



## le PIZZE



### LE VETERANE

#### MARGHERITA

pomodoro, fiordilatte Nobili € 6,00

#### MARINARA

pomodoro, aglio, olio evo, origano € 5,50

#### ROMANA

base margherita, acciughe, capperi € 8,00

#### SCHIACCIATA

pasta pizza, olio evo, sale, rosmarino € 5,50

#### PROSCIUTTO FUNGHI

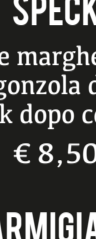
base margherita, prosciutto cotto, funghi trifolati € 8,00

#### CAPRICCIOSA

base margherita, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofo a spicchi al tegame € 9,00

#### IL CALZONE

fiordilatte Nobili, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofo a spicchi al tegame (a discrezione passata dopo cottura) € 9,00



### LE TRADIZIONALI

#### ASIAGO FINFERLI

base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli € 9,00

#### BUFALA

base margherita, mozzarella di bufala, basilico fresco € 8,50

#### CRUDO MASCARPONE

base margherita, mascarpone, prosciutto crudo di Parma dopo cottura € 8,50

#### PORCINI PORCHETTA

base margherita, funghi porcini, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 10,00

#### TONNO CIPOLLA

base margherita, tonno, cipolla € 8,50

#### GRIGLIATA

base margherita, melanzane alla griglia, zucchine alla griglia, peperoni alla griglia € 9,00

#### PROVOLA SALAMINO

base margherita, provola affumicata, salamino piccante € 8,00

#### GORGONZOLA SPECK

base margherita, gorgonzola dolce, speck dopo cottura € 8,50

#### PARMIGIANA

base margherita, melanzane alla griglia, Grana Padano in cottura € 8,00

#### STRACCHINO RUCOLA

base margherita, stracchino, rucola dopo cottura € 9,00

#### BRESAOLA

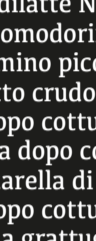
base margherita, bresaola dopo cottura, Grana Padano dopo cottura € 10,00

#### RADICCHIO SALSICCIA CIPOLLA

base margherita, radicchio tondo rosso, salsiccia, cipolla € 9,00

#### MEDITERRANEA

base margherita, brie, pomodorini, rucola dopo cottura, Grana Padano a scaglie dopo cottura € 10,00



### LE SPECIALI

#### BONTA'

base margherita, melanzane alla griglia, pomodorini, provola affumicata, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 11,00

#### CALABRA

base margherita, brie, spanata calabra, olive verdi € 9,50

#### MONTE CENGIO

base margherita, Asiago D.O.P., brie, pancetta dopo cottura € 9,50

#### MONTE MAGRE'

base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli, speck in cottura € 10,50

#### MONTE SUMMANO

base margherita, Asiago D.O.P., funghi finferli, salsiccia € 10,00

#### MONTANINA

base margherita, funghi porcini, quattro formaggi, speck dopo cottura € 11,50

#### SAPORITA

base margherita, radicchio rosso tondo, brie, lardo dopo cottura € 9,50

#### SFIZIOSA

base margherita, Asiago D.O.P., peperoni alla griglia, speck dopo cottura € 9,50

#### MESSICANA

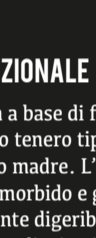
base margherita, salsiccia, cipolla, fagioli neri, pomodoro a cubetti dopo cottura € 10,50

#### LA FURIA DI NELLO

base margherita, patate lesse, rosmarino, salamino piccante, porchetta Agostini dopo cottura, ricotta affumicata a scaglie dopo cottura € 11,50

#### SUPERBA

pomodoro, acciughe, pomodorini secchi dopo cottura, olive taggiasche dopo cottura, mozzarella di bufala dopo cottura € 12,50



### LE BIANCHE

#### N.1

fiordilatte Nobili, Taleggio D.O.P., porro, speck dopo cottura € 10,50

#### N.3

fiordilatte Nobili, pomodorini prosciutto crudo di Parma dopo cottura, burratina pugliese dopo cottura € 11,00

#### N.5

fiordilatte Nobili, funghi finferli, brie, sopraresa dopo cottura € 10,50

#### 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 € 14,00

#### CALIFORNIA

fiordilatte Nobili, Asiago D.O.P., gorgonzola dolce, spanata calabra, pancetta dopo cottura € 11,00

#### DREAM

fiordilatte Nobili, mascarpone, noci e crudo di Parma dopo cottura € 10,00

#### RINGHIO

fiordilatte Nobili, pancetta in cottura, salamino piccante, gorgonzola dolce, cipolla arrosto dopo cottura € 11,00

#### FRIARIELLA

fiordilatte Nobili, salsiccia, friarielli, scaglie di grana dopo cottura € 10,50

TUTTE LE PIZZE SONO COMPONIBILI

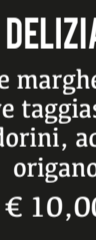
il prezzo partirà dalla base di € 6,00 sommato all'aggiunta del prezzo dell'ingrediente classico e/o del prezzo dell'ingrediente speciale

### INGREDIENTI SPECIALI

€ 1,50: Tonno/ Crudo di Parma/ Speck/ Lardo/ Sopressa/ Pancetta/ Calabria/ Fagioli neri/ Noci/ Cipolla arrosto/ Patatine fritte/ Pomodorini secchi/ Olive taggiasche/ Trito di olive/ Ricotta affumicata

€ 2,00: Funghi Finferli/ Funghi Porcini/ Bresaola/ Porchetta arrosto/ Taleggio/ Quattro formaggi/ Stracchino € 2,50: Friarielli/ Burratina pugliese/ Mozzarella di Bufala € 3,00: Gamberetti

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 (glutine 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.

\* Gli impasti speciali (tutti tranne il tradizionale) possono essere soggetti ad esaurimento. Per il nostro staff vi informerà sulle disponibilità al momento dell'ordinazione.

#### 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 € 6,50

#### VERDE SPECK

base margherita, gorgonzola dolce, speck dopo cottura € 9,00

#### TONNO CIPOLLA

base margherita, tonno, cipolla € 9,00

#### DIAVOLA

base margherita, salamino piccante € 7,50

#### PROSCIUTTO FUNGHI

base margherita, prosciutto cotto, funghi trifolati € 8,50

#### GRIGLIATA

base margherita, zucchine alla griglia, melanzane alla griglia, peperoni alla griglia € 9,50

#### PORCINI PORCHETTA

base margherita, funghi porcini, porchetta arrosto Agostini dopo cottura € 10,00

#### QUATTRO FORMAGGI

base margherita, Gorgonzola dolce, Asiago D.O.P., Grana Padano € 8,50

#### RADICCHIO SALSICCIA

base margherita, radicchio tondo rosso, salsiccia € 8,50

#### DELIZIA

base margherita, olive taggiasche, pomodorini, acciughe, origano € 10,00

#### ALTOPIANO

base margherita, quattro formaggi, funghi trifolati, sopressa dopo cottura € 11,00

#### DELICATA

fiordilatte Nobili, trito di olive, noci dopo cottura, crudo di Parma dopo cottura € 11,00

#### PANCICCHIO

base margherita, radicchio tondo rosso, Asiago D.O.P., pancetta € 10,00

#### PANZEROTTA

base margherita, pancetta, patate lesse, rosmarino, provola a scaglie dopo cottura € 10,00

TUTTE LE BRUSCHETTE SONO COMPONIBILI

il prezzo partirà dalla base di € 6,50 sommato all'aggiunta del prezzo dell'ingrediente classico e/o del prezzo dell'ingrediente speciale

### INGREDIENTI SPECIALI

€ 1,50: Tonno/ Crudo di Parma/ Speck/ Lardo/ Sopressa/ Pancetta/ Calabria/ Fagioli neri/ Noci/ Cipolla arrosto/ Patatine fritte/ Pomodorini secchi/ Olive taggiasche/ Trito di olive/ Ricotta affumicata

€ 2,00: Funghi Finferli/ Funghi Porcini/ Bresaola/ Porchetta arrosto/ Taleggio/ Quattro formaggi/ Stracchino € 2,50: Friarielli/ Burratina pugliese/ Mozzarella di Bufala € 3,00: Gamberetti

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 - € 5,00

#### CROCCHETTE DI POLLO

8 pezzi - € 5,00

#### PATATINE FRITTE

€ 4,00

#### ASCOLANE

8 pezzi - € 5,00

### la COMPOSIZIONE\* DEL CERCHIO

Gnocchetti di pizza fritti accompagnati da affettati 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, corde di gamberone, sode e verdure pastellate 500 g

€ 18,00

### le BEVANDE

#### BIRRA alla spina

Artisanale FINGER BEER PILS 4,6% vol 20 cl - € 3,00 40 cl - € 5,00

#### FINGER BEER IPA

Artisanale 6% vol 20 cl - € 3,50 40 cl - € 6,00

#### FINGER BEER REDSAISON

Artisanale 7% vol 20 cl - € 3,50 40 cl - € 6,00

#### KONIG LUDWIG WEIZEN BIONDA

5,5% vol 25 cl - € 3,00 50 cl - € 5,00

#### BIRRA IN ROTAZIONE

CHIEDI ALLO STAFF

#### SPRITZ MACCHIATO APEROL/CAMPARI

Calice - € 3,50

#### VINO alla spina

VINO FRIZZANTE GLERA 12,5% vol CALICE - € 2,00 QUARTINO - € 3,50 MEZZO - € 5,00 LITRO - € 9,00

#### MALBEC

10,5% vol CALICE - € 2,00 QUARTINO - € 3,50 MEZZO - € 5,00 LITRO - € 9,00

#### GRAPPE AMARI

€ 4,00 € 4,00

#### WHISKY/RUM/BRANDY

€ 5,00

#### BIRRA in bottiglia

Artisanale FINGER BEER PILS 4,6% vol 33 cl - € 4,50

#### FINGER BEER IPA

Artisanale 6% vol 33 cl - € 5,00

#### FINGER BEER REDSAISON

Artisanale 7% vol 33 cl - € 5,00

#### LANDBIER ORIGINAL 1857

5,3% vol 50 cl - € 5,00

#### LEFFE BLONDE

6,6% vol 33 cl - € 4,50

#### LANDBIER ZWICK'L

ambra non filtrata 5,3% vol 50 cl - € 5,00

#### BLANCHE DE NAMUR

4,5% vol 33 cl - € 5,00

#### BIBITE

COCA-COLA / FANTA / LEMON SODA / TE LIMONE / TE PESCA in lattina 33 cl - € 2,80

GINGERINO / CRODINO in bottiglietta 10 cl - € 2,50

ACQUA NATURALE / GASATA in bottiglia 75 cl - € 2,50

#### CAFFETTERIA

CAFFE LISGIO € 1,30

CAFFE DECAFFEINATO € 1,40

CORREZIONE € 0,50

CAPPUCCINO € 1,50

CAFFE D'ORZO € 1,50

MACCHIATONE € 1,40



CA' TRENTA (SCHIO) via PioX, 236

APERTI TUTTE LE SERE dal LUNEDI alla DOMENICA

SERVIZIO AL TAVOLO E DA ASPORTO dalle 18.30 alle 22.30

dal LUNEDI 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