

AL
SARACENO

P I Z Z E R I A

1983

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

ASPARAGI

Pomodoro, mozz. fiordilatte, asparagi di Bassano DOP,
Grana Padano DOP in cottura.



€ 9,00

BASSANESE

Pomodoro, mozz. fiordilatte, asparagi di Bassano DOP,
uovo, Grana Padano DOP in cottura.



€ 10,00

DAMA BIANCA (senza salsa di pomodoro)

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, premiato Biancone del
Grappa (Castellan), asparagi di Bassano DOP, guanciale stellato
del Sauris

€ 12,00

INSOLITA (senza salsa di pomodoro)

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, asparagi di Bassano DOP,
prosciutto cotto, mostarda biologica agli agrumi, zest di limone

€ 13,00

DECISA

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerla, asparagi di Bassano DOP,
cipolla di Tropea, acciughe di Cetara, salamino piccante

€ 13,00

GENTILE (senza salsa di pomodoro)

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, asparagi di Bassano DOP,
salmone norvegese affumicato

€ 12,50

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

AUDACE

€ 12,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerla, funghi cardoncelli della Murgia Pugliese, asparagi di Bassano DOP, sopressa nostrana

HEIDI

€ 12,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, porcini freschi, premiato Biancone del Grappa (Castellan), salsiccia nostrana

MORTAZZA (senza salsa di pomodoro)

€ 14,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, pesto di pistacchio di Bronte, granella di pistacchio, scamorza affumicata di Agerola, Mortadella IGP di Bologna, pomodorini datterini rossi

BIRRA ALLA SPINA CONSIGLIATA

Italian Pale Lager

Birra non filtrata a bassa fermentazione, gusto deciso arricchito da sentori di frutti esotici e note agrumate derivanti dal processo di dry hopping

0,3l 0,5l

€ 3,80 € 6,00

VINO AL CALICE CONSIGLIATO

Rosé ROSARIFLESSO

€ 3,00

Extra Brut BORGOLUCE

€ 3,00

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

PROSCIUTTO € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto cotto

FUNGHI € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi



TROPEA € 7,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, cipolla di Tropea



ROMANA € 7,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe di Cetara, origano

DIAVOLA € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino piccante

VIENNESE € 7,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, wurstel

PATATOSA € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, patate fritte



AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1983

CAPRICCIOSA € 9,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi

VERDURE € 9,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte, verdure di stagione 

ZOLA E SPECK € 9,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte, Gorgonzola DOP di Cameri, speck friulano

FORMAGGI € 8,50
Pomodoro, mozz. fiordilatte, Gorgonzola DOP di Cameri, Asiago DOP, Biancone del Grappa (Castellan), Grana Padano in cottura 

SAN DANIELE € 8,50
Pomodoro, mozz. fiordilatte, crudo San Daniele DOP 20 mesi

TONNO CIPOLLA € 8,50
Pomodoro, mozz. fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea 

CALZONE € 9,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi

MARINARA € 4,50
Pomodoro, aglio, origano 


PROSCIUTTO E FUNGHI € 8,50
Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi

Pizze tradizionali


Le farine sono biologiche e macinate a pietra

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

MARGHERITA CLASSICA  € 5,50
Pomodoro, mozz. fiordilatte, basilico fresco

MARGHERITA REGINA (senza salsa di pomodoro)  € 8,00
Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola,
pomodorini datterini gialli dolci, Grana Padano
in cottura, basilico fresco, origano

MARGHERITA DOC  € 9,00
Pomodoro, mozz. di bufala di Borgoluce,
pomodorini datterini, basilico fresco


MARGHERITA CONFIT (senza salsa di pomodoro)  € 9,50
Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, burrata,
basilico fresco, pomodorini confit

MARGHERITA SPECIAL  € 9,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
mozz. di bufala di Borgoluce, basilico fresco

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

MELANZANE DI PUGLIA (senza salsa di pomodoro)  € 10,00
Mozz. fiordilatte di Agerola, melanzane grigliate,
cuore di burrata, pane grattugiato

SOSPIRO (senza salsa di pomodoro) € 10,00
Mozz. fiordilatte di Agerola, cicoriella selvatica di campo,
scamorza affumicata di Agerola DOP, salamino piccante

SFIZIOSA (senza salsa di pomodoro)  € 11,00
Mozz. fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli della
Murgia pugliese, pomodorini confit, burrata

NORVEGIA (senza salsa di pomodoro) € 13,00
Mozz. fiordilatte di Agerola, salmone norvegese affumicato,
zest di limone, Squacquerone di Romagna DOP, pomodorini
datterini gialli dolci

PONTE VECCHIO (senza salsa di pomodoro) € 12,00
Mozz. fiordilatte di Agerola, pesto di Broccolo di Bassano,
straccetti di pancetta nostrana, scaglie di pecorino leggermente
piccante della Cinta Senese, pomodorini datterini

Pizze speciali bianche

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

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

FRIARIELLI E SALSICCIA € 9,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
friarielli di campo, salsiccia

DELIZIA € 11,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala
Borgoluce, guanciale stellato del Sauris,
mugnoli selvatici di campo (erbetta spontanea pugliese)

ALLA BRACE € 9,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
prosciutto cotto alla brace triestino

ARICCIA € 12,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, porchetta di Ariccina,
Asiago DOP, peperoni grigliati

SOFIA € 13,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, code di gambero,
Squacquerone di Romagna DOP, rucola

SICILIANA € 9,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, capperi,
olive taggiasche, acciughe di Cetara

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

SAPORITA

€ 12,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
funghi cardoncelli della Murgia pugliese, olive taggiasche,
guanciale stellato del Sauris

MONTANARA

€ 9,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
funghi porcini, Morlacco



SARACENO

€ 9,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, tonno,
peperoni grigliati, speck friulano

Pizze speciali

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

VERDURE IN Crosta DI FARINA DI GRANO

Frittelline di zucchine ricotta e menta € 5,00

Fiori di zucca € 5,00

Carciofini € 5,00

Pomodorelle € 5,00

Panciotte patate e salsiccia € 5,00

Frittelline di peperoni e cacio € 5,00

PATATE FRITTE € 4,00

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1983

ACQUA

Acqua Plose naturale 25cl	€ 1,00
Acqua Plose frizzante 25cl	€ 1,00
Acqua Plose naturale 75cl	€ 2,50
Acqua Plose frizzante 75cl	€ 2,50

BIBITE 33cl € 2,80

Coca-cola vetro, Coca-cola Zero vetro,
Fanta vetro, Sprite

BIBITE PLOSE 25cl € 2,80

Acqua tonica, Chinotto, Limonata

TÈ FREDDI BIOPLOSE 25cl € 2,80

Limone, pesca

APERITIVI ANALCOLICI 33cl € 3,00

Sanbittèr alla frutta e Gingerino

BEVI ITALIANO VETRO 33cl

Molecola Zero Zuccheri € 2,80

Molecola BIO fair trade € 3,00

(cola biologica senza caffeina ed equo solidale)

DESSERT € 5,00 / 6,00

Selezione di dolci del giorno

CAFFÈ

Caffè espresso € 1,20

Caffè decaffeinato € 1,30

Caffè d'orzo € 1,40

DISTILLATI E LIQUORI € 3,00 / 8,00

Aggiunta sulla pizza da € 2,00

COPERTO € 1,50

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

BIRRE ALLA SPINA

(Fabbrica di Pedavena birra Dolomiti)

	0,2l	0,4l	0,5l	caraffa 1,5l
Dolomiti non filtrata del centenario	€ 2,50	€ 4,50	€ 5,50	€ 15,00
Dolomiti rossa	€ 2,50	€ 4,50	€ 5,50	€ 15,00
		0,3l	0,5l	caraffa 1,5l
Dolomiti stagionale		€ 3,80	€ 6,00	€ 17,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

FLEA IPA 33cl € 5,00

Federico II Extra, birra cruda non filtrata, non pastorizzata

FLEA Blanche 33cl € 5,00

Bianca Lancia, birra viva non filtrata, non pastorizzata

PEDAVERA analcolica 33cl € 4,00

A FREYA Ale al farro 50cl € 8,00

Dedicata alla famosa scrittrice Fleya Stark, legata alla città di Asolo, ultima erede di una stirpe di grandi viaggiatori.
(ACELUM, Birrificio artigianale di Castelcuco - Treviso)

A DO' STORIESKI bianca 50cl € 8,00

Prodotta con Antico Grano Piave coltivato a Belluno, non filtrata, non pastorizzata
(ACELUM, Birrificio artigianale di Castelcuco - Treviso)

A DUSE strong bitter ambrata 50cl € 8,00

Doppio malto ispirata alle tradizionali India-Pale-Ale inglesi. Si distingue per l'impiego di luppoli selezionati americani e per la bassa gasatura in omaggio allo stile anglofono
(ACELUM, Birrificio artigianale di Castelcuco - Treviso)

ALPIRSBACHER-KLOSTERBRÄU 50cl € 5,00

Weizen della Foresta Nera

RADLER 33cl € 3,00

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1983

BOLLICINE

**Franciacorta DOCG Brut
Lo Sparviere Cuvèè n°7**

calice

/

bottiglia

€ 30,00

Caratteristico con note di mieli chiari, frutta matura, mandorla e sfumature burrose tipiche del vitigno Chardonnay 100%

Trento DOC ORO ROSSO Brut

calice

/

bottiglia

€ 30,00

Oro Rosso deriva dall'espressione utilizzata in Valle di Cembra per riferirsi al porfido di origine vulcanica presente nei versanti della valle. Spumante metodo classico dal profumo raffinato con note di frutta matura e crosta di pane. Vitigno 100% Chardonnay

**Rosè ROSARIFLESSO
Extra Brut Borgoluce**

calice

€ 3,00

bottiglia

€ 19,00

Spumante rosè con personalità aromatica ed elegante. Note di mirtillo, ribes, fragola e frutta con perlage fine e persistente.
Zona di produzione: Susegana (Veneto).
Uvaggio: Chardonnay 70%, Pinot 30%

**Valdobbiadene Prosecco Superiore
D.O.C.G. Brut Borgoluce**

calice

€ 3,00

bottiglia

€ 19,00

Note di mela gialla, pera, glicine e fiori di prato per un prosecco fine ed elegante piacevolmente acidulo e setoso. Zona di produzione delle uve: colline tra Valdobbiadene, Susegana e Collalto (Veneto). Vitigni: Glera

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

VINI BIANCHI

Soave DOC CAMPOBASE

Zona di produzione: Soave e Monteforte
d'Alpone. Uvaggio: Garganega 100%

calice € 3,00 bottiglia € 18,00

Lugana DOC CAMPO ARGILLA

Zona di produzione: Zona sud del lago di Garda.
Uvaggio: Turbiana (o Trebbiano di Lugana) 100%

calice € 3,00 bottiglia € 18,00

Ribolla Gialla TENUTA DEL MORER

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia.
Uvaggio: Ribolla

calice € 3,00 bottiglia € 18,00

VINI ROSSI

**Valpolicella Classico Superiore
DOC LAVARINI**

Zona di produzione: Valpolicella (Verona).
Vitigni: uvaggio di Corvina e Corvinone
65%, Rondinella 25% e Molinara 10%

calice € 2,50 bottiglia € 17,00

**Cabernet Veneto IGT biologico
certificato CASE PAOLIN**

Zona di produzione: Treviso. Vitigni: uvaggio
Cabernet Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

calice € 2,50 bottiglia € 17,00

Lagrein Sudtirolo-Alto Adige DOC RAETIA

Zona di produzione: Alto Adige.
Vitigni: uve autoctone della zona di Gries (BZ)

calice € 3,00 bottiglia € 19,00

Solo la passione ti spinge oltre il lavoro

Rispetto per madre natura, lusso delle cose semplici, riscoperta di sapori genuini ed essenziali, benessere e salute. Questa è la filosofia con cui cerchiamo di rendere ancora più buona la classica pizza napoletana.

Sosteniamo l'economia del nostro territorio premiando i produttori locali e, per un *consumo consapevole*, utilizziamo verdure provenienti da *agricoltura biologica* dando comunque spazio alle *eccellenze artigianali italiane* e selezionando salumi provenienti da *allevamenti etici* che rispettano il

benessere degli animali.

Solo acqua, farina, sale e olio evo per il nostro impasto a lunga lievitazione e con lievito madre, frutto di un'accurata ricerca che prevede l'esclusivo utilizzo di farine biologiche integrali di grani antichi macinate a pietra con solo cereali italiani da produzione biologica certificata.

Nostro fidato partner è Antico Molino Rosso, molino biodedicato dal 1987.

Angelina e Riccardo



ANTICO MOLINO ROSSO®

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
PIZZERIA
1983