

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

**ESTATE AMALFITANA** € 14,00

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

---

**CILENTANA (senza salsa di pomodoro)** € 14,00

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

---

**CETARA (senza salsa di pomodoro)** € 15,00

Bianca con mozz. fiordilatte di Agerola, zest di limone, colatura di alici di Cetara, basilico, pangrattato, pomodorini confit e cuore di burrata

---

**MEDITERRANEA** € 12,00

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

---

**CUORE DI NAPOLI** € 10,00

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.

---

**GREEN (senza mozzarella)** € 12,00

Pomodoro Rosso Gargano, fiori di zucca bio, cipolla di Tropea, friarielli e zucchine.

---

**PIUMA (senza mozzarella)** € 10,00

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

Gentili clienti, ricordiamo che il nostro impasto è frutto di una selezionata ricerca di pregiati grani antichi e può contenere tracce di semi di sesamo, lino e girasole

Le farine sono biologiche e macinate a pietra

Pizze Summer Edition

AL  
**SARACENO**

PIZZERIA  
1983

**CALLAS**

€ 14,00

Pomodoro Rosso Gargano, Manouri DOP (formaggio fresco che arricchisce la nostra proposta di referenze internazionali, realizzato in Grecia a partire da latte caprino/ovino di razze autoctone che pascolano libere di cibarsi della vegetazione selvatica locale), cipolla di Tropea, pomodorini datterini e olive nere DOP greche provenienti da Kalamata.

**PARMIGIANA**

€ 12,00

Pomodoro Rosso Gargano, mozzarella fior di latte, melanzane alla griglia, pomodori datterini e ricotta salata affumicata a julienne.

**BIRRA ALLA SPINA CONSIGLIATA**

	0,3l	0,5l	caraffa 1,5l
<b>Dolomiti festa dell'orzo (edizione limitata)</b>	€ 3,80	€ 6,50	€ 19,00

Birra estiva a bassa fermentazione con solo il 4% di alcool prodotta con puro orzo (maltato e non) semi di coriandolo in infusione e luppoli pregiati che le permettono di sprigionare sentori delicatamente agrumati.

**VINO AL CALICE CONSIGLIATO**

<b>Rosè ROSARIFLESSO Extra Brut Borgoluce</b>	calice € 3,50	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%

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

**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**

<b>PEDAVERA analcolica 33cl</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>ALPIRSBACHER-KLOSTERBRÄU 50cl</b> Weizen della Foresta Nera	<b>€ 6,00</b>
<b>RADLER 33cl</b>	<b>€ 4,00</b>

**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