



# PIZZERIA

il covo dei ghiotti

*©endanoilciceng*


Seguici sui nostri profili social

## ANTIPASTI

Coperto	€2,00
<b>Calice di Prosecco (14)</b>	€4,00
<b>Gran fritto*</b> (1/2/3/5/8/10/13) Crocchetta Napoletana ripiena di scamorza e salame Napoli, polpettine di melanzane con provola, anelli di cipolla, mozzarelline fritte, olive all'ascolana, supplì di riso alla romana, accompagnate da salsa piccante e salsa allo yogurt	€16,00
<b>Patate fritte*</b> (1)	€4,00
<b>Crocche' napoletano*</b> (1/2/3/5/8/10/13) 2 crocchette Napoletane* ripiene di patate, salame Napoli e scamorza affumicata accompagnate con mortadella Bologna I.G.P, crema di pistacchio Siciliano e polvere di pistacchio	€8,00
<b>Toscano</b> (1/2/3/5/10/13) Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, salame Toscano, mortadella Bologna I.G.P, porchetta Toscana, pecorino semi-stagionato, burrata Pugliese, focaccia	€17,00
<b>Frittatina classica</b> (1/2/10/13) Frittatina al ragù bianco e formaggio accompagnata con stracciatella	€7,00
<b>Frittatina cacio e pepe</b> (1/2/10/13) Frittatina di pasta alla cacio e pepe accompagnata con fonduta di pecorino	€7,00
<b>Prosciutto crudo e pasta frita</b> (1/3/10/13) Prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi e pasta frita	€8,50
<b>Cecina</b> (2) Farinata di ceci della Garfagnana macinata a pietra	€2,00

## NOVITA'

<b>Ducale</b> (1/2/3/4/5/6/7/8/10/13) Fiordilatte affumicato, patate arrosto, porchetta Toscana, cipolle caramellate, basilico	€13,00
<b>Autunnale</b> (1/2/5/10/13) Crema di zucca, gorgonzola D.O.P prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, noci, basilico, olio evo	€12,50
<b>Arrogante</b> (1/2/3/7/9/12/10/13/14) Crema di pecorino, salsiccia Toscana, funghi porcini trifolati, olive taggiasche, pomodorini secchi, basilico, olio evo	€12,00



<b>Mortadella e Pistacchio</b> (1/2/3/5/10/13)	€10,50
Fiordilatte, mortadella Bologna I.G.P, crema di pistacchio Siciliano	
<b>Cassandra</b> (1/2/3/5/10/13)	€12,00
Pomodoro, fiordilatte affumicato, gorgonzola D.O.P, ricotta di bufala, pecorino DOP, salamino piccante Napoli, noci sbriciolate	
<b>Yellowfin</b> (1/2/3/5/9/10/13)	€11,50
Pomodoro, olive taggiasche, cipolla, tonno pinna gialla, pecorino D.O.P, basilico, olio evo	
<b>A modo mio</b> (1/2/3/5/10/13)	€12,00
Pomodoro, fiordilatte, porcini trifolati, prosciutto arrosto, grana, olive taggiasche, basilico	
<b>Paradiso</b> (1/2/3/10/13)	€13,00
Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, burrata Pugliese, scaglie di tartufo* e olio tartufato	
<b>Lionello</b> (1/2/3/10/13)	€10,00
Pomodoro, basilico, fiordilatte affumicato, pepe	
<b>Don Camillo</b> (1/2/3/10/13)	€12,50
Fiordilatte, pancetta croccante Nazionale, stracciatella Pugliese, datterini rossi e basilico	
<b>Vesuvio</b> (1/2/3/5/10/13)	€12,00
Pomodoro, datterini gialli e rossi , pecorino D.O.P , prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi, basilico abbondante e olio evo	
<b>Tartufo e Porcini</b> (1/2/3/10/13)	€12,00
Pomodoro, fiordilatte, funghi porcini trifolati, tartufo a scaglie* e olio tartufato	
<b>Montagnola</b> (1/2/3/10/13)	€13,00
Fiordilatte affumicato, funghi porcini trifolati, prosciutto crudo di Parma stagionato 18 mesi , datterini rossi e basilico	
<b>Sapori del sud</b> (1/3/10/13)	€11,00
Base focaccia, Friarielli Napoletani, pancetta croccante, datterini rossi, taralli e olio evo	

## PIZZE FRITTE

<b>Classica</b> (1/2/3/10/13)	€10,00
Pizza frita ripiena di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto scelto alta qualità e ricotta di bufala	
<b>Partenopea</b> (1/2/3/10/13)	€12,00
Pizza frita ripiena di fiordilatte, ricotta di bufala, cicoli Napoletani, pepe e basilico	
<b>Ingorda</b> (1/2/3/10/13)	€12,00
Pizza frita aperta e ripiena di mortadella Bologna I.G.P, stracciatella Pugliese, crema di pistacchio Siciliano	

## CLASSICHE

<b>Margherita</b> (1/2/3/10/13)	€7,00
Pomodoro, fiordilatte	
<b>Marinara</b> (1/3/10/13)	€6,00
Pomodoro, fiordilatte, aglio, origano, olio evo	
<b>Napoli</b> (1/2/3/9/10/13)	€7,50
Pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, olio evo	
<b>Dop</b> (1/2/3/10/13)	€8,50
Pomodoro, bufala Campana D.O.P, basilico, olio evo	
<b>Capricciosa</b> (1/2/3/10/13)	€9,00
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità , funghi champignon, carciofi, olive nere, basilico, olio evo	
<b>4 formaggi</b> (1/2/3/10/13)	€9,00
Fiordilatte affumicato, gorgonzola DOP, ricotta vaccina, pecorino D.O.P	
<b>Speck e mascarpone</b> (1/2/3/10/13)	€8,50
Pomodoro, fiordilatte, speck, mascarpone	
<b>Salsiccia e friarielli</b> (1/2/3/10/13)	€9,00
Fiordilatte, salsiccia artigianale Toscana, friarielli Napoletani	
<b>Vegetariana</b> (1/2/3/10/13)	€9,00
Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, datterini rossi, peperoni, basilico, olio evo	
<b>Melanzane e scamorza</b> (1/2/3/10/13)	€10,00
Pomodoro, fiordilatte affumicato, melanzane, grana a scaglie, basilico, olio evo	
<b>Americana</b> (1/2/3/10/13)	€8,50
Pomodoro, fiordilatte, wurstel artigianale solo suino, patate fritte*	

La Gilda dei Nani Birrai nasce nel comune di Pisa, con il senso d'appartenenza alla città e alle sue tradizioni, in particolare al Gioco del Ponte.

---

**Delphus** american pale ale

Dorata morbida con finale tendente amaricante. Gradazione 5,5°

**Feruss** american wheat

Paglierino, dolce-acidulo con finale tendente amaricante. Gradazione 5,5°

**Vaporis** belgian dubble

Ambrata scura, con note di miele e leggera tostatura. Gradazione 7°

**Fatuus** american india pale ale

Ambrata, abboccato e rotondo con finale amaricante. Gradazione 6,5°

**Shire** chili spiced beer

Dorata, caldo con finale speziato e leggermente piccante. Gradazione 6°

**Draconis** belgian golden strong ale

Dorato pallido abboccato e corposo, finale secco, pepato e poco amaricante. Gradazione 9°

**Cordis** strong scottish ale

Bruno, Biscotto e miele di castagno, noce e fichi secchi, caramello, lieve nota di caffè. Gradazione 8,5°

---

**Malamut Bionda** Golden Ale

Dorata, Gusto maltato e leggermente fruttato, moderatamente luppolata, leggeri sentori erbacei e agrumati. Finale leggermente amaro. Gradazione 5,2°

**Malamut Rossa** Scotch Ale

Rossa, Aroma e gusto intensamente maltato con note di caramello, torrefatto e tostato. In seconda linea emergono toni affumicati che aggiungono complessità. Gradazione 6,5°

**Malamut ambrata** American IPA

Ambrata, un aroma e un gusto agrumato ed erbaceo, il luppolo naviga incontrastato verso un finale secco ed aromatico. Finale amaro ma gradevole. Gradazione 7,5°

**Cerere** Weisse

Giallo paglierino, corposa, Leggero aroma di banana conferito dall'utilizzo di lieviti speciali Gradazione 5,5°



**BIRRIFICIO DI BUTI**

La scommessa del Birraio Francesco è quella di dare al territorio di appartenenza un prodotto esclusivo, valorizzando la filiera corta e alla diffusione della cultura birraria Italiana

---



Radical Brewery è il marchio di birre artigianali senza compromessi di Lucca. L'esperienza e la profonda conoscenza del processo di produzione sono gli elementi su cui si fonda l'azienda

**ANGELA KELLER** keller helles (Senza glutine)

Chiara, sentori di cereali e panificato, note speziate leggermente amaricante.

Gradazione 4,7°

**BEFORE THE STORM** ddh session ipa (Senza glutine)

Chiara, note di frutta e lievi note di panificato donate dal malto, amaro erbaceo

leggermente maltato. Gradazione 4°

**ABBAY LIFE** tripel

Dorata, note di frutta, rotonda con note di miele di castagno, finale asciutto ed

equilibrato. Gradazione 9°

**HEAVY TUNE** wee heavy

Rossa, corposa, sentori di caramello e frutta secca. Gradazione 6°

**BOUNTY HUNTER** weast coast ipa (Senza glutine)

Chiara, intensi aromi fruttati e resinosi, snello con finale amaricante. Gradazione 8,5°

**HOPS BOUND** ddh double ipa

Dorata, sentore di frutta dolce con note di malto, finale amaricante equilibrato. Gradazione 8°

formato disponibile 33 cl €6

VINI (14)

FIBBIANO

Casalini "Chianti Superiore" DOCG – BIO

€18,00

Ciliegiolo I.G.T

€22,00

L'aspetto I.G.T

€40,00

FATTORIA

Fonte delle donne I.G.T – BIO

€18,00

Colombana I.G.T

€21,00

Vermentino I.G.T – BIO

€17,00

MR-BIO

Merlot DOC - BIO/VEGANO

€19,00

Cabernet franc DOC - BIO/VEGANO

€19,00

Pinot grigio DOC - BIO/VEGANO

€19,00

Ribolla gialla IGT– BIO/VEGANO

€20,00

Ribolla gialla frizzante IGT– BIO/VEGANO

€21,00



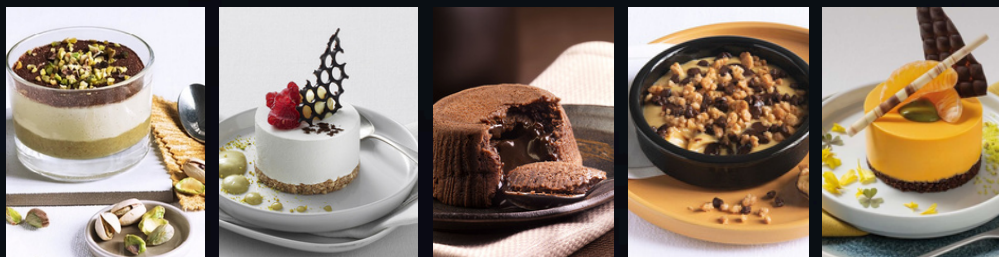
## BEVANDE

Vino sfuso "La tenuta fattoria Uccelliera di Crespina"	€10,00 lt
Prosecco brut e spumanti	€18,00
Birra alla spina Bionda "Peroni" 0.3/0.4/05 cl	€4/5/6,00
Birra alla spina Rossa "Peroni gran riserva" 0.3/0.4/05 cl	€5/6/7,00
Incusa non filtrata	€4,00
Incusa 66cl	€4,00
Moretti 33/66 cl	€3/4,00
Coca-cola in bottiglia 1 lt in vetro	€5,00
Coca/ coca 0/ fanta in vetro	€2,50
Caffè	€1,50
Digestivo	€3,00

Per i dolci chiedere al personale il menù



€4/6,00



PER QUALSIASI INFORMAZIONE IL PERSONALE E' A VOSTRA DISPOSIZIONE

### ALLERGENI ALIMENTARI



1

GLUTINE



2

LATTICINE



3

LUPINI



4

CROSTACEI



5

FRUTTA A GUSCIO



6

MOLLUSCHI



7

SEDANO



8

UOVA



9

PESCE



10

SENAPE



11

ARACHIDI



12

SESAMO



13

SOIA



14

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

\* I prodotti con asterisco provengono dal freddo

Siamo lieti di accogliervi nella nostra Pizzeria.  
Siamo Marito e Moglie e genitori di tre bimbe, la nostra pizzeria  
nasce il  
15 giugno del 2017.

Proponiamo un'impasto con un pre-fermento di un mix di farine  
100% Italiane, per un' esaltazione dei sapori e una lievitazione  
di almeno 24h, per una maggiore leggerezza e fragranza.

La nostra pizza é in stile Napoletano, condita con fior di latte  
fresco a km 0, pomodoro selezionato raccolto ai piedi del  
Vesuvio e prodotti ricercati,  
cotta in un forno a legna artigianale Napoletano come da antica  
tradizione Partenopea



il Covo dei Ghiotti

Seguici sui nostri profili social