BOLLE

pizzeria IN cantina

MENÙ AUTUNNO -INVERNO



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

4 Portate + Mini dessert

Cono - Classic
Croccante - Baccalà
Doppio Croccante - Porchetta
Grani antichi - Monzese

Acqua e Caffè inclusi – Degustazione vino a parte

***€ 32,00** a persona*

ESSENZA VEGETALE

VEGAN

4 Portate + Mini dessert

Cono - Piemonte
Corniciona - Profumi Toscani
Croccante - Testa di Rapa
Doppio Croccante - Apulia

Acqua e Caffè inclusi – Degustazione vino a parte

***€ 30,00** a persona*

EMOZIONI

5 Portate + Mini dessert

Cono - Tartare Spicy
Corniciona - Regina
Croccante - Pancia fuori stagione
Doppio Croccante - 4 formaggi
Pizza al buio (a seconda della stagionalità degli ingredienti)

Acqua e Caffè inclusi – Degustazione vino a parte

***€ 36,00** a persona*

DEGUSTAZIONE VINI

Il Pairing di Bolle 2 Calici

***€ 15,00** a persona*

DEGUSTAZIONE VINI

Il Pairing di Bolle 3 Calici

***€ 20,00** a persona*



CICCHETTI

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



LA BRUSCHETTA

Pane* fatto in casa al profumo d'aglio fresco, servito con crema di bufala, pomodorini, colatura di alici e olio EVO

€ 6,00 *(I-4-6-7-II)*

BRUSCHETTA DIFFERENTE

VEGAN

Impasto enkir fritto e ripassato al forno, servito con pappa al pomodoro e capperi croccanti

€ 6,00 *(I-6-II)*

PANE BURRO E ACCIUGHE

Pan brioche* caldo di nostra produzione, acciughe del mar Adriatico e burro caseificio Bottera piemontese

€ 10,50 *(I-4-6-8-II)*

CLASSICI MA NON TROPPO

IL TAGLIERE

Tagliere di salumi misti, servito con giardiniera artigianale e pane* caldo fatto da noi

€ 19,00 *(I-6-II-12)*



TARTARE*

Carne di Fassona piemontese, friarielli freschi e salsa di noci, servita con pane* caldo fatto da noi

€ 15,00 *(I-3-6-8-II)*

SIAMO FRITTI

PASTA AL RAGU*

Pasta al ragù alla bolognese
e besciamella, impanata e fritta

€ 6,00 (3 pz.) *(1-3-6-7-11)*

SUPPLÌ MONZESI*

Riso, zafferano e salsiccia su crema
di parmigiano, impanato e fritto

€ 6,00 (3 pz.) *(1-3-6-7-11)*

I NOSTRI SUPPLÌ

PASTA ORIGINAL*

Pasta all'uovo, speck, cotto, montasio e
scamorza affumicata, impanata e fritta

€ 6,00 (3 pz.) *(1-3-6-7-11)*

TRIS*

Un pezzo per ogni supplì (pasta al
ragù, supplì Monzesi e pasta original)

€ 6,00 (3 pz.) *(1-3-6-7-11)*

I CROCCANTI

CROCCHETTE DI BACCALÀ*

Baccalà mantecato impanato e fritto,
servito con maionese alla senape

€ 6,00 (3 pz.) *(1-3-4-6-7-10-11)*

PATATINE FRITTE*

Patate fritte dippers servite con una salsa a
scelta: cacio e pepe o marmellata di jalapeño

€ 5,00 *(1-6-7-10-11)*

I CONI DI PIZZA FRITTA

CLASSIC

Salsa di pomodoro San Marzano DOP,
bufala DOP, pecorino semistagionato,
basilico fresco

€ 4,00 (1 pz.) *(1-6-7-11)*

DOMENICO

Sugo alla pugliese* (manzo, maiale,
agnello), pecorino semistagionato, pepe

€ 4,50 (1 pz.)

TARTARE SPICY

Tartare di manzo, maionese
alla Sriracha, polvere di capperi

€ 4,50 (1 pz.) *(1-6-7-10-11-12)*

PIEMONTE

Zucca al forno, crema di funghi
e nocciole

€ 4,50 (1 pz.) *(1-6-8-11)*

CROCCANTE * 4 Tranci

Pizza Croccante, cotta in teglia, unisce un cuore morbido e delicato a una crosta fragrante e croccante. Il segreto è nell'alta idratazione, nella lunga fermentazione e nell'utilizzo di farine Tipo 0 e Tipo 2 BIO macinate a pietra.

MARGHE CROC

Salsa di pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, datterino giallo e rosso confit, basilico fresco, emulsione al basilico

€ 9,00 (4 pz.) *(1-6-7-11)*

PANCIA FUORI STAGIONE

Pancia di suino brasata*, purea di cavolfiore, insalatina croccante di cavolo al miele di corbezzolo leggermente piccante

€ 13,50 (4 pz.) *(1-6-11)*

BACCALÀ

Baccalà sott'olio, schiacciata di patate dolci e pinzimonio di capperi

€ 14,00 (4 pz.) *(1-4-6-7-11)*

TESTA DI RAPA

VEGAN

Cime di rapa ripassate, purea di topinambur, pesto di noci, buccia di limone fermentato

€ 13,50 (4 pz.) *(1-6-8-9-10-11)*



<<< Testa di rapa

Prosecco DOC Brut "Marna Blu"
Masot (100% Glera)

Fresco, leggero, fruttato, beverino

€ 5,50 (al calice)

Franciacorta Rosé Brut DOCG
Mirabella (Pinot Nero, Chardonnay)

Sgrassante, elegante, sapido, fruttato

€ 8,50 (al calice)

Piemonte DOC Chardonnay "Robi & Robi" *L'Armangia (Chardonnay, Sauvignon)*

Fresco, minerale, profumato, agrumato

€ 6,50 (al calice)

Franciacorta Rosé Brut DOCG *Mirabella (Pinot Nero, Chardonnay)*

Sgrassante, elegante, sapido, fruttato

€ 8,50 (al calice)

Piemonte DOC Chardonnay "Robi & Robi" *L'Armangia (Chardonnay, Sauvignon)*

Fresco, minerale, profumato, agrumato

€ 6,50 (al calice)

Prosecco DOC Brut "Marna Blu" *Masot (100% Glera)*

Fresco, leggero, fruttato, beverino

€ 5,50 (al calice)

DOPPIO CROCCANTE *

4 tranci rettangolari tagliati ed imbottiti

Doppia croccantezza, farcita e arricchita con 7 cereali e 6 semi per un gusto intenso e persistente. Farina Tipo 0 ai cereali e semi bio macinata a pietra.

4 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, taleggio, gorgonzola, spolverata di Parmigiano Reggiano DOP in cottura, marmellata di jalapeño

€ 13,50 (4 pz.) *(1-6-7-10-11)*

PORCHETTA

Porchetta, provola affumicata, porro scottato, crema di funghi di stagione*

€ 14,50 (4 pz.) *(1-6-7-11)*

MORTAZZA

Mortadella "La Santo" IGP Villani, mozzarella fior di latte, crescenza, crema di ceci, zest di limone BIO

€ 13,00 (4 pz.) *(1-6-7-11)*

APULIA

VEGAN

Cime di rapa con olive, patate al pesto di cime di rapa, pesto di pomodori secchi

€ 12,50 (4 pz.) *(1-6-11)*

Soave DOC "Motto Piane"
Fattori (100% Garganega)

Ricco, avvolgente, morbido, complesso

€ 6,00 (al calice)

"riVAlc" Rosso
Le Panische (Merlot, Cabernet)

Morbido, fruttato, speziato, avvolgente

€ 6,00 (al calice)

Franciacorta Rosé Brut DOCG
Mirabella (Pinot Nero, Chardonnay)

Sgrassante, elegante, sapido, fruttato

€ 8,50 (al calice)

Piemonte DOC Chardonnay "Robi & Robi"
L'Armangia (Chardonnay, Sauvignon)

Fresco, minerale, profumato, agrumato

€ 6,50 (al calice)



Mortazza >>>



CORNICIONA

Pizza tonda

Pizza a cornicione alto, croccante e strutturata. L'impasto con Biga e lunga maturazione esalta i profumi del grano e la rende più digeribile. Farine Tipo 2 bio macinata a pietra e Tipo 0.

È possibile scegliere l'impasto grani antichi al prezzo di € 1,00

LA MARGHERITA

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

€ 9,50 *(1-6-7-11)*

LA REGINA

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

€ 12,50 *(1-6-7-11)*

PEPPERONI NEW YORK

Salsa cotta, mozzarella fior di latte, salamino piccante in cottura, cipollotto verde fresco, pecorino

€ 14,50 *(1-6-7-11)*

CAPRICCIOSA D'AUTORE

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spalla cotta di antiche razze dell'Antica Corte Pallavicina, acciughe del mar Adriatico, cavolfiori sott'olio fatti da noi, olive nere al forno, origano

€ 16,50 *(1-4-6-7-11-12)*

Prosecco DOC Brut "Marna Blu"
Masot (100% Glera)

Fresco, leggero, fruttato, beverino

€ 5,50 (al calice)

Colline Novaresi DOC Nebbiolo
Le Piane (100% Nebbiolo)

Elegante, fresco, tannico, saporito

€ 6,50 (al calice)

Prosecco DOC Brut "Marna Blu"
Masot (100% Glera)

Fresco, leggero, fruttato, beverino

€ 5,50 (al calice)

"riVAlc" Rosso
Le Panische (Merlot, Cabernet)

Morbido, fruttato, speziato, avvolgente

€ 6,00 (al calice)

Franciacorta Rosé Brut DOCG
Mirabella (Pinot Nero, Chardonnay)

Sgrassante, elegante, sapido, fruttato

€ 8,50 (al calice)



<<< *Pepperoni New York*

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia fresca, mozzarella fior di latte, cime di rapa ripassate con la loro crema

€ 14,50 *(1-6-7-11)*

CALABRETTA

Capocollo, salsa cotta di pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, cipolla rossa bruciata, crumble di 'Nduja

€ 15,50 *(1-6-7-11)*

PIZZA DELLA DOMENICA

Salsa cotta di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, sugo alla puglicse* (carne di manzo, maiale, agnello), pecorino semistagionato, pepe macinato

€ 15,50 *(1-6-7-11-12)*

BEETLEJUICE

VEGAN

Crema di zucca, funghi di stagione*, chips di topinambur, radicchio, olio di semi di zucca Stiriano

€ 14,00 *(1-6-11-12)*

Colline Novaresi DOC Nebbiolo
Le Piane (100% Nebbiolo)

Elegante, fresco, tannico, saporito

€ 6,50 (al calice)

"riVAlc" Rosso
Le Paniscbe
(Merlot, Cabernet)

Morbido, fruttato, speziato, avvolgente

€ 6,00 (al calice)

Franciacorta Rosé Brut DOCG *Mirabella*
(Pinot Nero, Chardonnay)

Sgrassante, elegante, sapido, fruttato

€ 8,50 (al calice)

Colline Novaresi DOC Nebbiolo
Le Piane (100% Nebbiolo)

Elegante, fresco, tannico, saporito

€ 6,50 (al calice)

Piemonte DOC Chardonnay "Robi & Robi"
L'Armangia (Chardonnay, Sauvignon)

Fresco, minerale, profumato, agrumato

€ 6,50 (al calice)

Pizze a basso contenuto di glutine

Tutte le pizze di questa sezione possono essere fatte con una base senza glutine preparata in collaborazione con un laboratorio esterno. Tuttavia, venendo lavorate e cotte nello stesso ambiente delle nostre pizze tradizionali, possono assorbire tracce di farina per contaminazione ambientale. Sono diciture pensate per chi ha un'intolleranza leggera o segue una dieta priva di glutine, ma **non sono idonee per persone affette da celiachia**. **+3.5euro**

GRANI ANTICHI Pizza tonda

Pizza a cornicione basso e fragrante, con 50% grano antico Enkir bio. Ricca di proteine, leggera e digeribile. Farine Tipo 2 ed Enkir bio macinate a pietra.

LA NOSTRA NAPOLI

Acciughe del mar Adriatico, mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano DOP, capperi nani, origano

€ 14,00 *(1-4-6-7-11)*

BROCCOLO

Crema con gambi e foglie di broccolo, broccoli al forno leggermente piccanti, parmigiano, acciughe, salsa di noci

€ 12,50 *(1-4-6-7-8-11)*

MONZESE

Crema di patate allo zafferano, mozzarella fior di latte, salsiccia, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, pesto al prezzemolo

€ 16,00 *(1-6-7-11)*

PROFUMI TOSCANI

VEGAN

Crema al cipollotto, salsa delicata al peperoncino, pane croccante profumato alle erbe

€ 11,50 *(1-6-11)*

Colline Novaresi DOC Nebbiolo
Le Piane (100% Nebbiolo)

Elegante, fresco, tannico, saporito

€ 6,50 (al calice)

Colline Novaresi DOC Nebbiolo
Le Piane (100% Nebbiolo)

Elegante, fresco, tannico, saporito

€ 6,50 (al calice)

Piemonte DOC Chardonnay "Robi & Robi" *L'Armangia (Chardonnay, Sauvignon)*

Fresco, minerale, profumato, agrumato

€ 6,50 (al calice)

Colline Novaresi DOC Nebbiolo
Le Piane (100% Nebbiolo)

Elegante, fresco, tannico, saporito

€ 6,50 (al calice)

Piemonte DOC Chardonnay "Robi & Robi"
L'Armangia (Chardonnay, Sauvignon)

Fresco, minerale, profumato, agrumato

€ 6,50 (al calice)

Pizze a basso contenuto di glutine

Tutte le pizze di questa sezione possono essere fatte con una base senza glutine preparata in collaborazione con un laboratorio esterno. Tuttavia, venendo lavorate e cotte nello stesso ambiente delle nostre pizze tradizionali, possono assorbire tracce di farina per contaminazione ambientale. Sono diciture pensate per chi ha un'intolleranza leggera o segue una dieta priva di glutine, ma **non sono idonee per persone affette da celiachia**. **+3.5euro**

BOLLE BURGERS

Non solo Pizze...

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 patatine fritte**

CHEESE BURGER

Hamburger di manzo scelto *, doppio formaggio Montasio, pomodoro cuore di bue, cetriolini, ketchup

€ 14,50 *(1-3-6-7-9-11)*

DELICIOUS

Hamburger di manzo scelto *, formaggio Montasio, pancetta croccante, cipolla caramellata, salsa speciale Bolle

€ 15,00 *(1-3-6-7-9-10-11-12)*

PIEMONTE

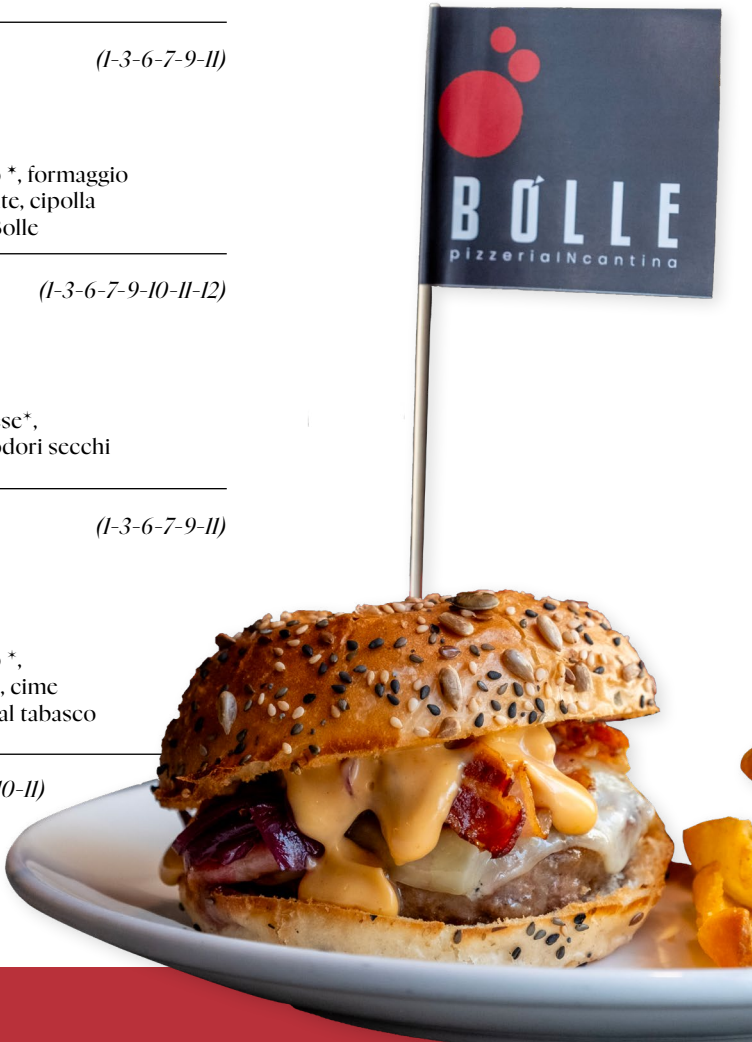
Tartare di fassona piemontese*, cime di rapa, pesto di pomodori secchi

€ 16,00 *(1-3-6-7-9-11)*

HOT BUN

Hamburger di manzo scelto *, formaggio montasio, 'Nduja, cime di rapa ripassate, maionese al tabasco

€ 15,00 *(1-3-6-7-9-10-11)*



BEVANDE

Non solo vino...

BIBITE

Acqua Microfiltrata - Liscia/Gassata - 0,7 — **€ 2,50**

Coca-Cola in vetro 0,33cl — **€ 4,00**

Coca-Cola in vetro 1 Litro — **€ 10,00**

Coca-Cola Zero Zero 0,33cl — **€ 4,00**

Sprite in vetro 0,33cl — **€ 4,00**

Aranciata Galvanina 0,35cl — **€ 5,00**

Chinotto Galvanina 0,35cl — **€ 5,00**

Tè Limone Galvanina 0,35cl — **€ 5,00**

Tè Pesca Galvanina 0,35cl — **€ 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 Blanche, Desio (MB) 5% vol. — **€ 6,00**
Speziata con coriandolo e buccia d'arancia amara

VIENNA - Birrificio Theresianer, Nervesa di Battaglia (TV) 5,3% vol. — **€ 5,00**
Rossa, dolce, elegante

IPA - Birrificio Vetra, Caronno Pertusella (VA) 6,6% vol. — **€ 6,00**
Ambrata. Un viaggio tra malti caramellati e amaro deciso

LAGER - Birrificio Theresianer, Nervesa di Battaglia (TV) 4,8% vol. — **€ 5,00**
Chiara, leggera, profumata

DOLOMITI PILS – Fabbrica in Pedavena, San Giorgio di Nogaro (UD) 4.9% vol. — **€ 5,50**
Chiara, leggera, elegante

DOLOMITI ROSSA DOPPIO MALTO - Fabbrica in Pedavena — **€ 5,50**
San Giorgio di Nogaro (UD) 6,7% vol.
Rossa strutturata ed equilibrata con sentori di caramello e frutti di bosco

INFORMAZIONI AI NOSTRI CLIENTI

Tutti gli abbinamenti delle pizze sono studiati dal nostro chef per garantire un gusto bilanciato al palato, quindi per tale ragione le pizze non possono subire variazioni salvo intolleranze e/o allergie. Per qualsiasi dubbio rivolgersi al personale di sala che sapra' aiutarvi al meglio

---

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.

DISPONIBILE MOZZARELLA SENZA LATTOSIO

Servizio 2,50 € per persona

ALLERGENI

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:

01 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

02 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

03 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

04 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

05 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

06 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

07 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
(compreso lattosio)

08 FRUTTA SECCA IN GUSCIO

09 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11 SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

** PRODOTTO SURGELATO IN LOCO*













BOLLE

pizzeria INcantina