


Tradizionali

Marinara 	Pomodoro biologico 100% italiano, olio EVO bio, aglio, origano, basilico bio	5.00
Margherita 	Pomodoro biologico 100% italiano, mozzarella fiordilatte	6.50
Funghi freschi 	Pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi	7.50
Prosciutto e funghi	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon freschi	8.50
Capricciosa	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon freschi	9.00
Campagnola	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, salamella trevigiana, uovo biologico	9.50
Verdure cotte al forno 	Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro Datterino	8.50
Zucchine brie e salamino	Pomodoro, mozzarella, zucchine cotte al forno, Brie Révérend, salamino piccante affumicato 100% italiano	9.00
Parmigiana 	Pomodoro, mozzarella, melanzane cotte al forno, Parmigiano Reggiano 24 mesi	8.50
Quattro formaggi 	Pomodoro, mozzarella, Asiago D.O.P., Gorgonzola dolce D.O.P., Brie Révérend, provola affumicata con legno di faggio	9.00
Bufala datterino e grana 	Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala campana D.O.P., pomodoro Datterino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, basilico fresco bio	9.50
Tonno e cipolla	Pomodoro, mozzarella, tonno delle Azzorre, cipolla di Tropea I.G.P.*	8.50
Viennese	Pomodoro, mozzarella fiordilatte, würstel del Trentino	7.50
Würstel e patate	Pomodoro, mozzarella, würstel del Trentino, patate** al forno o fritte	8.00
Salamino piccante	Pomodoro, mozzarella, salamino piccante affumicato 100% italiano	7.50
Gorgonzola e Speck	Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola dolce D.O.P., Speck Alto Adige I.G.P.	9.00
Bresaola rucola e grana	Pomodoro, mozzarella, bresaola I.G.P. di punta d'anca della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi	9.00
Salamella provola e patate	Pomodoro, mozzarella, salamella trevigiana, provola affumicata, patate* al forno	9.00

Calzoni

Classico	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon freschi	8.50
Alto Adige	Pomodoro, mozzarella, ricotta biologica, zucchine al forno, speck Alto Adige I.G.P.	8.50
Farcito	Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, salamino piccante 100% italiano	8.50
Vegetariano 	Pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, pomodoro Datterino	8.50

Mezzometro

La prolungata lievitazione rende la nostra mezzo metro alta, soffice e straordinariamente digeribile!

Ideale da gustare in famiglia e con gli amici!

con due gusti a scelta a partire da

17.00

Farina di canapa BIO

+ 1.50

L'impasto alla farina di Canapa Biologica è ricco di omega 6 e omega 3, ha un tasso ridotto di carboidrati e un alto contenuto di fibre e proteine!



= Pizze vegetariane

per gli allergeni consultare www.avenir-gourmet.it

* garantito solo nel periodo stagionale. In sostituzione cipolla rossa fresca

** conservate a -18° di temperatura



Stagionali

- S1** Pomodoro biologico, mozzarella fiordilatte, asparagi freschi di Treviso IGP, pancetta affumicata, pecorino romano D.O.P. 11.50
- S2** Pomodoro biologico, mozzarella, asparagi freschi di Treviso IGP, uovo biologico, salamella trevigiana 11.50
- S3** Pomodoro biologico, mozzarella fiordilatte, asparagi freschi di Treviso IGP, cipolla di Tropea*, gorgonzola dolce D.O.P. 10.50
- S4** Pomodoro biologico, mozzarella fiordilatte, asparagi freschi di Treviso IGP, salamino piccante 100% italiano, Parmigiano Reggiano stagionato 24mesi 10.50


il consiglio del mese

Pomodoro biologico, mozzarella fiordilatte, zucchine cotte al forno, ricotta biologica prosciutto cotto alla brace 10.00

Contemporanee

- C1** Pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma D.O.P. 18 mesi, rucola, pomodoro Datterino giallo 10.00
- C2** Pomodoro, mozzarella, Brie Révérend, speck Alto Adige I.G.P. stagionato 6 mesi, noci selezionate 9.50
- C3** Pomodoro, mozzarella, melanzane cotte al forno, porchetta trevigiana, Asiago D.O.P. 10.50
- C4** Pomodoro, mozzarella, Burrata pugliese, mortadella di suino nero, granella di pistacchio di Bronte D.O.P. 12.00
- C5** Pomodoro, mozzarella, speck Alto Adige I.G.P. stagionato 6 mesi, provola affumicata con legno di faggio, pomodoro Datterino 10.50
- C6** Pomodoro, mozzarella, Datterino giallo, roast beef all'inglese, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi, aceto balsamico di Modena I.G.P. 12.00
- C7** Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria I.G.P., salamino piccante affumicato 100% italiano, olive taggiasche selezionate, cipolla di Tropea I.G.P.* 10.50
- C8** Pomodoro, mozzarella, salamella trevigiana, uova biologiche, peperoni cotti al forno, Parmigiano Reggiano 24 mesi 9.50
- C9** Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodoro Datterino, salamino piccante affumicato 100% italiano, Gorgonzola dolce D.O.P., cipolla di Tropea I.G.P., olive taggiasche selezionate 11.50
- C10** Pomodoro, mozzarella, sopressa trevigiana, Asiago D.O.P, funghi champignon freschi 10.50
- C11** Pomodoro, Baccalà mantecato alla veneziana, pomodori secchi, olive taggiasche selezionate, foglie di menta fresca 12.00
- C12** Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata in cottura, Parmigiano Reggiano 24 mesi, uovo biologico 9.50
- C13** Pomodoro, acciughe del Mar Cantabrico, burrata pugliese, pomodori secchi 10.50
- C14** Pomodoro, mozzarella, mortadella di suino nero, olive taggiasche selezionate, casatella trevigiana D.O.P. 10.50
- C15** Pomodoro, mozzarella, peperoni cotti al forno, olive taggiasche selezionate, gorgonzola dolce D.O.P, cipolla di Tropea I.G.P.*  9.50

Bianche

- B1** Burrata pugliese, rucola, salmone norvegese affumicato, semi di papavero biologico (pane pizza con tutto dopo cottura) 10.50
- B2** Brie Révérend, noci selezionate, miele di acacia italiano, prosciutto di Parma D.O.P. 18 mesi (pane pizza) 9.50
- B3** Mozzarella, tonno delle Azzorre, mozzarella di bufala campana D.O.P., olive taggiasche selezionate, capperi di Pantelleria I.G.P. 10.50
- B4** Mozzarella, scaglie di pere, Gorgonzola dolce D.O.P., prosciutto di Parma D.O.P 18 mesi 9.50
- B5** Mozzarella, rucola, Brie Révérend, pomodoro datterino  8.50
- B6** Mozzarella, zucchine cotte al forno, casatella trevigiana D.O.P., salmone norvegese affumicato 10.50

