle itruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi. ()E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.



Dal 1968, la tua famiglia è a tavola.

La storia della Pizzeria da Alfonso inizia nel 1968, quando la famiglia Acampora porta la tradizione della pizza napoletana a San Giorgio di Nogaro, accendendo il primo forno a legna del paese.

In quegli anni la pizza era ancora una novità per molti sangiorgini, ma grazie alla passione, all'atmosfera familiare e al nostro forno, il locale è diventato negli anni un punto di ritrovo per generazioni di clienti.

Da allora siamo cresciuti e ci siamo rinnovati insieme a voi, mantenendo intatta la stessa idea di accoglienza: farvi sentire in famiglia tra sapori semplici, convivialità e tradizione. Oggi la famiglia Acampora continua a portare avanti questa storia con lo stesso impegno e la stessa passione di allora, guardando al futuro senza dimenticare le proprie radici.

Buon appetito!



Orari del nostro locale:

Dal Martedì alla Domenica

9:00 - 14:00

18:00 - 23:00

Lunedì chiuso per turno di riposo

Nei giorni festivi gli orari potrebbero variare