

AUTUNNO 2018

PIZZE

CONSIGLIAMO LA CONDIVISIONE PER ASSAGGIARE PIÙ GUSTI!

Aglione, pomodoro, prezzemolo	5,90
Olive nere, cipolla rossa saltata, pomodoro, origano	7,00
Fiordilatte pugliese, pomodoro, basilico	7,70
Mozzarella di bufala di Caserta, pomodoro, basilico	9,80
Acciughe di Cetara, capperi di Salina, fiordilatte, pomodoro, origano	9,80
'Nduja di Spilinga, fiordilatte, pomodoro, prezzemolo	9,50
Capperi di Salina, passata di pomodoro Fiaschetto di Torre Guaceto, basilico, origano, fiordilatte, pepe nero	10,50
Zucca al forno, funghi misti saltati, taleggio, fiordilatte, prezzemolo	11,00
Fagioli cannellini in crema, zucca al forno, rucola, olio al peperoncino	8,50
Salsiccia di Mora Romagnola Zivieri, parmigiano reggiano 24 mesi, pomodoro, semi di finocchio	10,00
Melanzane al forno, ricotta affumicata grattugiata, pomodoro e basilico	9,50
Salsiccia di pollo allevato a terra, peperoni del Piquillo, patate schiacciate al berberè, prezzemolo	10,50

GUARNITE CON I MIGLIORI SALUMI ALL'USCITA DAL FORNO

Pancetta arrotolata di Podere Cadassa, pecorino romano, pomodoro	9,50
Speck del Trentino, gorgonzola naturale, miele di Acacia, noci e fiordilatte	12,50
Burrata, prosciutto cotto di Mora Romagnola Zivieri, pomodorini confit, fiordilatte, origano, basilico	12,80

Per cena prepariamo impasti speciali (+1,50€) con diversi tipi di cereali e in quantità limitata.

EXTRA

Capperi di Salina (in cottura)	1,50
Olive nere (in cottura)	1,50
Acciughe di Cetara (8 filetti serviti a lato)	3,50
Salumi (vedi a lato)	

HEY GIRLS! HEY BOYS! Pizze per i più piccoli

Fiordilatte, pomodoro condito con basilico	4,50
Pomodoro, ciccia salsiccia, parmigiano reggiano	5,50



CICCHETTI In attesa della pizza, per togliersi uno sfizio o combinati insieme per una completa alternativa

Olive verdi di Cerignola	3,80
Crostini con acciughe di Cetara, burro e scorza di limone (4pz)	4,00
Crostini con 'Nduja di Spilinga e ricotta affumicata grattugiata (4pz)	4,00
Crostini con baccalà mantecato, cipolla rossa e prezzemolo (4pz)	6,00

PIATTINI

Insalata di scarola rucola, rucola, arance, parmigiano reggiano	4,50/7,00
Burrata pugliese, pomodorini conditi, pane, basilico, origano	6,70
Baccalà mantecato, patate schiacciate all'olio, cipolla rossa saltata e prezzemolo	7,00

SALUMI Una buona idea anche averli a lato come extra della pizza

Pancetta arrotolata / 'Nduja di Spilinga	3,00
Prosciutto cotto di Mora Romagnola / Speck del Trentino	3,50
Mix di salumi (cotto, speck, pancetta)	9,00



Berberè è nata nel 2010 con la missione di servire una **pizza artigianale** buonissima, **digeribile**, senza fronzoli e in un ambiente accogliente. Lavoriamo con **ingredienti biologici** (tra cui quelli chiave come farine, fiordilatte, pomodoro, mozzarella di bufala, olio d'oliva), e **il nostro unico dogma è la qualità**. Il menù è scritto in maniera molto semplice, non vogliamo annoiarvi... qualora volesse approfondire, chiedete al personale di sala che saprà rispondervi o leggete la pagina seguente.

Coperto e servizio € 1,50 | Acqua microfiltrata € 1,00 | I piatti contengono allergeni o possono contenerne tracce. Segnala sempre eventuali allergie e chiedi informazioni al personale di sala | Alcuni prodotti sono abbattuti

STAI ASCOLTANDO
PIZZAORVINYL.IT

