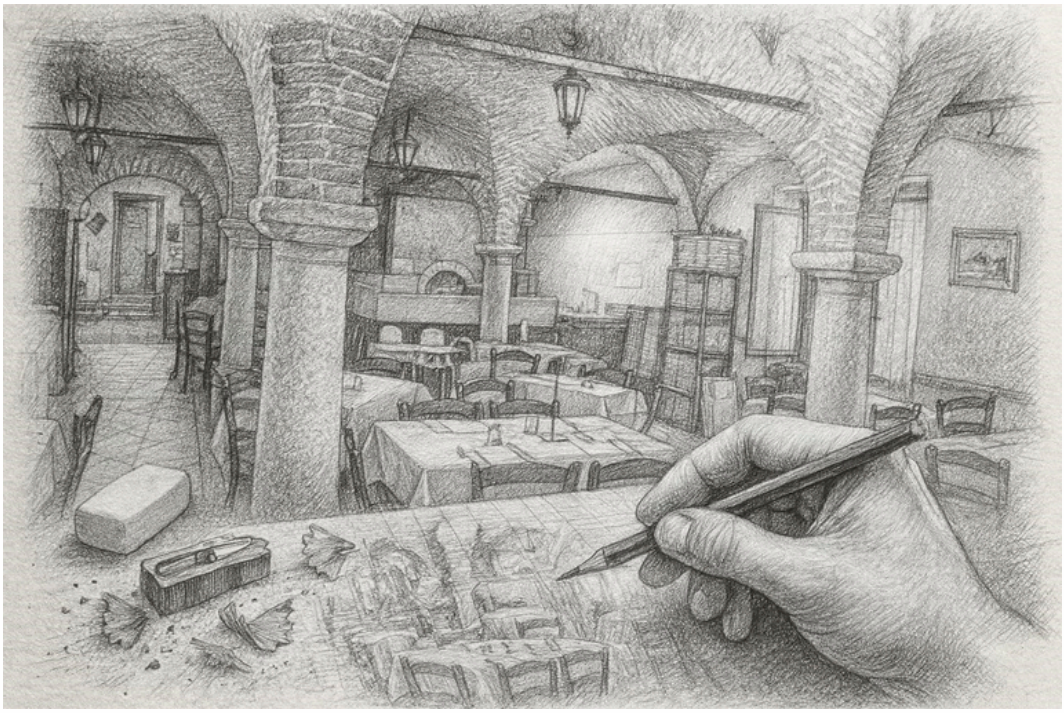
La Pizzeria Ristorante

www.lapizzeriadiseniga.com



" Uno non può pensare bene, amare bene,
dormire bene, se non ha mangiato bene."
(Virginia Woolf)

La Pizzeria

Via Umberto I°, 27 Seniga Bs
Tel. 030 9955058 Cell 346 9649907

SPECIALITA' DELLA CASA

Casereccia/Carbon pizza/Pizza Rool
Lasciati conquistare

LA CASERECCIA

CARBON PIZZA
Impasto speciale"

PIZZA ROLL "La Pizzeria"

PIZZE GOURMET

BLACK ANGUS: 19,00
Base Philadelphia, rucola, datterini gialli, black Angus affumicato, pomodorini secchi, carciofo alla romana, olio del Garda agrumato al limone.

L'APPETITOSA: 19,00
Base rossa con pelati spaccati, mozzarella, piccantina, cipolla caramellata, scaglie di grana, fili peperoncino.

LA FIOCCO: 19,00
Base crema carciofi, fiocco di culatello, misticanza,
mozzarella di bufala a pezzi, carciofo alla romana, datterini gialli.

LA PICCANTINA: 19,00
Base mozzarella, filetti di pomodoro rosso, piccantina, stracciatella,
datterini gialli, petali di fiori, basilico.

GUANCIALE: 19,00
Crema di zucca mantovana, mozzarella di bufala, guanciale ,
granella di pistacchio, stracciatella.

PIZZE CASERECCE

FIOCCO DI CULATELLO E BURRATA 17,00
(mozzarella, funghi porcini, pomodorini, fiocco di culatello di Zibello, burrata)

SPALLA COTTA DI SAN SECONDO E BURRATA 17,00
(pomodoro, mozzarella, spalla cotta, carciofi, burrata pomodorini)

FRIARIELLI E SALSICCIA 15,00
(Provola affumicata, friarielli all'olio con peperoncino, salsiccia)

SAPORITA 15,00
(crema di carciofi, mozzarella, pancetta, rosmarino, patate lesse)

LARDO SPEZIATO 15,00
(mozzarella, zucchine, scamorza affumicata, lardo speziato)

MORTADELLA E STRACCIATELLA 15,00
(mozzarella, crema di pistacchio, mortadella di Bologna, stracciatella, granella di pistacchio)

PARMA ASPARAGI E BURRATA 17,00
(mozzarella, asparagi, crudo di Parma, burrata)

PIZZA ROLL “La Pizzeria”

FRESCHEZZA AL TONNO.....15,00

Pomodoro-mozzarella-tonno-insalata-cipolla

LA PIZZERIA..... 15,00

Pomodoro-mozzarella-crema tartufo- bresaola-rucola-grana

CARBON PIZZE Best seller...14,00

BOSCO LUX - Pomodoro- mozzarella-Angus-scamorza-funghi- petali di grana

NOIR PRESTIGE - Mozzarella-pesto-bufala pomodoro fresco-basilico-glassa-olio extra

CAPRESE - Mozzarella di bufala - pomodoro fresco- basilico. olio extravergine

CUORE DI CARCIOFI - Mozzarella-crema carciofi-carciofi-pomodorini.

PORCINI - Pomodoro- mozzarella- porcini-salsiccia e rucola.

RUSTICA - Pomodoro- mozzarella-porcini.crema tartufo-olio piccante-rucola-grana.

FUNGHI MISTI - Mozzarella-finghi-misti-grana in cottura.

REGINA CARBON - Pomodoro-mozzarella-crudo di parma-gorgo-rucola e grana

ZUCCOTTA - Mozzarella-cremadi zucca-zucchina-salsiccia

GAMBERI - Mozzarella-gamberi-zucchine.

CALAMARI - Pomodoro-mozzarella-calamari fritti..

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA - pomodoro, mozzarella...7

MARINARA - pomodoro, origano, aglio...6

ROMANA - pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi...9

TONNO E CIPOLLA - pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, rucola, pomodorini...9

PROSCIUTTO - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto...9

CALZONE FARCITO - Pomodoro-mozzarella-prosciutto cotto-funghi-carciofi...10

VEGETARIANA - pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, pesto...10

4 FORMAGGI - pomodoro, mozzarella, gorgonzola, taleggio, scamorza affumicata...10

4 STAGIONI - pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto, olive...10

SPECK E BRIE - pomodoro, mozzarella, speck, briè...10

CAPRICCIOSA - pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi...10

WURSTEL - pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine...8

GOLDEN ZOLA - mozzarella, gorgonzola, mele...10

BOMBA - pomodoro, mozzarella, n'duja, spianata calabra, sal p.iccante, peperoncino...10

DIAVOLA - pomodoro, mozzarella, salame piccante...10

FRUTTI DI MARE - Pomodoro-frutti di mare-aglio-prezzemolo fresco...13

I PREZZI SONO RELATIVI ALL'IMPASTO TRADIZIONALE,
PER CASERECCIA + 3 EURO

PIATTI SPECIALI

Paella Valenciana 25,00 cad.

Su prenotazione: dal lunedì al venerdì

min. quattro persone escluso i festivi

Compreso sangria

Torta fritta 17,00

Dal lunedì al Venerdì Servita con:

Salame di Felino, Spalla cotta di San Secondo,

Gorgonzola, Nutella

Bere escluso

Menù bimbo fino a dieci anni 12,00

Pizza margherita baby, patatine fritte, bibita in lattina.
Cotoletta milanese baby, puré di patate, bibita in lattina.
Wurstel, patatine fritte, bibita in lattina
Hamburger Poldo, verdure, patatine fritte, bibita in lattina.

Giro Pizza (Minimo 4 persone)

ASSAGGIA IL MEGLIO DELLE NOSTRE PIZZE

Pizza tradizionale 20,00 cad.
Casereccia 26,00 cad.

UNA PIZZA A PERSONA
IN OMAGGIO PIZZA DOLCE
Una bevanda e caffe' compreso

ANTIPASTI

Carpaccio d'Angus 20

Angus affumicato con rucola, capperi, olive nere, scaglie di grana condito
con olio extravergine al limone

Tagliere di salumi...18

Black Angus affumicato, salame di felino,
piccantina, fiocco di culatello, lardo speziato focaccia calda

Tranci di focaccia farcita- con crudo-gorgo- pomodoro-noci-rucola...14

Insalata di mare - Misto mare tiepido con olio e limone...16

INSALATE

CAESAR SALAD... 14

Insalata ghiaccio-pollo in padella-scaglie di grana- uovo crudo-olio extravergine 100% italiano
aceto- sale e pepe-salsa worcester-crostini di pane croccanti

INSALATA GRECA...12

Cetrioli-cipolla-pomodori- feta in salamoia-olive taggiasche-olive-olo extravergine

CONTORNI

Patatine fritte...4 - Insalata verde... 4
Verdure grigliate al vapore...6
Verdure in pastella...6 - Olive ascolane...6

PRIMI PIATTI preparati al momento

Di terra

Spaghetti alla carbonara...14

Tagliatelle al ragù di carne...14

Gnocchetti di patate funghi porcini curry...13

Di mare

Spaghetti allo scoglio...18

Spaghetti alle vongole...14

Linguine al salmone...15

RISOTTI

- minimo 2 coperti - prezzi a persona

Risotto ai funghi porcini...16

Risotto gamberi e zafferano...16

Risotto ai frutti di mare...18

SECONDI DI CARNE

Tagliata di manzo - Rucola grana e balsamico...24

Galletto al forno con patate...16

Stinco di maiale alla birra...16

Salsiccia e Friarielli sfumati al vino bianco...15

Maxi cotoletta farcita con crudo di parma, stracciatella e rucola...16

Tomahawk - su prenotazione- 60 euro al Kg

SECONDI DI PESCE

Grigliata di pesce (min. 2 persone)... 28 cad.

Gamberoni all'arancia...18

Fritto misto di pesce...18

Calamari gratinati al forno con olive nere e pomodorini...18

Cozze al pomodoro o alla marinara...14

Calamari fritti 16

Vongolata...12

HAMBURGER gr. 200

DELLA CASA...14

Hamburger, Guanciale, scamorza, ketchup, maionese, cipolle caramellate, salsa cheddar, salsa guacamole, insalata, pomodoro.

DELICIUS...14

Hamburger, Bufala, radicchio, salsa yogurt, cipolla fresca, pomodoro.

FURIOSO...14

Hamburger, Nduja , calabra, salsa piccante, salsa yogurt, cheddar, cipolla insalata, peperoncino

SFIZIOSO...14

Hamburger, Cipolla caramellata, cetrioli, guacamole, cheddar, pomodoro fresco.

HAMBURGER DI POLLO...13

Pollo, salsa yogurt, insalata, ketchup, pomodoro fresco

LE NOSTRE DOLCI TENTAZIONI DA CONDIVIDERE...10

Pizza dessert con crema di pistacchio-granella di nocciole-cioccolato bianco

Pizza dessert alla nutella cocco e fragole

DESSERT TRADIZIONALI ARTIGIANALI

Tiramisù...6

Profitterol6

Meringata...6

Sorbetto al limone...4

Macedonia di frutta...6

Macedonia di frutta con gelato...7

Grandessert Birra alla pesca,

frutta fresca,sorbetto al limone...8

LE NOSTRE BIRRE

BAVIK- Birra alla spina piccola...3,00 media...5,00
Tipologia Pils - Nazione : Irlanda - Grado alcolico 5.7% - Fermentazione bassa
Abbinamenti gastronomici: Salumi-carpacci di carne sughi di pomodori -
pesce alla griglia-formaggi freschi

CITRA - Birra in lattina 44 cl....7,00
Tipologia Ipa - Nazione : Belgio - Grado alcolico 5.2% - Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici:perfetta per pizze piccanti
pollo alla griglia, calamari, gamberi

LA CHIUFFE'- Birra in bott. 33 cl ...4,00 75 cl...13,00 lt. 1,5...25,00
Tipologia Strong ale - Nazione : Belgio - Grado alcolico 8% - Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici: Sughi di carne bianca-sughi di pesce affumicato-
carni bianche-pesce alla griglia.

DANGEROUSSE RED - Birra in bott. 33 cl ...4,50
Tipologia Dubbel - Nazione : Belgio Grado alcolico 6,5%
Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici: Carni grigliate-carni al forno-salumi speziati-
formaggi stagionati

KWAREMONT- Birra in bott 33 cl...4,50
Tipologia Ale - Nazione : Belgio - Grado alcolico 6,6 % - Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici: Pizze con verdure-formaggi a pasta semidura-
hamburger-primi piatti al sugo di carne .

LE NOSTRE BIRRE

SPATEN HELL- Birra in bottiglia 50 cl....5,50
Tipologia Helles - Nazione : Germania - Grado alcolico 5.2% - Fermentazione bassa
Abbinamenti gastronomici: Antipasti misti-primi piatti di sughi di carne bianca di molluschi o di verdure-pesce alla griglia o al forno.

MULLER WEISS- Birra in bott. 50 cl ...5,50
Tipologia Weissbier - Nazione : Germania - Grado alcolico 5,2 % - Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici: Insalate di mare-carpacci di pesce-sughi di carne bianca-sughi di pesce e di verdure.

BLANCHE DE NAMUR - Birra in bott. 75 cl ... 13,00
Tipologia white/witbier - Nazione : Belgio Grado alcolico 4,5% Fermentazione bassa
Abbinamenti gastronomici: Insalate di mare-
carpacci e sughi di pescepesce alla griglia e crostacei

CORSENDONK PATER DUBBEL - Birra in bott 75 cl...13 ,00
Tipologia Dubbel - Nazione : Belgio - Grado alcolico 6,5 % - Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici: Antipsti-Salumi-formaggi-carne alla griglia

CHIMAY BLEUE- Birra in bottiglia 33 cl....6,00
Tipologia Strong Ale - Nazione : Belgio - Grado alcolico 9 % - Fermentazione alta
Abbinamenti gastronomici: Stracotti-Spezzatini-formaggi stagionati-salumi-
dolci al cioccolato-frutta secca.

LINDEMANS PECHERESSE- Birra in bott. 25 cl ...7,00
Tipologia Lambic - Nazione : Belgio - Grado alcolico 2,5 % - Fermentazione spontanea
Abbinamenti gastronomici: Ottimo come aperitivo con aggiunta di prosecco-
speciale con dolci alla frutta e macedonie.

VINI COSTARIPA

SPUMANTI
Costaripa Mattia Vezzola
bott 28 bicc...5,00
Rosè Mattia Vezzola bott...28,00

BIANCHI
Pievecroce Lugana Costaripa
bott...20,00 bicc...4,00
ideale per piatti di pesce

VINI ROSSI
Groppello doc Castelline Costaripa bott...20,00 bicc...4,00
ideale per salumi, risotti, formaggi, arrosti

ROSATI
RosaMara Valtenesi Costaripa bott...18,00
mezza bottiglia...11,00
ideale per piatti di pesce e aperitivi

BIANCHI

Chardonnay sfuso della casa frizzante
½ lt...6,00 1 lt...12,00

Prosecco brut bott...12,00 bicc...2,50

Prosecco doc Valdobbiadene bott...16,00

Gewurztraminer Mach (Trentino) bott...25,00 ideale per aperitivo, antipasti, primi piatti

Sauvignon Mach (Trentino) bott...25,00 ideale come aperitivo e primi piatti

Passerina Costa del Mulino (Marche) bott...16,00 ideale per frittura di pesce

ROSSI

Barbera sfuso della casa frizzante
½ lt ...6,00 1 lt...12,00

Valpolicella Superiore Ripasso (Veneto) bott...23,00 ideale per paste al ragù e carni rosse

Primitivo del Salento Capoforte (Puglia) bott...25,00 ideale per carni rosse, e formaggi

Lambrusco (Emilia Romagna) bott...15,00
Rosso frizzante si presta a una vasta gamma di piatti ideale, per primi, carni rosse, pizza

BEVANDE

ACQUA IN BOTTIGLIA 0,75 ...3,00

COCA PICCOLA ALLA SPINA E LATTINE...3,00

COCA MEDIA ALLA SPINA ...4,00

COCA LT. 1 ALLA SPINA ...9,00

DOPO CENA

CAFFE'...2,00

CAFFE' CORR...3,00

CAFFE DECAFFEINATO CAFFE' D'ORZO...3,00

CAFFE' DELLA CASA...4,00

LIQUORI NAZIONALI – DISTILLATI...4,00

BRANDY – COGNAC – WHISKI...6,00

RISERVE...8,00

INFORMATIVA AI CLIENTI ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

(ai sensi del Reg 1169/11 - D. Lgs 109/92, 88/2009 e s.m.i.)

Gentile Cliente,
gli alimenti in commercio spesso contengono degli ingredienti allergenici che possono provocare reazioni violente nelle persone predisposte. Sono evidenziati nell'elenco sottostante gli allergeni che potreste trovare in alcuni dei nostri alimenti.
Il personale è comunque a vostra disposizione, vi preghiamo di segnalarci eventuali allergie note.

1	**CEREALI CONTENENTI GLUTINE** **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; **d)** cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	
2	**CROSTACEI** **e prodotti a base di crostacei**	
3	**UOVA** **e prodotti a base di uova**	
4	**PESCE** **e prodotti a base di pesce, tranne**: **a)** gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; **b)** gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	
5	**ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi	
6	**SOIA** **e prodotti a base di soia, tranne: a)** olio e grasso di soia raffinato (1); **b)** tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; **c)** oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; **d)** estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia	
7	**LATTE** **e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne**: **a)** siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; **b)** lattiolo	
8	**FRUTTA A GUSCIO** **Mandorle** *(Amygdalus communis L.),* **Nocciole** *(Corylus avellana),* **Noci** *(Juglans regia),* **Noci di Acagiù (***Anacardium occidentale),* **Noci di Pecan (***Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch),* **Noci del Brasile** *(Bertholletia excelsa),***Pistacchi** *(Pistacia vera),* **Noci Macadamia** o **Noci del Queensland** *(Macadamia ternifolia),* **e i loro prodotti, tranne**: per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola	
9	**SEDANO** **e prodotti a base di sedano**	
10	**SENAPE** **e prodotti a base di senape**	
11	**SEMI di SESAMO** **e prodotti a base di semi di sesamo**	
12	**ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI** **in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti**	
13	**LUPINI** **e prodotti a base di lupini**	
14	**MOLLUSCHI** **e prodotti a base di molluschi**	