

BENVENUTI

L'impasto della pizza che gusterete ha una lievitazione di almeno 48 ore utilizzando esclusivamente 100% poolish, risulterà molto più leggera e più digeribile rispetto a qualsiasi altro impasto.



**EXCELLENCE
IS OUR FIRE**

SEGUI LE STORIE DI VARRONE PIZZA

@VARRONE_PIZZA
VARRONEPIZZA.COM

**THE PHILOSOPHY
OF PIZZA EXCELLENCE**



FRITTATINE NAPOLETANE



Prodotto artigianale con latte nobile dell'Appennino Campano

Friarielli con provola di Agerola e salsiccia di Castelpoto ○*	8,00
[1-7-6-10-3]	
Papacella di Brusciano ○ salsiccia di Castelpoto ○ provola di Agerola *	8,00
[1-6-7-10-3]	
Pasta e patate con provola di Agerola ○ *	8,00
[1-6-7-10-9-3]	
Alla carbonara ○*	8,00
[1-7-3-6-10-9]	
Arancino alla milanese *	8,00
Zafferano, midollo, provola di Agerola e salsiccia di Castelpoto ○	
[1-7-9-3]	
Crocchè *	8,00
Patata viola, provola di Agerola, salsiccia stagionata dolce di Castelpoto ○	
[1-7-3-9]	

I prodotti contraddistinti con ○ sono presidi slow food

FOCACCIA CALDA E...

Filetti di acciuga Cantabrica Linda Playa [4]	50 gr.	15,00
Filetti di acciuga Cantabrica San Filippo	90 gr.	45,00
(selezione Tiras, pesca primaverile nel Mar Cantabrico 2 anni di stagionatura, lavorate manualmente consigliato per 4 persone) [4]		
Patanegra de Bellota Don Ramon		24,00

I prodotti contrassegnati * indicano che sono congelati o surgelati



Coperto 2,50€

PIZZA IN DUE COTTURE FRITTA E AL FORNO



Salsa di pomodoro crudo, Parmigiano



per 2 persone

9,00

30 mesi, stracciatella del Formagiatt (MI),

pomodorini secchi e pesto di Pra

[1-7-9]

per 4/6 persone

15,00

FOCACCIA CON SEMI RIPIENA

Maialino, cavolo nero, cipolla jasper,
fiordilatte del Formagiatt (MI), magic souce,

[1-7-10-11]

14,00

Bazzone della Garfagnana, rucoletta condita,
fiordilatte del Formagiatt (MI), stracciatella

[1-7-11]

14,00

PIZZE



CON GRANDI SALUMI

FEMMINA

Mortadella Bidinelli, pesto e granella di pistacchio,
stracciatella, provola affumicata e fiordilatte del
Formagiatt (MI), basilico [1-7-8]

13,50

CRUDO E STRACCIATELLA

Bazzone della Garfagnana, stracciatella, rucola,
fiordilatte del Formagiatt (MI) e basilico [1-7-8]

15,00

JOSÈ

Chorizo e Chicas Joselito, crema d'uovo,
coulis di pimientos, bufala Casa Madaio, basilico [1-3-7]

18,00

IBERICA

Patanegra di Bellota Don Ramon, pomodoro crudo,
pomodorino confit e bufala di Casa Madaio

24,00



Alla fine del menu troverete informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate [numerate tra parentesi quadra] e alle modalità di preparazioni dei piatti presenti come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

MARINARE

CON GOTHA DEI POMODORI

1	Pomodoro Casa Marrazzo (Pagani SA) cotto in forno, origano di Pantelleria [1]		8,00
2	Pomodoro Paolo Petrilli (Lucera FG) [1]		11,00
3	Pomodoro Masseria Dauna (Lucera FG) [1]		11,00


MARGHERITE

con bufala di Casa Madaio o fiordilatte del Formagiatt (MI)

		Fiordilatte	Bufala
MARRAZZO Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, fiordilatte del Formagiatt (MI), origano di Pantelleria, basilico [1-7]		10,00	13,00
PETRILLI Pomodoro Paolo Petrilli, fiordilatte del Formagiatt (MI), origano di Pantelleria, basilico [1-7]		11,00	14,00
DAUNA Pomodoro Masseria Dauna, fiordilatte del Formagiatt (MI), origano di Pantelleria, basilico [1-7]		11,00	14,00
MARGHERITA AL CONTRARIO Ciliegini gialli Casa Marrazzo, Bufala, Parmigiano 36 mesi, origano di Pantelleria			15,00

LE CULT

GREEN - Vegetali di stagione josper, fiordilatte del Formagiatt (MI), basilico [1-7]		11,50
CANTABRICA - Acciughe Cantabriche Linda Playa, stracciatella, pomodoro giallo Casa Marrazzo, olive Taggiasche, origano di Pantelleria, basilico [1-4-7]		12,50
ZÈNA - Pesto di Pra, spaccatelle Masseria Dauna, pomodorino confit, stracciatella, fiordilatte del Formagiatt (MI), Parmigiano 30 mesi e basilico [1-7-8]		13,50
MEDITERRANEO - Buzzonaglia di tonno, cipolla e pomodoro cotti nel josper, capperi e origano di Pantelleria, olive taggiasche [1-4-7]		13,50
BOSCO - Funghi Cardoncelli trifolati, patate josper, fiordilatte del Formagiatt (MI), Parmigiano 30 mesi [1-7]		13,50
RE NERO - Funghi Cardoncelli, guanciale di nero di Nebrodi, fiordilatte del Formagiatt (MI), Parmigiano 36 mesi [1-7]		13,50
DELICATA - Funghi Cardoncelli, straccetti di prosciutto cotto Branchi, fiordilatte del Formagiatt (MI), Parmigiano 36 mesi [1-7]		13,50
NEBRODI UNO - Salsiccia, provola fusa, pomodorino confit, fiordilatte del Formagiatt (MI) e pepe Maricha [1-7]		13,00
NEBRODI DUE - Salsiccia, patate josper, pomodorino confit, fiordilatte del Formagiatt (MI), polvere di rosmarino e salvia [1-7]		13,00

I prodotti contrassegnati dalla foglia indicano che sono vegetariani 

E SE TU VOLESSI AGGIUNGERE...

Cappero di Pantelleria	2,00
Olive Taggiasche	2,00
Prosciutto cotto Branchi	4,00
Prosciutto crudo il Bazzone della Garfagnana	5,00
Acciughe Cantabriche Linda Playa [4]	5,00
Stracciatella del Formagiatt (MI) [7]	3,00
Bufala Casa Madaio [7]	4,00
Lamelle di Tartufo nero	8,00

BUON DIVERTIMENTO



Massimo Minutelli

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro ingredienti (a vostra disposizione). I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.



VARRONE PIZZA

MENU

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Gentili Clienti,

il personale di servizio è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al Responsabile del servizio la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione o al self-service.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono comunque escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere, sia come ingrediente che come tracce, le seguenti sostanze che provocano allergie o intolleranze, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II.

- | | |
|--|--|
| 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti ibridati e prodotti derivati |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei ibridati e prodotti derivati | 9 Sedano e prodotti a base di sedano |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

I piatti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

