

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

## **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**

€ 13,50

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

---

**TREVISANELLA**

€ 13,50

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

---

**DOLCE FUMO**

€ 16,00

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

---

**DUCHESSA (senza salsa di pomodoro)**

€ 15,00

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

---

**CINDERELLA (senza salsa di pomodoro)**

€ 13,00

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)**

€ 12,00

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**

€ 13,50

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

---

**SORRISO PUGLIESE**

€ 13,50

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

---

**PIUMA**

€ 10,00

Pomodoro Rosso Gargano, zucchine, cipolla di Tropea,  
pomodorini datterini, olive taggiasche

---



**BIRRA ALLA SPINA CONSIGLIATA**

**La Stagionale**

0,3l    0,5l  
€ 3,80    € 6,50

---

**VINO AL CALICE CONSIGLIATO**

**Valpolicella Classico Superiore  
DOC LAVARINI**

€ 3,50

AL  
**SARACENO**  
PIZZERIA  
1983

**PROSCIUTTO** € 8,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto cotto

---

**FUNGHI** € 8,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi del Montello



**TROPEA** € 8,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, cipolla di Tropea



**ROMANA** € 8,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe di Cetara, origano

---

**DIAVOLA** € 8,50

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino piccante del Sauris

---

**VIENNESE** € 8,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, wurstel Alto Adige

---

**PATATOSA** € 8,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, patate fritte



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

**CAPRICCIOSA** € 9,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi, carciofi

---

**VERDURE** € 9,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, verdure di stagione



**ZOLA E SPECK** € 9,80

Pomodoro, mozz. fiordilatte, Gorgonzola DOP di Cameri, speck Alto Adige

---

**FORMAGGI** € 9,30

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



**SAN DANIELE** € 10,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, crudo San Daniele DOP 20 mesi

---

**TONNO CIPOLLA** € 9,30

Pomodoro, mozz. fiordilatte, tonno, cipolla di Tropea

---

**CALZONE** € 10,00

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto, funghi

---

**MARINARA** € 4,50

Pomodoro, aglio, origano



**PROSCIUTTO E FUNGHI** € 9,50

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  
1983

**MARGHERITA CLASSICA**

Pomodoro, mozz. fiordilatte, basilico fresco



€ 6,50

---

**MARGHERITA REGINA (senza salsa di pomodoro)**

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola,  
pomodorini datterini gialli dolci, Grana Padano  
in cottura, basilico fresco, origano



€ 9,00

---

**MARGHERITA DOC**

Pomodoro, mozz. di bufala di Borgoluce,  
pomodorini datterini, basilico fresco



€ 11,00

---

**MARGHERITA CONFIT (senza salsa di pomodoro)**

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, burrata,  
basilico fresco, pomodorini confit



€ 12,00

---

**MARGHERITA SPECIAL**

Pomodoro, mozz. fiordilatte di Agerola,  
mozz. di bufala di Borgoluce, basilico fresco



€ 11,00


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

**MELANZANE DI PUGLIA (senza salsa di pomodoro)**  € 11,50  
Mozz. fiordilatte di Agerola, melanzane grigliate,  
cuore di burrata, pane grattugiato

---

**SOSPIRO (senza salsa di pomodoro)** € 12,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, cicoriella selvatica di campo,  
scamorza affumicata di Agerola DOP, salamino piccante  
del Sauris

---

**SFIZIOSA (senza salsa di pomodoro)**  € 13,50  
Mozz. fiordilatte di Agerola, funghi cardoncelli della  
Murgia pugliese, pomodorini confit, burrata

---

**NORVEGIA (senza salsa di pomodoro)** € 16,00  
Mozz. fiordilatte di Agerola, salmone norvegese affumicato,  
zest di limone, Squacquerone di Romagna DOP, pomodorini  
datterini gialli dolci

---

**PONTE VECCHIO (senza salsa di pomodoro)** € 13,50  
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



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

**FRIARIELLI E SALSICCIA** € 10,00

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

---

**DELIZIA** € 13,50

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** € 14,00

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

---

**SOFIA** € 15,00

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

---

**SICILIANA** € 11,00

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**

€ 13,50

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

---

**MONTANARA**



€ 11,50

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

---

**SARACENO**

€ 11,50

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

**Aggiunta sulla pizza (ad ogni ingrediente)** da € 2,00 a € 4,50  
**COPERTO a persona** € 2,00

**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 € 5,50

---

Fiori di zucca € 5,50

---

Carciofini € 5,50

---

Pomodorelle € 5,50

---

Panciotte patate e salsiccia € 5,50

---

Frittelline di peperoni e cacio € 5,50

---

**PATATE FRITTE** € 5,00



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

**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 27,5cl**

Limone, pesca	€ 3,50
---------------	--------

**APERITIVI ANALCOLICI 33cl**

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

**APERITIVI**

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

---

**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 / 7,00
-------------------------------	---------------

---

**CAFFÈ**

Caffè espresso	€ 1,30
Caffè decaffeinato	€ 1,40
Caffè d'orzo	€ 1,50

---

**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	€ 5,80	€ 6,50	€ 18,00
Dolomiti rossa	€ 3,00	€ 5,80	€ 6,50	€ 18,00
		0,3l	0,5l	caraffa 1,5l
Dolomiti stagionale		€ 3,80	€ 6,50	€ 19,00

---

**BIRRE IN BOTTIGLIA**

**PEDAVERA analcolica 33cl** € 4,00

**ALPIRSBACHER-KLOSTERBRÄU 50cl** € 6,00  
Weizen della Foresta Nera

**RADLER 33cl** € 4,00

**Birre in bottiglia e alla spina**

AL  
**SARACENO**  
PIZZERIA  
1983

## La Villana birrificio artigianale

### La nostra birrosafia

Le nostre birre, ad alta e bassa fermentazione, prendono ispirazione dagli stili tradizionali per poi essere rielaborate attraverso la ricerca, la sperimentazione di luppoli e la scelta delle materie prime: elementi vivi che mutano al variare delle diverse miscele.

Selezioniamo personalmente le varietà di malto tedesche e i luppoli provenienti da tutto il mondo: Stati Uniti, Australia, Nuova Zelanda ed Europa grazie alla nostra rete di fornitori esperti e certificati.

È da qui che nascono le nostre birre,  
con il cuore in Veneto e lo spirito nel mondo.



**GATSBY 50cl - Vol. 5,2%**

**€ 8,50**

Stile, gusto e atmosfere.

Un nuovo modo di affrontare  
l'amarezza.

Luppoli: Cascade, Citra, Azacca

Extra special bitter ad alta fermentazione. Di basso grado alcolico, giustamente amara ma con dei sentori agrumati dati dalla luppolatura a fine bollitura con luppoli americani. Di colore rosso, al naso sentori di pompelmo, lime e in bocca gusto di caramello dato dai malti tostati.

*la  
villana*  
—

Birre artigianali in bottiglia

AL  
**SARACENO**

PIZZERIA  
1983



**SQUILLO 50cl - Vol. 5%**  
**Il gusto lungo e amaro del piacere**  
**Luppoli:** Hall. Perle, Hall. Saphir,  
Spalter Select

€ 8,50

Una pils personalizzata con tre luppoli tedeschi che le donano forza e carattere. Si presenta di colore giallo paglierino con una schiuma voluminosa. Al naso profuma di fiori secchi e tè verde, dati dall'abbondante dry hop a freddo, al palato luppolata con bassi toni maltati. Gluten Free



**PACIFICA 50cl - Vol. 4,8%**  
**Bionda con luppoli neozelandesi**  
**Luppoli:** Motueka e Nelson Sauvin

€ 8,50

Saison, una bionda di ispirazione belga ad alta fermentazione con un moderato tasso alcolico. Dal sapore complesso, con note pepate, speziate e agrumate, nella nostra versione risalta l'aroma erbacea del Nelson Sauvin.





AL  
**SARACENO**

PIZZERIA  
1983



**NEILLA 50cl - Vol. 6%**

**€ 8,50**

**È decisamente questo il succo del discorso**

**Luppoli:** Summit, El Dorado, HBC 522, Sorachi, Lemondrop

Torbida, grazie al massiccio uso di luppoli americane di malto d'avena, com'è tipico dello stile. Il triplo DH a freddo le dona un naso esplosivo e tropicale con sentori di mango, frutto della passione, ananas, litchi e cocco. Ottima in abbinamento con piatti BBQ



**PEONIA 50cl - Vol. 4,8%**

**€ 8,50**

**Pallida e profumata:  
la signora della villa.**

**Luppoli:** Hall. Perle, Hall. Saphir

Birra bianca d'aspirazione belga. Al naso profuma di bergamotto, arancia amara e coriandolo. E' fresca al palato, dove prevale un gusto delicato e leggermente acidulo. Leggera e dissetante.

*la  
villana*  
—

**Birre artigianali in bottiglia**

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

**BOLLICINE**

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

calice  
/

bottiglia  
€ 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  
Extra Brut Borgoluce**

calice  
/

bottiglia  
€ 20,00

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  
€ 3,50

bottiglia  
€ 20,00

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

## VINI BIANCHI

### **Soave DOC CORTE GIACOBBE**

Zona di produzione: Colline di Roncà  
alle pendici dei Monti Lessini.

Uvaggio: Garganega in purezza 100%

calice € 3,50      bottiglia € 18,00

---

### **Lugana Mandolara DOC LE MORETTE**

Zona di produzione: Zona sud del lago di Garda.

Uvaggio: Turbiana 100%

calice € 3,50      bottiglia € 20,00

---

### **Ribolla Gialla TENUTA DEL MORER**

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia.

Uvaggio: Ribolla

calice € 3,50      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 € 3,50      bottiglia € 18,00

---

### **Cabernet Veneto IGT biologico certificato CASE PAOLIN**

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

calice € 3,50      bottiglia € 18,00

---

### **Lagrein Sudtirol-Alto Adige DOC RAETIA**

Zona di produzione: Alto Adige.

Vitigni: uve autoctone della zona di Gries (BZ)

calice € 3,50      bottiglia € 20,00

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