

B **Ō** **L** **L** **E**
pizzeria **I**ncantina

BOLLE
pizzeria **IN** cantina

MENÙ ESTATE



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

Percorso Pizza&Vino 2 persone

Cicchetto:

Cono salato classic

Crocante e Doppia:

Bollegiana & Tonè

Grani antichi:

Obelisco

Mini dessert a scelta

2 calici di vino a sorpresa per persona

1 bottiglia di acqua

Caffè

€ 33,00 (per persona)

IL GUSTO DELLA VITA

Percorso Pizza&Vino 4 persone

Cicchetto:

Cono salato classic

Crocante e Padellino:

Crudo e Fichi & Garibaldina

Doppio croccante e Corniciona:

Contadina Spaesata &

Marinara Contemporanea

Mini dessert a scelta

3 calici di vino a sorpresa per persona

2 bottiglie di acqua

Caffè

€ 40,00 (per persona)



C I C C H E T T I

Nell'attesa...
tutto in un boccone... o quasi

PANE E ACCIUGHE

Pan brioche di nostra produzione, burro di malga e acciughe del mar Cantabrico
(1-4-6-7)

€ 10,00

TARTARE

Carne di fassona piemontese, insalata di zucchine novelle servita con pane caldo
(1-6)

€ 15,00

BUFALA

Mozzarella di bufala DOP servita con babaganush, insalata di pomodori misti, origano e pane di segale
(1-6-7)

€ 12,00

LA BRUSCHETTA

Pane ai 7 cereali con lievito madre al profumo d'aglio fresco e servito con pomodorini, stracciatella, colatura di alici e olio EVO
(1-4-6-7)

€ 6,00

LA BRUSCHETTA VEGANA



Pane ai 7 cereali con lievito madre al profumo di aglio fresco, salsa di pomodorini datterini gialli, scarola ripassata, salsa aioli vegana
(1-6-13)

€ 6,00

IL TAGLIERE

Selezione di salumi misti Az. Agricola Antica Corte Pallavicina servito con giardiniera artigianale e pane caldo
(1-6)

€ 19,00

I FRITTI

CROCCHETTE DI BACCALA'

Baccala' mantecato impanato e fritto servito con maionese al wasabi
(1-3-4-6-7)

€ 6,00 (3 pz.)

CUBOTTI ALL'AMATRICIANA

Spaghetti all'amatriciana con guanciale, pecorino e pepe nero, impanato e fritto
(1-3-7)

€ 6,00 (3 pz.)

I CONI

CLASSIC

Conetto di pizza frita con salsa di pelati cotta, bufala DOP, pecorino, basilico fresco ed emulsione al basilico
(1-6-7)

€ 3,50

PARMIGIANO

Conetto di pizza frita con melanzane alla parmigiana e fonduta di pecorino
(1-6-7)

€ 4,00

FASSONA TONNATA

Conetto di pizza frita con tartare di fassona Piemontese, salsa tonnata
(1-3-4-6-7)

€ 4,50



coni

TONDA SPECIAL

Pizza tonda in pala Deluxe Edition

Crocante, Soffice, Scioglievole ed Elegante.

Un grande impasto unico nella sua struttura e persistenza dei profumi con solo Lievito Madre

FARINE: Tipo 2 e Farina di Avena



TONNO D'ORIENTE

Tataki di Tonno, bufala DOP, insalata misticanza, cipollotto in agrodolce, maionese al wasabi
(1-4-6-7)

€ 25,50



Cannonau Rosato Arjola
Argiolas

€ 6,00 (al calice)

GARIBALDINA

Tartare di fassona Piemontese, stracciatella, battuto di pomodoro fresco marinato, polvere di capperi, emulsione al basilico
(1-6-7)

€ 21,50



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)



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.

FARINE: Tipo 0 e Tipo 2 bio macinate a pietra



lucana

MARGHE CROC

Salsa di pelati conditi, fior di latte, datterino giallo e rosso confit, basilico fresco, emulsione al basilico
(1-6-7)

€ 8,50

CONFIT

Salsa di pelati conditi, acciughe del mar Adriatico, stracciatella, datterino giallo e rosso confit, basilico fresco, emulsione al basilico
(1-4-6-7)

€ 12,00

BOLLEGIANA

Melanzane alla parmigiana scomposta, salsa di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, fonduta al Castelmagno DOP
(1-6-7)

€ 14,50



Manzoni Rosa
Cà di Rajo

€ 5,00 (al calice)



Falanghina del Sannio
Masseria Frattasi

€ 6,00 (al calice)



Franciacorta Satèn
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Cannonau Rosato Arjola
Argiolas

€ 6,00 (al calice)



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)

LUCANA

Salsiccia lucana stagionata leggermente piccante, fior di latte, pelati conditi, friggirelli al forno
(1-6-7)

€ 13,00

CRUDO & FICHI

Crudo di Parma 24 mesi Az. Agricola Antica Corte Pallavicina, stracciatella, fichi viola freschi, vincotto di fichi
(1-6-7)

€ 13,50

MEDIORIENTALE



Babaganoush, insalata misticanza, pesto di anacardi, cipolla di tropea marinata in agrodolce, rapanelli
(1-6-8)

€ 11,50



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)



Cannonau Rosato Arjola
Argiolas

€ 6,00 (al calice)



Valentino Riserva Elena Brut
Rocche dei Manzoni

€ 8,00 (al calice)



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)



crudo & fichi

DOPPIO CROCCANTE

4 tranci rettangolari tagliati ed 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: Tipo 0 ai cereali e semi bio macinata a pietra



MORTAZZA

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

€ 10,50

TONNE'

Vitello tonnato di Bolle, fior di latte, spinacino fresco
(1-3-6-7)

€ 13,00



Valentino Riserva Elena Brut
Rocche dei Manzoni

€ 8,00 (al calice)



Franciacorta Satèn
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Garda Bianco
Tinazzi

€ 5,00 (al calice)



STADIO

Porchetta affumicata, salsa di pomodoro cotta, montasio, peperoni arrosto, cipolla caramellata
(1-6-7)

€ 13,50



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)

CONTADINA SPAESATA



Patate schiacciate all'olio, zucchine sott'olio, funghi shitake, salsa di prezzemolo e pinoli
(1-6-8)

€ 11,50



Garda Bianco
Tinazzi

€ 5,00 (al calice)



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)



contadina spaesata

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: 50% Tipo 2 , 50% Enkir bio macinate a pietra



obelisco

LA NOSTRA NAPOLI

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



€ 3,50

€ 14,00

UN EMILIANO AL SUD

Salsa di Pomodoro San marzano DOP, crudo di parma 24 mesi Az.Agricola Antica Corte Pallavicina, bufala DOP a freddo, battuto di pomodoro fresco marinato, gel di melone bianco
(1-6-7)

€ 15,50

COTTO A PUNTINO

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, spalla cotta di San Secondo Az. Agricola Antica Corte Pallavicina, peperoni arrosto
(1-6-7)



€ 3,50

€ 14,50



Valentino Riserva Elena Brut
Rocche dei Manzoni

€ 8,00 (al calice)



Franciacorta Satèn
Mirabella

€ 8,00 (al calice)



Garda Bianco
Tinazzi

€ 5,00 (al calice)



Cannonau Rosato Arjola
Argiolas

€ 6,00 (al calice)

OBELISCO

Guanciale, fior di latte, zucchine verdi e gialle,
ricotta vaccina, pepe nero, olio Evo
(1-6-7)

€ 14,00

PANZANELLA



Salsa di pomodoro San Marzano DOP,
panzanella toscana (pane raffermo,
cipolla rossa, cetrioli e basilico),
pesto di basilico e pinoli
(1-6-8)

€ 12,50



Valentino Riserva Elena Brut
Rocche dei Manzoni

€ 8,00 (al calice)



Manzoni rosa
Cà di Rajo

€ 5,00 (al calice)



Garda Bianco
Tinazzi

€ 5,00 (al calice)



la nostra napoli

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 di grano: UNA GARANZIA.

FARINE: Blend di farine: tipo 2 semi integrale Bio macinata a pietra e tipo 0 grano tenero.



ciccia e scarola

LA MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico fresco (1-6-7)



€ 3,50

€ 8,50

LA REGINA

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, bufala DOP a freddo, basilico fresco (1-6-7)



€ 3,50

€ 12,50

CALABRETTA

Capocollo di maiale nero Az. Agricola Romano, salsa di pomodorini datterini rossi, provola affumicata, cipolla rossa bruciata, crumble di 'nduja (1-6-7)

€ 14,50



Manzoni Rosa
Cà di Rajo

€ 5,00 (al calice)



Manzoni rosa
Cà di Rajo

€ 5,00 (al calice)



Falanghina del Sannio
Masseria Frattasi

€ 6,00 (al calice)



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)

POMO D'ORO

Salsa pomodorini gialli dell'Etna, fior di latte, melanzane chips, fonduta di pecorino (1-6-7)

€ 14,50

CICCIA & SCAROLA

Salsiccia fresca, mozzarella fior di latte, scarola ripassata, olio piccante (1-6-7)

€ 13,50



€ 3,50

MARINARA CONTEMPORANEA



Pomodori pelati, salsa di pomodoro San Marzano DOP, polvere di capperi, crumble di olive disidratate, salsa aioli vegana, origano (1-6-13)

€ 13,50



€ 3,50



Valentino Riserva Elena Brut
Rocche dei Manzoni

€ 8,00 (al calice)



Schiava Superiore Klaser Hecht
Niklas

€ 6,00 (al calice)



Falanghina del Sannio
Masseria Frattasi

€ 6,00 (al calice)



BOLLE BURGERS

Non solo pizza...

Offriamo un hamburger di altissima qualità, preparato con carne freschissima (100%manzo) e servito all'interno di un pane artigianale fatto da noi. Tutti gli hamburger sono accompagnati da chips di patate.

CLASSICO

Hamburger di manzo scelto, formaggio montasio, pomodoro a fette, insalata fresca (1-3-7-11)

€ 14,00

DELICIOUS

Hamburger di manzo scelto, formaggio montasio, pancetta croccante, cipolla caramellata, salsa speciale Bolle (1-3-7-10-11)

€ 15,00

BUFALOTTO

Hamburger di manzo scelto, bufala DOP, zucchine verdi e gialle, maionese (1-3-7-11)

€ 15,00

HOT BUN

Hamburger di manzo scelto, formaggio montasio, 'nduja, scarola ripassata, maionese al tabasco (1-3-7-10-11)

€ 15,00

PIEMONTESE

Tartare di fassona Piemontese, pesto di pomodori secchi, insalata mista, stracciatella (1-3-7-11)

€ 15,00



delicious

ALLERGENI

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 derivati) |
| 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 Senape e prodotti a base di senape |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | 12 Anidride solforosa e solfiti
in concentrazione superiori a 10mg/kg o in 10mg/litro in termini di anidride solforosa totale |
| 6 Soia e prodotti a base di soia | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 7 Latte e prodotti a base di latte
(compreso lattosio) | 14 Moluschi e prodotti a base di molluschi |

BEVANDE

Non solo vino...

BIBITE

AQuachiarà Microfiltrata - Liscia / Gassata- 0,75 cl	€ 2,00
Coca-Cola in vetro 0,33 cl	€ 4,00
Coca-Cola in vetro 1 Litro	€ 10,00
Coca-Cola Zero 0,33 cl	€ 4,00
Sprite in vetro 0,33 cl	€ 4,00
Aranciata Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Chinotto Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Tè Limone Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Tè Pesca Galvanina 0,35 cl	€ 5,00
Caffè Espresso 80% arabica -20% robusta	€ 2,00
Caffè Dek Bio/Orzo/Ginseng	€ 2,50

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 cl

SETA -BIRRIFICIO RURALE -DESIO (MB)- 5% vol.	€ 6,00
TRIPLE PEPPER -BIRRIFICIO RURALE -DESIO (MB)- 8,8% vol.	€ 6,00
BOCK -BIRRIFICIO VETRA -CARONNO PERTUSELLA (VA)- 6,3% vol.	€ 6,00
IPA -BIRRIFICIO VETRA -CARONNO PERTUSELLA (VA)- 6,6% vol.	€ 6,00
LAGER -BIRRIFICIO THERESIANER - NERVESA DI BATTAGLIA (TV)- 4,8% vol.	€ 5,00



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

BOLLE
pizzeria **I**Ncantina