

STUZZICHERIE

FOCACCINA MEDITERRANEA

Base pizza a rettangolo con mozzarella fiordilatte con pomodorini ciliegini rossi dall'orto, rucola, olio EVO*. | 6,50

FOCACCINA DEL MARE

Base pizza a rettangolo con mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, rucola acciughine ed una spolverata di lime*. | 7,00

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. | 1,50



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 Fior di latte
100% latte italiano.



Mozzarella vegana
a base di cocco. | 2,00



Mozzarella di bufala
campana DOP. | 2,50

PIZZE CLASSICHE

MODESTA → DOLOMITI PILS

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, basilico verde fresco*. | 9,00

4 MERAVIGLIE → DOLOMITI NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, carciofini teneri, funghi di tipo champignon, olive nere in salamoia, basilico verde fresco*. | 9,00

VERDISSIMA AI PROFUMI DELL'ORTO → DOLOMITI PILS

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, zucchine, melanzane sottili dall'orto, foglie verdi di rucola a crudo, basilico verde fresco*. | 9,50

PARTENOPEA → DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, capperi, filetti di acciughe, origano profumato, basilico verde fresco*. | 9,00

Richiedi la lista degli allergeni

* Per garantire la qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Dopo le ore 24.00 verrà applicata una maggiorazione del 20% sul menù
Le aggiunte o variazioni comportano un costo extra

PRIVATE COLLECTION



TARTUFI

Una pizza unica fatta dalla perfetta combinazione di sapori freschi e profumati tra i quali: scaglie di tartufo nero, il pomodoro del nostro territorio, olio EVO e stracciatella di burrata pugliese*. | 26,00



LA FIORENTINA

Questa pizza rappresenta una rivisitazione dei prodotti tipici italiani unendo la tradizionale pizza verace con una deliziosa tartare di manzo selezionato, stracciatella fresca, l'olio EVO ed una spolverata di lime*. | 26,00



PATA NEGRA

Una pizza che vede protagonista il più pregiato prosciutto iberico, ovvero "il 100% Iberico Puro Bellota" considerato il prosciutto più buono del mondo; esaltato dal pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di Latte 100% italiano a crudo e basilico verde fresco*. | 28,00



CACIO E PEPE TARTUFATA

Una rivisitazione della famosa Cacio e Pepe in versione pizza, fatta con mozzarella 100% fior di latte, Pecorino romano DOP, grani di pepe nero e un'aggiunta speciale di scaglie di tartufo nero condita con olio EVO*. | 26,00

PIZZE SPECIALI

Scegli la MISTERPIZZA GOLD EXPERIENCE

PULCINELLA → DOLOMITI PILS

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola a crudo, pomodorini rossi ciliegini freschi, grana a scaglie stagionato 16 mesi*. | 11,00

LA REGINA → DOLOMITI NON FILTRATA

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, olio EVO, basilico fresco, preparata come da tradizione*. | 10,00

RUSTICA PICCANTE → DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco*. | 11,00

CRUDO DI MAMELI → DOLOMITI PILS

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, fette sottili di prosciutto crudo, basilico verde fresco*. | 9,50

BOSCO TOSCANO → DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, funghi di tipo champignon, basilico verde fresco*. | 9,50

CHEESE LOVER → DOLOMITI 8 GRADI

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP, grana a scaglie stagionato 16 mesi, basilico fresco*. | 11,00

LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

Scegli la MISTERPIZZA PLATINUM EXPERIENCE

TOSCANA → DOLOMITI NON FILTRATA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, funghi porcini dall'orto, crema di tartufo nero, basilico verde fresco*. | 13,50

PUGLIESE → DOLOMITI PILS

Burrata pugliese a crudo, pomodoro fresco del nostro territorio, mozzarella Fior di latte, pomodorini gialli da giardino, basilico verde fresco*. | 16,00

UMBRA → DOLOMITI ROSSA

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, pomodoro del nostro territorio, salamino piccante tradizionale, prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, würstel, basilico verde fresco, come la faceva la nonna*. | 13,00

MOLISANA → DOLOMITI ROSSA

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco*. | 12,00

SICILIANA → DOLOMITI 8 GRADI

Stracciatella di burrata pugliese, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, mortadella con pistacchio di Sicilia, crema morbida di pistacchio siciliano e spolverata di granella croccante*. | 13,50

CALABRESE → DOLOMITI ROSSA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% fiordilatte, funghi porcini, nduja calabrese piccante, basilico verde fresco*. | 12,50

AMATRICIANA → DOLOMITI NON FILTRATA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% fiordilatte, guanciale croccante, cipolla rossa, pecorino romano DOP e una spolverata di pepe nero*. | 13,50

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 PEDAVENA

Birra Pils dal colore dorato e dal gusto pieno ed aromatico, Alc. 5,0%. | 5,00



DOLOMITI ROSSA

Birra Rossa dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco, Alc. 6,7% | 5,70



DOLOMITI PILS

Birra Pils Italiana, gusto rotondo e elegante note floreali e luppolate, Alc. 4,9%. | 5,00



DOLOMITI 8 GRADI

Birra Doppio malto chiara di colore dorato dai riflessi ambrati e dal gusto deciso ed equilibrato, Alc. 8%. | 5,70



DOLOMITI NON FILTRATA

Birra Lager non filtrata, colore oro caldo dal gusto rotondo con note fruttate, Alc. 5,8%. | 5,70

LA SELEZIONE DI VINI DAL NOSTRO TERRITORIO



Pinot Grigio D.O.C.

5,50 | 24,00

Chardonnay I.G.T.

5,50 | 22,00

Prosecco D.O.C

5,50 | 22,00

Chianti D.O.C.G.

5,00 | 22,00

Chianti Classico

5,50 | 24,00

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante | 2,50

Coca cola / Coca cola zero | 3,50
Sprite / Fanta | 3,50

Succhi di frutta | 3,50

Birra Corona | 5,00

Birra senza glutine, Dolomiti Superior | 5,50



MISTERPIZZA EXPERIENCE

PLATINUM

Fatti guidare alla scoperta delle eccellenze dei prodotti italiani!

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le **“ECCELLENZE DEL TERRITORIO”**

accompagnata da una **BIRRA ARTIGIANALE** selezionata dal nostro beer sommelier

per concludere concediti **UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA**

22,50 / persona

GOLD

Un viaggio nella tradizione della pizza Italiana

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le **“PIZZE SPECIALI”**

accompagnata da una **BIRRA ARTIGIANALE** selezionata dal nostro beer sommelier

Per concludere concediti **UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA**

19,90 / persona



MisterPizza dona una parte del coperto al **Banco Alimentare della Toscana** che aiuta oltre 120.000 persone e famiglie in difficoltà all'anno.
Servizio al tavolo e coperto | 3,00

