



Oltre MENU

"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



20



40

LE PIZZE CHE HANNO FATTO LA STORIA



Pizza Margherita

7

Pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO, origano. (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 Piccantina

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante.

(3,9,11, 12, 14)

Pizza Alpina

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, tomino, porcini.

(3,9,11, 12, 14)

Pizza Re Maggi

Mozzarella, ricotta di pecora, Ubriaco, Morlacco del Grappa, formaggio blu.

(3,9,11, 12, 14)

8

Ogni grande pizza nasce da un grande pomodoro: Sanfelici.

11

"Tradizione pugliese, cuore a Verona: mozzarella Scialpi."

13



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

COMBINAZIONE INCLUSA

PREZZO

Supplemento Gusti

Classiche
Regionali

PALA



800g

Massimo 2 gusti

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

18

+5

+12

PALA



1600g

Massimo 3 gusti

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

34

+16

+21

UN VIAGGIO NELLE REGIONI



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



Pizza Calabria 13,5

Mozzarella, pomodoro, crema di 'nduja, Giovanna (salume affinato al miele e ctb), cipolla di Tropea caramellata. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Sarda 15

Mozzarella, 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

Pomodoro, mozzarella, lardo dei Nebrodi, pesto trapanese, finocchietto fresco. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Piacentina 12,5

Mozzarella tartufata, coppa piacentina, salsa verde. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Trevigiana 12

Mozzarella, radicchio trevigiano, polenta stick, pomodori semiseccchi, granella di pistacchio. (3,9,11, 12, 14)



Pizza Laziale 13,5

Pomodoro rustico, guanciaiale croccante, profumo di pecorino. (3,9,11, 12, 14)

Pizza Veronese 13

Mozzarella, tastasal, riduzione di Amarone, rosmarino fresco, polvere di noce moscata. (3,9,11, 12, 14)

FONTI CERTE CONFERMANO: TUTTO COMINCIA DA QUI.

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 5 formaggi
(3,7,14) **22**

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

Selezione di salumi accompagnata dagli sgonfiotti (3,9,11, 12, 14)



20

38

Tagliere dei Nebrodi
(3,9,11, 12, 14)

28



“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 pastisada de caval
(3,9,10,12,14)

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

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

Lasagne al forno (3,9,10,12,14) **10**



“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)

Tagliata di pluma iberica 26
servita con indivia al forno
(1,2,12)

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

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




E I CONTORNI ENTRANO IN SCENA..



5
5
5
5

Patate al forno
Patate fritte
Verdura cotta di stagione
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
Crostata frutta stagionale (6,13)	5,5
Macedonia	4
con gelato artigianale (3,6,7,13,14)	5,5



BIRRE AGRICOLE B20

FORMATI

		
	Piccola	Media

Sibilla (Helles)	3	5,5
Brussa (Irish Red Ale)	3,5	6
Edgard (IPA)	3,5	6

Le birre agricole artigianali B20 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. B20 è un **microbirrificio agricolo** che unisce produzione artigianale e **cucina a km0**, offrendo un’esperienza completa: dalla terra al bicchiere, fino alla tavola.



Inquadra il qr code
per scoprirne di più



BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona 4
Birra analcolica 3,5

BIRRE AGRICOLE ARTIGIANALI B20 IN BOTTIGLIA

0,33L - 6

.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%.

BIRRE ALLA SPINA

Weizen
Guinness

	 Piccola	 Media
	3,5	6
	4	6,5

APERITIVI E DRINK

Spritz Bianco Martini (Martini Bianco, Prosecco, Soda)	4
Spritz Bitter Martini (Martini Bitter, Prosecco, Soda)	4
Spritz St.Germain (St. Germain, Prosecco, Soda, Menta)	5
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

4	Coca-Cola
4	Coca-Cola Zero
4	Fanta
4	Cedrata Tassoni
5	Selezione bibite naturali

Macario



CAFFETTERIA

Caffè Espresso	1,5
Caffè Deca	1,7
Orzo	2
Ginseng	2



LA NOSTRA SELEZIONE DI VINI

VINI BIANCHI

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

VINI ROSSI

Corte Monte Superiore – Monte Cariano	4,5	26
Valpolicella Classico DOC – Monte Cariano	6	28
Valpolicella Ripasso – Monte Cariano	4	20
Campofiorin – Bertani	5	26
Ripasso – I Stefanini	5	24
Nebbiolo – Rivetti Ca di Rajo	5	26
Vulcano – vino naturale – Le Cime	6	30

BOLLICINE

Durello Pas Dosé 36 – I Stefanini	5,5	30
Trento DOC – Elisir	6	35
Franciacorta Satèn – Berlucchi	6	35
Prosecco Extra Dry – Brussa	3	18
Rifermentato – Basal	6	28