

INVERNO 2019

# 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	7,80
Mozzarella di bufala di Caserta, pomodoro, basilico	9,80
Acciughe di Cetara, capperi di Salina, fiordilatte, pomodoro, origano	9,80
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
'Nduja di Spilinga, fiordilatte, pomodoro, prezzemolo	9,50
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
Scarola saltata, taleggio, olive nere, scorza di limone, fiordilatte	10,50
Cavolo Nero, provolone piccante, senape, porri stufati, fiordilatte	11,00

## GUARNITE CON I MIGLIORI SALUMI ALL'USCITA DAL FORNO

Pancetta arrotolata di Podere Cadassa, pecorino romano, pomodoro	9,50
Patate schiacciate all'olio, asiago, mortadella Zivieri, prezzemolo	10,00
Speck del Trentino, gorgonzola naturale, miele di Acacia, noci, fiordilatte	12,50
Prosciutto cotto di Mora Romagnola Zivieri, funghi misti, parmigiano reggiano 24 mesi, prezzemolo, fiordilatte	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 24 mesi	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, scorza di limone (4pz)	4,00
Crostini con 'Nduja di Spilinga, ricotta affumicata grattugiata (4pz)	4,00
Panino caldo ripieno di Mortadella Zivieri	4,50

## PIATTINI

Fagioli cannellini, cavolo nero, pane tostato, cipolla rossa, pepe nero	6,00
Vellutata di zucca, funghi misti saltati, parmigiano reggiano, pancetta dorata, prezzemolo	7,50
Insalata di scarola, rucola, arance, provolone (Rendila più ricca aggiungendo un piatto di salume)	4,50/6,50

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

Pancetta arrotolata / 'Nduja di Spilinga	3,00
Mortadella / Prosciutto cotto di Mora Romagnola / Speck del Trentino	3,50
Mix di salumi (cotto, speck, mortadella)	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 | I piatti contengono allergeni o possono contenerne tracce. Segnala sempre eventuali allergie e chiedi informazioni al personale di sala | Alcuni prodotti sono abbattuti | Prezzi espressi in euro

STAI ASCOLTANDO  
**PIZZAORVINYL.IT**  
LA RADIO DI BERBERÈ

