

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

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1983

ESTATE AMALFITANA € 12,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, acciughe di Cetara, fiori di zucca, ricotta di bufala Borgoluce.

CILENTANA (senza salsa di pomodoro) € 12,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, pomodorini, fiori di zucca, burrata pugliese.

CETARA € 12,00

Passata di pomodoro giallo, mozz. fiordilatte di Agerola, colatura di alici di Cetara, pinoli biologici italiani, basilico

MEDITERRANEA (senza salsa di pomodoro) € 10,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala Borgoluce, pomodorini e rucola.

CUORE DI NAPOLI € 8,00

Salsa di pomodoro (*ottenuta dalla lavorazione del Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP che cresce alle pendici del vulcano e leggenda dice che si nutra della lava stessa del Vesuvio da qui il suo sapore "ardente"*) mozz. fiordilatte di Agerola, basilico.

ROMAGNA (senza salsa di pomodoro) € 12,00

Bianca con squacquerone di Romagna DOP, mozz. fiordilatte di Agerola, Coppa arrosto di Parma, rucola.

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

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 Extra Brut BORGOLUCE € 3,00

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

PROSCIUTTO € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto cotto

FUNGHI € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi



TROPEA € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, cipolla di Tropea



ROMANA € 7,50

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



Le farine sono biologiche e macinate a pietra

AL
SARACENO
PIZZERIA
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 € 9,00
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


Le farine sono biologiche e macinate a pietra

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

MARGHERITA CLASSICA € 6,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte, basilico fresco 

MARGHERITA REGINA (senza salsa di pomodoro) € 8,50
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) € 10,00
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 

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

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) € 14,00
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

AL
SARACENO
PIZZERIA
1983

FRIARIELLI E SALSICCIA € 9,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
friarielli di campo, salsiccia

DELIZIA € 12,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, ricotta di bufala
Borgoluce, guanciale stellato del Sauris,
mugnoli selvatici di campo (erbetta spontanea pugliese)

ALLA BRACE € 10,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
prosciutto cotto alla brace triestino

ARICCIA € 12,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, porchetta di Ariccia,
Asiago DOP, peperoni grigliati

SOFIA € 13,00
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, code di gambero,
Squacquerone di Romagna DOP, rucola

SICILIANA € 9,50
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, capperi,
olive taggiasche, acciughe di Cetara

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
1983

SAPORITA

€ 12,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,
funghi cardoncelli della Murgia pugliese, olive taggiasche,
guanciaie 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

AL
SARACENO
P I Z Z E R I A
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 o frizzante 25cl	€ 1,50
Acqua Plose naturale o frizzante 75cl	€ 3,00

BIBITE 33cl

Coca-cola vetro, Coca-cola Zero vetro, Fanta vetro, Sprite	€ 3,00
---	--------

BIBITE PLOSE 25cl

Acqua tonica, Chinotto, Limonata	€ 3,00
----------------------------------	--------

TÈ FREDDI BIOPLOSE 25cl

Limone, pesca	€ 3,00
---------------	--------

APERITIVI ANALCOLICI 33cl

Sanbittèr alla frutta, Gingerino, Spritz Plose analcolico	€ 3,00
---	--------

APERITIVI

Spritz Aprerol, Campari, Zucca	€ 3,00
--------------------------------	--------

Hugo	€ 4,00
------	--------

Americano, Negroni	€ 5,00
--------------------	--------

BEVI ITALIANO VETRO 33cl

Molecola Zero Zuccheri	€ 3,00
------------------------	--------

Molecola BIO fair trade (cola bio senza caffeina, equo solidale)	€ 3,50
--	--------

DESSERT

Selezione di dolci del giorno	€ 5,00 / 6,00
-------------------------------	---------------

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

€ 2,00

BIRRE ALLA SPINA
(Fabbrica di Pedavena birra Dolomiti)

	0,2l	0,4l	0,5l	caraffa 1,5l
Dolomiti non filtrata del centenario	€ 2,70	€ 5,00	€ 5,80	€ 16,00
Dolomiti rossa	€ 2,70	€ 5,00	€ 5,80	€ 16,00
		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	€ 8,50
Dedicata alla famosa scrittrice Fleya Stark, legata alla città di Asolo, ultima erede di una stirpe di grandi viaggiatori. (ACELUM, Birrificio artigianale di Castelfucchio - Treviso)	
A DO' STORIESKI bianca 50cl	€ 8,50
Prodotta con Antico Grano Piave coltivato a Belluno, non filtrata, non pastorizzata (ACELUM, Birrificio artigianale di Castelfucchio - Treviso)	
A DUSE strong bitter ambrata 50cl	€ 8,50
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 Castelfucchio - Treviso)	
ALPIRSBACHER-KLOSTERBRÄU 50cl	€ 6,00
Weizen della Foresta Nera	
RADLER 33cl	€ 3,00

BOLLICINE

Franciacorta DOCG Brut	calice	bottiglia
Lo Sparviere Cuvée n°7	/	€ 32,00
Caratteristico con note di mieli chiari, frutta matura, mandorla e sfumature burrose tipiche del vitigno Chardonnay 100%		

Trento DOC ORO ROSSO Brut	calice	bottiglia
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	/	€ 32,00

Rosè ROSARIFLESSO	calice	bottiglia
Extra Brut Borgoluce	€ 3,00	€ 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	calice	bottiglia
D.O.C.G. Brut Borgoluce	€ 3,00	€ 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
1983

VINI BIANCHI

Soave DOC CORTE GIACOBBE calice bottiglia
Zona di produzione: Colline di Roncà € 3,00 € 18,00
alle pendici dei Monti Lessini.
Uvaggio: Garganega in purezza 100%

Lugana Mandolara DOC LE MORETTE calice bottiglia
Zona di produzione: Zona sud del lago di Garda. € 3,00 € 19,00
Uvaggio: Turbiana 100%

Ribolla Gialla TENUTA DEL MORER calice bottiglia
Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia. € 3,00 € 18,00
Uvaggio: Ribolla

VINI ROSSI

Valpolicella Classico Superiore calice bottiglia
DOC LAVARINI € 3,00 € 18,00
Zona di produzione: Valpolicella (Verona).
Vitigni: uvaggio di Corvina e Corvinone
65%, Rondinella 25% e Molinara 10%

Cabernet Veneto IGT biologico calice bottiglia
certificato CASE PAOLIN € 3,00 € 17,00
Zona di produzione: Treviso. Vitigni: uvaggio Cabernet
Sauvignon 60%, Cabernet Franc 40%

Lagrein Sudtirolo-Alto Adige DOC RAETIA calice bottiglia
Zona di produzione: Alto Adige. € 3,00 € 19,00
Vitigni: uve autoctone della zona di Gries (BZ)

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