

B **O** L L E

pizzeria **I** N c a n t i n a

Menù Invernale



TONDA SPECIAL

Pizza tonda in padellino Deluxe Edition

Soffice, scioglievole ed elegante.

Un grande impasto unico nella sua struttura e persistenza dei profumi. Impasto con farina di grano semi-integrale, segale e farro integrale Bio macinate a pietra con aggiunta di porridge di cereali misti



OSSBUS

Ossobuco e il suo fondo, fior di latte, broccolo fiolaro, pecorino sardo DOP , timo limone
(1-6-7)

€ 19,00

OCTOPUS

Polpo brasato, stracciatella, insalata di puntarelle, polvere di olive liguri, dressing all'nduja
(1-4-6-7)

€ 21,00





CROCCANTE

4 tranci

La nostra "pizza CROCCANTE" viene cotta in teglia sfornando un prodotto dalla struttura croccante e un profumo persistente. Il segreto? L'alto grado di idratazione dell'impasto e la lunga fermentazione. Questi due fattori ci regalano una pizza perfettamente in grado di unire un impasto morbido e delicato all'interno ma con una parte croccante in crosta



MARGHE CROC

Pelati conditi, fior di latte, ciliegino confit, emulsione al basilico
(1-6-7)

€ 8,50

CONFIT

Acciughe del Mar Cantabrico, salsa di pomodoro San Marzano DOP, stracciatella, datterino giallo, ciliegino confit
(1-4-6-7)

€ 11,50

VALDENON

Speck IGP dell'alto Adige, confettura di mele cotogne, gorgonzola piccante DOP, miele e noci
(1-6-7)

€ 11,50

ROST

Porchetta arrosto di Mora Romagnola, fior di latte, patate al forno, porri stufati, pecorino di fossa
(1-6-7)

€ 12,50

TESTA DI RAPA

Broccolo fiolaro leggermente piccante, purea di sedano rapa, pesto di noci brasiliane, buccia di limone fermentato
(1-6-8-9)

€ 11,00



DOPPIO CROCCANTE

4 tranci rettangolari tagliati e imbottiti

In questa versione la croccantezza raddoppia e viene imbottita, inoltre abbiamo aggiunto una miscela di 7 cereali e 6 semi che conferiscono un sapore unico ed ancor più croccantezza.

Particolarità: Croccantezza esplosiva e gusto persistente, grazie alla miscela di semi presenti nell'impasto: DOPPIA ESPLOSIONE.

Farine: Blend di farine: tipo 1 semi integrale Bio macinata a pietra e tipo 2 ai cereali e semi.



MORTAZZA

Mortadella "La Santo" IGP Villani, fior di latte, crescenza, crema di ceci, zest di limone BIO
(1-6-7-10)

€ 10,00

UN VENETO A SEUL

Soppressa Vicentina Altopiano Asiago, montasio fresco, kimchi homemade
(1-6-7-9-10)

€ 11,00

PADANOALPINA

Luganega DOP di Monza Macelleria Giovenzana, taleggio DOP, cavolo nero, maionese ai pomodori secchi
(1-3-6-7-10)

€ 12,50

TUBEROSA

Tuberi caramellati (pastinaca, scorzonera, topinambur), radicchio spadellato al tartufo, semi misti tostati
(1-6-10)

€ 12,00

CUORE NERO

Cavolo nero, crema di ceci, sciroppo d'acero al peperoncino, pomodori secchi
(1-6-10)

€ 11,00



GRANI ANTICHI

Pizza tonda con impasto ai grani antichi

Pizza a cornicione basso e fragrante che, grazie all'impasto composto con il 50% di grano antico (*Triticum monococcum*), crea un prodotto unico che ricorda i profumi del pane.

Particolarità: Pizza ricca di proteine (quasi il doppio di una pizza comune) e con un basso contenuto di glutine e di grassi, adatta per persone con problemi di digestione o particolarmente attenti alla "Linea", circa 80 calorie in meno rispetto ad una pizza media: UNICA. Farine: Blend di farine: tipo 1 semi integrale Bio macinata a pietra e tipo 2 integrale grano antico.



LA NOSTRA NAPOLI

Acciughe del Mar Cantabrico, fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano DOP, capperi nani, origano
(1-4-6-7)

€ 12,00

BACCARA'

Baccalà mantecato, crema di cime di rapa, fior di latte, olive taggiasche, datteri
(1-6-7)

€ 14,00

CUORE MATTO

Salsiccia matta di mora romagnola Az.Agricola Zavoli, fior di latte, verze croccanti, fonduta di tomino piemontese
(1-6-7-9)

€ 12,00

COLORI D' INVERNO

Zucca al forno, crema di spinaci, radicchio tardivo, uvetta, semi misti
(1-6-10)

€ 11,50



CORNICIONA

Pizza tonda

Pizza a cornicione alto che, rispetto alla classica napoletana, mantiene una buona croccantezza e struttura della fetta.

Particolarità: Gusto e profumi intensi grazie alla lunga maturazione dell'impasto creato con Biga, un pre fermento che aumenta la digeribilità del prodotto ed accentua i profumi del lievito: UNA GARANZIA. Farine: Blend di farine: tipo 2 semi integrale Bio macinata a pietra e tipo 0 grano tenero.



LA MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico fresco

€ 8,00

LA REGINA

Salsa di Pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP a freddo, basilico fresco

(1-6-7)

€ 11,00

MEATBALLS

Polpette di carne selezionata, salsa di pelati cotta, fior di latte, parmigiano reggiano DOP

(1-6-7-9)

€ 13,50



ITALICA

Broccolo fiolaro, broccoletti di Bruxelles, cavolo broccolo, la loro crema, cacioricotta di capra, brunoise di missultin, mandorle tostate
(1-6-7-8-9)

€ 13,00

SALSICCIA & FRIARIELLI

Salsiccia fresca, fior di latte, friarielli freschi ripassati con la loro crema
(1-6-7)

€ 11,00

FARO DI MESSINA

'Nduja, salsa di pomodoro San Marzano DOP, catalogna ripassata all'acciuga, provola affumicata, peperone crusco
(1-4-6-7)

€ 12,00



BEETLEJUICE

Crema di zucca, funghi di stagione, chips di topinambur, radicchio, olio di semi di zucca Stiriano
(1-6-10)

€ 13,00

PIZZA DELLA DOMENICA

Sugo alla Pugliese (carne di manzo, maiale, agnello), fior di latte, pecorino semistagionato, pepe nero
(1-6-7-9)

€ 13,00



DEGUSTAZIONE

I nostri menù degustazione

Per i nostri menù degustazione abbiamo selezionato dalle nostre proposte i piatti più sfiziosi, più amati e che trasmettono al meglio la nostra filosofia culinaria, abbinandoli sapientemente per creare e regalare ai nostri clienti composizioni di gusto uniche al palato.



LEGAMI E SEGRETI *(Per 2 persone)*

Cicchetto: Cubotti di pasta
Corniciona: Regina
Croccante: Rost
Doppio Croccante: PadanoAlpina
Mini Dessert a scelta
1 Bottiglia di Acqua
2 Calici di Vino alla cieca
Caffè

€ 28,00 *(costo per persona)*

IL GUSTO DELLA VITA *(Per 4 persone)*

Cicchetto: Cono salato
Croccante: Confit
Padellino Speciale: Il Pescatore di Sogni
Tonda Corniciona: Baccarà
Doppio Croccante: Un Veneto a Seul
Mini Dessert a scelta
1 Bottiglia di Acqua
1 Bottiglia di Bollicine Metodo Classico
Caffè

€ 38,00 *(costo per persona)*



Sostanze allergeniche

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni ed elencati nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011:

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

Informazioni ai nostri clienti

Tutto ciò che produciamo, prima di essere ultimato e servito, viene conservato seguendo le regole HACCP, utilizzando tutte le più avanzate tecnologie quali sottovuoto, refrigerazione ed abbattimento sotto zero.

Pesci, molluschi e crostacei, destinati ad essere consumati crudi o cotti, sono sottoposti all'abbattimento termico prescritto dal Regolamento CE 853/2004 e conservati a temperatura negativa. Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Il nostro laboratorio non assicura la non presenza dei 14 allergeni di cui al regolamento c.e. DM 1169/2011

Servizio 2,50 € per persona

B O L L E
pizzeria | **N** cantina

MONZA

Via Giovanni Raiberti, 14
MONZA (MB)
Tel. 039 2911871

SEREGNO

C.so Giacomo Matteotti, 44
SEREGNO (MB)
Tel. 0362 284965

info@bollepizzeria.it

B O L L E P I Z Z E R I A . I T