

CARTA DELLE PIZZE  
*Ristorante Bianchi*

ACCIDIA Pomodoro, mozzarella, cestino di burrata, crudo	€ 10,50
ALICUDI Pom., moz., pomodori secchi, cestino di burrata, p. crudo	€ 11,00
ALTOPIANO Pomodoro, mozzarella, Asiago, chiodini, speck	€ 9,50
AMATRICE Salsa di pomodoro e cipolla, moz., guanciale di Amatrice, Pecorino romano	€ 10,00
ANTICA FIERA: pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, cipolla e funghi champignons	€ 9,50
ASPARAGI: pomodoro, mozzarella, asparagi	€ 9,50
AUTUNNO Pomodoro, moz., finferli, stracchino, prosciutto crudo	€ 10,00
AVARIZIA Pomodoro, mozzarella, bufala in cottura, pomodorini	€ 8,50
BRIOSIA Pomodoro, mozzarella, brie, rucola	€ 7,50
BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala in cottura	€ 8,00
BUONGUSTAIÒ Crema di piselli, moz., pancetta, Bastardo del Grappa	€ 9,50
CAPRICCIOSA Pom., moz., prosciutto cotto, champignons, carciofini	€ 8,00
CASSIOPEA Crema di carciofi, moz., carciofi, cipolla caramellata	€ 9,50
CIAO Pom., moz., casatella, zucchine saltate, tacchino	€ 8,50
CIELO Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck	€ 8,50
COTTO COTTA Mozzarella, prosciutto cotto, ricotta	€ 8,00
CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 8,00
DELICATA Pomodoro, mozzarella, stracchino, crudo, rucola	€ 8,50
DIAMANTE Mozzarella, mais, pomodorini, crudo	€ 9,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 7,00

DORI Crema di carciofi, moz, carciofi, mazzancolle marinate al limone	€ 11,00
FANTASIA Pom., mozzarella, rucola, d.c. scaglie di grana, speck	€ 8,50
FATTORESSA Pom., moz., p. cotto, piselli, acciughe, olive taggiasche	€ 9,50
FRANCESCO Mozzarella, gorgonzola, noci e pere	€ 9,00
GIULIETTA Moz., Vezzena, tartufo di VR, prosciutto crudo	€ 12,00
GHIOTTA Pomodoro, mozzarella, brie, chiodini	€ 8,50
GOLA Pom., mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana	€ 9,00
GUSTOSA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, chiodini, speck	€ 9,00
INVERNO Pomodoro, mozzarella, Asiago, pioppini, d.c. sopressa	€ 9,50
INVIDIA Pomodoro, mozzarella, radicchio, stracchino	€ 9,00
IRA Pomodoro, mozzarella, cestino di burrata	€ 9,00
INTRECCIO: pomodoro, mozzarella, crema di mozzarella di bufala, pomodorini caramellati e speck	€ 11,00
INVERNO Pomodoro, mozzarella, Asiago, pioppini, d.c. sopressa	€ 9,50
ITALIA Pom., moz., pomodorini, rucola, d.c. scaglie di grana	€ 8,00
KLIMT: mozzarella, asparagi, pancetta affumicata	€ 10,50
LAZIO Crema di carciofi, moz, provola, capperi, olive taggiasche	€ 10,00
LUSSURIA Pom., mozzarella, brie, zucchine saltate, pomodorini	€ 9,50
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 4,50
MEZZANOTTE: mozzarella, provola affumicata, granella di pistacchi di Sicilia e pomodorini caramellati	€ 10,00
MISTO BOSCO Pomodoro, mozzarella, pioppini, chiodini, finferli	€ 9,50
MONTANARA Pomodoro, mozzarella, casatella, chiodini	€ 9,00
OCCHIO di BUE: pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pancetta e uovo dopo cottura	€ 10,00

ORTOLANA Pom., moz., stracchino, piselli, carote e zucchine saltati	€ 7,50
OTTO MARZO: mozzarella, provola affumicata, asparagi, mimosa di uovo, spolverata di liquirizia	€ 11,00
PAGLIACCIA Pomodoro, mozzarella, patatine fritte	€ 6,00
PANTELLERIA Pom., moz, pomodori secchi, acciughe, capperi di Pantelleria	€ 9,50
PARMIGIANA: pomodoro, mozzarella, stracchino, melanzane grigliate, acciughe, prosciutto cotto	€ 9,50
PENNA NERA Crema di melanzane, moz., pancetta affumicata, d.c. Piave Vecchio	€ 10,00
PETER PAN Pomodoro, mozzarella, patatine fritte e wustel	€ 7,00
PINOCCHIO Pomodoro, mozzarella, wustel	€ 6,00
PIU' FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, casatella	€ 8,50
PIZZA DELLA MAMMA Moz., Asparagi, Mazzancolle, Pistacchi e burrata	€ 11,00
PORCINI e MIRTILLI Mozzarella, funghi porcini e mirtilli	€ 10,00
PRIMAVERA Moz., Asparagi, Speck, Pomodorini e Scaglie di Grana	€ 11,00
PRINCIPESSA Pom., moz., p.cotto, Philadelphia, d.c. rucola, pomodorini	€ 9,50
PROSCIUTTO FUNGHI Pom., moz., prosciutto cotto, champignons	€ 7,50
PROSCIUTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,00
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 5,00
4 FORMAGGI e NOCI Pomodoro, mozzarella, 4 formaggi, noci	€ 9,00
4 STAGIONI Pom., moz., carciofini, champignons, cotto, olive taggiasche	€ 8,00
REGINA Mozzarella, bufala in cottura, crudo, rucola	€ 9,50
ROMEO Pom., moz., gorgonzola, tartufo di Verona, speck	€ 12,00
RUSTICA Crema di radicchio, mozzarella, gorgonzola, speck	€ 9,50

SBOLDRA Pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli Borlotti, cipolla	€ 8,50
SEMPLICE Crema di salvia, mozzarella, provola	€ 7,50
SETTEMBRE Crema di zucca, mozzarella, salsiccia sgrassata	€ 9,50
SFILACCI Pom., moz., d.c. sfilacci di cavallo, scaglie di grana	€ 8,50
SMERALDO Cr. di piselli, moz., mazzancolle, spolverata di zenzero	€ 10,50
SOLARE Cr. di zucca, moz. , pancetta, crema di aceto balsamico	€ 9,50
SOLE Pom., moz., olive taggiasche, acciughe, pomodorini	€ 9,50
SPECK Pomodoro, mozzarella, speck	€ 7,50
STRANA Mozzarella, cime di rapa, gamberetti, pomodorini	€ 10,00
STROMBOLI Mozzarella, pomodori secchi, tonno, cipolla caramellata	€ 10,00
SUPERBIA Pomodoro, mozzarella, cestino di burrata, chiodini, speck	€ 11,00
TONNO CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, cipolla	€ 7,50
TONNO PISELLI Pomodoro, mozzarella, filetti di tonno, piselli	€ 7,50
VAN GOGH Moz., melanzane spadellate, pomodorini, cestino di burrata, p. crudo	€ 11,00
VENERDI' Pom., moz., melanzane, d.c. scaglie di grana	€ 7,50
VENETA Pom., mozzarella, salsiccia sgrassata, rosmarino	€ 8,50
VERDURE GRIGLIATE Pom., moz., zucchine, melanzane, peperoni grigliati	€ 8,00
VERDURE GRIGLIATE ASIAGO Pom., moz., melanzane, zucchine, peperoni grigliati e Asiago	€ 8,50
ZUCCA PORCINI Crema di zucca, moz., porcini, d.c. scaglie di grana	€ 10,00
ZUCCOTTA: cr. di zucca, moz., spuma bufalina e zucchine grigliate	€ 9,50

Abbiamo molte tipologie di impasto, ve le raccontiamo con piacere!

Usiamo prodotti di stagione, alcuni prodotti non sono presenti tutto l'anno, ad esempio gli asparagi li trovate in primavera e il radicchio in autunno e in inverno.

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

## SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

ELENCO DEGLI INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"

- 1.CEREALI CONTENENTI GLUTINE
- 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
- 8.FRUTTA A GUSCIO E PRODOTTI A BASE DI FRUTTA A GUSCIO 9.SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
- 10.SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO 11.ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 12.LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
- 13.MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
- 14. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

IN CASO DI ALLERGIE CHIEDERE SEMPRE, *anche telefonicamente*, AL NOSTRO RESPONSABILE; SARA' A VOSTRA DISPOSIZIONE PER FORNIRE OGNI SUPPORTO O INFORMAZIONE AGGIUNTIVA, ANCHE MEDIANTE L'ESIBIZIONE DI IDONEA DOCUMENTAZIONE, RICETTARI, ETICHETTE ORIGINALI DELLE MATERIE PRIME.

Ristorante Bianchi  
T. 0495790122  
info@ristorantebianchi.it