

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

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®

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
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
PIZZERIA
1983

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
PIZZERIA
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
PIZZERIA
1983

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
PIZZERIA
1983

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
PIZZERIA
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 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
1983

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 Weizen della Foresta Nera	€ 6,00
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 thè 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 Sauvín

€ 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 Sauvín.



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 Cuvée 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