



dal 1988



Ristorante
Pizzeria

da *Salvatore*





Le nostre Pizze

MARGHERITA	(pomodoro, mozzarella)	€ 6,00
ROMANA	(pomodoro, mozzarella, acciughe)	€ 7,50
MARINARA	(pomodoro, aglio)	€ 5,00
CARCIOFI	(pomodoro, mozzarella, carciofi)	€ 7,50
CAPPERI	(pomodoro, mozzarella, capperi)	€ 7,50
FUNGHI	(pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 7,50
PROSCIUTTO	(pomodoro, mozzarella, prosciutto)	€ 7,50
TONNO	(pomodoro, mozzarella, tonno)	€ 9,00
PESCATORA	(pomodoro, pesce misto)	€ 13,00
4 STAGIONI	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	€ 9,00
4 FORMAGGI	(pomodoro, mozzar., latteria, emmenthal, gorgonzola)	€ 9,00
ASPARAGI	(pomodoro, mozzarella, asparagi, grana)	€ 8,00
GORGONZOLA	(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€ 8,00
VIENNESE	(pomodoro, mozzarella, würstel)	€ 7,50
OCCHIO DI BUE	(pomodoro, mozzarella, uova)	€ 7,50
CALZONE	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	€ 8,50
PEPERONI	(pomodoro, mozzarella, peperoni)	€ 7,50
DIAVOLA	(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 8,50
SICILIANA	(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive nere)	€ 9,50
CIPOLLA	(pomodoro, mozzarella, cipolle cotte)	€ 7,50
CRUDO	(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 10,00
MELANZANE	(pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 7,50
RADICCHIO	(pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso, grana)	€ 8,00
PRIMAVERA	(pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco, grana)	€ 7,50
ALLA "SALVATORE"	(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 9,50
NAPOLI	(pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini, scaglie di grana)	€ 11,50
OLD JACK	(pomodoro, mozzarella, taeggio, porcini, speck)	€ 11,50
MATRICE	(pomodoro, mozzarella, guanciaie in cottura, pecorino)	€ 10,00



COPERTO PIZZERIA € 1,00

Le nostre Pizze



SALSICCIA	(pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 8,50
VERDURE	(pomodoro, mozzarella, verdure di stagione grigliate, grana)	€ 9,50
CAPRICCIOSA	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)	€ 9,00
RUCOLA	(pomodoro, mozzarella, rucola)	€ 7,50
DISCO MIX	(doppia pasta, pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, speck, peperoni, salame piccante, asparagi, grana, salame ungherese)	€ 13,00
FANTASIA	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, capperi, peperoni, olive, salame piccante, asparagi, grana)	€ 12,00
BOSCAIOLA	(pomodoro, mozzarella, funghi, speck, latteria)	€ 10,00
SPINACI E RICOTTA	(pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta, grana)	€ 8,50
BRESAOLA	(pomodoro, mozzarella, bresaola)	€ 10,00
PORCHETTA	(pomodoro, mozzarella, porchetta, bovis)	€ 9,00
PORCINI	(pomodoro, mozzarella, porcini)	€ 9,50
BUFALINA	(pomodoro, mozzarella di bufala)	€ 9,00
BRIE	(pomodoro, mozzarella, brie)	€ 7,50
CROSTINO	(pancarré, pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto, funghi)	€ 7,50
MATRICIANA	(sugo alla matriciana, mozzarella)	€ 9,00
MESSICANA	(pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, patate gratinate, pancetta affumicata)	€ 10,00
SCAPRICCIATELLA	(pomodoro, mozzarella, patate, fagioli, porchetta)	€ 10,00
ZAPPATORE	(pomodoro, mozzarella, patate, fagioli, salsiccia, porchetta)	€ 10,00
MONTANARA	(pomodoro, mozzarella, rucola, ricotta affumicata)	€ 8,50
MEDITERRANEA	(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie)	€ 11,00
STEFANIA	(pomodoro, mozzarella, fontina, patate gratinate, salame dolce)	€ 9,00
ALPINA	(pomodoro, caprino, pepe verde, speck)	€ 9,50
SPAZIALE	(pomodoro, patate gratinate, salame piccante, cipolla, grana)	€ 9,00
BELLUNO	(pomodoro, mozzarella, brie, speck, porcini)	€ 11,50
PIZZA PAZZA	(pomodoro, mozzarella, funghi, würstel, peperoni, porchetta in cottura)	€ 11,50



COPERTO PIZZERIA € 1,00



Le nostre Pizze

BURRATA	(pomodoro, mozzarella, burrata)	€ 9,00
TALEGGIO	(pomodoro, mozzarella, taleggio)	€ 7,50
VESPA	(pomodoro, mozzarella, patate gratinate, würstel, cipolla, rosmarino)	€ 9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	€ 8,50
MAIS	(pomodoro, mozzarella, mais)	€ 7,50
PATATE	(pomodoro, mozzarella, patate fritte)	€ 7,50
VIP	(pomodoro, mozzarella, germogli di soia, sfilacci di cavallo dopo cott.)	€ 9,50
SFIZIOSA	(pomodoro, scamorza affumicata, pomodori secchi, olive taggiasche, salamino piccante)	€ 10,00
PIZZA DELLA CASA	(pomodoro, mozzarella, brie, patate gratinate, affettato misto)	€ 12,50
GUSTOSA	(pomodoro, lardo di Colonnata, Montasio, rucola, grana a scaglie)	€ 11,00
PORCELLINA	(pomodoro, mozzarella, wurstel, salame piccante, salsiccia)	€ 10,00
ALLA "MARIO"	(pomodoro, mozzarella, zucchine, brie, salamino piccante, grana)	€ 10,00

Supplemento ingredienti + € 1,00
Pizza battuta a scelta + € 2,50



IMPASTI SPECIALI:

Kamut
Riso rosso selvaggio
Integrale
5 Cereali
Grano arso
Canapa
Carbone vegetale + € 1,00

Pizza per celiaci + € 2,00

Pizza Famiglia

(a scelta max 4 persone)
€ 12,00 - 25,00

COPERTO PIZZERIA € 1,00

Le Regine Bianche



PORCINI	(crema di porcini, mozzarella, porcini)	€ 9,50
RADICCHIO	(crema di radicchio, mozzarella, radicchio di stagione)	€ 8,00
CARCIOFI	(crema di carciofi, mozzarella, carciofi)	€ 7,50
NOCI	(crema di noci, mozzarella, noci)	€ 9,00
GENOVESE	(pesto alla genovese, mozzarella, patate gratinate)	€ 8,00
VICHINGA	(mozzarella, porcini, patate, roast-beef a filetto)	€ 11,00
ROSMARINO	(mozzarella, patate gratinate, rosmarino)	€ 7,50
FOCACCIA PULCINELLA	(speck, pomodorini, origano, aglio)	€ 9,00
STRACCHINO	(mozzarella, stracchino)	€ 7,50
SCAMORZA	(mozzarella, scamorza)	€ 7,50
ROSA	(mozzarella, salmone, gamberetti)	€ 11,00
AGEROLESE	(mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo)	€ 11,00
ROTOLINO	(mozzarella, rucola, brie, affettato a scelta)	€ 10,50
CALZONE NAPOLI	(ricotta, mozzarella, prosciutto, salame)	€ 9,00
FOCACCIA CAPRESE	(mozzarella, bufala, pomodoro a fette)	€ 9,00
MUFFA	(mozzarella, crema di tartufo, funghi porcini e champignon freschi)	€ 10,00
LESSA	(mozzarella, patate lesse, grana a scaglie)	€ 7,50
CAPATOSTA	(mozzarella di bufala, bresaola, patate gratinate)	€ 11,00
TRICOLORE	(mozzarella, brie, rucola, salamino piccante, affettato a scelta)	€ 9,00
EMMEPI	(mozzarella, scamorza, funghi, patate gratinate, bresaola)	€ 12,00
FOCACCIA PINO	(verdure di stagione, ricotta affumicata)	€ 9,50
TERRONA	(friarielli, provola e salsiccia)	€ 10,50
CHIOGGIA	(crema di radicchio, radicchio, asiago e guanciaie)	€ 10,50
PORTO VERDE	(code di mazzancolle, granella di pistacchi, burrata con impasto di canapa)	€ 12,00
LEMON SHRIMP	(bufala, brie, code di mazzancolle, buccia di limone, aglio e prezzemolo con impasto al carbone vegetale)	€ 12,50

COPERTO PIZZERIA € 1,00

MOLINI SPIGADORO

Le Farine scelte per le nostre Pizze



NON TUTTE LE FARINE SONO UGUALI...

Abbiamo scelto farine professionali consigliate dai Maestri Pizzaioli per offrirVi pizze uniche e gustose!!!

Farine ricche di fibre e sali minerali, che rispondono alle richieste dei nostri clienti orientati ad un'alimentazione sana e con un alto valore nutrizionale.

La pizza è un'arte e la farina è l'ingrediente protagonista.

Ogni nostra pizza proposta racchiude una storia e una cultura, sprigiona sapori e profumi inconfondibili.

FARINA BIO

Le farine Bio sono state pensate e progettate per gli amanti dei prodotti biologici. Sono certificate ICEA e sottoposte a rigorosi controlli nella filiera produttiva.

LA FARINA DI CANAPA

La pianta di canapa è considerata molto nutriente avendo un alto contenuto di amminoacidi essenziali che la rendono una fonte importante di proteine.

La canapa è ricca di fibre, magnesio, fitosteroli, acido ascorbico, beta-carotene, calcio, ferro, potassio, fosforo, riboflavina, niacina e tiamina.

Inoltre la canapa è anche fonte di vitamina E e antiossidanti che sono fortemente raccomandati per la sana e corretta alimentazione.

La farina di canapa favorisce la digestione e aiuta la circolazione del sangue.

La farina di canapa è un prodotto privo di glutine e vegano.

IL CARBONE VEGETALE

Innovazione e ricerca scientifica.

Per innovare e stupire con il nero intenso...

Molini Spigadoro ha lavorato per offrire ai consumatori, sempre più attenti ed esigenti, una novità assoluta: il carbone vegetale per prodotti da forno. Pizze con fantasia senza cambiarne il sapore.

La caratteristica lavorazione del carbone vegetale permette di ottenere una polvere finissima inodore e insapore che trasferisce alle pizze un caratteristico colore "nero assoluto" capace di esaltare la cromaticità degli altri ingredienti.

Il carbone vegetale è una sostanza naturale ottenuta da legno pregiato, che conferisce un colore tipicamente scuro alle pizze.

Il carbone vegetale viene usato negli integratori come supporto per il gonfiore post-prandiale.

Le certificazioni

Le certificazioni sono una garanzia del costante impegno di Molini Spigadoro per il raggiungimento degli obiettivi di qualità e la ricerca della reciproca soddisfazione nei rapporti con i clienti e con i fornitori:

ISO 9001/UNI EN ISO 9001:2008 - Sistema di gestione per la qualità - certificato n. IT00/0175 - ente certificatore: SGS Italia SpA.

INTERNATIONAL FOOD STANDARD (IFS) - Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari - certificato n. DE 12/81839765 - ente certificatore: SGS Italia SpA.

BRITISH RETAILER CONSORTIUM (BRC) - Sicurezza e qualità dei prodotti alimentari - certificato n. IT 12/80228 - ente certificatore: SGS Italia SpA.

SMETA 4 - Social Accountability (SA 8000), Health & Safety (QHSE, OHSAS 18001), Business Integrity and Environmental (ISO 14001).



I nostri Antipasti

CAPELANTE GRATINATE CON GRISSINI E POMODORO	al pezzo .€ 4,00
CARPACCIO DI PESCE SPADA CON INSALATINA DI FINOCCHIO€ 13,00
CARNE SALADA CON RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO€ 12,00
SOPPRESSA CON RADICCHIO MARINATO€ 10,00
INSALATA DI MARE*€ 16,00



Le Insalatone

INSALATA OLIMPIA

(insalata verde, carote, pomodori,
olive taggiasche, tonno
e dressing allo yogurt)

€ 13,00

INSALATA SONDRIO

(bresaola, mozzarella di bufala,
mais, insalata mista)

€ 11,00

INSALATA ALTOMARE*

(code mazzancolle tropicali,
carpaccio di tonno, citronette)

€ 15,00



* In mancanza di prodotto fresco potrà essere usato prodotto trattato con il processo di abbattimento della temperatura

COPERTO RISTORANTE € 2,00



I Primi Piatti



SPAGHETTONI ALLE VONGOLE	€ 14,00
SPAGHETTONI ALLO SCOGLIO*	€ 16,00
GNOCCHI DI PATATE RADICCHIO E SALSICCIA	€ 12,00
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON GAMBERI, BURRATA E TARTUFO	€ 12,00
RISOTTO ALLA ZUCCA CON RIDUZIONE AL VINO PORTO	€ 12,00
TAGLIOLINI FATTI IN CASA ALLA GRICIA	€ 11,00



Oltre naturalmente alle classiche preparazioni su richiesta!

COPERTO RISTORANTE € 2,00



I Secondi Piatti

TAGLIATA DI MANZO AL SALE MALDON	€ 16,00
FRITTURA MISTA DI PESCE*	€ 16,00
ENTRECÔTE AI PORCINI	€ 16,00
PIATTO BAVARESE CON CARRÈ AFFUMICATO PATATE E CRAUTI	€ 13,00
PESCATO DEL GIORNO	all'etto € 4,50



I nostri Contorni

PATATE FRITTE*	€ 4,00
PATATE SALTATE	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 4,00

Oltre naturalmente alle classiche preparazioni su richiesta!

* In mancanza di prodotto fresco potrà essere usato prodotto trattato con il processo di abbattimento della temperatura

COPERTO RISTORANTE € 2,00

I nostri Desserts



**DOLCI
DI NOSTRA
PRODUZIONE** € 4,00



Panini e Toast



PANINI NORMALI € 3,50
PANINI FARCITI € 5,00
TOAST NORMALE € 3,50
TOAST FARCITO € 4,50

* In mancanza di prodotto fresco potrà essere usato prodotto trattato con il processo di abbattimento della temperatura

COPERTO RISTORANTE € 2,00

Le nostre Birre



BECK'S BOTTIGLIA € 3,50

BIRRA ANALCOLICA BECK'S BOTTIGLIA € 3,50

... alla Spina

LICHER piccola € 2,50
..... media € 5,00

BENEDIKTINER WEISSBIER piccola € 3,50
..... media € 6,00
..... 1,5 l € 18,00

BITBURGER NON FILTRATA piccola € 3,50
..... media € 6,00
..... 1,5 l € 18,00

PAULANER ROSSA piccola € 3,50
..... media € 6,00



Birra dagli aromi fruttati tipici della weizen e l'equilibrio dei lieviti la rendono inconfondibile al palato. Grazie poi ad un raffinato e bilanciato utilizzo del luppolo, sono forti le sensazioni di pulizia e freschezza nel finale. Gradi Alc. 5,4%.



Birra di colore bruno rossastro, leggermente torbido. Esprime una gamma di profumi intensi, evoluti ed eterei. Si avvertono caramello, malto tostato, miele di castagno e cioccolato. L'impatto in bocca è brusco, avvolgente con un sapore di liquirizia. Ha una notevole struttura e una grande aromaticità. La schiuma è di colore nocciola, morbida e persistente. Gradi Alc. 7,9%.



BIONDA

Birra di malto d'orzo a bassa fermentazione, prodotta rigorosamente secondo la Legge di Purezza tedesca del 1516. Con orzo marzolino selezionato, acqua dell'Eifel pura e cristallina e luppolo di prima scelta. L'acqua utilizzata durante la lavorazione proviene da pozzi interni allo stabilimento profondi oltre trecento metri.

NON FILTRATA

Birra a bassa fermentazione non filtrata moderatamente amara di 4,9°.
Al maso note di miele di castagno e caramello aprono la strada alla freschezza del luppolo. Il corpo moderato e la leggera frizzantezza fanno da sfondo ed esaltano quei riconoscimenti che abbiamo trovato al naso. L'amaro erbaceo dei luppoli tedeschi è lungo e delicato.

Le Bibite



COCA-COLA	piccola	€ 2,50
.....	0,5 l	€ 5,00
COCA-COLA ZERO	lattina	€ 2,50
FANTA	piccola	€ 2,50
.....	0,5 l	€ 5,00
BIBITA IN LATTINA		€ 2,50
TÈ AL LIMONE IN LATTINA		€ 2,50
TÈ ALLA PESCA IN LATTINA		€ 2,50
ACQUA SANT'ANTONIO frizzante	700 cl	€ 2,70
ACQUA SANT'ANTONIO naturale	700 cl	€ 2,70

I nostri Vini Sfusi

CABERNET VITE FRANCA	0,25 l	€ 2,50
.....	0,5 l	€ 3,50
.....	1 l	€ 7,00

AGLIANICO ROSSO CANTINA SANPAOLO	calice	€ 3,00
.....	alla bottiglia	€ 15,00

PRIMITIVO TENUTE EMÉRA	calice	€ 3,00
.....	alla bottiglia	€ 15,00

ANIMA DI PRIMITIVO TENUTE EMÉRA	calice	€ 3,00
.....	alla bottiglia	€ 15,00

GILDO FRIULANO BIANCO I.G.T.	0,25 l	€ 2,50
.....	0,5 l	€ 3,50
.....	1 l	€ 7,00

ANIMA DI CHARDONNAY REVOLUTION TENUTE EMÉRA	calice	€ 3,00
.....	alla bottiglia	€ 15,00

PROSECCO PERLAGE	calice	€ 2,00
.....	0,25 l	€ 3,00
.....	0,5 l	€ 6,00
.....	alla bottiglia	€ 12,00



Arrivederci e
Grazie

Salvatore 