

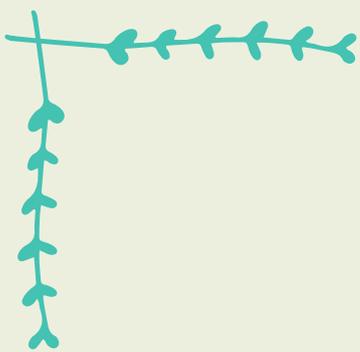


CLUB
house
s a r o n n o

*Bistrot e Pizzeria
Location per eventi*

Menù Pizze



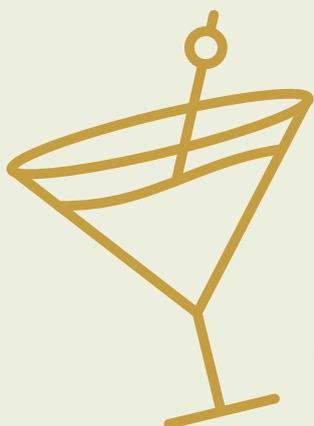


Fatta in casa con
Amore

L'attesa aumenta il
Desiderio



TI FAREMO UN PO' ATTENDERE MA NE VARRÀ LA PENA!



nel frattempo...
perché non rilassarti e deliziare
il tuo palato con uno dei nostri
cocktail speciali?

L' appetito
vien mangiando

GUSTA I NOSTRI TAGLIERI!

SCOPRI LA NOSTRA DRINK LIST



Scannerizza ora il Qr Code
e sfoglia la nostra lista
dei cocktail



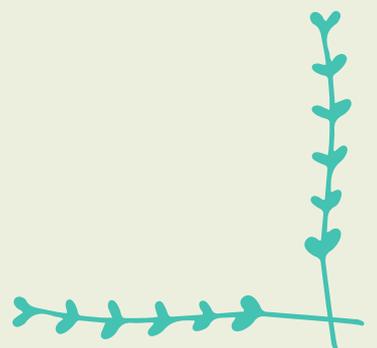
*È sempre il momento giusto
per gustare una buona pizza*

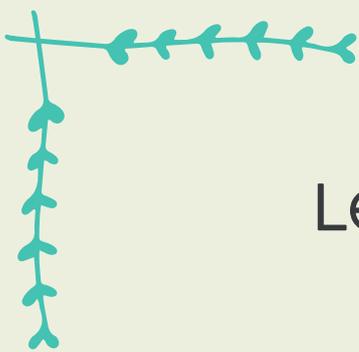


Gli abbinamenti delle nostre
pizze sono stati
accuratamente studiati dalla
nostra pizzeria per regalare ai
nostri clienti una nuova
esperienza culinaria creata su
un piatto della tradizione.
Consigliamo di non apportare
modifiche, se non per
intolleranze o allergie.
Grazie!



Utilizziamo un impasto studiato da anni
e con una lievitazione minima di 36 h





Le pizze

Easy

Le **MUST** della tradizione italiana



Aggiunta di burrata +€2

Aggiunta di mozzarella
di bufala +€1,50

RITA

€7

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, basilico e Olio Evo - 1, 7

NAPOLI

€8

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, filetti di acciughe siciliane, origano e Olio Evo - 1, 7

BUFALA

€10

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, mozzarella di bufala DOP, pomodorino Pachino e Olio Evo al basilico - 1, 7

CALABRESE

€8

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, spianata calabra DOP, fili di peperoncino e Olio Evo - 1, 7

COTTO & FUNGHI

€11

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, prosciutto cotto alla brace, funghi porcini testa nera spadellati e Olio Evo - 1, 7

SALSICCIA, FRIARIELLI & 'NDUJA

€11

Base bianca con mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, salsiccia, friarielli, 'nduja e Olio Evo - 1, 7

4 MAGGI INVERNALE

€13

Base con crema di taleggio, mozzarella fior di latte di Agerola, gorgonzola, Parmigiano Reggiano 24 mesi, pera a julienne, granella di noci e Olio Evo - 1, 7, 8

4 STAGIONI CLUB HOUSE

€15

Base bianca con mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto alla brace, polvere di olive taggiasche, pomodorini mid – dry, funghi porcini qualità testa nera, carciofo alla romana e Olio EVO - 1, 7



Le pizze

Medium

La tradizione incontra ingredienti che creano nuove armonie di sapori



POMMOD'ORO

€13

Base di pomodoro giallo campano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, burrata di bufala IGP, filetti di acciughe di Sicilia, polvere di olive nere e Olio Evo - 1, 7

LITTLE ITALY

€15

Base rossa con pomodorini perle rosse pugliesi, polvere di capperi di roccia, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, olive taggiasche, acciughe del mar di Sicilia, Olio Evo al basilico e mozzarella di bufala IGP - 1, 7

MARINARA 2.0

€14

Base con pomodorini perla rossa pugliesi, datterino mid-dry, filetti di acciuga del Mar di Sicilia, olive leccino, olio all'aglio e origano - 1

APULIA

€12

Pomodoro 100% italiano, pomodori secchi, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, stracciatella di bufala IGP, spianata piccante DOP, cime di rapa, Olio Evo - 1, 7

ART 2.0

€14

Base bianca con mozzarella fiordilatte di Agerola, carciofo trifolato alla romana, pancetta di suino piemontese croccante, salvia frita, emulsione al Parmigiano Reggiano 24 mesi, pepe nero e Olio Evo - 1, 7

PUNTA D'ANCA

€14

Base con sugo di datterino giallo campano, mozzarella fior di latte di Agerola, funghi gallinacci, rucola, bresaola punta d'anca, emulsione al taleggio e Olio Evo - 1, 7

MORTAZZA

€14

Base con crema di zucca al forno, mozzarella fior di latte di Agerola, funghi gallinacci, mortadella bolognese IGP, emulsione al gorgonzola, burrata e Olio Evo - 1, 7

VEGETARIANA CLUB HOUSE

€14

Base con crema di zucca al forno, mozzarella fior di latte di Agerola, crumble di castagne al forno e rosmarino, funghi gallinacci, emulsione al gorgonzola e Olio Evo - 1, 7, 8

Aggiunta di burrata +€2

Aggiunta di mozzarella di bufala +€1,50



Le pizze

Hard

Uno sguardo verso il futuro: una nuova visione del gusto con abbinamenti azzardati ma sapientemente combinati tra loro per offrirti un gusto tutto nuovo!

FIRUN

€14

Base con crema di castagne, mozzarella fior di latte di Agerola, pancetta di suino piemontese croccante, chips di Parmigiano Reggiano 24 mesi aromatizzato al timo, funghi cordoncelli e Olio Evo - 1, 7, 8

CULATTA E FICHI

€15

Base bianca con caprino al timo, mozzarella fior di latte di Agerola, funghi cordoncelli, rucola, culatta, composta di fichi e Olio Evo - 1, 7

RADICCHIO E PRUGNE

€15

Base con crema di gorgonzola, mozzarella fior di latte di Agerola, funghi gallinacci, radicchio tardivo alla piastra, prosciutto di cervo stagionato, prugna grigliata e Olio Evo - 1, 7

STINCO

€16

Base con crema di Emmental bavarese, stinco di suino alla birra sfilacciato, chips di patate condite al prezzemolo, maionese con senape dolce e Olio Evo - 1, 7, 10

ALTOATESINA

€15

Base con crema di taleggio, mozzarella fior di latte di Agerola, radicchio tardivo spadellato al burro, speck altoatesino, granella di noci tostate e Olio Evo - 1, 7, 8

SAOR

€14

Base bianca con mozzarella fiordilatte DOP, pancetta di suino piemontese, pinoli tostati, uvetta, cipolla bianca spadellata con pepe Sichuan, emulsione al gorgonzola DOP e Olio EVO - 1, 7, 8

RIBES NERO

€15

Base bianca con crema al Parmigiano Reggiano 24 mesi, mozzarella fior di latte di Agerola, tartare di manzo battuta al coltello, funghi cordoncelli, ciuffi di ricotta aromatizzata al ribes nero, granella di nocciole tostate e Olio Evo - 1, 7, 8

BATTUTA

€15

Base con pomodoro 100% italiano, mozzarella fior di latte d'Agerola, rucola, funghi cordoncelli, emulsione al gorgonzola, tartare di manzo battuta al coltello, marmellata di fragole e Olio Evo - 1, 7



Aggiunta di burrata +€2

Aggiunta di mozzarella di bufala +€1,50

Le nostre

Focacce

dalla nostra pizzeria

Antipastini di **FOCACCIA CROCCANTE** a doppia cottura, tagliata orizzontalmente e farcita all'interno

SPECK

Speck altoatesino, carciofo trifolato alla romana, e pesto di pomodori secchi - 1

€6

MORTADELLA

Polvere di amaretto di Saronno, mortadella ed emulsione al gorgonzola - 1

€6

CULATTA

Culatata, funghi gallinacci ed emulsione al taleggio - 1

€5

PROSCIUTTO DI CERVO

Prosciutto di cervo stagionato e marmellata di Chianti - 1, 12

€6

BRESAOLA

Bresaola punta d'anca, rucola ed emulsione al Parmigiano Reggiano 24 mesi - 1

€5

PANCETTA

Pancetta di suino piemontese croccante e crema di zucca al rosmarino - 1

€6

Menu degustazione Pizzeria

(inclusa acqua, una birra media o un calice di vino)

1 ANTIPASTINO DI FOCACCIA, 1 PIZZA A SCELTA, 1 DOLCE A SCELTA

€26



Menù pizza*

Bimbi

Pizza a scelta tra

€9

RITA

COTTO

WURSTEL

WURSTEL + PATATINE

SALSICCIA

con bevanda a scelta

*per bambini fino a 10 anni



I nostri Dolci

TIRAMISÙ ^{1,3,7}

€6

TORTINO AL CIOCCOLATO E ZABAIONE ^{1,3,7}

€6

CHEESECAKE ^{1,3,7,12}

con fichi secchi al maraschino

€6

CREME CARAMEL E RIBES ROSSO SCIROPATO ^{1,3,7}

€6

*1 dolci sono prodotti
dalla nostra cucina*



Allergeni

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e prodotti a base di uova*
- 4. Pesce e prodotti a base di pesce*
- 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi*
- 6. Soia e prodotti a base di soia*
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)*
- 8. Frutta a guscio e i loro prodotti*
- 9. Sedano e prodotti a base di sedano*
- 10. Senape e prodotti a base di senape*
- 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo*
- 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lit in termini di SO₂ totale*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

