

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]	
Papaccella 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]	
Mortadella e pistacchio ○	8,00
[1-7-8]	
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

SFIZIOSITÀ

Fiore di zuccina ripieno di stracciatella e acciuga Cantabrica [1-4]	8,00
Filetti di acciuga Cantabrica Linda Playa [1-4] 50 gr.	15,00
Patanegra de Bellota Don Ramon[1]	24,00

I prodotti contrassegnati * indicano che sono congelati o surgelati




Coperto 2,50€

PIZZA IN TRE COTTURE



VAPORE, FRITTA E AL FORNO

Salsa di pomodoro, Parmigiano	 per 2 persone	9,00
30 mesi, stracciatella di Andria IGP Gioiella, pomodorini secchi e pesto di Pra DOP [1-7-9]	per 4/6 persone	15,00

FOCACCIA CON SEMI RIPIENA DA COMPARTIR

Bazzone della Garfagnana, rucola condita, Mozzarella DOP Gioiella, stracciatella di Andria IGP Gioiella [1-7-11]		15,00
Salame Piccante, crema di cipolla di Tropea, pomodoro, Mozzarella DOP Gioiella [1-7-11]	NEW ENTRY	15,00
Pancetta Bettella, Mozzarella DOP Gioiella, pomodorini, salsa di noci [1-7-11]	NEW ENTRY	15,00
Patanegra Don Ramon, burrata, pomodorini, bufala Casa Madaio, crema di rucola [1-7-11]	NEW ENTRY	25,00

DEGUSTAZIONE A SPICCHI

6 spicchi con condimenti diversi	NEW ENTRY	18,00
---	-----------	-------



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.

MARGHERITE

con bufala di Casa Madaio o Mozzarella DOP Gioiella

		Mozzarella	Bufala
MARRAZZO Pomodoro San Marzano Casa Marrazzo, origano di Pantelleria, basilico [1-7]		10,00	13,00
DAUNA Pomodoro Masseria Dauna, origano di Pantelleria, basilico [1-7]		11,00	14,00
FALSA MARGHERITA Pomodoro Casa Marrazzo, Crema di cipolla, Parmigiano, origano di Pantelleria, basilico [1-7]	 NEW ENTRY	12,00	16,00
MARGHERITA A POIS Pomodoro, burrata, gocce di stracciatella, origano di Pantelleria, basilico [1-7]	 NEW ENTRY		15,00

MARINARE



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


PIZZE CON GRANDI SALUMI



FEMMINA Mortadella Bidinelli, pesto e granella di pistacchio, stracciatella di Andria IGP Gioiella, provola affumicata e Mozzarella DOP Gioiella, basilico [1-7-8]			13,50
CRUDO E STRACCIATELLA Bazzone della Garfagnana, stracciatella di Andria IGP Gioiella, rucola, Mozzarella DOP Gioiella 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
JAPANIS Guanciale di Wagyu Canegra, pomodorini, bufala di Casa Madaio [1-7]			20,00
IBERICA Patanegra di Bellota Don Ramon, pomodorino confit e bufala di Casa Madaio [1-7]			24,00

LE CULT

ZUCCA & GORGONZOLA - Gorgonzola Piccante (Guffanti), Zucca cotta nel Josper, noci, Mozzarella DOP Gioiella [1-7-8]		14,50
ZÈNA - Pesto di Pra DOP, pomodorino confit, stracciatella di Andria IGP Gioiella, Parmigiano 30 mesi, Mozzarella DOP Gioiella e basilico [1-7-8]		14,50
CANTABRICA - Acciughe Cantabriche Linda Playa, stracciatella di Andria IGP Gioiella, pomodoro giallo Casa Marrazzo, olive Taggiasche, origano di Pantelleria, basilico [1-4-7]		13,50
PIEMONTE - Peperone arrostito nel Josper, Chips di Topinambur, Acciughe Cantabriche, salsa verde, Mozzarella DOP Gioiella [1-4-7]	NEW ENTRY	14,50
MEDITERRANEO - Buzzonaglia di tonno, cipolla e pomodoro cotti nel Josper, capperi e origano di Pantelleria, olive taggiasche [1-4-7]		13,50
CALABROTTA - 'Nduja, cipolle cotte nel Josper, ricotta, Mandorle tostate, Mozzarella DOP Gioiella [1-7-8]		13,50
GREEN - Vegetali di stagione cotti nel Josper, Mozzarella DOP Gioiella, basilico [1-7]		12,50
DELICATA - Funghi Cardoncelli, straccetti di prosciutto cotto Branchi Parmigiano 36 mesi, Mozzarella DOP Gioiella [1-7]		13,50
NEBRODI 1 - Salsiccia di nero dei Nebrodi, cipolle cotte nel Josper, funghi, pomodorini, Mozzarella DOP Gioiella [1-7]	NEW ENTRY	14,50
NEBRODI 2 - Salsiccia di Nero dei Nebrodi (Agostino), patate cotte nel Josper, pomodorino confit, polvere di rosmarino e salvia, Mozzarella DOP Gioiella [1-7]		14,50
LANGHE - Lamelle di Tartufo, crema d'uovo, Bufala Casa Madaio [1-3-7]	NEW ENTRY	20,00

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 di Andria IGP Gioiella [7]	3,00
Bufala Casa Madaio [7]	4,00
Lamelle di Tartufo nero	8,00
Salame Piccante	4,00

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.

