

STUZZICHERIE

CROSTINO TRICOLORE

Crostino fragrante con pomodorini Ciliegini rossi dall'orto, mozzarella a fette, aglio, origano profumato, olio EVO*. | 5,50

CROSTINO BURRO E ACCIUGHE


Crostino fragrante ricoperto di burro con filetti di acciughe, capperi e basilico verde fresco*. | 5,00


PROSCIUTTO E BURRATA


Piatto fresco di stracciatella di burrata pugliese e fette sottili di prosciutto crudo del territorio*. | 6,00

Scegli il tuo impasto:


 Impasto senza glutine: mix di farine selezionate, lievitazione di 36 ore | 1,00

 Impasto classico: farina di grano tenero tipo '0' con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione


 Impasto classico al sesamo: farina di grano tenero tipo "0" con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione, con sesamo croccante | 1,00

 Impasto integrale: farina di grano tenero con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione | 1,50

Scegli la tua mozzarella:

 Mozzarella senza lattosio 100% latte italiano | 2,00

 Mozzarella fiordilatte 100% latte italiano

 Mozzarella vegana a base di cocco | 2,00

 Mozzarella di bufala campana DOP | 2,00

PIZZE CLASSICHE

PARTENOPEA ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, capperi, filetti di acciughe, origano profumato, basilico verde fresco*. | 8,00

TIPICA 4x4 AVANTI MARCH

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP, grana a scaglie stagionato 16 mesi, basilico fresco*. | 8,50

MODESTA ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, prosciutto cotto italiano, basilico verde fresco*. | 7,50

RUSTICA PICCANTE GOTHA TRIPEL

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco*. | 8,50

4 MERAVIGLIE ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fiordilatte, prosciutto cotto italiano, carciofini teneri, funghi di tipo Champignon, olive nere in salamoia, basilico verde fresco*. | 8,50

BOSCO TOSCANO AVANTI MARCH

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, prosciutto cotto italiano, funghi di tipo Champignon, basilico verde fresco*. | 7,50

LA RIPIENA ENTROPIA

Calzone ripieno di bocconcini di mozzarella scelta 100% fiordilatte, prosciutto cotto italiano, funghi di tipo Champignon, carciofini teneri in foglia, basilico verde fresco*. | 8,50

Servizio al tavolo e coperto | 2,00

Richiedi la lista degli allergeni | * Per garantire una qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

LE NOSTRE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

ALTOATESINA AVANTI MARCH

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di Bufala campana DOP, focchi di mascarpone, speck affumicato artigianale dell'Alto Adige, basilico verde fresco*. | 10,00

TOSCANA ENTROPIA

Mozzarella di Bufala campana DOP, funghi porcini dall'orto, crema di tartufo nero sfizioso, basilico verde fresco*. | 11,00

SICILIANA AVANTI MARCH

Stracciatella di burrata pugliese IGP, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, mortadella con pistacchio di Sicilia, crema morbida al pistacchio verde siciliano con spolverata di granelle croccanti*. | 12,00

UMBRA GOTHA TRIPEL

Bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, pomodoro del nostro territorio, salamino piccante tradizionale, prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, wurstel, basilico verde fresco, come la faceva la nonna*. | 11,00

CALABRESE ENTROPIA

Mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, Nduja calabrese piccante, basilico verde fresco*. | 10,50

PUGLIESE ENTROPIA

Burrata pugliese a crudo, pomodoro fresco del nostro territorio, mozzarella fiordilatte, pomodorini neri da giardino, basilico verde fresco*. | 12,50



PIZZE SPECIALI

DELICATA DOP ENTROPIA

Mozzarella di bufala campana DOP, prosciutto cotto italiano, pomodorini rossi Ciglegini cotti al forno, zucchine sottili a rondelle, basilico verde fresco*. | 9,50

VERDISSIMA AI PROFUMI DELL'ORTO AVANTI MARCH

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, zucchine e melanzane sottili dall'orto, foglie verdi di rucola a crudo, basilico verde fresco*. | 8,50

LA REGINA GOTHA TRIPEL

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi Ciglegini 100% italiani, olio EVO, basilico verde fresco, preparata come da tradizione*. | 9,00

CRUDO DI MAMELI ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, fette sottili di prosciutto crudo, basilico verde fresco*. | 8,50

RICORDI MEDITERRANEI AVANTI MARCH

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, tonno tenero, cipolla dorata, basilico verde fresco*. | 8,50

Servizio al tavolo e coperto | 2,00

Richiedi la lista degli allergeni | * Per garantire una qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

L'ABBINATA PERFETTA: le nostre birre

ATTENZIONE: CREA DIPENDENZA

PER OGNI PIZZA LA SUA BIRRA
Scopri il match perfetto tra la tua pizza
e la birra!



BIRRA ALLA SPINA

Birra Lager bionda, profumo di malto d'orzo bilanciato da note fresche e floreali, gusto maltato seguito da un sapore finemente amaro, Alc. 4,6%. | 5,00



DAMA BIANCA WHITE IPA

Birra artigianale, luppolata di frumento, note sgrumate di scorze d'arancia amare e coriandolo, profumo ricco di aromi diiferenti, Alc. 5,6%. | 5,00



AVANTI MARCH SPICY SAISON

Birra Artigianale, mix di luppoli europei, gusto secco e speziato con note di scorze d'arancia amare, pepe rosa e zenzero, Alc. 6,5%. | 5,00



VAITRA APA

Birra artigianale americana, luppoli americani, note di caramello e biscotto e profumi dai sentori agrumati, Alc. 5,6%. | 5,70



GOTHA TRIPEL

Birra artigianale belga, mix di luppoli europei, gusto deciso con note speziate e agrumate, Alc. 7,7%. | 5,70



THRIBU AMERICAN IPA

Birra Artigianale, mix di luppoli europei, gusto deciso e amaro, piacevolmente dissetante, ricca di profumi inebrianti Alc. 6,9%. | 5,70



ENTROPIA GOLDEN ALE

Birra artigianale bionda in stile britannico, mix di luppoli inglesi e americani, note agrumate, profumi floreali, Alc. 4,8%. | 5,00

LA SELEZIONE DI VINI DAL NOSTRO TERRITORIO



BEVANDE

Pinot Grigio delle Venezie DOC ¹	5,00	22,00
Chardonnay Trevenezze IGT ²	5,00	20,00
Prosecco Col del Sole Valdobbiadene DOPC ³	4,00	18,00
Chianti Colli Fiorentini DOPC ¹	5,50	20,00
Chianti Tenuta di Lilliano DOPC ¹	4,50	22,00

Acqua naturale/frizzante	2,00
Coca cola/ Coca cola zero / Sprite / Fanta	3,00
Succhi di frutta	2,50
Birre classiche: Corona e Ichnusa	4,00
Birra per tutti - senza glutine	4,00

1) DOC: Denominazione Origine Controllata
2) IGT: Indicazione Geografica Tipica
3) DOPC: De-nominazione Origine Controllata Garantita

Servizio al tavolo e coperto | 2,00

Richiedi la lista degli allergeni | * Per garantire una qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.