

BEVANDE

PIZZIUM

BEVANDE

BIRRIUM

LA BIRRA
ARTIGIANALE
DI PIZZIUM.

LA BIRRA ARTIGIANALE DI
PIZZIUM È UNA BIONDA AD ALTA
FERMENTAZIONE NON FILTRATA E
NON PASTORIZZATA.
PRODOTTA IN COLLABORAZIONE
CON IL BIRRIFICIO BALABIOTT.

33 CL €6,00

BIRRE ALLA SPINA

MORETTI BAFFO ORO
PICCOLA € 3,00 MEDIA € 5,00

MORETTI LA ROSSA
PICCOLA € 3,50 MEDIA € 5,50

MORETTI LA BIANCA
PICCOLA € 3,50 MEDIA € 5,50

SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA
€ 5,00

BOLLICINE

PROSECCO COLLI TREVIGIANI DOC
SOPRALERIGHE – VINICOLA SERENA
CALICE € 5,00 BOTTIGLIA € 19,00

VINI BIANCHI

ROENO GEWURZTRAMINER TRENTO
BOTTIGLIA € 26,00

VALLONE VERSANTE CHARDONNAY
CALICE € 5,00 BOTTIGLIA € 16,00

FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT
DE FALCO VINI
BOTTIGLIA € 18,00

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC
AUDARYA
BOTTIGLIA € 21,00

VINI ROSSI

DOLCETTO D'ALBA LODOLI DOC
CÀ DEL BAIO
BOTTIGLIA € 22,00

SUSUMANIELLO SALENTO IGT
IMPRINT A MANO
BOTTIGLIA € 21,00

VALLONE VERSANTE NEGROAMARO
CALICE € 5,00 BOTTIGLIA € 16,00

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
EIKOS BIO – AGRIVERDE
BOTTIGLIA € 23,00

BEVANDE

ACQUA PANNA 50 CL € 2,00

ACQUA PANNA 75 CL € 3,00

ACQUA SAN PELLEGRINO 50 CL € 2,00

ACQUA SAN PELLEGRINO 75 CL € 3,00

COCA COLA IN VETRO 33 CL € 3,00

COCA COLA ZERO IN VETRO 33 CL € 3,00

FANTA IN VETRO 33 CL € 3,00

SPRITE IN VETRO 33 CL € 3,00

AMARO € 3,00 CAFFÈ € 1,50



MENU PRANZO

BYE BYE SCHISCETTA

PIZZIUM

MENU PANUOZZUM

PANUOZZUM A SCELTA + ACQUA 50 CL
+ CAFFÈ + COPERTO

€7,00

MENU PIZZA A PORTAFOGLIO

PIZZA A PORTAFOGLIO + ACQUA 50 CL
+ CAFFÈ + COPERTO

€7,00

MENU

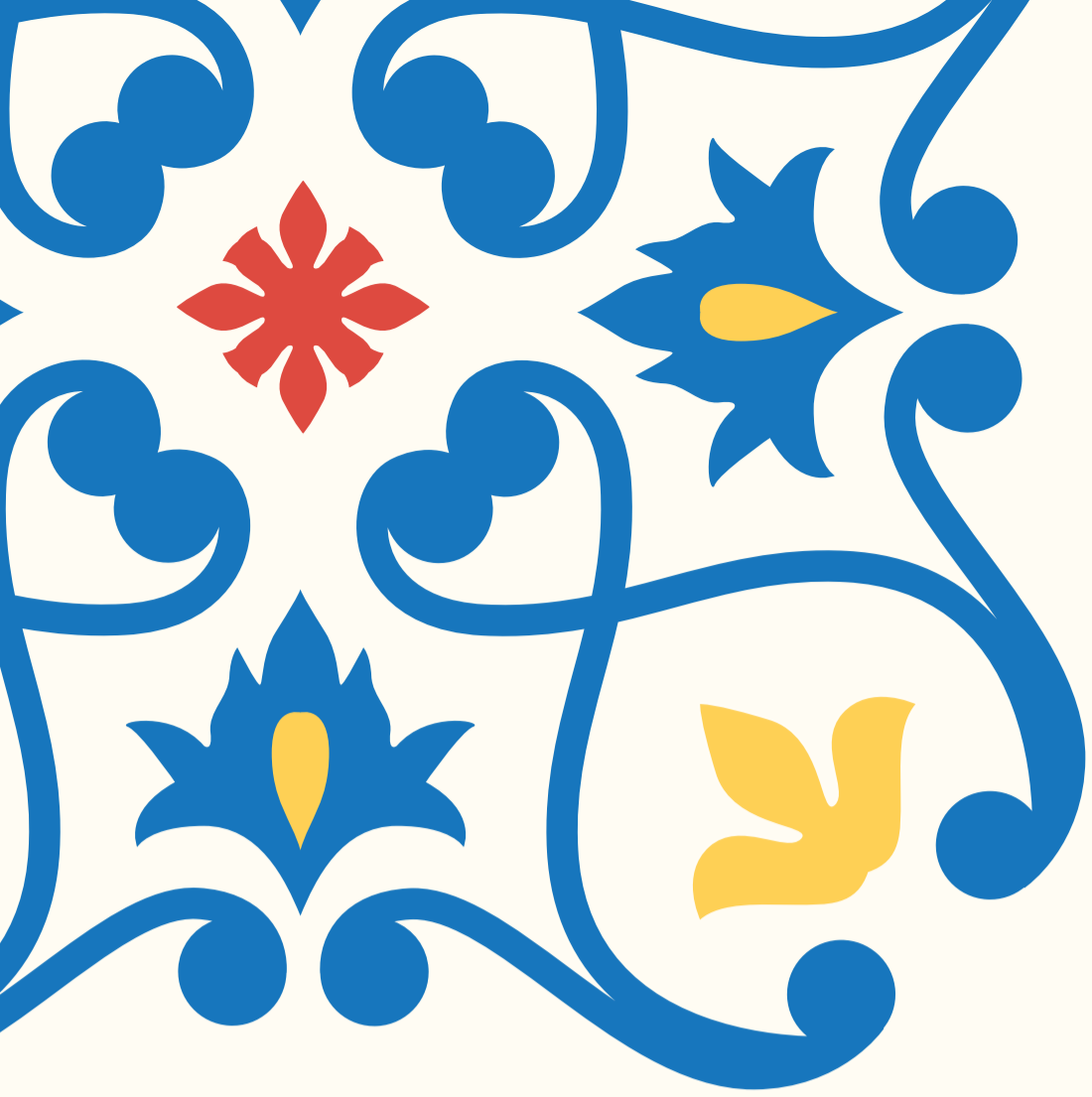
PIATTO A SCELTA + ACQUA 50 CL
+ CAFFÈ + COPERTO

SCEGLI UNA PIZZA O UN PIATTO TRA:

- MARGHERITA
- SICILIA
- PIZZA DEL GIORNO
- LASAGNE FATTE IN CASA
- GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA CON POMODORO E FIOR DI LATTE D'AGEROLA
- SALSICCIA ARTIGIANALE E FRIARIELLI
- SONGINO, FILETTO DI POLLO GRIGLIATO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E POMODORI DATTERINI ROSSI
- SONGINO, FILETTI DI TONNO DI CETARA, POMODORINI SECCHI, POMODORINI GIALLI E OLIVE NERE
- SONGINO, ZUCCA ARROSTO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E NOCI

€10,00

OFFERTA VALIDA DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ



MENU

PIZZIUM

BRUSCHETTE

LE NOSTRE BRUSCHETTE SONO FATTE CON PANE FATTO IN CASA

POMODORI DATTERINI ROSSI, BASILICO FRESCO E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	€2,50
STRACCIATELLA PUGLIESE, ALICI DI CETARA E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA	€3,00
NDUJA DI SPILINGA	€3,00
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 16 MESI E STRACCIATELLA PUGLIESE	€3,50
SALSICCIA DI FASSONA PIEMONTESE A CRUDO	€4,00

PANUOZZUM

I NOSTRI PANUOZZUM SONO FATTI CON L'IMPASTO DELLA NOSTRA PIZZA COTTO AL FORNO

MORTADELLA IGP E STRACCIATELLA PUGLIESE	€6,00
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 16 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA	€7,00
PORCHETTA DI ARICCIA IGP E PATATE AL FORNO	€7,00
SALSICCIA ARTIGIANALE E FRIARIELLI	€8,00
POLPETTE DI MANZO CON POMODORI PELATI, BASILICO E GRANA PADANO	€8,00

PIATTI SEMPLICI E BUONI

ACCOMPAGNATI DA FOCACCINA CALDA FATTA CON L'IMPASTO DELLA NOSTRA PIZZA

POLPETTE DI MANZO CON POMODORI PELATI E BASILICO	€8,00
SALSICCIA ARTIGIANALE E FRIARIELLI	€10,00
LASAGNE FATTE IN CASA	€10,00
GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA CON POMODORO E FIOR DI LATTE D'AGEROLA	€10,00
PARMIGIANA DI MELANZANE FATTA IN CASA	€9,00
COTOLETTA DI POLLO CROCCANTE CON PATATE AL FORNO	€12,00
SALUMI MISTI	€10,00

INSALATE

SONGINO, FILETTO DI POLLO GRIGLIATO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E POMODORI DATTERINI ROSSI	€10,00
SONGINO, FILETTI DI TONNO DI CETARA, POMODORINI SECCHI, POMODORINI GIALLI E OLIVE NERE	€9,00
SONGINO, ZUCCA ARROSTO, SCAGLIE DI GRANA PADANO E NOCI	€9,00

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA POMODORI PELATI E FIOR DI LATTE D'AGEROLA	€7,00
NAPOLI POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE D'AGEROLA E ALICI DI CETARA	€8,00
BUFALINA POMODORI PELATI E MOZZARELLA DI BUFALA	€10,00

PIZZIUM

PIZZE REGIONALI

VALLE D'AOSTA

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
PROSCIUTTO COTTO ARROSTO E FUNGHI FAMIGLIOLA €9,00

PIEMONTE

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, SALSICCIA DI FASSONA PIEMONTESE A CRUDO,
OLIO AL TARTUFO, PEPE NERO E CORNICIONE DI RICOTTA DI BUFALA €12,00

LOMBARDIA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, GORGONZOLA, GRANA PADANO E ZUCCA SPADELLATA €9,00

TRENTINO ALTO ADIGE

PROVOLA AFFUMICATA D'AGEROLA, SPECK IGP E CREMA DI ASPARAGI €9,00

VENETO

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, BACCALÀ MANTECATO,
POMODORI DATTERINI GIALLI, OLIVE E PREZZEMOLO €10,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE D'AGEROLA,
PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E SCAGLIE DI MONTASIO €11,00

LIGURIA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, POMODORI DATTERINI GIALLI, POMODORI DATTERINI
ROSSI E PESTO DI BASILICO €10,00

EMILIA ROMAGNA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, MORTADELLA IGP E GRANELLA DI PISTACCHIO €11,00

TOSCANA

RAGÙ DI CINGHIALE E STRACCIATELLA PUGLIESE €10,00

MARCHE

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE D'AGEROLA, UOVA SODE A FETTINE E MAIONESE €8,50

UMBRIA

PROVOLA AFFUMICATA D'AGEROLA, PORCHETTA IGP, PATATE AL FORNO E ROSMARINO €12,00

LAZIO

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, GUANCIALE IGP, PECORINO ROMANO DOP, TUORLO D'UOVO
E PEPE NERO €9,00

ABRUZZO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE D'AGEROLA, GUANCIALE IGP,
PECORINO ROMANO DOP E PEPE NERO €9,00

MOLISE

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE D'AGEROLA E VENTRICINA PICCANTE IGP €8,00

CAMPANIA

PROVOLA AFFUMICATA D'AGEROLA, SALSICCIA ARTIGIANALE E FRIARIELLI €10,00

PUGLIA

BURRATA PUGLIESE, CAPOCOLLO, POMODORI DATTERINI GIALLI E OLIVE NERE €12,00

BASILICATA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, SALSICCIA E PEPPERONE CRUSCO €10,00

CALABRIA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, 'NDUJA CALABRESE, PATATE E PEPPERONI €10,00

SICILIA

POMODORI PELATI, MELANZANE E SCAGLIE DI RICOTTA SALATA STAGIONATA €10,00

SARDEGNA

FIOR DI LATTE D'AGEROLA, CREMA DI CARCIOFI E POMODORI SECCHI €9,00

PIZZE SPECIALI

PRIMULA

PASSATA DI POMODORI DATTERINI GIALLI, FONDUTA DI
PECORINO E CIALDE DI PARMIGIANO REGGIANO €8,50

DOLCI

TIRAMISÙ DELLA CASA €6,00 CHEESECAKE AL PISTACCHIO €6,00

BABÀ NAPOLETANO €5,00 PALLINA DI GELATO* €1,50

DELIZIA AL LIMONE €5,00 *PUOI ANCHE AGGIUNGERLA

CANNOLO SICILIANO €5,00 AL DOLCE CHE PREFERISCI!

IN FUNZIONE ALLA REPERIBILITÀ SUL MERCATO, ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI.
È DISPONIBILE L'ELENCO COMPLETO DEGLI ALLERGENI PRESENTI IN MENU, PER CONSULTARLO CHIEDI AL NOSTRO
STAFF O IN CASSA.

L'IMPASTO DI PIZZIUM È A LUNGA LIEVITAZIONE E REALIZZATO CON FARINA PETRA MOLINO QUAGLIA. TUTTE LE
NOSTRE PIZZE SONO SERVITE CON BASILICO FRESCO.

I NOSTRI PIATTI SONO REALIZZATI ARTIGIANALMENTE, ECCO PERCHÈ POTRESTI VEDERE QUALCHE SBECCATURA O
IMPERFEZIONE.