

Menu



+39 340.3630843 | info@pizzaquadra.it

www.pizzaquadra.it



@pizza_quadra

1 Scegli il tuo impasto



CLASSICO

Farina di grano tenero tipo 0



RUSTICO

Farina multi cereali non frantumata



VENERE

Farina estratta dal riso venere

Tutti i nostri impasti sono ad **alta idratazione** con **48H di maturazione**

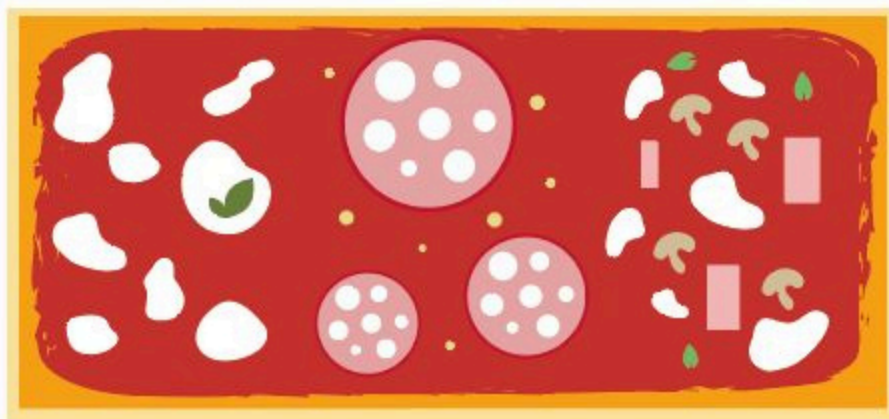
2 Scegli la tua forma



Pizza Quadra

massimo 2 gusti per 1 persona

Unico Gusto (prezzo variabile)
2 Gusti (prezzo variabile)



Pala

massimo 3 gusti per 2/3 persone

Pala Margherita 20,00 €
Pala Classica 25,00 €
Pala Gourmet 30,00 €



Gusto Classico

Margherita

7,50 €

Pomodoro e mozzarella

Funghi

8,00 €

Pomodoro, mozzarella, funghi

4 Stagioni

9,50 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi

Purgatorio

9,50 €

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e rucola

Covaccino dell'Orto

9,00 €

Pomodoro a fette, mozzarella di bufala, rucola

Prosciutto e Funghi

9,50 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon

Marinara

7,00 €

Pomodoro, prezzemolo aglio

Würstel

8,00 €

Pomodoro, mozzarella, würstel

4 Formaggi

9,00 €

Pomodoro, mozzarella gorgonzola, scamorza e stracchino

Ripiena

10,00 €

Prosciutto cotto e mozzarella

Pane Arabo

12,00 €

Pomodoro a fette, insalata, mozzarella di bufala, rucola e prosciutto crudo

Inferno

8,50 €

Pomodoro, mozzarella stracchino, nduja

Napoli

8,50 €

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe

Salamino

8,50 €

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante

Vegetariana

8,50 €

Pomodoro, mozzarella, verdure miste

L'Orto del vicino

10,50 €

Mozzarella, pomodorini, insalata, prosciutto crudo

Paradiso

9,50 €

Mozzarella, funghi porcini

Prosciutto Cotto

9,00 €

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

Salsiccia

8,50 €

Pomodoro, mozzarella salsiccia

Valtellina

9,50 €

Pomodoro, mozzarella bresaola, rucola, grana a scaglie

Sorrento

9,00 €

Mozzarella, salsiccia, friarielli

Covaccino Prosciutto Crudo

9,50 €

Prosciutto crudo

Aggiunta mozzarella senza lattosio: € 1,50

Aggiunta mozzarella di bufala: € 1,50

Aggiunta ingredienti fuori menù: € 0,50

Impasto Rustico e Venere: € 1,00

Pizza Quadra 2 gusti: € 1,00

COPERTO € 1,50 - DESSERT € 4,50 - CAFFE' € 1,50 - LIQUORI € 3,00

Gusto Gourmet

Isolana

13,00 €

Mozzarella, zucchine, burrata, capperi e acciughe

Mediterranea

13,00 €

Mozzarella, crema di carciofi, pancetta e carciofi

Balsamica

13,00 €

Lardo di colonnata, polvere di caffè, noci, miele e aceto balsamico

Tartufella

14,50 €

Crema tartufata, mozzarella, porcini e pancetta

Taleggina

14,00 €

Mozzarella di bufala, taleggio, noci, speck, scaglie di ricotta

Aromatica

12,50 €

Mozzarella, stracchino, salsiccia, menta e lime

Pratese

13,00 €

Pomodoro, aglio, prezzemolo, mortadella di Prato

Cacio e Pere

12,50 €

Mozzarella fiordilatte, pere, miele, pecorino

Colonnatese

13,00 €

Mozzarella fiordilatte, broccoli saltati con peperoncino, lardo di colonnata, pecorino

Brontese

14,00 €

Mozzarella fiordilatte, olive taggiasche, mortadella, crema di pistacchi e granella di pistacchi

Taggiasca

14,00 €

Mozzarella fiordilatte, baccalà, olive taggiasche, pomodorini confit e origano

Lombarda

13,00 €

Mozzarella fiordilatte, rucola, bresaola, straciatella, pomodorini

Trevigiana

13,00 €

Mozzarella, radicchio rosso, pomodorini, prosciutto crudo, scaglie di ricotta salata

Tartufata

14,00 €

Crema tartufata, mozzarella, mortadella di Prato

Norcina

13,00 €

Mozzarella, finocchiona e stracchino

Zucchetta

13,00 €

Mozzarella fiordilatte, crema di zucca, taleggio speck

Speck e Mascarpone

10,00 €

Pomodoro, mozzarella mascarpone e speck

Aggiunta mozzarella senza lattosio: € 1,50

Aggiunta mozzarella di bufala: € 1,50

Aggiunta ingredienti fuori menù: € 0,50

Impasto Rustico e Venere: € 1,00

Pizza Quadra 2 gusti: € 1,00

COPERTO € 1,50 - DESSERT € 4,50 - CAFFÈ € 1,50 - LIQUORI € 3,00

Gusto Speciale

Zucchetta

12,00 €

Crema di zucca,
mozzarella,
taleggio e speck

Asparaga

12,00 €

Base di mozzarella,
crema di asparagi,
pomodorini e speck

Briaca

13,00 €

Aceto balsamico, noci,
lardo, scaglie di ricotta,
vino rosso

Cacio e Pere

12,00 €

Pere, miele, pecorino

Porchettata

13,00 €

Base di mozzarella,
pancetta porchettata,
friarielli

Lampredotto

13,00 €

Lampredotto, salsa verde,
salsa piccante

Gingerina

13,00 €

Base di mozzarella, cachi,
gorgonzola, granella di
nocciola e ginger grattato

Tartufella

13,00 €

Base di mozzarella, porcini,
crema tartufata, fior di latte
e rigatina

Lombarda

13,00 €

Mozzarella fior di latte,
rucola, bresaola,
stracciatella, pomodorini

Capocchia

12,00 €

Capocchia marinata all'arancia

Melograno

13,00 €

Base mozzarella, broccoli,
salsiccia, melograno

Castagna

13,00 €

Mozzarella fior di latte,
lardo aromatizzato al
rosmarino e castagne

*È disponibile la mozzarella senza lattosio, su richiesta!
Aggiunta mozzarella di bufala 1,00 €*

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Le nostre pietanze potrebbero contenere i seguenti allergeni, come indicato nell'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169 del 2011:

- **Cereali contenenti glutine, segale, orzo, avena, farro, karut (o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati**, tranne:

Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;

Maltodestrine a base di grano;

Sciroppi di glucosio a base di orzo;

Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche.

- **Uova e prodotti a base di uova;**

- **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:

Gelatina utilizzata come supporto per preparati di vitamine e carotenoidi;

Gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

- **Arachidi e prodotti a base di arachidi;**

- **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:

Olio e grasso di soia raffinato;

Tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alta naturale, tocoferolo acetato D-alta naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

- **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**, tranne:

Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;

Lattitolo

- **Frutta a guscio** cioè mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) **e prodotti derivati**, tranne:

Frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche;