



LA BUSSOLA

ristorante · pizzeria

*Pizza, Sfizi e Dolci  
direttamente a casa tua...*

**Consegna a domicilio  
gratuita dalle 18:30 alle 22:30  
nella città e sobborghi**

Per ordinazioni chiama:

**0131 25 37 36**

**0131 23 15 34**



## *Pizze classiche*

1 – Americana	7.00 €
pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte	
2 – Brasiliana	7.00 €
pomodoro, mozzarella, salame piccante	
3 – Bufalina	8.50 €
pomodoro, mozzarella di bufala, origano, olio, basilico	
4 – Bussola	9.00 €
pomodoro, mozzarella, frutti di mare	
5 – Calamari fritti	9.50 €
pomodoro, mozzarella, calamari fritti	
6 – Calzone classico	7.50 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
7 – Capricciosa	8.50 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	
8 – Cinque formaggi	8.50 €
pomodoro, mozzarella, stracchino, fontina, gorgonzola, brie	
9 – Deliziosa	8.50 €
pomodoro, mozzarella, stracchino, speck	
10 – Gorgonzola	7.00 €
pomodoro, mozzarella, gorgonzola	
11 – Margherita	5.00 €
pomodoro, mozzarella	
12 – Marinara	4.50 €
pomodoro, aglio, origano	
13 – Napoletana	7.00 €
pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
14 – Ortolana	8.50 €
pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi, carciofi, rucola	
15 – Patatosa	6.50 €
pomodoro, mozzarella, patatine fritte	
16 – Prosciutto	7.00 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
17 – Pugliese	7.00 €
pomodoro, cipolla, grana	
18 – Quattro stagioni	8.50 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
19 – Romana	7.50 €
pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano	
20 – Speck e brie	8.50 €
panna, mozzarella, speck, brie	
21 – Stracchino	6.50 €
pomodoro, mozzarella, stracchino	
22 – Tirolese	7.50 €
panna, mozzarella, speck	
23 – Tonno	7.00 €
pomodoro, mozzarella, tonno	
24 – Tonno e cipolla	7.50 €
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	
25 – Wurstel	6.50 €
pomodoro, mozzarella, wurstel	

Tutte le nostre pizze possono essere ordinate con **IMPASTO SPECIALE "TRAMONTI"** – lievitazione di 24H lavorata con una stesura speciale, che le conferisce il tipico bordo alto – aggiunta 1.00 €

Le variazioni in aggiunta sulle pizze variano da 1.00 € (esempio: doppia mozzarella) a 2.00 € (esempio: prosciutto crudo)

## Pizze gourmet

26 – Amarcord	10.00 €
pomodoro, mozzarella, provola, speck in cottura, radicchio, glassa di aceto balsamico	
27 – Costa d'Amalfi	10.00 €
mozzarella Fior di Latte, acciughe, timo, scorzette fresche di limone	
28 – Prosciuttosa	10.00 €
pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, provola, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio tartufato	
29 – Tramonti	9.00 €
pomodoro, mozzarella Fior di Latte, basilico, olio extra vergine d'oliva	
30 – Prelibata	10.00 €
mozzarella, bacon, olive taggiasche, burrata	
31 – Bianca rustica	10.00 €
mozzarella, stracchino, bresaola, radicchio, scaglie di grana	
32 – Campana DOC	10.00 €
mozzarella di bufala, origano, basilico, pomodorini freschi, olio	
33 – Campestre	10.00 €
mozzarella, provola, salsiccia, radicchio, speck, scaglie di grana	
34 – Delicata	10.00 €
mozzarella, gamberetti, stracchino, rucola, grana	
35 – Fumè	9.00 €
mozzarella, provola, bacon	
36 – Lussuria	10.00 €
pomodoro, mozzarella, gamberetti, cozze, salmone, calamari fritti, pomodorini freschi	
37 – Messicana	10.00 €
pomodoro, mozzarella, fagioli, bacon, salame piccante	
38 – Partenopea	10.00 €
mozzarella, provola, salsiccia, friarielli	
39 – Porcinella	9.50 €
mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo, pomodorini freschi	
40 – Saporita	9.50 €
pomodoro, mozzarella, peperoni, bacon	
41 – Superbia	10.00 €
pomodoro, mozzarella, salsiccia, provola, radicchio, speck	
42 – Valtellina	9.50 €
mozzarella, bresaola, rucola, grana	

la pizza n° 26 “Amarcord” ha partecipato al 23° Campionato Mondiale della Pizza – Parma 2014 classificandosi nella top ten tra 600 concorrenti provenienti da tutto il mondo

la pizza n° 27 “Costa d'Amalfi” ha partecipato al 24° Campionato Mondiale della Pizza – Parma 2015 ed è dedicata alla costiera amalfitana, visti i suoi ingredienti, tutti legati a questo territorio

la pizza n° 28 “Prosciuttosa” ha partecipato al 25° Campionato Mondiale della Pizza – Parma 2016 ricevendo notevole successo di gusto prima fra la giuria e poi fra voi clienti

la pizza n° 29 “Tramonti” si consiglia la lavorazione con una stesura speciale, che le conferisce il tipico bordo alto, caratteristico della Scuola dei Maestri Pizzaioli di Tramonti

Tutte le nostre pizze possono essere ordinate con **IMPASTO SPECIALE “TRAMONTI”** – lievitazione di 24H lavorata con una stesura speciale, che le conferisce il tipico bordo alto – aggiunta 1.00 €

Le variazioni in aggiunta sulle pizze variano da 1.00 € (esempio: doppia mozzarella) a 2.00 € (esempio: prosciutto crudo)

## Sfizi

<b>Parmigiana di Melanzane "come quella della nonna"</b>	<b>7.00 €</b>
Passata di pomodoro, basilico, formaggio e ovviamente melanzane con doppia frittura (come da ricetta tradizionale)	
<b>La Lasagna della Domenica</b>	<b>7.00 €</b>
Tradizionale lasagna alla bolognese, con ragù di manzo, passata di pomodoro, mozzarella e besciamella	
<b>Spadellata di mare</b>	<b>12.00 €</b>
Polipo, seppie e patate saltati in padella con un filo d'olio extravergine di oliva	
<b>Capresona</b>	<b>12.00 €</b>
Burratina di latte vaccino (gr.125), Bocconcino Fior di Latte (gr.100), Prosciutto crudo di Parma e pomodorini freschi	
<b>Cuoppo di calamari</b>	<b>12.50 €</b>
Anelli di calamari fritti in una leggera panatura, serviti nel caratteristico cartoccio	
<b>Patatine Fritte</b>	<b>4.00 €</b>

## Dolci

<b>Ricotta e Pere</b>	<b>5.00 €</b>
Produzione artigianale: con ricotta mantecata, pere sciropate e base di croccante biscotto	
<b>Tiramisù alla Nutella</b>	<b>5.00 €</b>
Cremoso tiramisù di produzione artigianale, con tanta... tanta Nutella!	
<b>Incantesimo Napoletano</b>	<b>5.00 €</b>
Babbà di produzione artigianale, con la sua ampolla di rum	
<b>Profiteroles</b>	<b>5.00 €</b>
3 bignè con cuore di panna e copertura al cioccolato	
<b>Delizia amalfitana</b>	<b>5.00 €</b>
Cupola di pan di Spagna con delicata crema chantilly al limone	

## Birre artigianali "Carediguerra"

<b>American IPA</b>	<b>5.00 €</b>
bottiglia da 33cl- 6,70% vol.- Color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato	
<b>Bohemian PILSNER</b>	<b>5.00 €</b>
bottiglia da 33cl- 5,00% vol.- Birra tradizionale ceca dal color dorato carico, corposa e con note di malto	
<b>BLANCHE</b>	<b>5.00 €</b>
bottiglia da 33cl- 5,40% vol.- Delicata birra di frumento di antica tradizione belga, dal color paglierino	
<b>Vienna LAGER</b>	<b>5.00 €</b>
bottiglia da 33cl- 5,40% vol.- Birra ambrata, di bassa fermentazione, dal sapore pulito	
<b>TRIPLE</b>	<b>5.00 €</b>
bottiglia da 33cl- 9,00% vol.- Corposa ed elegante birra belga, dal sapore intenso con sentori di frutta gialla e spezie	

## Birre

<b>Menabrea</b>	<b>4.00 €</b>
bottiglia da 66cl- 4,80% vol.- Birra chiara a bassa fermentazione	
<b>Ichnusa</b>	<b>5.00 €</b>
bottiglia da 50cl- 5,0% vol.- Birra chiara a bassa fermentazione 100% puro malto d'orzo	
<b>Lefte Blonde</b>	<b>10.00 €</b>
bottiglia da 75 cl- 6,6% vol.- Birra belga strong ale	

## Vini e Liquori

<b>Traminer</b>	15.00 €
bottiglia da 75cl- 13,00% vol.- Bianco profumato e aromatico	
<b>Prosecco Valdobbiadene</b>	16.00 €
bottiglia da 75cl- 11,00% vol.- Gusto fresco e perlage vivace	
<b>Barbera d'Asti</b>	15.00 €
bottiglia da 75cl- 13,50% vol.- Rosso rubino e gusto morbido	
<b>Costa d'Amalfi</b>	15.00 €
bottiglia da 75cl- 13,00% vol. – Colore giallo paglierino, profumi floreali e fruttati, con sentori di miele	
<b>Limoncello "Melodie"</b>	15.50 €
bottiglia da 75cl- 30,00% vol.- Azienda Ettore Sammarco di Ravello	
<b>Meloncello "Melodie"</b>	15.50 €
bottiglia da 75cl- 30,00% vol.- Azienda Ettore Sammarco di Ravello	

## Bevande

<b>Acqua naturale</b>	1.00 €
bottiglia plastica da 50cl	
<b>Acqua frizzante</b>	1.00 €
bottiglia plastica da 50cl	
<b>Coca Cola</b>	3.00 €
da 33cl	
<b>Coca Cola</b>	4.00 €
da Litro	
<b>Coca Cola Zero</b>	3.00 €
da 33cl	
<b>Fanta</b>	3.00 €
da 33cl	
<b>Sprite</b>	3.00 €
da 33cl	
<b>Estathè Limone</b>	3.00 €
da 33cl	
<b>Estathè Pesca</b>	3.00 €
da 33cl	



