



Menu



WWW.MONDOPIZZA.ORG



**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**

Allergie, intolleranze e esigenze alimentari

Vi invitiamo a comunicare all'inizio della serata eventuali allergie, intolleranze (inclusa la celiachia) o particolari esigenze alimentari direttamente al titolare e al nostro personale di sala.

È importante segnalarle anche nel caso ordinate piatti che si presume non contengano ingredienti problematici, così da permetterci di adottare tutte le precauzioni necessarie e ridurre al minimo il rischio di contaminazioni, sia dirette che indirette.

In fondo al menù troverai una pagina dedicata alle nostre proposte pensate per le diverse esigenze alimentari.

Mondopizza Staff&Family
vi ringrazia moltissimo per l'importante collaborazione

CONSULTA LE ULTIME PAGINE DEL MENÙ DEDICATE ALLE NOSTRE SOLUZIONI IN CASO DI CELIACHIA - NO LATTOSIO - INTOLLERANZE - VEGAN

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!

Seguici sui nostri canali

Inquadra il QR-CODE, entra nel nostro mondo, esplora e clicca Mi Piace alle ricette che preferisci per restare sempre in contatto con le nostre Novità!

@mondopizzagenova



La Pinsa

La Pinsa è un panificato ad alta idratazione, 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.

Allergeni: glutine, soia, lievito, latte

1. COTTO E TAGGIASCHE 13,50 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, olive taggiasche, dopo cottura prosciutto cotto artigianale di Torriglia

2. BRESAOLA E TROPEA 14,50 €

Stracchino, cipolla rossa 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 rossa 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 di Torriglia

9. MASSIMILIANO 14,50 €

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

10. SETTEMBRE 15,00 €

Pomodoro in salsa, mozzarella di bufala, dopo cottura pomodorini ciliegini, noci, lardo artigianale di Torriglia, filo d'olio extravergine d'oliva al tartufo

11. CARCIOFI E BACON 14,00 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, carciofi freschi, bacon affumicato



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
Salsa di pomodoro con origano

La Pinsa

La Pinsa è un panificato ad alta idratazione, 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.

Allergeni: glutine, soia, lievito, latte

12. CARBONARA 14,50 €

Base bianca stracchino, mozzarella, pancetta, uovo, pepe, spolverata di grana

13. POLENTA 14,00 €

Base bianca stracchino, fontina, salsiccia, spolverata di farina di polenta

14. LARDO, SALSICCIA e TARTUFO 14,50 €

Base Margherita, salsiccia e dopo cottura lardo artigianale di Torriglia e filo d'olio al tartufo

15. BUFALA A FETTE 14,00 €

Base Marinara, olio all'aglio fresco homemade, dopo cottura bufala a fette

16. VIOLIFE 14,50 €

Base Marinara, olio all'aglio homemade, formaggio VIOLIFE (vegan), zucchine fresche, peperoni freschi arrostiti, melanzane fresche grigliate, carciofi, olive verdi a rondelle

17. TOFFEE 13,00 €

Base Margherita, bacon affumicato, cipolle crispy, dopo cottura crema mou lavorata con burro salato

18. MIELE & SPECK 14,00 €

Base Margherita, mozzarella, provola affumicata, dopo cottura speck, miele e cipolle crispy

19. MIELE & LARDO 14,00 €

Base bianca, mozzarella, stracchino, dopo cottura lardo artigianale di Torriglia, miele e noci

20. EGG & BACON 12,00 €

Base Margherita, uovo & bacon affumicato

21. SALSICCIA, BACON E PATATINE 13,00 €

Base Margherita, salsiccia, bacon, patatine fritte

22. INDIANA 13,00 €

Base Margherita, peperoni arrostiti, cipolla rossa di Tropea, intingolo homemade alle spezie a base di olio extravergine d'oliva, curcuma, cumino e senape disidratata

23. SALSICCIA & CURRY 13,50 €

Base bianca solo stracchino, salsiccia, ricotta in cottura e 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
Salsa di pomodoro con origano

La Stracciatella

La Pinsa è un panificato ad alta idratazione, 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.

Allergeni: glutine, soia, lievito, latte

	PINSA	PIZZA
GIALLA Base Margherita, dopo cottura rucola, bresaola, stracciatella e glassa all'aceto balsamico	15,50 €	13,00 €
BLU Base Margherita, salsiccia, peperoni freschi arrostiti, olive taggiasche, dopo cottura cipolle crispy e stracciatella	15,50 €	13,00 €
VERDE Base Margherita, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, origano, dopo cottura stracciatella	15,00 €	12,50 €
ROSSA Base Margherita, olive taggiasche, dopo cottura stracciatella, prosciutto crudo di Parma	15,50 €	13,00 €
VIOLA Base Margherita, dopo cottura stracciatella, speck tagliato sottile, filo d'olio d'oliva extra vergine al tartufo	15,50 €	13,00 €
AZZURRA Base Margherita, dopo cottura prosciutto cotto artigianale de "A butega du Maxelà" di Torriglia, stracciatella, filo d'olio extra vergine ai porcini	15,50 €	13,00 €
FUXIA Base Marinara (pomodoro, aglio, filo d'olio extravergine di oliva), spianata calabra piccante, dopo cottura stracciatella e cipolle crispy	15,00 €	12,50 €

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
Salsa di pomodoro con origano



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!

Allergeni: glutine, soia, lievito, latte

Scegli la tua preferita!

BURRATA PICCANTE

Pomodoro in salsa, filo d'olio home made all'aglio fresco, salame piccante e dopo cottura burrata

PINSA

14,00 €

PIZZA

12,00 €

BURRATA, CRUDO E RUCOLA

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

15,00 €

13,00 €

BURRATA TARTUFATA

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

15,00 €

13,00 €

BURRATA E SPECK

Pomodoro in salsa, mozzarella, speck, dopo cottura burrata

15,00 €

13,00 €

BURRATA, TROPEA E SALSICCIA

Pomodoro in salsa, mozzarella, salsiccia, cipolla rossa di Tropea e dopo cottura burrata

15,00 €

13,00 €

BURRATA E VERDURINE

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

15,00 €

13,00 €

BURRATA, LARDO E NOCI

Pomodoro in salsa, mozzarella, dopo cottura lardo artigianale, burrata e noci

15,00 €

13,00 €

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

Salsa di pomodoro con origano



La Pizza

Con 24h di lievitazione, 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 €.

Allergeni: glutine, lievito, latte

PROVOLONA 9,00 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, provola affumicata, wurstel

ALBI 8,50 €

Pomodoro, mozzarella, peperoni arrostiti, acciughe

GRETA 9,00 €

Pomodoro, stracchino, wurstel

ZOLA STRONG 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salsiccia, cipolla rossa di Tropea

TEXANA 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, cipolla rossa di Tropea

PAOLO PICASSO 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, cotto di Praga (affumicato)

BALDI 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salsiccia

CALABRA 9,50 €

Pomodoro in salsa, mozzarella, provola affumicata, 'nduja, cipolla rossa di Tropea

COTTO E BRIE 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, cotto e brie

PIETRO 9,50 €

Pomodoro, gorgonzola, salame piccante, filo d'olio home made con aglio fresco, olive

ALPEGGIO 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, fontina, cotto

VALDOSTANA 10,50 €

Pomodoro, mozzarella, fontina, crudo dopo cottura

TIROLESE 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, speck e brie

PATATOSA 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte (surgelate)

Rustiche
De

La Pizza

Con 24h di lievitazione, 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 €.

Allergeni: glutine, lievito, latte

MICKY 9,50 €

Pomodoro, stracchino, salame piccante, dopo cottura ricotta

FULLO 9,50 €

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

TATTO 9,90 €

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

TOSTA 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, salame, cotto, wurstel

DODA 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, cotto, olive, dopo cottura ricotta

MARCO 9,90 €

Pomodoro, gorgonzola, cotto, salsiccia, wurstel

TITTA 9,50 €

Pomodoro, melanzane fresche grigliate, provola affumicata, pancetta

LUCA 9,50 €

Pomodoro, gorgonzola, cipolle di Tropea, pancetta, peperoncino

BOMBA 9,90 €

Pomodoro, mozzarella, salame, pancetta, cotto, salsiccia

DANDA 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pancetta

MICHELE 9,50 €

Pomodoro, stracchino, pancetta, wurstel

ZUCCHINA 9,90 €

Pomodoro, stracchino, zucchine fresche, salsiccia, 'nduja

LULÙ 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

BRIOSÀ 9,90 €

Pomodoro, mozzarella, brie, cotto, pancetta, funghi

PESTO SPANTEGATO 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, stracchino, pesto spanteгато

solose

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

La Pizza

Con 24h di lievitazione, 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 €.

Allergeni: glutine, lievito, latte

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	7,00 €
MARINARA Pomodoro, filo d'olio home made con aglio fresco, filo d'olio extravergine	6,50 €
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe	7,50 €
PUGLIESE Pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea	7,50 €
BUFALA Pomodoro in salsa, mozzarella di bufala	8,80 €
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi	9,50 €
4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, olive, carciofi	9,50 €
PROSCIUTTO E FUNGHI Pomodoro, mozzarella, cotto e champignon freschi	9,00 €
4 FORMAGGI ROSSA Pomodoro, mozzarella, stracchino, gorgonzola, brie	9,50 €
SALSICCIA E SALAME PICCANTE Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale, salame piccante	9,00 €
COTTO Pomodoro, mozzarella, cotto	8,50 €
CRUDO Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma	9,50 €
SALAME Pomodoro, mozzarella, salame dolce	8,00 €
SALAME PICCANTE Pomodoro, mozzarella, salame piccante	8,00 €
WURSTEL Pomodoro, mozzarella, wurstel	8,00 €
SPECK Pomodoro, mozzarella, speck	9,00 €
SALSICCIA Pomodoro, mozzarella, salsiccia artigianale	8,50 €

Le classiche

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

La Pizza

Con 24h di lievitazione, 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 €.

Allergeni: glutine, lievito, latte

LALETTA 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, pancetta artigianale, melanzane fresche grigliate

PRIMAVERA 9,00 €

Mozzarella, origano, dopo cottura ciliegini

GRATTUGIATA 8,50 €

Pomodoro, grana grattugiato, filo d'olio extravergine

PARMIGIANINA 9,50 €

Pomodoro, melanzane fresche grigliate, grana grattugiato in cottura

VEGETARIANA 9,90 €

Pomodoro, mozzarella, zucchine fresche, peperoni arrostiti e melanzane grigliate

DIETETICA 9,00 €

Pomodoro, zucchine fresche, peperoni arrostiti e melanzane grigliate

VEGANA 9,50 €

Pomodoro, olio all'aglio, zucchine fresche, melanzane grigliate, carciofi freschi in stagione, olive verdi

LINEA 8,50 €

Pomodoro, rucola, dopo cottura scaglie di grana

RUCOLA 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, rucola

CARPACCIO 10,50 €

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana

ANDREA 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, champignon freschi, rucola e scaglie di grana

CARCIOFINA *solo in stagione* 9,00 €

Pomodoro, mozzarella, carciofi freschi tagliati a mano

SIBA *solo in stagione* 9,50 €

Pomodoro, mozzarella, carciofi freschi tagliati a mano, pancetta

MELANZANA 8,00 €

Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate

TONNO, TROPEA E TAGGIASCHE 10,50 €

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche

Leggera

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

La Pizza

Con 24h di lievitazione, 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 €.

Allergeni: glutine, lievito, latte

MARY 10,50 €

Fontina, mozzarella, provola affumicata, prosciutto cotto

CICCIA 10,50 €

Mozzarella, salsiccia, brie, ciliegini

MEMI 9,50 €

Mozzarella, ciliegini, rucola, grana

PRAGA 10,00 €

Stracchino, mozzarella, dopo cottura cotto di Praga affumicato

PANNA E SPECK 9,00 €

Panna e speck a fine cottura

BIANCHINA 8,50 €

Mozzarella, stracchino

BIANCHINA E CRUDO 10,50 €

Mozzarella, stracchino, dopo cottura crudo di Parma

BIANCHINA E COTTO 9,50 €

Mozzarella, stracchino, cotto in cottura

BIANCHINA E SPECK 10,00 €

Mozzarella, stracchino, dopo cottura speck

GENOVESE 9,90 €

Mozzarella, stracchino, pesto

4 FORMAGGI BIANCA 9,90 €

Mozzarella, stracchino, gorgonzola, brie

PIZZA PIZZATA 9,50 €

Mozzarella, stracchino, pomodoro in salsa, olive verdi a rondelle, acciughe

CARCIOFINA BIANCA *solo in stagione* 9,50 €

Mozzarella, stracchino, carciofi freschi tagliati

VEGETARIANA BIANCA 10,50 €

Mozzarella, stracchino, zucchine fresche, peperoni arrostiti e melanzane grigliate

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.

Allergeni: ceci

FARINATA CLASSICA	7,00 €
CON CIPOLLE DI TROPEA	7,50 €
CON SALSICCIA ARTIGIANALE	8,00 €
CON CARCIOFINI FRESCI	8,50 €
CON OLIVE VERDI A RONDELLE	7,50 €
CON GORGONZOLA	8,00 €
CON STRACCHINO	8,00 €
CON ZUCCA*	7,50 €
<i>*prodotto fresco o surgelato</i>	
CON 'NDUJA	7,50 €
CON ROSMARINO	7,50 €
CON LARDO	8,50 €

Ordine minimo: due porzioni

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



Menu Degustazione Farinata

INCLUDE COPERTO

PRIMA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

BIRRA ALLA SPINA CHIARA

¼ DI VINO ROSSO FERMO

¼ DI VINO BIANCO FRIZZANTE

UNA BIBITA IN LATTINA

¾ DI ACQUA (NATURALE O GASSATA)

FINO A 10 GUSTI DI FARINATA:

CLASSICA, CIPOLLE ROSSA DI TROPEA, CARCIOFI (stagionale),
SALSICCIA, OLIVE A RONDELLE, GORGONZOLA, STRACCHINO,
'NDUJA, ROSMARINO, ZUCCA (stagionale),
LARDO ARTIGIANALE DI TORRIGLIA

MINIMO 6 PERSONE

25,00 € a persona



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

Allergeni: ceci

Ti piacerebbe assaggiare tutte le nostre specialità
in un'unica serata?

Menu Degustazione Mondopizza

INCLUDE COPERTO

PRIMA CONSUMAZIONE A SCELTA TRA:

BIRRA ALLA SPINA CHIARA
¼ DI VINO ROSSO FERMO
¼ DI VINO BIANCO FRIZZANTE
UNA BIBITA IN LATTINA
¾ DI ACQUA (NATURALE O GASSATA)

ASSAGGIO DI PINSA

3 GUSTI DI FARINATA

PIZZE VARIE*
(tante quanti sono i partecipanti)

MINIMO 6 PERSONE
25,00 € a persona

*Comunicateci prima di iniziare gli ingredienti per
voi non graditi, in modo che il pizzaiolo possa
creare pizze adatte ai vostri gusti.

In caso di intolleranza al glutine o al lattosio,
è possibile sostituire il mix di pizze con una
pizza a tua scelta gluten free o senza lattosio.

Festeggi il compleanno?

IL SERVIZIO TORTA IN QUESTO MENÙ È OFFERTO DA NOI!

Per il tuo compleanno possiamo pensare anche alla torta con un menù completo a
30€ a persona, comprensivo anche di caffè.

Potrai scegliere la torta che preferisci tra le seguenti proposte:

Crostata alla Nutella

Crostata con marmellata a scelta: albicocca, castagne, fichi, ciliegie o frutti di bosco

Crostata di frutta fresca con crema

Torta casereccia con pere e cioccolato

Torta casereccia con mele, pinoli e uvetta

Torta casereccia con mele e cannella



Nel 2023 abbiamo dato inizio al progetto

Tour birrifici artigianali d'Italia

PROGETTO *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 3/4 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 3/4 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!

Birra

FABBRICA IN PEDAVERENA

Fondata nel 1897 dai fratelli Luciani a Pedavena, la storica Fabbrica di Birra nasce e cresce rapidamente grazie a un elemento fondamentale: l'acqua oligominerale delle Dolomiti, base di una qualità subito riconosciuta e premiata.

Dopo decenni di successi, nel 1974 lo stabilimento passa a una multinazionale che nel 2004 ne decreta la chiusura. La reazione è immediata: lavoratori, istituzioni e opinione pubblica si mobilitano in difesa di un simbolo del territorio. Grazie a questo impegno collettivo, il 10 gennaio 2006 la Fabbrica rinasce con l'acquisizione da parte del Gruppo Birra Castello.

Oggi, dopo oltre un secolo di storia, Pedavena continua a rappresentare un'eccellenza birraria italiana, fedele alla qualità delle materie prime, alla cura dei processi produttivi e a una cultura brassicola unica, cresciuta anche grazie all'unica scuola per birrai maltatori d'Italia.



CHIARA alla spina

Birra Castello

BOCCALE PICCOLO

4,00 €

BOCCALE MEDIO

6,50 €



ROSSA alla spina

Birra Dolomiti

BOCCALE PICCOLO

4,50 €

BOCCALE MEDIO

7,00 €

PEDAVERENA ANALCOLICA

5,50 €

PEDAVERENA SENZA GLUTINE

6,00 €

Vini

BIANCO FRIZZANTE DELLA CASA

alla spina

CARAFFA DA 1/4 LITRO

3,50 €

CARAFFA DA 1/2 LITRO

6,00 €

ROSSO FERMO MERLOT DELLA CASA

alla spina

CARAFFA DA 1/4 LITRO

3,50 €

CARAFFA DA 1/2 LITRO

6,00 €

BIANCO FERMO MANIMAN ANDREA BRUZZONE

12,00 €

ROSSO FERMO MANIMAN ANDREA BRUZZONE

12,00 €

BONARDA

12,00 €

PROSECCO

16,00 €

MOSCATO

15,00 €

COPERTO

2,00 €

Bibite

BIBITE IN LATTINA

3,00 €

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

ACQUA PURACQUA IN CARAFFA

2,80 €

Acqua potabile trattata, liscia o gasata 3/4 litro

Le biologiche Galvanina

35,5 cl. 5,00€



LIMONATA

Dai migliori limoni biologici della Sicilia, è rinomata per il suo sapore molto intenso.



POMPELMO ROSSO

Il dolce-amaro che conquista, si distingue per la piacevolezza della sua nota profumata e dolce.



CEDRATA

I cedri provengono dalle pregiate aree di coltivazione della Calabria e trovano un equilibrio perfetto con l'aroma naturale del limone.



CHINOTTO

Con l'aroma naturale del chinotto calabro, arricchito con aromi estratti da erbe, dal gusto rotondo e profumato.



GINGER

Realizzato con aromi naturali, miscelati a estratti di spezie e di erbe, e un tocco di estratto di radici di zenzero.

Dolci

Da 3,80 € a 5,50 €

I nostri dolci seguono la stessa filosofia di gusto e leggerezza: torte caserecce semplici come crostate, torte di mele, pere e cioccolato. Proponiamo inoltre il nostro Parfait siciliano, reso più leggero con panna vegetale, la panna cotta artigianale, il sorbetto al limone con o senza vodka e la nostra meringata artigianale. Chiedi i gusti del momento!

Chiedi la nostra lista e scopri le proposte del giorno.

7 fine pasto liguri 4,50 €

Opificio Clandestino degli In-Fusi



U CHINOTTO DE SAVONN-A

Infuso ottenuto da bucce di chinotti di Savona, Presidio Slow Food.



U PERNAMBUCCO

Infuso ottenuto dalle bucce di arance Pernambuco di Finale Ligure.



U BAXEICO

Infuso ottenuto da foglie di basilico DOP di Prà.



LA MORONA

Infuso ottenuto dalle ciliegie di S.Olcese, nel cuore della Val Polcevera.



AUTUNNO

Infuso ottenuto da farina di castagne della Val D'Aveto.

Caffe' e Digestivi

CAFFÈ SAN GIORGIO	2,00 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	2,00 €
CAFFÈ CORRETTO	2,50 €
DIGESTIVI	da 3,50 € a 4,50 €
WHISKY E RUM	da 4,50 € a 7,00 €

Le nostre proposte per le esigenze alimentari

Gluten Free

(per celiachia e intolleranza a glutine e/o frumento)

Informiamo la gentile clientela che, pur non facendo parte del circuito dell'Associazione Celiachia, adottiamo procedure attente per ridurre al minimo il rischio di contaminazione.

Le nostre proposte

Pizza gluten free: base margherita senza glutine (prodotto surgelato per maggiore sicurezza), preparata con mozzarella senza lattosio. Su richiesta, possiamo aggiungere mozzarella tradizionale in assenza di intolleranze al lattosio.

È possibile personalizzare la pizza scegliendo tra molti degli ingredienti presenti nel nostro menù: il nostro staff verificherà che siano privi di glutine e frumento. Inoltre è possibile scegliere una pizza dal menù, richiedendola specificatamente con base gluten free.

La cottura avviene in forno dedicato (utilizzato esclusivamente per la farinata) con apposito tegame in alluminio.

Farinata: disponibile in vari gusti (consultare il menù), in gran parte gluten free e cotta in forno dedicato.

Dolci gluten free:

Parfait (semifreddo di ispirazione siciliana), più leggero grazie all'utilizzo di panna vegetale. Gusti: Nutella o Pistacchio

Panna cotta leggera con topping a scelta: cioccolato, pistacchio, fragola, frutti di bosco o caramello

Sorbetto al limone (anche con vodka)

Senza Lattosio

Le nostre proposte

Base pizza margherita gluten free (anche senza lattosio), personalizzabile con ingredienti selezionati

In alternativa, è possibile scegliere qualsiasi pizza eliminando i formaggi

(Nota: non tutte le tipologie di gorgonzola sono senza lattosio)

Farinata classica o nelle varianti disponibili (cipolle, carciofi di stagione, olive, rosmarino, ecc.)

Dolci senza lattosio:

Pizza con Nutella vegana

Pizza fragolosa con topping alle fragole e zucchero a velo

Pizza con topping ai frutti di bosco e zucchero a velo

Nota: il sorbetto contiene proteine del latte.

Vegan

Le nostre proposte

Possibilità di sostituire il formaggio con alternativa vegetale Violife

Disponibili pizza vegana e pinsa vegana

Dolci vegan:

- **Pizza con Nutella vegana**
- **Pizza fragolosa con topping alle fragole e zucchero a velo**
- **Pizza con topping ai frutti di bosco e zucchero a velo**

Nota: il sorbetto contiene proteine del latte.

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

