

AL  
**SARACENO**

P I Z Z E R I A

1983

## **Armonia**

Quando creiamo una pizza  
cerchiamo di farvi vivere un'emozione.

Misceliamo quindi gli ingredienti  
in modo che sprigionino la loro caratteristica migliore  
e ci sia sempre un perfetto equilibrio nei sapori.

Se possibile non apportare eccessive modifiche.  
Grazie

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

**RUSTICA** € 13,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, mozz. di bufala di Borgoluce, salsiccia nostrana, radicchio di Treviso

---

**TREVISANELLA** € 13,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, Squacquerone di Romagna DOP, prosciutto crudo S. Daniele DOP 20mesi, radicchio di Treviso

---

**DOLCE FUMO** € 15,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola, premiato Biancone del Grappa (Castellan), radicchio di Treviso, salmone norvegese affumicato

---

**DUCHESSA (senza salsa di pomodoro)** € 13,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, crema di zucca, radicchio di Treviso, pezzetti di zucca, porcini freschi, guanciale stellato del Sauris

---

**CINDERELLA (senza salsa di pomodoro)** € 12,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, crema di zucca, provola affumicata di Agerola DOP, pezzetti di zucca, pancetta nostrana

---

**DOLCE E SALATO (senza salsa di pomodoro)** € 11,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, gorgonzola di Cameri DOP, mostrada di cipolla biologica, salsiccia nostrana, glassa di aceto balsamico di Modena

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

**ALPINA**

€13,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, chiodini freschi,  
Morlacco del Grappa, sopressa nostrana

---

**SORRISO PUGLIESE**

€ 13,00

Pomodoro Rosso Gargano, mozz. fiordilatte,  
mugnoli selvatici di campo (erbetta spontanea pugliese)  
cicoriella selvatica, funghi cardoncelli della Murgia pugliese,  
burrata

---



**APPETITOSA**

€ 14,00

Pomodoro Rosso Gargano, mozz. fiordilatte,  
prosciutto cotto, porcini freschi, formaggio Morlacco,  
salamino piccante del Sauris

---

**BIRRA ALLA SPINA CONSIGLIATA**

**Ambrata (alc. 7% vol.)**  
con scorza di arancia amara

0,3l    0,5l  
€ 3,80    € 6,50

---

**VINO AL CALICE CONSIGLIATO**

**Valpolicella Classico Superiore**  
**DOC LAVARINI**

€ 3,00

AL  
**SARACENO**  
PIZZERIA  
1983

**PROSCIUTTO** € 7,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto cotto

---

**FUNGHI** € 7,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi



**TROPEA** € 7,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, cipolla di Tropea



**ROMANA** € 8,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe di Cetara, origano

---

**DIAVOLA** € 7,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino piccante

---

**VIENNESE** € 7,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, wurstel

---

**PATATOSA** € 7,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, patate fritte



AL  
**SARACENO**  
P I Z Z E R I A  
1983

**CAPRICCIOSA** € 9,50  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi

---

**VERDURE** € 9,50  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, verdure di stagione 

---

**ZOLA E SPECK** € 9,50  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, Gorgonzola DOP di Cameri, speck friulano

---

**FORMAGGI** € 9,00  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, Gorgonzola DOP di Cameri, Asiago DOP, Biancone del Grappa (Castellan), Grana Padano in cottura 

---

**SAN DANIELE** € 10,00  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, crudo San Daniele DOP 20 mesi

---

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

---

**CALZONE** € 9,50  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi

---

**MARINARA** € 4,50  
Pomodoro, aglio, origano 

---

**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 9,00  
Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi


**Pizze tradizionali**

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

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

**MARGHERITA CLASSICA**  € 6,50  
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**  € 9,50  
Pomodoro, mozz. di bufala di Borgoluce,  
pomodorini datterini, basilico fresco

---

**MARGHERITA CONFIT (senza salsa di pomodoro)**  € 11,00  
Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, burrata,  
basilico fresco, pomodorini confit

---

**MARGHERITA SPECIAL**  € 9,50  
Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,  
mozz. di bufala di Borgoluce, basilico fresco


AL  
**SARACENO**  
P I Z Z E R I A  
1983

**MELANZANE DI PUGLIA (senza salsa di pomodoro)**  € 11,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, melanzane grigliate,  
cuore di burrata, pane grattugiato

---

**SOSPIRO (senza salsa di pomodoro)** € 11,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, cicoriella selvatica di campo,  
scamorza affumicata di Agerola DOP, salamino piccante

---

**SFIZIOSA (senza salsa di pomodoro)**  € 12,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli della  
Murgia pugliese, pomodorini confit, burrata

---

**NORVEGIA (senza salsa di pomodoro)** € 15,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, salmone norvegese affumicato,  
zest di limone, Squacquerone di Romagna DOP, pomodorini  
datterini gialli dolci

---

**PONTE VECCHIO (senza salsa di pomodoro)** € 13,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, pesto di Broccolo di Bassano,  
straccetti di pancetta nostrana, scaglie di pecorino leggermente  
piccante della Cinta Senese, pomodorini datterini

---

**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

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** € 9,50

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

---

**DELIZIA** € 12,50

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** € 13,00

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

---

**SOFIA** € 14,00

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

---

**SICILIANA** € 10,00

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

---

**HEIDI** € 13,00

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

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

**SAPORITA**

€ 13,00

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

---

**MONTANARA**

€ 11,00

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

---



**SARACENO**

€ 11,00

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





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 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 Aperol, Campari, Zucca, Airone Rosso (POLI)	€ 3,00
Hugo	€ 4,00
Americano, Negroni	€ 5,00
Airone Rosso on the rocks	€ 3,50
Vermouth Martini Rosso e Bianco	€ 3,00

**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

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	€ 3,00	€ 5,50	€ 6,00	€ 17,00
Dolomiti rossa	€ 3,00	€ 5,50	€ 6,00	€ 17,00
		0,3l	0,5l	caraffa 1,5l
Dolomiti stagionale		€ 3,80	€ 6,50	€ 18,00

**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 Castelcuco - Treviso)

**A DO' STORIESKI bianca 50cl** € 8,50

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

**A DUSE strong bitter ambrata 50cl** € 8,50

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 Castelcuco - Treviso)

**ALPIRSBACHER-KLOSTERBRÄU 50cl** € 6,00

Weizen della Foresta Nera

**RADLER 33cl** € 3,00

Birre in bottiglia e alla spina



AL  
**SARACENO**  
P I Z Z E R I A  
1983

**BOLLICINE**

**Franciacorta DOCG Brut** calice bottiglia  
**Lo Sparviere Cuvèè 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  
/ € 32,00

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** calice bottiglia  
**Extra Brut Borgoluce** / € 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 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 € 19,00

**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 € 3,00      bottiglia € 18,00

**Cabernet Veneto IGT biologico  
certificato CASE PAOLIN**

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

calice € 3,00      bottiglia € 18,00

**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