



il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

# Pizza a metro

(non modificabile)

Nel nostro locale serviamo la famosa "pizza a metro" nei tre gusti classici, seguendo l'originale preparazione napoletana, e nella nostra versione "San Valentino".

**Bianca:** fior di latte, pancetta, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d'aglio

*mozzarella, bacon, parmesan cheese, oregano, basil, olive oil flavored with garlic (1) (7)*

**Rossa:** fior di latte, pomodoro datterino in salsa, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d'aglio

*mozzarella, datterino tomato sauce, parmesan cheese, oregano, basil, olive oil flavored with garlic (1) (7)*

**Napoli:** come la rossa con aggiunta di acciughe

*like the red one with anchovies (1) (7) (4)*

**La nostra San Valentino:** pomodoro datterino in salsa, basilico, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala d.o.p. in uscita

*datterino tomato sauce, basil, olive oil, uncooked buffalo mozzarella (1) (7)*

1/2 metro tris (i tre gusti classici)	26,50
1/2 metro bis (due dei tre gusti classici)	26,50
1/2 metro gusto unico classico	26,50
1/2 metro San Valentino	29,50

1/2 metro si intende generalmente per due persone.

Coperto/cover charge euro 2,20

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

# L'altra pizza... La lievitata

La lievitata è un impasto ad alta idratazione studiato da "Le Cantine de l'Arena" nel 2019. È formato da lieviti naturali e farine semi-integrali arricchite da semi di papavero, sesamo e girasole.

## La nostra selezione di lievitata

(non modificabile)

### LA FOCACCIA REALE

23,50

Burrata pugliese d.o.p., culatello di Zibello d.o.p.

*Burrata cheese, culatello rawham (1)(7)(11)*

### LA FOCACCIA ITALIANA d.o.p.

20,50

Mozzarella di bufala campana d.o.p. e prosciutto crudo "Langhirano" 32 mesi di stagionatura

*Buffalo mozzarella, Langhirano rawham (aged 32 months) (1)(7)(11)*

### LA LIEVITATA DEL 2019

20,50

Burrata pugliese d.o.p., acciughe di Cetara, zest di limone, olio extravergine d'oliva

*Burrata cheese, Cetara anchovies, lemon zest, olive oil (1)(4)(7)(11)*



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

L'impasto classico della nostra pizza è composto da una accurata selezione di farine e lieviti naturali, con una maturazione di almeno 70 ore.

## Pizze classiche

MARGHERITA	8,50
Pomodoro, fior di latte	
<i>Tomato, mozzarella (1) (V)</i>	
MARINARA	8,00
Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine di oliva	
<i>Tomato, garlic, oregano, olive oil (1)</i>	
ROMANA	10,50
Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano	
<i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano (1) (V) (4)</i>	
NAPOLETANA	11,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, origano	
<i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano (1) (V) (4)</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	15,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi	
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms (1) (V)</i>	
CAPRICCIOSA	17,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, acciughe, olive, capperi, origano	
<i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, anchovies, olives, capers, oregano (1) (V) (4)</i>	

Coperto/cover charge euro 2,20

Aggiunte varie da € 1,50 a € 10,00 (per info chiedere al cameriere)



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

<b>QUATTRO STAGIONI</b>	15,50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes (1) (7)</i>	
<b>SALAMINO PICCANTE</b>	13,50
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante <i>Tomato, mozzarella, hot salami (1) (7)</i>	
<b>SALSICCIA DOLCE</b>	13,50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia dolce <i>Tomato, mozzarella, mildsausage (1) (7)</i>	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	15,50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, Monte Veronese, gorgonzola <i>Tomato, mozzarella, ricotta cheese, Monte Veronese cheese, gorgonzola cheese (1) (7)</i>	
<b>STRACCHINO E RUCOLA</b>	14,50
Pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola <i>Tomato, mozzarella, stracchino cheese, rocket (1) (7)</i>	
<b>CALZONE CLASSICO</b>	14,50
Pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto <i>Tomato, mozzarella, ricotta cheese, ham (1) (7)</i>	
<b>WÜRSTEL</b>	12,50
Pomodoro, fior di latte, würstel <i>Tomato, mozzarella, würstel (1) (7)</i>	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	14,50
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla <i>Tomato, mozzarella, tunafish, onion (1) (7) (4)</i>	
<b>DIAVOLA</b>	16,50
Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, peperoni, origano, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, hot salami, peppers, oregano, parmesan cheese (1) (7)</i>	

Coperto/cover charge euro 2,20

Aggiunte varie da € 1,50 a € 10,00 (per info chiedere al cameriere)



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

<b>PORCINI</b>	16,50
Pomodoro, fior di latte, porcini <i>Tomato, mozzarella, wild mushrooms (1) (7)</i>	
<b>MASCARPONE E CRUDO 32 MESI</b>	17,50
Pomodoro, fior di latte, mascarpone, crudo di Langhirano 32 mesi di stagionatura <i>Tomato, mozzarella, Langhirano rawham (aged 24 months) (1) (7)</i>	
<b>"LANGHIRANO 32 MESI"</b>	16,50
Fior di latte, crudo di Langhirano 32 mesi di stagionatura <i>Mozzarella, Langhirano rawham (aged 32 months) (1) (7)</i>	
<b>LA NOSTRA VEGETARIANA</b>	16,50
Julienne di verdure marinate (melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini), parmigiano, olio EVO <i>Marinated vegetables (eggplant, courgettes, peppers, cherry tomatoes), parmesan cheese, olive oil (1) (7)</i>	
<b>TREVISANA</b>	16,50
Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, salamino piccante, brie <i>Tomato, mozzarella, redchicory, hot salami, brie cheese (1) (7)</i>	
<b>PARMIGIANA</b>	16,50
Pomodoro, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese (1) (7)</i>	
<b>LA VERONESE</b>	17,50
Pomodoro datterino in salsa, fior di latte, radicchio rosso, salsiccia dolce, stracchino <i>Pomodoro, mozzarella, redchicory, mildsausage, stracchino cheese (1) (7)</i>	
<b>L'IMPOSSIBILE</b>	17,50
Pomodoro datterino in salsa, fior di latte, salamino piccante, cipolla, gorgonzola, acciughe <i>Tomato, mozzarella, hot salami, onion, gorgonzola cheese, anchovies (1) (7) (4)</i>	
<b>LA NOSTRA BOSCAIOLA</b>	17,50
Pomodoro datterino in salsa, fior di latte, pancetta stufata, misto funghi, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, bacon, mushrooms, parmesan cheese (1) (7)</i>	

Coperto/cover charge euro 2,20

Aggiunte varie da € 1,50 a € 10,00 (per info chiedere al cameriere)



Il pane, la pasta fresca e i dolci qui a Le Cantine de l'Arena li facciamo noi!

LA SAPORITA 17,50

Fior di latte, patate, brie, speck "Alto Adige Riserva"

Mozzarella, potatoes, brie cheese, smokedham (1) (7)

L'ESTATE TIROLESE 17,50

Fior di latte, zucchine, philadelphia, speck "Alto Adige Riserva"

Mozzarella, courgettes, philadelphia cheese, smokedham (1) (7)

## Pizze speciali

(non modificabili)

AL CULATELLO DI ZIBELLO 22,50

Fior di latte, culatello di Zibello d.o.p.

Mozzarella, culatello rawham (1) (7)

LA PIZZA "CANTINE DE L'ARENA 2013" 19,50

Pomodorini datterini, parmigiano, burrata pugliese d.o.p., crema di rucola, olio extravergine di oliva

Cherry tomatoes, parmesan cheese, burrata cheese, rocketsauce, olive oil (1) (7)

LA BUFALA DELLE CANTINE 16,50

Pomodoro, mozzarella di bufala campana d.o.p., basilico, olio extravergine di oliva

Tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil (1) (7)