



ATTENZIONE

A causa delle continue variazioni del costo delle merci i prezzi saranno costantemente aggiornati in loco

Menu'





**REG UE 1169/2011 - GLI ALIMENTI VENDUTI E/O
SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE LE
SEGUENTI SOSTANZE CHE POSSONO PROVOCARE
ALLERGIE ED INTOLLERANZE:**

- 1. Cereali contenenti glutine:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- 3. Uova e prodotti a base di arachidi**
- 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 e loro prodotti:** mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia
- 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**

**IL RESPONSABILE E' A DISPOSIZIONE PER INFORMAZIONI
SPECIFICHE SULLA PRESENZA DEGLI STESSI NEI SINGOLI
ALIMENTI E/O PREPARAZIONI**

In caso di allergie e/o intolleranze alimentari, si prega la gentile clientela di informare, ad inizio cena, direttamente la titolare

Benvenuti a casa nostra!

Siamo una famiglia che ama il suo lavoro e ama la gente!

Da 50 anni siamo nel campo della ristorazione e artigianato, unendo la tradizione all'innovazione e alla fantasia, sperimentando ricette culinarie sempre nuove.

Da Mondo Pizza trovi gentilezza, cortesia e disponibilità unite a gusto, genuinità e freschezza dei prodotti. Usiamo solo olio extravergine di oliva (e.v.o.), fondamentale per garantire il giusto gusto e la giusta digeribilità in ogni nostro prodotto!

Scegli da dove vuoi iniziare...

Un'ottima pinsa, una pizza sottile e leggera, una tradizionale farinata o dai dolci fatti in casa!

Buon appetito!

La Pinsa

La Pinsa è un panificato leggero e friabile grazie al lungo processo di essiccazione, in quanto la farina di soia e di riso legano molta acqua. Inoltre è ipocalorico, perché contiene pochissimo olio extravergine d'oliva ed è facilmente digeribile grazie ad una ridottissima quantità di lievito. Ricordiamo che contiene anche un terzo di farina di frumento quindi la Pinsa è un alimento non adatto ai celiaci o intolleranti al glutine.

1. COTTO E TAGGIASCHE 13,50 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, olive taggiasche, dopo cottura prosciutto cotto artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia

2. BRESAOLA E TROPEA 14,50 €

Stracchino, cipolla di Tropea, dopo cottura bresaola

3. GENOVA 13,50 €

Base mezza rossa e mezza bianca, pesto, mozzarella, stracchino, pomodoro in salsa

4. AFFUMICATA 13,50 €

Mozzarella e provola affumicata, dopo cottura prosciutto di Praga affumicato

5. SPIANATA E ZOLA 13,50 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, gorgonzola, spianata piccante, cipolla di Tropea

6. CACIO E PEPE 14,00 €

Mozzarella, cacio nero di Pienza, pepe nero

7. ZOLA E NOCI 13,50 €

Mozzarella, gorgonzola, noci

8. LARDO 13,00 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, lardo artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia

9. MASSIMILIANO 14,50 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, cacio nero di Pienza, cipolla di Tropea, olive taggiasche, origano

10. SETTEMBRE 15,00 €

Pomodoro in salsa, mozzarella di bufala, dopo cottura pomodorini ciliegini, noci, lardo artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, filo d'olio extravergine d'oliva al tartufo

11. CARCIOFI E BACON 14,00 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, carciofi freschi, bacon affumicato

12. SALSICCIA E CURRY 14,00 €

Stracchino, salsiccia, ricotta, curry



Ogni variazione può avere un costo da 0,50 a 4,00 €

Ingredienti pasta: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso, olio e.v.o., sale e lievito
Allergeni: glutine, soia, lievito

La Burrata

La Burrata è una mozzarella tipica pugliese, dal morbido ripieno a base di latte vaccino e mozzarella fresca in pasta molle. Noi la serviamo sulle nostre pizze o pinse dopo cottura. Una prelibatezza tutta italiana!

Scegli la tua preferita!

PINSA

PIZZA

BURRATA PICCANTE

Pomodoro in salsa, aglio, salame piccante e dopo cottura burrata

14,00 €

11,00 €

BURRATA CRUDO E RUCOLA

Pomodoro in salsa, mozzarella, burrata dopo cottura, prosciutto crudo di Parma e rucola

15,00 €

12,00 €

BURRATA TARTUFATA

Pomodoro in salsa, mozzarella, burrata dopo cottura ricoperta di olio al tartufo, rucola, ciliegini

15,00 €

12,00 €

BURRATA E SPECK

Pomodoro in salsa, mozzarella, speck, dopo cottura burrata

15,00 €

12,00 €

BURRATA TROPEA E SALSICCIA

Pomodoro in salsa, mozzarella, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, cipolla di Tropea e dopo cottura burrata

15,00 €

12,00 €

BURRATA E VERDURINE

Pomodoro in salsa, mozzarella, zucchine fresche, melanzane e peperoni freschi e grigliati, dopo cottura burrata

15,00 €

12,00 €

BURRATA LARDO E NOCI

Pomodoro in salsa, mozzarella, dopo cottura lardo artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, burrata e noci

15,00 €

12,00 €

Ogni variazione può avere un costo da 0,50 a 4,00 €
Ingredienti pasta base: farina di grano tenero, farina di soia, farina di riso, sale e lievito
Allergeni: glutine, soia, lievito



La Pizza

La nostra Pizza è leggera e sottile (circa 100 gr di carboidrati) e facilmente digeribile perchè utilizziamo prodotti freschi e genuini. Inoltre usiamo solo olio extravergine d'oliva per i nostri impasti. Ogni Pizza può essere realizzata in versione Pinsa con un supplemento di 3.50 €.

MICKY 8,50 €

Pomodoro, stracchino, salame piccante, dopo cottura ricotta

FULLO 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale, peperoni freschi arrostiti, cipolla di Tropea

TATTO 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia artigianale, peperoni freschi arrostiti, cipolle di Tropea

TOSTA 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, salame, cotto, wurstel

DODA 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, cotto, olive, dopo cottura ricotta

MARCO 8,50 €

Pomodoro, gorgonzola, cotto, salsiccia artigianale, wurstel

TITTA 8,50 €

Pomodoro, melanzane fresche grigliate, provola affumicata, pancetta

LUCA 8,50 €

Pomodoro, gorgonzola, cipolle di Tropea, pancetta artigianale, peperoncino

BOMBA 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, salame, pancetta artigianale, cotto, salsiccia

SALSICCIA E SALAME PICCANTE 7,50 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, salame piccante

DANDA 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pancetta

MICHELE 8,00 €

Pomodoro, stracchino, pancetta artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, wurstel

ZUCCHINA 8,50 €

Pomodoro, stracchino, zucchine fresche, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, 'nduja

LULÙ 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, funghi

BRIOSIA 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, brie, cotto, pancetta artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, funghi

PESTO SPANTEGATO 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, stracchino, pesto spantegato

Ogni variazione può avere un costo da 0,50 a 4,00 €
Ingredienti pasta: farina 00, acqua, sale, lievito di birra, olio e.v.o.
Allergeni: glutine, lievito

solose
de

La Pizza

La nostra Pizza è leggera e sottile (circa 100 gr di carboidrati) e facilmente digeribile perchè utilizziamo prodotti freschi e genuini. Inoltre usiamo solo olio extravergine d'oliva per i nostri impasti. Ogni Pizza può essere realizzata in versione Pinsa con un supplemento di 3.50 €.

MARGHERITA 6,00 €
Pomodoro, mozzarella

MARINARA 5,50 €
Pomodoro, aglio, filo d'olio extravergine

NAPOLI 6,50 €
Pomodoro, mozzarella, acciughe

PUGLIESE 6,50 €
Pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea

BUFALA 8,50 €
Pomodoro in salsa, mozzarella di bufala

CAPRICCIOSA 8,50 €
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi

4 STAGIONI 8,50 €
Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi

PROSCIUTTO E FUNGHI 7,50 €
Pomodoro, mozzarella, cotto e champignon freschi

4 FORMAGGI ROSSA 8,00 €
Pomodoro, mozzarella, stracchino, gorgonzola, brie

SALSICCIA E SALAME PICCANTE 8,00 €
Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, salame piccante

COTTO 7,00 €
Pomodoro, mozzarella, cotto

CRUDO 8,00 €
Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma

SALAME 7,00 €
Pomodoro, mozzarella, salame dolce

SALAME PICCANTE 7,00 €
Pomodoro, mozzarella, salame piccante

WURSTEL 7,00 €
Pomodoro, mozzarella, wurstel

SPECK 7,50 €
Pomodoro, mozzarella, speck

SALSICCIA 7,50 €
Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia

Classiche

Ogni variazione può avere un costo da 0,50 a 4,00 €
Ingredienti pasta: farina 00, acqua, sale, lievito di birra, olio e.v.o.
Allergeni: glutine, lievito

La Pizza

La nostra Pizza è leggera e sottile (circa 100 gr di carboidrati) e facilmente digeribile perchè utilizziamo prodotti freschi e genuini. Inoltre usiamo solo olio extravergine d'oliva per i nostri impasti. Ogni Pizza può essere realizzata in versione Pinsa con un supplemento di 3.50 €.

LALETTA	8,00 €
Pomodoro, mozzarella, pancetta artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, melanzane fresche	
PRIMAVERA	8,00 €
Mozzarella, origano, dopo cottura ciliegini	
GRATTUGIATA	7,50 €
Pomodoro, grana grattugiato, filo d'olio extravergine	
PARMIGIANINA	8,00 €
Pomodoro, melanzane fresche grigliate, grana grattugiato in cottura	
VEGETARIANA	8,50 €
Pomodoro, mozzarella, zucchine fresche, peperoni e melanzane grigliati	
DIETETICA	8,00 €
Pomodoro, zucchine fresche, peperoni e melanzane grigliati	
VEGANA	8,50 €
Pomodoro, olio all'aglio, zucchine fresche, peperoni e melanzane grigliati, carciofi freschi in stagione, olive verdi	
INDIANA	8,00 €
Pomodoro, mozzarella, peperoni arrostiti, cipolla di Tropea, intingolo di spezie homemade: olio e.v.o., curcuma, cumino, aglio e senape disidratati	
LINEA	7,00 €
Pomodoro, rucola, dopo cottura scaglie di grana	
RUCOLA	7,00 €
Pomodoro, mozzarella, rucola	
CARPACCIO	9,00 €
Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana	
ANDREA	8,50 €
Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, rucola e scaglie di grana	
CARCIOFINA <i>solo in stagione</i>	8,00 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi freschi tagliati a mano	
SIBA <i>solo in stagione</i>	8,50 €
Pomodoro, mozzarella, carciofi freschi tagliati a mano, pancetta artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia	
MELANZANA	7,00 €
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate	
TONNO, TROPEA E TAGGIASCHE	8,50 €
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, olive taggiasche e origano	

Ogni variazione può avere un costo da 0,50 a 4,00 €
Ingredienti pasta: farina 00, acqua, sale, lievito di birra, olio e.v.o.
Allergeni: glutine, lievito

Leggera

La Pizza

La nostra Pizza è leggera e sottile (circa 100 gr di carboidrati) e facilmente digeribile perchè utilizziamo prodotti freschi e genuini. Inoltre usiamo solo olio extravergine d'oliva per i nostri impasti. Ogni Pizza può essere realizzata in versione Pinsa con un supplemento di 3.50 €.

MARY 9,00 €
Fontina, mozzarella, provola affumicata, prosciutto cotto

CICCIA 9,00 €
Mozzarella, salsiccia artigianale de "A Butega du Maxelà" di Torriglia, brie, ciliegini

MEMI 8,50 €
Mozzarella, ciliegini, rucola, grana

PRAGA 9,00 €
Stracchino, mozzarella, dopo cottura cotto di Praga affumicato

PANNA E SPECK 8,00 €
Panna e speck a fine cottura

BIANCHINA 7,50 €
Mozzarella, stracchino

BIANCHINA E ZOLA 8,50 €
Mozzarella, stracchino, gorgonzola

BIANCHINA E CRUDO 9,00 €
Mozzarella, stracchino, dopo cottura crudo di Parma

BIANCHINA E COTTO 8,50 €
Mozzarella, stracchino, cotto in cottura

BIANCHINA E SPECK 8,50 €
Mozzarella, stracchino, dopo cottura speck

BIANCHINA E RUCOLA 8,00 €
Mozzarella, stracchino, rucola

GENOVESE 8,50 €
Mozzarella, stracchino, pesto

4 FORMAGGI BIANCA 8,50 €
Mozzarella, stracchino, gorgonzola, brie

PIZZA PIZZATA 8,50 €
Mozzarella, stracchino, pomodoro in salsa, olive verdi a rondelle, acciughe

CARCIOFINA BIANCA *solo in stagione* 8,00 €
Mozzarella, stracchino, carciofi freschi tagliati

VEGETARIANA BIANCA 8,50 €
Mozzarella, stracchino, zucchine fresche, peperoni e melanzane grigliati

Bianche

La Farinata

La facciamo come una volta, esattamente come la faceva 50 anni fa il nonno che ci ha raccomandato di usare solo olio extravergine d'oliva per renderla altamente digeribile, leggera, croccante e fragrante!

La farinata è un piatto tipico della tradizione ligure, leggenda vuole che quando Genova sconfisse Pisa nella battaglia della Meloria, le galene genovesi, cariche di vogatori prigionieri, si trovarono coinvolte in una tempesta. Nel trambusto alcuni barilotti d'olio e dei sacchi di ceci si rovesciarono, inzuppandosi di acqua salata. Poiché le provviste erano quelle che erano e non c'era molto da scegliere, si recuperò il possibile e ai marinai vennero date scodelle di una purea di ceci e olio. Alcuni marinai pisani rifiutarono la poltiglia lasciandola al sole, che asciugò il composto in una specie di frittella. Il giorno dopo, spinti dai morsi della fame, i marinai mangiarono il preparato scoprendone la prelibatezza. Rientrati a terra i genovesi pensarono di migliorare la scoperta improvvisata, cuocendo la purea in forno. Il risultato piacque e, per scherno agli sconfitti, venne chiamato "l'oro di Pisa", aggiungendo l'olio d'oliva.

FARINATA CLASSICA	6,00 €
CON CIPOLLE DI TROPEA	6,50 €
CON SALSICCIA ARTIGIANALE DI TORRIGLIA	7,50 €
CON CARCIOFINI FRESCHI	7,50 €
CON OLIVE VERDI A RONDELLE	6,50 €
CON GORGONZOLA	7,00 €
CON STRACCHINO	7,00 €
CON ZUCCA*	6,50 €
<i>*prodotto fresco o surgelato</i>	
CON 'NDUJA	7,00 €
CON ROSMARINO	6,50 €

Ordine minimo: due porzioni, fino a 4 gusti diversi.

Ingredienti: farina di ceci, acqua, olio e.v.o., sale
Allergeni: ceci



Menu Degustazione Farinata

**INCLUDE
COPERTO**

PRIMA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

**BIRRA ALLA SPINA CHIARA O ROSSA (piccola o media)
1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO OGNI 2 PERSONE
1/2 LITRO DI VINO BIANCO FRIZZANTE
BIBITA IN LATTINA
ACQUA**

9/10 GUSTI DI FARINATA SECONDO STAGIONE:

**CLASSICA, CIPOLLE DI TROPEA, CARCIOFI, SALSICCIA ARTIGIANALE
DI TORRIGLIA, OLIVE A RONDELLE, GORGONZOLA, STRACCHINO,
'NDUJA, ROSMARINO, ZUCCA***

DOLCE ARTIGIANALE A SCELTA

CAFFÈ SAN GIORGIO

MINIMO 6 PERSONE 25,00 €



Ingredienti: farina di ceci, acqua, olio e.v.o., sale
Allergeni: ceci

Menu Degustazione Mondopizza



**INCLUDE
COPERTO**

PRIMA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

**BIRRA ALLA SPINA CHIARA O ROSSA (piccola o media)
1 BOTTIGLIA DI VINO ROSSO OGNI 2 PERSONE
1/2 LITRO DI VINO BIANCO FRIZZANTE
BIBITA IN LATTINA
ACQUA**

ASSAGGIO DI PINSA

3 GUSTI DI FARINATA

**PIZZE VARIE FINO AD UN NUMERO
MASSIMO PARI AL NUMERO DEI
PARTECIPANTI**

DOLCE ARTIGIANALE A SCELTA

CAFFÈ SAN GIORGIO

MINIMO 6 PERSONE 25,00 €



Nel 2023 abbiamo dato inizio al progetto

Tour birrifici artigianali d'Italia

CREEREMO una *Golden Collection* tutta Italiana con le birre più particolari, uniche e speciali di tutti i birrifici italiani che vi presenteremo negli anni a venire!

SIETE PRONTI?

Ogni 3 mesi vi faremo conoscere un artigiano della birra e le sue opere d'arte! Sì, perché la birra è decisamente un'opera d'arte! Ovviamente i vincitori li decreterete voi in base proprio ai vostri gusti!

INSIEME CREEREMO UNA COLLEZIONE UNICA FATTA A REGOLA D'ARTE PER VOI!

Ogni birrificio resterà per un periodo di circa tre mesi in modo che lo possiate provare, conoscere ed apprezzare più volte e le birre più richieste da voi in quel periodo entreranno a far parte della nostra/vostra

Golden Collection

in modo da realizzare una collezione italiana unica scelta dai VOI, clienti di Mondopizza, con le migliori birre artigianali di ogni Azienda.

Se vorrete potrete alzarvi ed andare di persona nel **CORNER BEER** dove troverete le birre di ogni Birrificio che vi abbiamo presentato e dato l'opportunità di degustare e conoscere!

Chiedi la lista della Golden Collection.



FABBRICA IN PEDAVENA

Birra alla spina

110 ANNI DI ECCELLENZA BIRRAIA

Nel 1897 i tre fratelli Luigi, Sante e Giovanni Luciani, originari di Canale d'Agordo (BL) inaugurarono a Pedavena uno stabilimento per la produzione della birra.

L'azienda conosce fin da subito uno sviluppo eccezionale grazie all'utilizzo di una materia prima semplice ma di elevata qualità: l'acqua oligominerale delle Dolomiti.

Ben presto la Birra Pedavena conquista importanti riconoscimenti ma nel 1974 la Fabbrica di Pedavena viene ceduta ad una multinazionale che nel 2004 decide di chiudere lo stabilimento.

Prende avvio da subito una mobilitazione da parte dei lavoratori della Fabbrica in Pedavena che fanno fronte comune e dopo una serie di azioni riescono a coinvolgere opinion leader, politici a tutti i livelli e a suscitare l'interesse dei media nazionali; grazie a queste reazioni, il 10 gennaio 2006 il Gruppo Birra Castello s.p.a. di San Giorgio di Nogaro (UD) rileva la Fabbrica in Pedavena, decretando un nuovo inizio.

In oltre un secolo di storia la Fabbrica in Pedavena è sempre rimasta fedele alle sue caratteristiche di elevata qualità, determinate dalla selezione delle materie prime, dall'attenzione posta a tutti i processi produttivi e dalla presenza di una cultura birraia unica a livello nazionale, formatasi nell'unica scuola per birrai maltatori d'Italia.



PILS

Birra chiara dal gusto rotondo ed elegante.

BOCCALE PICCOLO (20 cl.)

3,00 €

BOCCALE MEDIO (40 cl.)

5,00 €

ROSSA

Una rossa intrigante dai sentori di caramello e frutti di bosco.

BOCCALE PICCOLO (20 cl.)

3,50 €

BOCCALE MEDIO (40 cl.)

5,50 €

Bibite

BIBITE IN LATTINA

2,50 €

Coca Cola, Coca Cola Zero, Oransoda, Sprite, Thè pesca/limone

ACQUA PURACQUA IN CARAFFA

2,00 €

Acqua potabile trattata, liscia o gasata 3/4 litro.

Vini

VINO BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA

alla spina

CARAFFA DA 1/4 LITRO	3,00 €
CARAFFA DA 1/2 LITRO	5,00 €
CARAFFA DA 1 LITRO	9,00 €

VINO BIANCO FRIZZANTE

PROSECCO	14,00 €
----------	---------

VINO ROSSO

in bottiglia

BONARDA rosso vivace	10,00 €
DOLCETTO rosso fermo	10,00 €

SPUMANTE

SPUMANTE SECCO	14,00 €
SPUMANTE DOLCE O MOSCATO	14,00 €

COPERTO

2,00 €

Dolci

I nostri dolci seguono anch'essi la linea del gusto e della digeribilità! Proponiamo torte caserecce semplici, come crostate o torte di mele con pinoli e uvetta o con cannella e torte di pere e cioccolato prevalentemente in inverno! Inoltre abbiamo il Parfait, un gelato/semifreddo tipico siciliano che noi rendiamo leggero e digeribile utilizzando la panna vegetale e non mettendo il bianco d'uovo. Conosciuta la nostra panna cotta artigianale leggera e fine e il sorbetto al limone con e senza vodka.

Chiedi la nostra lavagnetta, così scoprirai le proposte del giorno.

Caffè' e Digestivi

CAFFÈ SAN GIORGIO	1,50 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,50 €
CAFFÈ D'ORZO	1,70 €
CAFFÈ CORRETTO	2,20 €
DIGESTIVI	da 3,50 € a 4,50 €
WHISKY E RUM	da 5,00 € a 6,50 €

*La Pizza salverà il mondo.
Perché dove c'è Pizza c'è allegria,
passione e buona compagnia!*

