

MENU

Oltre

*"Un viaggio tra le
regioni e le loro storie."*

*"Oltre è atmosfera,
cura, emozione."*



ENGLISH
VERSION

@pizzeria.oltre
info@pizzeriaoltre.it



“LA MAGIA LA FACCIAMO QUI”

“La magia la facciamo qui” nasce per offrire un’esperienza unica e coinvolgente: la base della pizza viene cotta al forno e poi portata direttamente al tavolo, dove viene condita al momento davanti al cliente, trasformando la preparazione in un vero e proprio spettacolo di gusto e artigianalità.

Sarà condita con tris di pomodorini, burrata, basilico e olio



€ 25



€ 50

Chiedi allo Staff della pizza del mese

€ 30

€ 60

LE PIZZE CHE HANNO FATTO LA STORIA



Pizza Margherita 🌱 € 7
Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Prosciutto e Funghi € 8,5
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi misti champignon in crema. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Tonno e Cipolla € 8,5
Pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno in olio EVO, cipolla ROSSA. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Vegetariana 🌱 € 10
Mozzarella fior di latte, Radicchio, mele caramellate, Morlacco. (3,9,6,10)

Pizza Piccantina 🔥 € 8
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Alpina € 12,5
Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, tomino, porcini. (3,9,11, 12, 14)

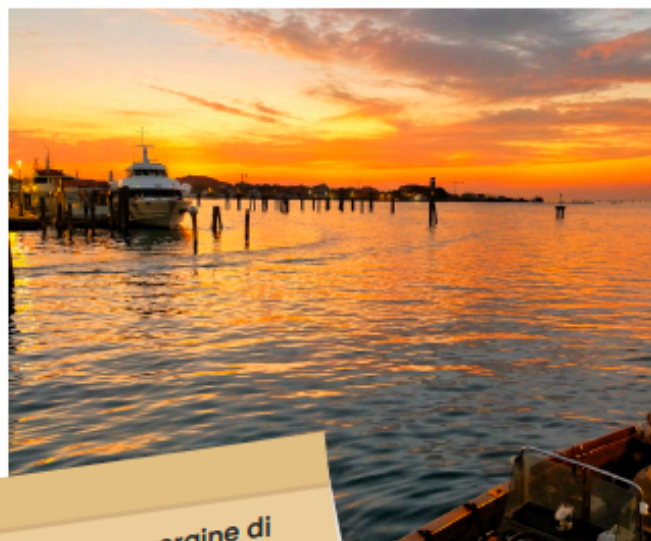
Pizza Re Maggi 🌱 € 14
Mozzarella fior di latte, ricotta di pecora, Ubrriaco, Morlacco del Grappa, formaggio blu. (3,9,11, 12, 14)



Ogni grande pizza nasce da un grande pomodoro: sanfelici.

“Tradizione pugliese, cuore a Verona: mozzarella scialpi.”

UN VIAGGIO NELLE REGIONI



Olio extravergine di
oliva Fontanara,
spremuto a freddo
da olive selezionate:
profumato ed equilibrato



Pizza Calabra 🔥 € 13,5
Mozzarella fior di latte,
pomodoro, crema di 'nduja,
Giovanna (salume affinato al
miele e ctb), cipolla di Tropea
caramellata. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Sarda € 15
Mozzarella fior di latte, polpo,
patate "schiscionera",
spolverata di pecorino sardo.
(3,9,11, 12, 14)

Pizza Campana 🌿 € 13
Vellutata di peperone corno,
provola affumicata, friarielli,
pinoli tostati. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Sicula € 13,5
Pomodoro, mozzarella fior di latte,
lardo dei Nebrodi, pesto trapanese,
finocchietto fresco. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Piacentina € 13
Mozzarella tartufata, coppa
piacentina, salsa verde. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Trevigiana 🌿 € 12
Mozzarella fior di latte,
radicchio trevigiano, polenta
stick, pomodori semiseccchi,
granella di pistacchio. (3,9,11, 12, 14)



Pizza Laziale € 13,5
Pomodoro rustico, guanciale
croccante, profumo di
pecorino. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Veronese € 14
Mozzarella fior di latte,
tastasal, riduzione di
Amarone, rosmarino fresco,
polvere di noce moscata.
(3,9,11, 12, 14)

LA PIZZA VA OLTRE QUELLO CHE TI ASPETTI

LA PALA Scegli i tuoi gusti tra la nostra selezione

La nostra pizza è pensata per essere condivisa.

Scegli i tuoi gusti tra le pizze Classiche e Regionali del Menù *



*è possibile combinare più gusti sulla stessa pala (3, 6, 9, 10, 11, 13, 12, 14, 15)

FORMATI

PESO

LA NOSTRA PROPOSTA

PREZZO

Supplemento Gusti

Classiche
Regionali

PALA

Per 2 persone

800g

Massimo 2 gusti

1/2 mozzarella,
cipolla caramellata,
e petali di
guanciale
1/2 pomodoro e
olive taggiasche

€ 20

+€ 5 a gusto

+ € 7 a gusto

PALA

Per 4 persone

1600g

Massimo 3 gusti

1/3 mozzarella,
cipolla caramellata
e petali di guanciale
1/3 pomodoro e olive taggiasche
1/3 del giorno

€ 40

+€ 5 a gusto

+€ 7 a gusto

IL PRIMO ASSAGGIO, GLI ANTIPASTI CHE DEFINISCONO IL VIAGGIO.

Tartare di manzo
con senape in
grani, cuore
d'uovo e
Parmigiano,
adagiata
su riduzione di
Amarone
(2,3,6,9,10,12)

€ 16,5

Selezione di € 22
5 formaggi
(3,7,14)

Cilindro di € 9
patate
americane e
viola con
insalata di
pollo e salsa
caesar (3,7,14)

Tagliere dei Nebrodi
accompagnato dagli
sgonfiotti (3,9,11, 12, 14)



€ 20



€ 38



“I PRIMI PIATTI FANNO PARLARE DI SE.”

€ 12 Maccheroncino al torchio
con ragù di coniglio,
profumo di rosmarino e
ricotta infornata grattugiata
(2,3,6,9,10,12,14)

€ 14 Gnocchi con
patisada de caval
(3,9,10,12,14)

€ 12  Lasagnette al farro con
ragù di verdure croccanti
(1,3,9,10,12)

Spaghettone € 15
quadrato con ragù di
polpo e pecorino
(3,5,9,12,14)

Lasagne al forno € 10
(3,9,10,12,14)



“ULTIM’ORA DALLA CUCINA: IL FUOCO E’ ACCESO E PROMETTE FORTI EMOZIONI .”

Costata di manzo (400/500 g) € 22
(1,2,12)

Costolette di agnello grigliate € 24
(1,2,12)

Cotoletta di vitello con osso € 20
(1,6,7,12,14)

Lingotto di salmone scottato € 18
su crema avocado e sedano
rapa marinato (2,4,5,6,10,11)



E I CONTORNI ENTRANO IN SCENA..



€ 5 Patate al forno


€ 5 Patate fritte

€ 5 Verdura cotta di stagione

€ 5 Insalata mista

NUOVA TENDENZA AVVISTATA: IL BURGER SI REINVENTA CON STILE

Veggy € 14,5

Polpetta di patate e carote,
chips di melanzane,
pomodorini semi-dry, salsa yogurt 
(1,2,3,6,7,9,10,11,14)

Oltre € 16

Polpetta di manzo (200 g),
provola affumicata, guancia al forno,
insalata riccia, salsa bernese
(1,2,3,6,7,9,10,11,14)



“EDIZIONE STRAORDINARIA: LA PARTE PIU’ DOLCE ARRIVA ALLA FINE.”

Tiramisù (3,7,14) € 6

Sbrisolona con grappa (3,7,6) € 5

Macedonia € 4

con gelato artigianale € 5,5
(3,6,7,13,14)

Panna cotta € 5

Dolce del giorno € 6



Le **birre agricole artigianali B2O** nascono nell’**Oasi della Brussa**, a due passi dal **mare** nel comune di **Caorle**. Sono prodotte con una varietà millenaria di **Orzo Eraclea**, coltivato nei nostri campi. B2O è un **microbirrificio agricolo** che unisce produzione artigianale e **cucina a km0**, offrendo un’esperienza completa: dalla terra al bicchiere, fino alla tavola.

BIRRE AGRICOLE B2O

FORMATI



Piccola



Media

Sibilla (Helles)

€ 3

€ 5,5

Brussa (Irish Red Ale)

€ 3,5

€ 6

Edgard (IPA)

€ 3,5

€ 6



Inquadra il **qr code**
per scoprirne di più





BIRRE ALLA SPINA

Weizen € 6

Guinness € 6,5

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona € 4

Birra analcolica € 4

BIRRE AGRICOLE ARTIGIANALI B20 IN BOTTIGLIA

0,33L - € 5,5

Marina

Session IPA leggera,
agrumata e dissetante,
perfetta per l'aperitivo.
Alc. 3,9%.

D'orata

Golden Ale delicata con
sentori di cereali, facile
da bere. Alc. 3,9%.

Corallo

Birra ambrata Marzen,
morbida
e maltata, ottima con
piatti strutturati.
Alc. 4,5%.



Gabi - SENZA GLUTINE Pilsner
bionda dal corpo leggero
e amaro equilibrato. Alc. 5,0%.

APERITIVI E DRINK

Spritz Bianco Martini € 4

(Martini Bianco, Prosecco, Soda)

Spritz Bitter Martini € 4

(Martini Bitter, Prosecco, Soda)

Spritz St.Germain € 5

(St. Germain, Prosecco, Soda, Menta)

Spritz Aperol € 4

Americano Martini € 6

Negroni Martini € 7



Gin Tonic / Gin Lemon € 10

Vodka Tonic / Vodka Lemon € 10

Selezione di grappe da € 4 a € 10

Selezione di whisky da € 6 a € 12

Amari selezionati da € 4 a € 6



BEVANDE

€ 2.5 Acqua 0,75cl

€ 4 Coca-Cola

€ 4 Coca-Cola Zero

€ 4 Fanta

€ 4 Cedrata Tassoni

€ 5 Selezione bibite naturali

CAFFETTERIA

Caffè Espresso € 1,5

Caffè Deca € 1,7

Orzo € 2

Ginseng € 2



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

VINI BIANCHI

| |  |  |
|--|---|---|
| Monte de Toni Soave Classico - I Stefanini | € 3,5 | € 18 |
| Soave Naturale - Aretè | € 4 | € 22 |
| Lugana - Scriani | € 4 | € 24 |
| Ribolla - Agais Ca di Rajo | € 4 | € 25 |
| Vermentino - Le Bozze | € 4 | € 25 |
| Madonna - Monte Cariano | € 5 | € 25 |
| Gewürztraminer - Abbazia | € 5 | € 29 |
| Lugana - Ca dei Frati | € 5 | € 25 |

VINI ROSSI

| | | |
|---|-------|------|
| Valpolicella Classico DOC - Monte Cariano | € 4 | € 20 |
| Corte Monte Superiore - Monte Cariano | € 4,5 | € 26 |
| Valpolicella Ripasso - Monte Cariano | € 4 | € 28 |
| Campofiorin - Masi | € 5 | € 28 |
| Ripasso - I Stefanini | € 5 | € 26 |
| Nebbiolo - Rivetti Ca di Rajo | € 5 | € 26 |
| Vulcano - vino naturale - Le Cime | € 6 | € 30 |
| Barbera D'Alba - Rivetti Ca di Rajo | | € 26 |

BOLLICINE

| | | |
|-----------------------------------|-------|------|
| Prosecco Extra Dry - Brussa | € 3 | € 18 |
| Durello Pas Dosé 36 - I Stefanini | € 5,5 | € 30 |
| Trento DOC - Elis | € 6 | € 35 |
| Franciacorta Satèn - Berlucchi | € 6 | € 35 |
| Rifermentato - Basalt Bubbles | € 6 | € 28 |

SAN ZENO, L'ANIMA AUTENTICA DI VERONA TRA STORIA, FEDE E VITA DI QUARTIERE



Il **quartiere di San Zeno** è uno dei luoghi più antichi e identitari di Verona, nasce e si sviluppa attorno alla **Basilica di San Zeno**, capolavoro del romanico italiano e simbolo spirituale della città. Dedicata a San Zeno, vescovo del IV secolo e patrono di Verona, la basilica ha rappresentato per secoli il cuore religioso, sociale e popolare del quartiere, punto di riferimento per pellegrini, mercanti e abitanti.

San Zeno è un quartiere vivo, legato alle **tradizioni del popolo** e alla vita comunitaria. Proprio da qua trae origine il **Carnevale Veronese**, con la celebre festa del **Bacanal del Gnoco**, una delle più antiche d'Europa.

Questa tradizione, nata nel Cinquecento, celebra la convivialità e la cultura popolare del rione, con sfilate, maschere e il celebre "Papà del Gnoco", simbolo di abbondanza e ironia.

Ancora oggi San Zeno conserva un'**atmosfera autentica**: piazze, vicoli, osterie storiche e momenti di festa raccontano un quartiere che unisce fede, storia e tradizione, mantenendo viva l'anima più vera e popolare di Verona.

"Ogni giorno per noi è una festa, condivisa con tutti gli amici che ci vengono a trovare"



VEGAN



VEGETARIAN



SPICY

Coperto €2

Chiedi allo staff la lista allergeni