



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 (1,7)</i>	
MARINARA	8,00
Pomodorini salsati, aglio, origano, olio extravergine di oliva <i>Cherry tomato sauce , garlic, oregano, olive oil (1)</i>	
ROMANA	10,50
Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, oregano (1,7,4)</i>	
NAPOLETANA	11,00
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, origano <i>Tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano (1,7,4)</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI	15,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi <i>Tomato, mozzarella, ham, mushrooms (1,7)</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 (1,7,4)</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!

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

PORCINI	16,50
Pomodoro, fior di latte, porcini <i>Tomato, mozzarella, wild mushrooms (1,7)</i>	
MASCARPONE E CRUDO 32 MESI	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>	
“LANGHIRANO 32 MESI”	16,50
Fior di latte, crudo di Langhirano 32 mesi di stagionatura <i>Mozzarella, Langhirano rawham (aged 32 months) (1,7)</i>	
LA NOSTRA VEGETARIANA	16,50
Pomodoro, julienne di verdure marinate (melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini), parmigiano, olio e.v.o. <i>Tomato, Marinated vegetables (eggplant, courgettes, peppers, cherry tomatoes), parmesan cheese, olive oil (1,7)</i>	
TREVISANA	16,50
Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, salamino piccante, brie <i>Tomato, mozzarella, redchicory, hot salami, brie cheese (1,7)</i>	
PARMIGIANA	16,50
Pomodoro, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto, parmigiano <i>Tomato, mozzarella, eggplant, ham, parmesan cheese (1,7)</i>	
LA VERONESE	17,50
Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, salsiccia dolce, stracchino <i>Tomato, mozzarella, redchicory, mildsausage, stracchino cheese (1,7)</i>	
L'IMPOSSIBILE	
Pomodorini salsati, fior di latte, salamino piccante, cipolla, gorgonzola, acciughe	17,50
<i>Cherry tomato sauce, mozzarella, hot salami, onion, gorgonzola cheese, anchovies (1,7,4)</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!

LA NOSTRA BOSCAIOLA 17,50

Pomodorini salsati, fior di latte, pancetta stufata, misto funghi, parmigiano
Cherry tomato sauce, mozzarella, bacon, mushrooms, parmesan cheese (1,7)

LA SAPORITA 17,50

Fior di latte, patate, brie, speck "Alto Adige Riserva"
Mozzarella, potatoes, brie cheese, smoked ham (1,7)

L'ESTATE TIROLESE 17,50

Fior di latte, zucchine, philadelphia, speck "Alto Adige Riserva"
Mozzarella, courgettes, philadelphia cheese, smoked ham (1,7)

Pizze speciali

(non modificabili)

AL CULATELLO DI ZIBELLO 22,50

Fior di latte, culatello di Zibello d.o.p.
Mozzarella, culatello raw ham (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, rocket sauce, 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)



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)

<u>LA FOCACCIA REALE</u>	24,50
Burrata pugliese d.o.p., culatello di Zibello d.o.p. <i>Burrata cheese, culatello rawham (1,7,11)</i>	
<u>LA FOCACCIA ITALIANA d.o.p.</u>	21,50
Mozzarella di bufala campana d.o.p. e prosciutto crudo "Langhirano" 32 mesi di stagionatura <i>Buffalo mozzarella, Langhirano rawham (aged 32 months) (1,7,11)</i>	
<u>LA LIEVITATA DEL 2019</u>	21,50
Burrata pugliese d.o.p., acciughe di Cetara, zest di limone, olio extravergine d'oliva <i>Burrata cheese, Cetara anchovies, lemon zest, olive oil (1,4,7,11)</i>	



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, pomodorini salsati, parmigiano, origano, basilico, olio extravergine di oliva al profumo d'aglio

mozzarella, cherry 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: pomodorini salsati, basilico, olio extravergine di oliva, mozzarella di bufala d.o.p. in uscita

cherry 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

½ metro si intende generalmente per due persone.