

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

Solo la passione ti spinge oltre il lavoro

La nostra classica pizza napoletana vuole diventare ancora più buona grazie a un'attenta valutazione degli ingredienti usati, che ci permette anche di contribuire attivamente alla lotta contro il cambiamento globale.

Per ridurre l'impatto ambientale dei consumi alimentari, abbiamo scelto di utilizzare verdure provenienti da *agricoltura biologica*, di premiare i *produttori locali*, sostenendo quindi l'economia del nostro territorio, di dare spazio alle eccellenze *artigianali* italiane

e di selezionare salumi provenienti da *allevamenti etici*, che rispettano il benessere degli animali.

Dedichiamo una particolare attenzione all'impasto, rigorosamente a *lunga lievitazione* con *lievito madre*, per il quale utilizziamo farine di grano italiano, proveniente da agricoltura biologica certificata, *macinato a pietra*. Nostro fidato partner è Antico Molino Rosso, unico molino biodedicato dal 1987.

Angelina e Riccardo



ANTICO MOLINO ROSSO®

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3

PROSCIUTTO

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto € 7,50

FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte, funghi € 7,50

TROPEA

Pomodoro, fiordilatte, cipolla di Tropea € 7,00

ROMANA

Pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara, origano € 7,00

DIAVOLA

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante € 7,50

VIENNESE

Pomodoro, fiordilatte, wurstel € 7,00

PATATOSA

Pomodoro, fiordilatte, patate fritte € 7,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi € 9,00

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto e funghi € 8,50

VERDURE

Pomodoro, fiordilatte, verdure di stagione € 9,00

ZOLA E SPECK

Pomodoro, fiordilatte, Gorgonzola DOP, speck Alto Adige € 9,00

FORMAGGI

Pomodoro, fiordilatte, Gorgonzola DOP, caciotta toscana,
Asiago DOP € 8,50

SAN DANIELE

Pomodoro, fiordilatte, crudo San Daniele € 8,50

TONNO CIPOLLA

Pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea € 8,50

CALZONE

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto, funghi € 9,00

MARINARA

Pomodoro, origano, aglio € 4,50

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

Pizze tradizionali

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3

MARGHERITA CLASSICA

Pomodoro, fiordilatte, basilico fresco

€ 5,50

MARGHERITA REGINA (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, datterini gialli,
grana padano in cottura, basilico fresco, origano

€ 7,50

MARGHERITA DOC

Pomodoro, bufala di Borgoluce, datterini, basilico fresco

€ 8,50

MARGHERITA CONFIT (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, burrata, basilico fresco,
pomodorini confit

€ 9,00

MARGHERITA SPECIAL

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, mozzarella di bufala di
Borgoluce, basilico, origano

€ 9,00

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3

MELANZANE DI PUGLIA (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, melanzane grigliate,
cuore di burrata affumicata, pane grattugiato

€ 9,50

SOSPIRO (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, cicoriella selvatica di campo,
scamorza affumicata, salamino piccante

€ 10,00

SFIZIOSA (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli,
pomodorini confit, burrata

€ 11,00

NORVEGIA (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, salmone norvegese affumicato, zest
di limone, Squacquerone di Romagna DOP, datterini gialli

€ 12,00

MEDITERRANEA (senza salsa di pomodoro)

Fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala di Borgoluce,
datterini, rucola

€ 10,00

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3

FRIARIELLI E SALSICCIA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, friarielli di campo, salsiccia € 9,00

DELIZIA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala
Borgoluce, guanciale stellato, mugnoli selvatici di campo € 11,00

ALLA BRACE

Pomodoro, fiordilatte di Agerola,
prosciutto cotto alla brace triestino € 9,00

ARICCIA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, porchetta di Ariccia,
Asiago DOP, peperoni grigliati € 11,50

SOFIA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, code di gambero,
Squacquerone di Romagna DOP, rucola € 12,00

SICILIANA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, capperi di Salina,
olive taggiasche, acciughe di Cetara € 9,00

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3

SAPORITA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli,
olive taggiasche, guanciale stellato

€ 11,00

MONTANARA

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, funghi porcini, Morlacco

€ 9,50

SARACENO

Pomodoro, fiordilatte di Agerola, tonno, peperoni grigliati,
speck Alto Adige

€ 9,50

ALLERGENI

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi”

ALLERGEN

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

ALLERGENE

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

ALLERGÈNE

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1 9 8 3