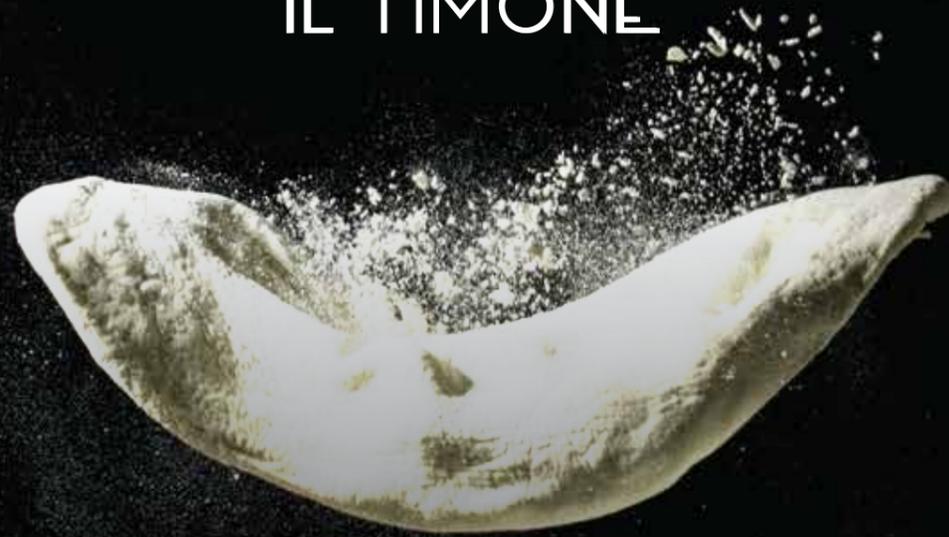


IL TIMONE



LA PIZZA

IMPASTO VERACE... ANTICA TRADIZIONE NAPOLETANA

Impasto tradizionale napoletano con lievitazione naturale
36 ore in due fasi. Lavorazione e formatura a mano.

SAN MARZANO D.O.P.	€ 9,50
margherita verace, con pomodoro san marzano d.o.p., grana padano, fior di latte di agerola, basilico, olio extra vergine di oliva d.o.p	
MARINARA VERACE	€ 8,50
pomodoro san marzano d.o.p., aglio, origano di Sicilia, olio extra vergine di oliva d.o.p	
NAPOLI	€ 10,00
pomodoro san marzano d.o.p., alici di Cetara, olive nere, aglio, pomodorino del Piennolo, olio extra vergine di oliva d.o.p	
BUFALA d.o.p	€ 10,00
mozzarella di bufala campana d.o.p., pomodoro san marzano d.o.p., grana padano, basilico, olio extra vergine di oliva d.o.p	

IMPASTO TRADIZIONALE... LE "CLASSICHE"

Impasto con lievitazione naturale 36 ore. Formatura a mano.
Rispetto alla pizza verace, l'impasto risulta con cornicione meno spesso e consistenza maggiormente "croccante"

MARINARA	€ 4,50
pomodoro, aglio, olio extra vergine di oliva, origano	
MARGHERITA	€ 5,50
pomodoro, fiordilatte, basilico, olio extra vergine di oliva	
CETARA	€ 7,50
pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara, olio extra vergine di oliva	

PICCANTE	€ 6,50
pomodoro, fiordilatte, salamino, olio extra vergine di oliva	
VIVALDI	€ 7,50
pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofini	
PIÙ FORMAGGI	€ 7,50
pomodoro, fiordilatte, Brie, Gorgonzola, Grana, Edamer, Pecorino, olio extra vergine di oliva	
TEDESCA	€ 7,50
pomodoro, fiordilatte, wurstel, patate fritte	
TONNO E CIPOLLA	€ 8,00
pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea (o, solo se disponibile, cipolla di Partanna), tonno, olio extra vergine di oliva	
ORTOLANA	€ 8,00
pomodoro, fiordilatte, zucchine, melanzane, peperoni, olio extra vergine di oliva	
CALZONE SEMPLICE	€ 7,50
(pizza calzone) pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi trifolati	

IN TUTTI I NOSTRI PIATTI USIAMO ESCLUSIVAMENTE

Mozzarella campana (fiordilatte dei Monti Lattari - Agerola e bufala d.o.p. salernitana).
Pomodoro San Marzano d.o.p. (dove specificamente indicato) o Pomodoro pugliese "Rosso Gargano" (altissima qualità)
Alici di Cetara (Campania) e Sciacca (Sicilia)
Olio Extra Vergine di Oliva monocultivar "Nocellara del Belice" d.o.p., spremuto direttamente nella zona di raccolta (Sicilia, d.o.p. Val di Mazara)
Origano e Capperi di Sicilia

Abbiamo stretto una collaborazione con fornitori fidati che lavorano per noi direttamente in loco, selezionando prodotti di straordinaria qualità e curando personalmente anche il trasporto affinché ogni prodotto arrivi freschissimo, con frequenza pressoché giornaliera.

IMPASTO TRADIZIONALE... "DEGLI AMICI"

Pensate da noi o suggerite da voi

PROVOLONA € 8,00

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, provola, olio extra vergine di oliva

PANCETTA € 8,50

pomodoro, fiordilatte, carciofi, porcini, pancetta

BRESAOLA € 9,00

pomodoro, fiordilatte, bresaola, grana, e all'uscita, pomodorini freschi e rucola

BURRATA E CRUDO € 9,50

pomodoro, fiordilatte, e, all'uscita, burrata pugliese e Crudo di Parma

SAPORE DI MARE € 10,00

pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, gamberetti e salmone affumicato

TRAPANESE € 9,00

pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara o di Sciacca, capperi di Sicilia, olive nere, origano, olio extra vergine di oliva

CATANESE € 9,00

pomodoro, fiordilatte, basilico, melanzane fritte ricotta salata olio extra vergine di oliva

GUSTOSA € 9,50

pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano, salsiccia napoletana

PORCINI E SOPRESSA € 9,50

pomodoro, fiordilatte, porcini e sopressa nostrana all'uscita

PIZZA DEL VIALE € 9,50

pomodoro, melanzane fritte, capperi di Sicilia, salamino, mozzarella di bufala a fine cottura, olio extra vergine di oliva

PIZZA AVVOCATONE € 9,50

pomodoro, fiordilatte, brie, olive taggiasche, speck e rucola

PIZZA CARBONARA € 9,00

pomodoro, fiordilatte, pecorino, uovo, pancetta

TRIESTINA € 9,00

(senza pomodoro) fiordilatte, cotto alla brace, zucchine, olio extra vergine di oliva

AMALFI € 9,50

(senza pomodoro) fiordilatte, salsiccia e friarielli campani (prime infiorescenze delle cime di rapa)

PIZZA MAXI € 25,00

(per tre persone) gusti a scelta

SFIZI E PIATTI UNICI

SFIZI FRITTI MISTI* € 4,50

PATATINE FRITTE* € 4,00

TAGLIERE FANTASIA € 12,00

affettati, formaggi e sott'olio

LA CAPRESE € 9,00

mozzarella di bufala d.o.p, pomodoro, origano e olio extra vergine di oliva

BRESAOLA RUCOLA E GRANA € 10,00

BURRATA, PROSCIUTTO DI PARMA E VERDURE GRIGLIATE € 12,00

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE / GAS BOTTIGLIA 0,75 LT € 2,00

BIBITE IN LATTINA 0,33 LT. € 2,50

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA € 2,50
MEDIA € 4,50

BIRRA ALLA SPINA BIONDA PICCOLA € 2,50
MEDIA € 4,50

BIRRA ALLA SPINA ROSSA PICCOLA € 3,00
MEDIA € 5,00

BIRRA ALLA SPINA BIANCA PICCOLA € 3,00
MEDIA € 5,00

PROSECCO SFUSO 0,25LT € 3,00
0,50LT € 6,00

PROSECCO DOC / DOCG BOTTIGLIA 0,75 LT DA € 8,00

VINI ROSSI E BIANCHI VENETI E FRIULANI BOTTIGLIA 0,75 LT DA € 8,00

SGROPPINO € 3,00

LIQUORI E GRAPPE DA € 3,00 A € 6,00

CAFFÈ / CAFFÈ DECAFFEINATO € 1,50

COPERTO € 2,00

AGGIUNTE € 1,00 o € 2,50 (mozzarella di bufala e burrata)

DESSERT



Tutte le proposte dessert sono freschissime, prodotte ogni giorno direttamente dal Nostro Maestro pasticciere. € 4,50

ALLERGENI



CEREALI



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



SEDANO



UOVA



SENAPE



PESCE



SEMI DI SESAMO



ARACHIDI



SO₂ ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



SOIA



LUPINI



LATTE



MOLLUSCHI

ALLERGENI. Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti considerati allergeni. Il Nostro personale è a Vostra disposizione per fornire supporto. Vi preghiamo gentilmente di segnalarci eventuali Vostre intolleranze o allergie.

SEGUICI SUI SOCIAL NETWORK



IL TIMONE PIZZERIA

WWW.ILTIMONEPIZZERIA.IT

Usiamo esclusivamente prodotti freschi non surgelati. Nell'eventualità straordinaria di utilizzo di prodotti surgelati sarete informati dal Nostro personale.

*patate fritte può essere un prodotto surgelato.

CREDITS www.uitstudio.it