



le PIZZE



LE VETERANE

MARGHERITA pomodoro, fiordilatte Nobili € 5,50	SCHIACCIATA pasta pizza, olio evo, sale, rosmarino € 5,50	CAPRICCIOSA base margherita, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofo a spicchi al tegame € 8,50
MARINARA pomodoro, aglio, olio evo, origano € 5,50	PROSCIUTTO FUNGHI base margherita, prosciutto cotto, funghi trifolati € 7,50	IL CALZONE fiordilatte Nobili, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofo a spicchi al tegame (a discrezione passata dopo cottura) € 8,50
ROMANA base margherita, acciughe, capperi € 7,50		



LE TRADIZIONALI

ASIAGO FINFERLI base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli € 8,00	TONNO CIPOLLA base margherita, tonno, cipolla € 8,00	STRACCHINO RUCOLA base margherita, stracchino, rucola dopo cottura € 7,50
BUFALA base margherita, mozzarella di bufala, basilico fresco € 7,50	GRIGLIATA base margherita, melanzane alla griglia, zucchine alla griglia, peperoni alla griglia € 8,50	BRESAOLA base margherita, bresaola dopo cottura, rucola dopo cottura, Grana Padano dopo cottura € 9,00
CRUDO MASCARPONE base margherita, mascarpone, prosciutto crudo di Parma dopo cottura € 8,00	PROVOLA SALAMINO base margherita, provola affumicata, salamino piccante € 7,50	RADICCHIO SALSICCIA CIPOLLA base margherita, radicchio tondo rosso, salsiccia, cipolla € 8,50
PORCINI PORCHETTA base margherita, funghi porcini, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 9,00	GORGONZOLA SPECK base margherita, gorgonzola dolce, speck dopo cottura € 7,50	MEDITERRANEA base margherita, brie, pomodorini, rucola dopo cottura, Grana Padano a scaglie dopo cottura € 9,50
	PARMIGIANA base margherita, melanzane alla griglia, Grana Padano in cottura € 7,50	



LE SPECIALI

BONTA' base margherita, melanzane alla griglia, pomodorini, provola affumicata, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 10,50	MONTE SUMMANO base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli, salsiccia € 9,00	MESSICANA base margherita, salsiccia, cipolla, fagioli neri, pomodoro a cubetti dopo cottura € 10,00
CALABRA base margherita, brie, spianata calabra, olive verdi € 8,50	MONTANINA base margherita, funghi porcini, quattro formaggi, speck dopo cottura € 10,00	LA FURIA DI NELLO base margherita, patate lesse, rosmarino, salamino piccante, porchetta Agostini dopo cottura, ricotta affumicata a scaglie dopo cottura € 11,00
MONTE CENGIO base margherita, Asiago D.O.P., brie, pancetta dopo cottura € 8,50	SAPORITA base margherita, radicchio rosso tondo, brie, lardo dopo cottura € 8,50	SUPERBA pomodoro, acciughe, pomodorini secchi dopo cottura, olive taggiasche dopo cottura, mozzarella di bufala dopo cottura € 11,50
MONTE MAGRE' base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli, speck in cottura € 9,00	SFIZIOSA base margherita, Asiago D.O.P., peperoni alla griglia, speck dopo cottura € 8,50	



LE BIANCHE

N.1 fiordilatte Nobili, Taleggio D.O.P., porro, speck dopo cottura € 9,00	BUFFALO BILL fiordilatte Nobili, pomodorini, salamino piccante, prosciutto crudo di Parma dopo cottura, rucola dopo cottura, mozzarella di bufala dopo cottura, grana grattugiato dopo cottura € 13,00	DREAM fiordilatte Nobili, mascarpone, noci e crudo di Parma dopo cottura € 9,50
N.3 fiordilatte Nobili, pomodorini prosciutto crudo di Parma dopo cottura, burattina pugliese dopo cottura € 10,50	CALIFORNIA fiordilatte Nobili, Asiago D.O.P., gorgonzola dolce, spianata calabra, pancetta dopo cottura € 9,50	RINGHIO fiordilatte Nobili, pancetta in cottura, salamino piccante, gorgonzola dolce, cipolla arrosto dopo cottura € 10,00
N.5 fiordilatte Nobili, funghi finferli, brie, sopressa dopo cottura € 9,00		FRIARIELLA fiordilatte Nobili, salsiccia, friarielli, scaglie di grana dopo cottura € 10,00

TUTTE LE PIZZE SONO COMPONIBILI

il prezzo partirà dalla base di € 5,50 sommato all'aggiunta del prezzo dell'ingrediente classico e/o del prezzo dell'ingrediente speciale

INGREDIENTI SPECIALI

- Burratina pugliese € 2,50 • Fagioli neri € 1,50 • Mozzarella di Bufala € 2,00
- Gamberetti € 3,00 • Taleggio € 1,50 • Tonno € 1,50 • Porchetta arrosto € 2,00 • Noci € 1,50
- Friarielli € 2,50 • Cipolla arrosto € 1,50 • Quattro formaggi € 2,00 • Crudo di Parma € 1,50
- Ricotta affumicata € 1,50 • Patatine fritte € 1,50 • Pomodorini secchi € 1,50
- Olive taggiasche € 1,50 • Funghi Finferli € 1,50 • Funghi Porcini € 1,50 • Bresaola € 1,50

Tutti gli altri ingredienti sono "CLASSICI" e l'aggiunta è di € 1,00

Impasti Artigianali

lievitati 72 ore e cotti in forno a legna

RUSTICO Miscela a base di farine di grano tenero 100% da selezione climatica, macinate a pietra, e lievito madre. Ricca di fonti di fibre e nutrienti nobili. Il processo di macinazione a pietra delle farine conferisce all'impasto un gusto di grano pieno e inconfondibile. Il cornicione spesso e croccante racchiude un interno morbido e avvolgente. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.	KHORASAN Farina 100% Khorasan (a marchio Kamut). Questo è uno dei cereali più completi dal punto di vista nutrizionale e maggiormente digeribili e tollerabili per coloro che sono sensibili al frumento (glutene contenga glutine). L'impasto risulta leggero e fragrante, altamente digeribile grazie anche alla lunga lievitazione.
INTEGRALE Miscela a base di farine di grano tenero 100% da selezione climatica, non raffinato, macinate a pietra, e lievito madre. Ricca di fibre e nutrienti nobili. L'impasto risulta molto leggero, croccante all'esterno e morbido all'interno. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.	TRADIZIONALE Miscela a base di farine di grano tenero tipo "0" e lievito madre. L'impasto risulta morbido e gustoso. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.
	CANAPA Miscela a base di farina di semi di canapa, farine di grano tenero tipo "0" e lievito madre. Impasto a un basso contenuto di glutine. Particolare e deciso nel gusto, riporta sentori terrosi e grezzi e un retrogusto leggermente amaro. Altamente digeribile grazie alla lunga lievitazione.

Tutti i nostri impasti sono ALTAMENTE DIGERIBILI grazie alla lunga lievitazione.

AGGIUNTE E MODIFICHE • IMPASTO KHORASAN, INTEGRALE, CANAPA, RUSTICO + € 2,00 • DOPPIA PASTA + € 1,50 • ABBONDANTE POMODORO + € 0,60 • ABBONDANTE MOZZARELLA + € 1,50 • ABBONDANTE INGREDIENTE CLASSICO + € 1,00 • ABBONDANTE INGREDIENTE SPECIALE + metà del suo prezzo*	AGGIUNTE E MODIFICHE A PIZZE BATTUTE • BATTUTA 1 PALLINA (possibile con tutti gli impasti) + € 3,00 • BATTUTA 2 PALLINE (possibile solo con impasto tradizionale) + € 5,00 • ABBONDANTE POMODORO + € 1,20 • ABBONDANTE MOZZARELLA + € 2,00 • ABBONDANTE INGREDIENTE CLASSICO + € 2,00 • ABBONDANTE INGREDIENTE SPECIALE + l'equivalente del suo prezzo
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

COPERTO € 2,00

le BRUSCHETTE

con pane artigianale tagliato a mano

MARGHERITA pomodoro, fiordilatte Nobili € 5,50	GRIGLIATA base margherita, zucchine alla griglia, melanzane alla griglia, peperoni alla griglia € 9,00	ALTOPIANO base margherita, quattro formaggi, funghi trifolati, sopressa dopo cottura € 10,00
VERDE SPECK base margherita, gorgonzola dolce, speck dopo cottura € 8,00	PORCINI PORCHETTA base margherita, funghi porcini, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 9,50	DELICATA fiordilatte Nobili, trito di olive, noci dopo cottura, crudo di Parma dopo cottura € 10,00
TONNO CIPOLLA base margherita, tonno, cipolla € 8,50	QUATTRO FORMAGGI base margherita, Gorgonzola dolce, Asiago D.O.P., Grana Padano € 8,00	PANCICCHIO base margherita, radicchio tondo rosso, Asiago D.O.P., pancetta € 9,00
DIAVOLA base margherita, salamino piccante € 7,00	RADICCHIO SALSICCIA base margherita, radicchio tondo rosso, salsiccia € 8,00	PANZEROTTA base margherita, pancetta, patate lesse, rosmarino, provola a scaglie dopo cottura € 9,00
PROSCIUTTO FUNGHI base margherita, prosciutto cotto, funghi trifolati € 8,00	DELIZIA base margherita, olive taggiasche, pomodorini, acciughe, origano € 9,50	

TUTTE LE BRUSCHETTE SONO COMPONIBILI

il prezzo partirà dalla base di € 6,00 sommato all'aggiunta del prezzo dell'ingrediente classico e/o del prezzo dell'ingrediente speciale

INGREDIENTI SPECIALI

- Tonno € 1,50 • Porchetta arrosto € 2,00 • Noci € 1,50 • Quattro formaggi € 2,00
- Olive taggiasche € 1,50 • Funghi Porcini € 1,50 • Crudo di Parma € 1,50

Tutti gli altri ingredienti sono "CLASSICI" e l'aggiunta è di € 1,00

AGGIUNTE E MODIFICHE

- ABBONDANTE POMODORO + € 0,60
- ABBONDANTE MOZZARELLA + € 1,50
- ABBONDANTE INGREDIENTE CLASSICO + € 1,00
- ABBONDANTE INGREDIENTE SPECIALE + metà del suo prezzo

COPERTO € 2,00

i FRITTI

la fame vien mangiando i nostri fritti ...

MOZZARELLINE 8 pezzi - € 4,00	CROCCETTE DI POLLO 8 pezzi - € 4,00	ASCOLANE 8 pezzi - € 4,00
-----------------------------------------	-----------------------------------------------	-------------------------------------

la COMPOSIZIONE* DEL CERCHIO

Gnocchetti di pizza fritti accompagnati da verdure e formaggi misti con giardiniera di verdure e formaggi morbidi e stagionati con marmellate

€ 13,00

il GRAN FRITTO DEL CERCHIO

Ciuffi e anelli di calamari, mazzancolle, code di gambero, sarde e verdure pastellate 500 g

€ 18,00

le BEVANDE

BIRRA alla spina Artigianale FINGER BEER PILS 4,6% vol 20 cl - € 3,00 40 cl - € 5,00	SPRITZ MACCHIATO APEROL/CAMPARI Calice - € 3,00	BIRRA in bottiglia Artigianale FINGER BEER PILS 4,6% vol 33 cl - € 4,50
Artigianale FINGER BEER IPA 6% vol 20 cl - € 3,50 40 cl - € 6,00	VINO alla spina VINO FRIZZANTE GLERA 12,5% vol CALICE - € 1,50 QUARTINO - € 2,80 MEZZO - € 5,00 LITRO - € 9,00	Artigianale FINGER BEER IPA 6% vol 33 cl - € 5,00
KONIG LUDWIG WEIZEN BIONDA 5,5% vol 25 cl - € 2,50 50 cl - € 5,00	MALBEC 10,5% vol CALICE - € 1,50 QUARTINO - € 2,80 MEZZO - € 4,50 LITRO - € 8,00	LANDBIER ORIGINAL 1857 5,3% vol 50 cl - € 5,00
LEFFE ROUGE 6,6% vol 33 cl - € 4,00	GRAPPE € 3,50 AMARI € 3,00	LANDBIER ZWICK'L ambrata non filtrata 5,3% vol 50 cl - € 5,00
BIRRA IN ROTAZIONE CHIEDI ALLO STAFF	WHISKY/RUM/BRANDY € 5,00	LEFFE BLONDE 6,6% vol 33 cl - € 4,50
	BLANCHE DE NAMUR 4,5% vol 33 cl - € 5,00

COCA-COLA/FANTA/LEMONSODA/TE LIMONE/TE PESCA in lattina 33 cl - € 2,50	GINGERINO/CRODINO in bottiglietta 10 cl - € 2,50
ACQUA NATURALE/GASATA in bottiglia 75 cl - € 2,00	

CAFFETTERIA	CAFFÈ LISCIDO € 1,30	CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,40	CAFFÈ D'ORZO € 1,50
	CORREZIONE € 0,50	CAPPUCCINO € 1,50	MACCHIATONE € 1,40

Cerchio del Gusto PIZZERIA

CA' TRENTA (SCHIO) via PioX, 236

APERTI TUTTE LE SERE
dal LUNEDÌ alla DOMENICA
SERVIZIO AL TAVOLO E DA ASPORTO
dalle 18.30 alle 22.30

dal LUNEDÌ alla DOMENICA
SERVIZIO A DOMICILIO
dalle 18.45 alle 22

0445-610152

Il prezzo della consegna sarà di € 2,50
nelle zone di Ca Trenta, San Vito, Magrè e Schio centro
per le altre potrà variare in base al chilometraggio

SCATOLA PIZZA € 0,30
SCATOLA PIZZA BATTUTA/FAMIGLIA € 0,60
SCATOLA BRUSCHETTA € 0,30

Seguici su CERCHIO DEL GUSTO

* non disponibile da asporto