PIZZE MASTER

[1,4,6,7] **ACCIUGHETTA | 14.-**
pomodoro, mozzarella, melanzane, provola affumicata, pomodori secchi, acciughe del Cantabrico

EN Tomato, mozzarella, eggplant, smoked provolacheese, dried tomatoes, Cantabrian anchovy fillets
DE Tomaten, Mozzarella, Aubergine, geräucherter Provola-Käse, getrocknete Tomaten, kantabrische Sardellenfilets
NL Tomaat, mozzarella, aubergine, gerookte provola kaas, droge tomaten, Kantabrische ansjovis filet

[1,6,7] **MASTER ACCADEMIA | 14.-**
pomodoro, mozzarella, carciofi, pomodori secchi e dopo cottura cotto Ferrarini "Master Accademia"

EN Tomato, mozzarella, artichokes, dried tomatoes and, after baking, Ferrarini “Master Accademia” cooked ham
DE Tomaten, Mozzarella, Artischocken, getrocknete Tomaten und nach dem Backen Ferrarini-Kochschinken „Master Accademia“
NL Tomaat, mozzarella, artisjokken, gedroogde tomaten en, na het bakken, gekookte ham Ferrarini “Master Accademia”

[1,4,6,7] **SALMONE | 14.-**
base bianca con mozzarella, salmone marinato e affumicato da noi, Philadelphia, pomodori secchi

EN White base (mozzarella), house-marinated and smoked salmon, Philadelphia cheese, dried tomatoes
DE Weiße Basis mit Mozzarella, selbstgebeizter und hausgeräucherter Lachs, Philadelphia-Käse, getrocknete Tomaten
NL Witte basis met mozzarella, huisgemarineerde en gerookte zalm, Philadelphiakaas, gedroogde tomaten

[1,6,7] **CRUDO E PHILADELPHIA | 14.-**
pomodoro, mozzarella, Philadelphia, crudo di Parma, pomodorini, rucola, grana a scaglie

EN Tomato, mozzarella, Philadelphia cheese, Parma ham (prosciutto crudo) , rucola, parmesan shavings, cherry tomatoes
DE Tomaten, Mozzarella, Philadelphia-Käse, Parmaschinken, Kirschtomaten, Rucola, Grana-Späne
NL Tomaat, mozzarella, Philadelphiakaas, rauwe ham (Parma), rucola, cherrytomaatjes en granakaas in vlokken

[1.4,6,7] **BUFALA E CANTABRICO | 14.-**
base rossa e dopo cottura (aggiunti a crudo): bufala DOP, acciughe del Cantabrico, pomodorini e basilico

EN Tomato sauce base and, after baking (added raw): buffalo mozzarella DOP, Cantabrian anchovies, cherry tomatoes and basil
DE Basis aus Tomatensauce und nach dem Backen (roh hinzugefügt): Büffelmozzarella DOP, kantabrische Sardellen, Kirschtomaten und Basilikum
NL Basis van tomatensaus en na het bakken (rauw toegevoegd): buffelmozzarella DOP, Cantabrische ansjovis, cherrytomaatjes en basilicum

[1,6,7,9] **BURRATA E PISTACCHIO | 14.-**
base bianca e dopo cottura (aggiunto a crudo): burrata, prosciutto cotto Ferrarini "Master Accademia" e granella di pistacchio

EN White base (mozzarella) and, after baking (added raw): burrata, Ferrarini “Master Accademia” cooked ham and chopped pistachio granules
DE Weiße Basis mit Mozzarella und nach dem Backen (roh hinzugefügt): Burrata, gekochter Schinken Ferrarini „Master Accademia“ und Pistaziengranulat
NL Witte basis met mozzarella en na het bakken (rauw toegevoegd): burrata, gekookte ham Ferrarini “Master Accademia” en pistachekruimels

[ALLERGENI] Vegetariano

Servizio e coperto 2,00€
*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato
Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp.

I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche.
(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

PIZZE DEDICATE

[1,3,6,7] **VECCHIA FATTORIA | 11,5.-**
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, würstel, uova

EN Tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, frankfurter, egg
DE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Pilze, Artischocken, Würstchen und Eier
NL Tomaat, mozzarella, ham, champignons, artisjokke, worstjes, ei

[1,6,7] **MALGA BISCOTTO| 12.-**
pomodoro, mozzarella, formaggio Vezzena, finferli

EN Tomato, mozzarella cheese, Vezzena cheese, chanterelle mushrooms
DE Tomaten, Mozzarella, Vezzena-Käsespäne, Pfifferlinge
NL Tomaat, mozzarella, Vezzenakaas in vlokken, cantharellen

[1,6,7] **ALEX | 10,5.-**
pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolle, salamino piccante, gorgonzola

EN Tomato, mozzarella cheese, sweet peppers, onions, spicy salami, gorgonzola cheese
DE Tomaten, Mozzarella, Paprika, Zwiebeln, Gorgonzola-Käse, pikante Salami
NL Tomaat, mozzarella, uien, paprika, pikante salami, gorgonzolakaas

[1,6,7] **ANNA | 10,5.-**
pomodoro, mozzarella, gorgonzola, funghi, speck

EN Tomato, mozzarella, gorgonzola cheese, mushrooms, speck (Tyrolean smoked ham)
DE Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola-Käse, Pilze und Speck
NL Tomaat, mozzarella, gorgonzolakaas, champignons een speck

[1,6,7] **MARY PINK | 10,5.-**
pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino piccante, grana

EN Tomato, mozzarella cheese, Treviso's red chicory, spicy salami and Parmesan cheese
DE Tomaten, Mozzarella, Radicchio, pikante Salami und Grana-Späne
NL Tomaat,mozzarella, radicchio, pikante salami en granakaas in vlokken

[1,6,7] **MICHY | 11.-**
pomodoro, mozzarella, cipolle, prosciutto, gorgonzola, salamino piccante

EN Tomato, mozzarella cheese, ham, onions, gorgonzola cheese and spicy salami
DE Tomaten, Mozzarella, Schinken, Zwiebeln, Gorgonzola-Käse, pikante Salami
NL Tomaat, mozzarella, uien, ham, pikante salami, gorgonzolakaas

[1,4,6,7] **MUGELLO | 11.-**
pomodoro, mozzarella, salamino piccante, gorgonzola, tonno, mais

EN Tomato, mozzarella cheese, spicy salami, gorgonzola cheese, tuna and corn
DE Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Gorgonzola-Käse, Thunfisch und Mais
NL Tomaat, mozzarella, pikante salami, gorgonzolakaas, mais, tonijn

[1,6,7] **NIS | 10,5.-**
pomodoro, mozzarella, zucchine, cipolle, salamino piccante, grana

EN Tomato, mozzarella cheese, courgettes, onions, spicy salami and Parmesan
DE Tomaten, Mozzarella, Zucchini, Zwiebeln, pikante Salami und Grana-Späne
NL Tomaat, mozzarella, courgettes, uien, pikante salami en granakaas in vlokken

[1,6,7] **PABLO | 11.-**
pomodoro, mozzarella, luganega, finferli, peperoni

EN Tomato, mozzarella cheese, chanterelle mushrooms, luganega (Trentino sausage) and sweet peppers
DE Tomaten, Mozzarella, Pfifferlinge, Luganega (Trentiner Wurst), Paprika
NL Tomaat, mozzarella, cantharellen, paprika, luganega (Trentijnse worst)

[1,6,7] **TIZI | 10,5.-**
base rossa e dopo cottura (aggiunto a crudo): bufala DOP e pomodorini

EN Tomato sauce base and, after baking (added raw): buffalo mozzarella DOP, cherry tomatoes
DE Basis aus Tomatensauce und nach dem Backen (roh hinzugefügt): Büffelmozzarella DOP, Kirschtomaten
NL Basis van tomatensaus en na het bakken (rauw toegevoegd): buffelmozzarella DOP, cherrytomaatjes

I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche.
(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

PIZZE CLASSICHE

[1,6,7] **MARGHERITA | 7,5.-**
pomodoro, mozzarella

EN Tomato, mozzarella cheese
DE Tomaten und Mozzarella
NL Tomaat, mozzarella

[1,6,7] **DIAVOLA | 8,5.-**
pomodoro, mozzarella, salamino piccante

EN Tomato, mozzarella, spicy salami
DE Tomaten, Mozzarella und pikante Salami
NL Tomaat, mozzarella en pikante salami

[1,6,7] **CALABRESE | 7,5.-**
mozzarella, aglio, peperoncino

EN Mozzarella cheese, garlic, chilli pepper
DE Mozzarella, Knoblauch und Chili
NL Mozzarella, knoflook, hete peper

[1,6,7] **CALZONE | 11.-**
pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, ricotta

EN Rolled up pizza filled with tomato, mozzarella, ham, mushrooms, Ricotta cheese
DE Calzone gefüllt mit Tomaten, Mozzarella, Ricotta Käse (Quark), Champignons und Schinken
NL Calzone gevuld met tomaat, mozzarella, ham, champignons, Ricotta Kaas (kwark)

[1,6,7] **PRIMAVERA | 10.-**
pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie, pomodorini ciliegino

EN Tomato, mozzarella, rocket salad, slivered Grana cheese, cherry tomatoes
DE Tomaten, Mozzarella, Rucola, frische Kirschtomaten und Grana-Späne
NL Tomaat, mozzarella, rucola, cherrytomaten en granakaas

[1,6,7] **ORTOLANA | 10.-**
pomodoro, mozzarella, verdure miste, grana a scaglie

EN Tomato, mozzarella, vegetables, slivered Parmesan cheese
DE Tomaten, Mozzarella, Gemüse und Grana-Späne
NL Tomaat, mozzarella, groenten en granakaas

AGGIUNTE | EXTRA INGREDIENTS

Salumi / Charcuterie	da 2.- a 4.-
Formaggi / Cheese	da 2.- a 3.-
Vegetali / Vegetables	da 1.- a 3.-
Acciughe Cantabriche / Cantabrian anchovy fillets	3.-
Mozzarella senza lattosio /Lactose-free mozzarella	+1.-

[ALLERGENI] Vegetariano

Servizio e coperto 2,00€
*In caso di mancato reperimento di prodotto fresco viene utilizzato prodotto surgelato
Nelle pietanze fatte in casa, per mantenere il massimo della qualità, alcuni alimenti vengono abbattuti e conservati come da piano haccp.

I clienti sono invitati a informare il personale di sala su esigenze alimentari specifiche.
(1.glutine-2.crostacei-3.uova-4.pesce-5.arachidi-6.soia-7.latte-8.sedano-9.frutta guscio-10.senape-11.sesamo-12.lupini-13.molluschi-14.solfiti)

LA VECCHIAFATTORIA
FAMIGLIA VETTORAZZI

[ALLERGENI]

Gentili clienti,
il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.
Vi invitiamo a comunicare la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.
Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.
Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del reg. Ue 1169/11 allegato II.

Dear guests,
Our staff will provide you with any information about the nature and origin of all raw materials employed and about how all dishes are prepared.
We invite you to inform us about any intolerance to certain allergens before ordering.
For any further information regarding dietary restrictions it is possible to consult the documentation, asking for assistance to the personnel in service.
During food preparation in the kitchen accidental cross-contamination can not be excluded, therefore our dishes can still contain the following allergenic substances, according to the Eu reg 1169/11 annex II.

1. Cereali Contenenti Glutine | Cereals Containing Gluten
2. Crostacei e Prodotti a Base di Crostacei | Crustaceans and Products Thereof
3. Uova e Prodotti a Base di Uova | Eggs and Products Thereof
4. Pesce e Prodotti a base di pesce | Fish and Products Thereof
5. Arachidi e Prodotti a Base di Arachidi | Peanuts and Products Thereof
6. Soia Prodotti a Base di Soia | Soy and Products Thereof
7. Latte e Prodotti a Base di Latte | Milk and Products Thereof
8. Sedano e Prodotti a Base di Sedano | Celery and Products Thereof
9. Frutta a Guscio | Tree nuts
10. Senape e Prodotti a Base di Senape | Mustard and Products Thereof
11. Semi di Sesamo e Prodotti a Base di Semi di Sesamo | Sesame Seeds and Products Thereof
12. Lupini e Prodotti a base di Lupini | Lupin and Products Thereof
13. Molluschi e Prodotti a base di Molluschi | Molluscs and Products Thereof
14. Anidride Solforosa e Solfiti | Sulphur Dioxide and sulphites

- **La lettera "a"** accanto al numero di un allergene (esempio 1a) indica che questo allergene è presente in un componente del piatto che può essere rimosso o sostituito, come per esempio un contorno o una salsa

Tutti i vini contengono sempre l'allergene SOLFITI se non diversamente specificato.

Gli ingredienti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.
Ai fini della sicurezza alimentare, i nostri piatti sono preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità, come descritto nelle procedure del piano HACCP ai sensi del reg. Ce 852/04.
I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal reg. Ce 853/04.

Dishes marked with (*) in the menu are prepared with raw ingredients which have been frozen or deep-frozen by the manufacturer to ensure quality and safety, as described in the procedures of the HACCP plan pursuant to CE reg. 852/04.
For safety and health reasons our dishes are prepared with fresh raw ingredients which are submitted to blast chilling before being processed in order to be perfectly preserved and meet health standards.
All completely raw or half raw dispensed fish products are submitted to blast chilling to ensure their safety, as required by CE reg. 853/04.