

MENÙ PIZZE CONSEGNA A DOMICILIO

LE PIZZE

Utilizziamo sia lievito di birra che lievito madre con la tecnica della "biga".

Impastiamo farine biologiche utilizzando acqua minerale.

Adottiamo lunghe lievitazioni e maturazioni degli impasti dalle 24 alle 60 ore.

L'altissima idratazione dei nostri impasti, dal 75% al 90% conferisce alle nostre pizze, pinse e pale una leggerezza unica.

LA GRIMALDA UTILIZZA IMPASTI CON FARINE DI PRIMISSIMA QUALITÀ

Secondo il Vostro piacere potete scegliere tra:

⇒ **PIZZA IN PALA – 18 €**

Impasto classico

Con tre farciture dall'elenco delle pizze classiche

La pala lunga circa 60 cm è adatta per due persone

Si possono scegliere tre farciture differenti

- Con le farciture dall'elenco delle **pizze speciali** aumento di **1 €** per ogni farcitura
- Con le farciture dall'elenco delle **pizze gourmet** aumento di **4 €**



⇒ PINSA ROMANA

CROCCANTE FUORI MORBIDA DENTRO

LA CARATTERISTICA FORMA DELLA PINSA NON È ROTONDA MA OVALE, IL PRODOTTO OLTRE A LIVELLO ESTETICO SI DISTINGUE APPUNTO PER LA SUA DIGERIBILITÀ DOVUTA A VARI FATTORI:

- LIEVITAZIONI LUNGHE (DA 48 ORE IN POI)
- ALTA IDRATAZIONE DEGLI IMPASTI, CIRCA 80%
- MIX DI FARINE, FRUMENTO, SOIA, RISO,
MENO CALORICO DI UNA FARINA PER PIZZA
- NESSUN UTILIZZO DI GRASSO ANIMALE NELL'IMPASTO
- BASSO UTILIZZO DI OLIO E DI SALE

LA FRIABILITÀ, LA DIGERIBILITÀ E

LA FRAGRANZA DELLA PINSA

CONTRADDISTINGUONO IL PRODOTTO DA TUTTI GLI ALTRI PRESENTI SUL MERCATO.



⇒ PIZZA TONDA

I NOSTRI IMPASTI



CLASSICA: MIX DI FARINE DI FRUMENTO

- LEGGERA, CROCCANTE, DIGERIBILE



INTEGRALE: CON FARINA INTEGRALE MACINATA A PIETRA

— RICCA DI FIBRE, PROTEINE, ACIDI GRASSI



MULTICEREALI: MIX DI FARINE INTEGRALI DI GRANO DURO, DI GRANO TENERO, FARRO, SEGALE, RISO, GRANO SARACENO, MAIS E SEMI DI ZUCCA, MIGLIO, LINO, SESAMO E GIRASOLE TUTTI BIOLOGICI CERTIFICATI



FARRO MONOCOCCO: RICCA DI PROTEINE E CAROTENI, POCO CALORICA

E BEN DIGERIBILE — RICCA DI FIBRE, PROTEINE, VITAMINE E SALI MINERALI



GRANO SPEZZATO: RICCA DI FIBRE E PROTEINE, CON PROFUMO DEL PANE,

“LIEVITA” CON IDROLISI DEGLI AMIDI



RISO ROSSO: RISPETTO A QUELLO BIANCO, IL RISO ROSSO È QUATTRO VOLTE PIÙ RICCO DI FIBRE, HA IL TRIPLO DI MAGNESIO E VENTI VOLTE PIÙ FERRO.



CANAPA: RICCA DI ACIDI GRASSI, AMINOACIDI, FIBRE E VITAMINE



KAMUT: CON FARINA BIOLOGICA **KHORASAN KAMUT®** - ALTA DIGERIBILITÀ, RICCA DI PROTEINE, AMINOACIDI, VITAMINE E SALI MINERALI

PER LE PINSE E TUTTI GLI IMPASTI SPECIALI AUMENTO DI 1€

LE MARGHERITE E LE PIZZE CLASSICHE

SCHIACCIATA

Olio EVO
Rosmarino
Sale

■
€ 4,00

MARINARA

Pomodoro San Marzano
Aglio fresco
origano

■
€ 5,00

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
origano

■
€ 6,00

REGINA MARGHERITA

Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Pomodorini confit
Parmigiano Reggiano
origano

■
€ 7,00

BUFALINA

Pomodoro San Marzano
Mozzarella di Bufala Campana
Pomodorini Confit
origano

■
€ 8,00

STRACCHINO

Pomodoro San Marzano
Stracchino
origano

■
€ 8,00

LE PIZZE CLASSICHE SULLA BASE DELLA MARGHERITA • € 8.00

- ♦ **WURSTEL & PATATINE**
con wurstel e patatine Dippers
- ♦ **DIAVOLA**
con soppressata stagionata piccante
- ♦ **COTTO**
con prosciutto cotto in uscita
- ♦ **CRUDO**
con prosciutto crudo in uscita
- ♦ **FUNGHI**
con funghi misti
- ♦ **NAPOLETANA**
con filetti di acciughe gran riserva
- ♦ **4 FORMAGGI**
Con gorgonzola, parmigiano reggiano e brie

- ♦ **SALSICCIA & GORGONZOLA**
con salsiccia e gorgonzola
- ♦ **FRIARIELLI**
con friarielli, salsiccia e cipolla rossa
- ♦ **TIROLESE**
con gorgonzola e speck in uscita
- ♦ **CAPRICCIOSA**
con prosciutto cotto in uscita, carciofi,
funghi misti e olive
- ♦ **PUGLIESE**
con cipolla rossa
- ♦ **PANNA E SPECK**
con speck in uscita - senza pomodoro

LE PIZZE CLASSICHE SULLA BASE DI BUFALINA O STRACCHINO

•
€ 10.00

PER LE PINSE E TUTTI GLI IMPASTI SPECIALI AUMENTO DI 1€

PIZZE SPECIALI BIANCHE • € 10,00

SOLE



Mozzarella di bufala Campana
Filetti di acciughe cantabriche
Pomodorini confit
Olive Taggiasche
Gocce di Pesto di Prà

GENOVESE



Fior di latte Campano
Stracchino, Panna
Pesto Genovese
Olive Taggiasche

NIGHTMARE



Fior di latte Campano
Gorgonzola DOP
Parmigiano Reggiano
Brie
Soppressata stagionata piccante
Peperoncino

SANTAGATA



Fior di latte Campano
Stracciatella pugliese o burrata
Asparagi
Bottarga
Granella di nocciole

STRACCIATA

Stracchino
Brie
Stracciatella pugliese o burrata
Prosciutto Cotto in uscita

TREVIGIANA

Fior di latte Campano
Radicchio stufato
Gorgonzola DOP
Speck di Sauris

PORCINI



Fior di latte Campano
Porcini a fette trifolati
Pomodorini confit
Scaglie di Parmigiano Reggiano

MONTANARA

Fior di latte Campano
Salsiccia
Funghi misti
Peperoni
Aglio

BRONTE

Mozzarella di bufala Campana
Pesto di Pistacchio
Stracciatella pugliese o burrata
Prosciutto crudo

PER LE PINSE E TUTTI GLI IMPASTI SPECIALI AUMENTO DI 1€

PIZZE SPECIALI ROSSE • € 10,00

PIEMONTESE



Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Tonno Bianco,
Filetti di Acciughe gran riserva
Capperi e Peperoni

NOSTRANA



Pomodoro San Marzano
Fior di latte di Campano
Funghi porcini trifolati
Salsiccia
Scaglie di parmigiano

TONNO BIANCO & CIPOLLA



Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Filetto di Tonno Bianco
Cipolla rossa

DELIZIA

Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Stracciatella pugliese o burrata
Prosciutto cotto
Pomodori confit
Scaglie di parmigiano

MONTECARLO



Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Zucchine, Gamberetti
Pomodorini confit

PARMIGIANA

Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Melanzane fritte
Prosciutto Cotto in uscita
Scaglie di Parmigiano Reggiano

INFERNO



Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
'Nduja
Soppressata stagionata piccante
Cipolla rossa
Peperoncino

PORTOFINO

Pomodoro San Marzano
Stracciatella pugliese o burrata
Pomodorini confit
Gocce di Pesto Genovese
Prosciutto Crudo

PER LE PINSE E TUTTI GLI IMPASTI SPECIALI AUMENTO DI 1€

PIZZE GOURMET • € 14,00

CALAMARATA



Pomodoro
Fior di latte Campano
Calamari e gamberi fritti

FRANCESCA



Pomodoro San Marzano
Fior di latte Campano
Funghi Porcini trifolati
Scaglie Parmigiano Reggiano
Prosciutto Crudo

SALMONE



Panna
Stracciatella pugliese o burrata
Pesto di Pistacchio
Salmone Affumicato
Cipolla rossa

PREDOSA



Crema di Gorgonzola
Funghi Porcini trifolati
Panna,
Granella di Nocciola
Salsiccia cruda

ROCCA GRIMALDA



Crema di tartufo
Funghi Porcini trifolati
Brie
Peperoni
Scaglie di Parmigiano Reggiano



Aggiunta ingredienti pizza:

Cipolle, olive, capperi, patatine, wurstel — € 1,00

Mozzarella di bufala, stracchino, gorgonzola, salsiccia, funghi, acciughe— € 2,00

Prosciutto cotto, prosciutto crudo, speck, gamberetti—€ 3,00

Le pizze con aggiunte di porcini trifolati, calamari fritti,
salmone affumicato sono considerate pizze gourmet—€ 14,00

BEVANDE

ACQUA PANNA

Naturale 0,75 Lt

■
€ 2,50

ACQUA SAN PELLEGRINO

Frizzante 0,75 Lt

■
€ 2,50

VINO DI CASA BIANCO O ROSSO

Bottiglia 0,75 Lt

■
€ 9,00

BIRRA IN BOTTIGLIA 0,75 LT – BIRRIFICIO GJIULIA – FRIULI

BIRRA AGRICOLA

■
€ 12,00

NORD Bionda

Ad alta fermentazione.
Dal corpo leggero e
aroma dai toni caldi

EST Weizen

Ad alta fermentazione.
Gusto complesso ed
elegante, retrogusto
di banana, tipico

OVEST Ambrata

Ad alta fermentazione.
Note di caramello mou
si fondono con un retro-
gusto amarognolo.

SUD Nera

Ad alta fermentazione.
Aroma inebriante di
caffè e liquirizia

BIRRA IN BOTTIGLIA

ICNUSA
Chiara 0,66 Lt

■
€ 5,00

ANALCOLICA
Chiara 0,33 Lt

■
€ 3,00

GLUTEN FREE
Chiara 0,33 Lt

■
€ 3,00

BIRRA TEDESCA BIRRIFICIO "KLOSTER" - BOTTIGLIA 0,5 L ■ € 6,00

Export Dunkel 5°: scura e limpida, a bassa fermentazione, dal gusto dolce e intenso.

Weisse Hell 5.2°: chiara e velata, ad alta fermentazione, una Hefeweizen dai leggeri sentori speziati.

Weisse Dunkel 5.2°: ambrata scura, ad alta fermentazione, una Hefeweizen dal gusto dolce e delicato.

Gold Hell 5.4°: limpida e dorata, a bassa fermentazione, aroma di malto e sentori di frutta e miele.

Doppelbock Dunkel 7.4°: ambrata scura a bassa fermentazione, dal gusto ricco e intenso.

BIBITE

Coca-cola, Fanta,
Sprite, Estathè
0,33 Lt

■
€ 3,00

Coca cola
1 Lt

■
€ 6,00

Succhi di frutta
0,25 Lt

■
€ 3,50