



al **Ponzo**
pizzeria

*da noi la qualità
non è un optional*



pizzeria con forno a legna

SE AVETE QUALCHE ALLERGIA PARTICOLARE CHIEDETE AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRÀ RISPONDERVI PRONTAMENTE
E CI ADOPEREREMO PER EVITARE SPIACEVOLI CONSEGUENZE E CONTROLLATE LA TABELLA ALLERGENI CONTENUTA ALLA FINE DEL MENÙ.

le nostre Pizze

*La lavorazione delle nostre pizze viene eseguita interamente a mano: bordatura, tiratura e stesura per mantenere il prodotto inalterato dopo una lunga lievitazione. La farcitura è eseguita con prodotti di qualità e cotta esclusivamente in **forno a legna**.*

Oltre al nostro impasto classico vi proponiamo:

i nostri impasti speciali

PIZZA CON FARINA DI CRUSCA TOSTATA

La crusca è un alimento dal basso valore nutritivo e dall'alto contenuto di fibre e vitamine.

È principalmente ricca di fibre e induce a un maggior senso di sazietà, è quindi particolarmente efficace nelle diete e consigliata dai nutrizionisti perché fonte di ricchi benefici.

Per esaltare i sapori della farina e degli ingredienti è servita "bianca" con mozzarella, senza salsa di pomodoro.

LISTINO PIZZE NORMALI AGGIUNGERE € 2,00

LA PINSA ROMANA

La pinsa romana è un alimento completo, dato che utilizza ben 3 farine differenti che mixano frumento, soia e riso, garantendo leggerezza e facilità a digerirsi.

Dalla forma rettangolare, croccante nei bordi e morbida all'interno, ad alta digeribilità, grazie alle tecniche di lievitazione ed all'alto contenuto d'acqua. La fragranza è maggiore, la farina è minore e, quindi, sono presenti minori quantità di carboidrati, all'interno della stessa quantità se confrontati con una pizza classica.

LISTINO PIZZE NORMALI AGGIUNGERE € 2,00

IMPASTO SENZA GLUTINE

LISTINO PIZZE NORMALI AGGIUNGERE € 3,50

DA POTER ACCOMPAGNARE CON

BIRRA PERONI (cl. 33) GLUTEN FREE € 4,00





FOCACCIA - 4,00

Pasta bianca, rosmarino - *White dough, rosemary*

MARINARA - 4,80

Pomodoro, aglio - *Tomato, garlic*

MARGHERITA - 5,80

Pomodoro, mozzarella - *Tomato, mozzarella*

NAPOLI - 7,50

Pomodoro, mozzarella, acciughe - *Tomato, mozzarella, anchovies*

PUGLIESE - 7,50

Pomodoro, mozzarella, cipolle - *Tomato, mozzarella, onions*

PROSCIUTTO - 7,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - *Tomato, mozzarella, ham*

FUNGHI - 7,50

Pomodoro, mozzarella, funghi prataioli - *Tomato, mozzarella, mushrooms*

WURSTEL - 7,50

Pomodoro, mozzarella, wurstel - *Tomato, mozzarella, wurstel*

ROMANA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, olives

PROSCIUTTO e FUNGHI - 8,80

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms

CAPRICCIOSA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes

CALZONE - 9,00

Mozzarella, prosciutto, funghi - *Mozzarella, ham, mushrooms*

STAGIONI - 9,00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, artichokes, olives

TONNO E CIPOLLE - 9,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle
Tomato, mozzarella, tuna, onions



CAPRESE - 7,80

Pomodoro, mozzarella, pomodoro fresco - *Tomato, mozzarella, fresh tomatos*

FORMAGGI - 9,00

Pomodoro, mozzarella, grana, gorgonzola, ricotta
Tomato, mozzarella, grana cheese, gorgonzola cheese, ricotta cheese

OLIVIA - 8,80

Pomodoro, mozzarella, tonno, piselli - *Tomato, mozzarella, tuna, peas*

PARMIGIANA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, grana, melanzane grigliate
Tomato, mozzarella, grana cheese, grilled aubergines

NOCINA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, brie, noci - *Tomato, mozzarella, brie cheese, walnuts*

NONNA - 8,50

Mozzarella, patate lesse, rosmarino - *Mozzarella, potatoes, rosemary*

CAVALLINA - 8,50

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo
Tomato, mozzarella, thinly grated horse meat

FIOTTO DI NEVE - 9,00

Mozzarella, prosciutto cotto, grana - *Mozzarella, ham, grana cheese*

AURORA - 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala dopo forno, pomodoro fresco
Tomato, buffalo mozzarella, fresh tomatos

PROSCIUTTO CRUDO - 8,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, Parma ham

PANNA E CRUDO - 9,00

Pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo
Tomato, mozzarella, cream, Parma ham

CARBONARA - 9,50

Pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana
Tomato, mozzarella, bacon, egg, grana cheese

MORENICA - 8,80

Pomodoro, mozzarella, scamorza, * spinaci, patate
*Tomato, mozzarella, scamorza, * spinach, potatoes*



PAZZA - 11,00

Fantasia e umore del pizzaiolo - *Crazy pizza*

VULCANO - 9,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, peperoncino

Tomato, mozzarella, sausage, spicy salami, chilli pepper

WILLIAMS - 8,50

Pomodoro, mozzarella, pere fresche, gorgonzola

Tomato, mozzarella, fresh pears, gorgonzola cheese

MELINDA - 8,50

Pomodoro, mozzarella, mele fresche, gorgonzola

Tomato, mozzarella, fresh apples, gorgonzola cheese

PAOLO - 8,80

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, peperoni, cipolle

Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese, peppers, onions

AL POZZO - 9,50

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, polenta, gorgonzola

Tomato, mozzarella, sausage, polenta, gorgonzola cheese

LUMBIGIONA - 10,00

Pomodoro, mozzarella, philadelphia, bresaola

Tomato, mozzarella, philadelphia, bresaola

SAPORITA - 10,00

Pomodoro, mozzarella, carne trentina, grana a scaglie

Tomato, mozzarella, trentina meat, grana cheese

FRUTTI DI MARE - 11,50

Pomodoro, * frutti di mare, olive - *Tomato, * sea food, olives*

NORDICA - 9,50

Mozzarella, salmone affumicato, panna - *Mozzarella, smoked salmon, cream*

INVERNO - 9,50

Pomodoro, mozzarella, brie, speck in cottura - *Tomato, mozzarella, brie cheese, baked speck*

ESTIVA - 9,50

Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola - *Tomato, mozzarella, shrimps, rucola*

SFIZIOSA - 10,00

Pomodoro, mozzarella, zucchine alla griglia, bresaola

Tomato, mozzarella, grilled zucchini, bresaola



ASPARAGI - 8,30

Pomodoro, mozzarella, asparagi - *Tomato, mozzarella, asparagus*

PORCINI - 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini - *Tomato, mozzarella, porcini mushrooms*

CHIODINI - 8,50

Pomodoro, mozzarella, funghi chiodini - *Tomato, mozzarella, chiodini mushrooms*

CONTADINA - 8,30

Pomodoro, mozzarella, rucola, ricotta - *Tomato, mozzarella, rucola, ricotta cheese*

MEXICO - 8,30

Pomodoro, mozzarella, fagioli, pancetta - *Tomato, mozzarella, beans, bacon*

LIGHT - 8,30

Pomodoro, ricotta, radicchio rosso - *Tomato, ricotta cheese, red chicory*

DIAVOLA - 7,50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante - *Tomato, mozzarella, spicy salami*

VERDURE ALLA GRIGLIA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla griglia,
Tomato, mozzarella, grilled aubergines and zucchini

VEGETARIANA - 9,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla griglia,
peperoni, carciofi, funghi, cipolle ...
*Tomato, mozzarella, grilled aubergines and zucchini, peppers,
artichokes, mushrooms, onions...*

BULGARA - 8,80

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola
Tomato, mozzarella, spicy salami, gorgonzola cheese

MINI BRUTOS - 9,50

Pom., mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel,
salame piccante, carciofi, salsiccia, a spicchi
*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, wurstel, spicy salami,
artichokes, sausage, in slices*

MINI BRUTOS MESCOLOTA - 12,50

Stessi ingredienti della mini brutos tutti mescolati
The same ingredients of the Mini Brutos but mixed all together

BRACCIO DI FERRO - 8,30

Pomodoro, mozzarella, * spinaci, grana - *Tomato, mozzarella, * spinach, grana cheese*



MANTOVANA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle - *Tomato, mozzarella, sausage, onions*

VICHINGA - 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla griglia, peperoni, pancetta
Tomato, mozzarella, grilled aubergines, peppers, bacon

BOSCAIOLA - 10,00

Pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, prataioli
Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, chiodini mushrooms, prataioli mushrooms

MARCHESANA - 9,50

Pomodoro, mozzarella, crema di zucca, grana, salsiccia
Tomato, mozzarella, pumpkin cream, grana cheese, sausage

GONZAGA - 9,50

Pomodoro, mozzarella, crema di zucca, gorgonzola, speck
Tomato, mozzarella, pumpkin cream, gorgonzola cheese, speck

VENTRICINA - 10,00

pomodoro, mozzarella, ventricina piccante (salame tipico abruzzese)
Tomato, mozzarella, spicy ventricina (typical salami from Abruzzo)

VESUVIO - 11,00

mozzarella, salsiccia, friarielli (broccoli napoletani)
Mozzarella, sausage, friarielli (Neapolitan broccoli)

MISERIA E POVERTÀ "A TÒCCCCC" ... POCO DI TUTTO - 10,00

Rosmarino, mozzarella, gorgonzola, cipolla, carciofi, grana
Rosemary, mozzarella, gorgonzola cheese, onions, artichokes, grana cheese, already cut

A MODO NOSTRO

6,00 IN PIÙ SUL PREZZO DELLA PIZZA BASE

puoi scegliere di condire la tua pizza con filetti di acciughe del Mar Cantàbrico in olio di
oliva, serviti con la loro confezione da 50gr che aprirai tu direttamente!!!
*you can choose to season your pizza with anchovy fillets from the Cantàbrico Sea in olive oil,
served with their 50gr package that you will open directly !!!*



LE PIZZE SPECIALI AL TARTUFO

Il Tartufo italiano nasce dalla tradizione e passione di cercatori di tartufo:
sapori e profumi decisi.

Vi proponiamo i nostri migliori abbinamenti:

BASIC DELUX - 11,50

Mozzarella, carpaccio di tartufo nero, salsa tartufata
Mozzarella, black truffle carpaccio, truffle sauce

MOLISANA - 15,00

Mozzarella, uovo, pancetta stufata, carpaccio di tartufo nero, salsa tartufata
Mozzarella, egg, stewed bacon, black truffle carpaccio, truffle sauce

PRIMIUM - 15,50

Mozzarella, zucchine alla griglia, brie, carpaccio di tartufo nero, salsa tartufata
Mozzarella, grilled courgettes, brie, black truffle carpaccio, truffle sauce

AGGIUNTA carpaccio di tartufo nero - **7,00**





I NOSTRI TAGLIERI

BRUTOS (tagliere x 2 persone) - **20,00**

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante a spicchi)
(*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, wurstel, artichokes, sausage, spicy salami in slices*)

BRUTOS (tagliere x 3 persone) - **30,00**

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, wurstel, carciofi, salsiccia, salame piccante a spicchi)
(*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, wurstel, artichokes, sausage, spicy salami in slices*)

ET - **53,00**

(tagliere x 5 persone su due strati, *double layer pizza for 5 people*)

I' Strato: (Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)

II' Strato: (Pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine alla griglia, carciofi, wurstel, salame piccante, salsiccia, asparagi, cipolla)

I' Layer: (*Tomato, mozzarella, ham, mushrooms*)

II' Layer: (*Tomato, mozzarella, peppers, grilled aubergines and zucchini, artichokes, wurstel, spicy salami, sausage, asparagus, onions*)

COPERTO / Service - **2,00**

AGGIUNTE / More ingredients - **2,50**

Speck, Crudo (Parma ham), Trentina (Trentina meat), Bresaola, Salmone (smoked salmon), Philadelphia, Porcini (porcini mushrooms), Chiodini (chiodini mushrooms), Sfilacci di cavallo (thinly grated horse meat), Gamberetti (shrimps), Mozzarella di bufala (buffalo mozzarella), Noci (walnuts), Friarielli (napolitan broccoli)

Altre aggiunte / Other ingredients - **1,80**

Doppia pasta / Double dough - **2,00**

Pizze baby detrarre € 1,00 dal listino pizze normali
The baby pizza cost is € 1,00 less

Tutte le pizze possono essere richieste su tagliere x 2 o 3 persone
All the pizza can be served for 2 or 3 people

Tutte le pizze sono servite con origano /*All the pizza is served with origano*

Per richieste particolari consultare il personale addetto per i relativi prezzi
For any particular request you can ask our staff

Il prodotto contrassegnato con (*) l'asterisco può essere surgelato all'origine
The products signed with () may be frozen*

L'ALTERNATIVA...

Salumi misti - *Mixed cured cut* - **11,00**

Prosciutto crudo - *Parma ham* - **11,00**

Speck - *Speck* - **11,00**

Sfilacci di cavallo con rucola e grana - **11,00**

Thinly grated horse meat with rucola and grana cheese

Bresaola con rucola e grana - **15,00**

Slices of bresaola with rucola and grana cheese

Carne trentina - **15,00**

carne salata trentina, con fagioli, scaglie di grana e bruschette
(*Slices of trentina meat with beans, grana cheese and grilled bread*)

Piatto unico del Pozzo - **15,00**

Salumi, verdure alla griglia, formaggi e....
(*Cured cuts, grilled aubergines and zucchini, cheese and....*)

Formaggi misti con marmellata - *Mixed cheese with jam* - **12,00**

*Insalata di mare - **Seafood salad* - **17,00**

*Fritto misto - **Mixed fried* - **17,00**

CONTORNI

*Patatine fritte con salse ketchup e maionese - **5,00**

French fries with sauces ketchup and mayonnaise

Zucchine alla griglia - *Grilled zucchini* - **5,00**

Melanzane alla griglia - *Grilled aubergines* - **5,00**

Fagioli e cipolla - *Beans and onions* - **5,00**

Contorno misto - *Mixed salad* - **5,00**

Misto funghi sott'olio porcini e/o chiodini - **5,00**

Porcini or chiodini mushrooms in oil



INSALATONE

SOLFERINO - 10,00

rucola, radicchio rosso, pomodori, gamberetti
rucola, red chicory, fresh tomatoes, shrimps

BATTAGLIA - 10,00

carote, rucola, radicchio rosso, olive, tonno, mozzarella
carrots, rucola, red chicory, olives, tuna, mozzarella

NAPOLEONE - 10,00

pomodori, cipolla, fagioli, acciughe, prosciutto cotto, mozzarella
fresh tomatoes, onions, beans, anchovies, ham, mozzarella

"Il vino e' come un libro: racchiude emozioni. Laura Marsadri"

Lugana (*Bertagna*) - **17,00**

Chardonnay (*Bertagna*) - **12,00**

Prosecco / Brut - **16,00**

Cabernet Garda DOC (*Bertagna*) - **12,00**

Moscato - **16,00**

LA NOSTRA SELEZIONE LOCALE DELLE CANTINE DELLA CONTRADA POZZO CATENA



Sole di Solimago - vino Bianco (*Az. Agr. Solimago*) - **20,00**

Ombra Merlot Garda- vino Rosso (*Az. Agr. Solimago*) - **20,00**



**CANTINA
VALENTE**

Roccolo - vino Rosso (*Cantina Valente*) - **17,00**

Crinale - vino Bianco (*Cantina Valente*) - **17,00**

M16 - Spumante Brut metodo Charmat (*Cantina Valente*) - **17,00**

DRINKS

Birra media bionda Moretti cl. 0,40 - **5,00**

Birra media rossa Moretti doppio malto cl. 0,40 - **6,00**

Birra piccola bionda Moretti cl. 0,20 - **3,50**

Birra piccola rossa Moretti doppio malto cl. 0,20 - **4,50**

RICHIEDI ANCHE LA LISTA DELLA NOSTRA SPECIALE SELEZIONE DI BIRRE

Pepsi media cl. 0,40 - **3,50**

Pepsi piccola cl. 0,20 - **3,00**

Vino bianco spina frizzante

lt. 1 - **9,50** • lt. 1/2 - **5,50** • lt. 1/4 - **4,50** • al calice - **4,00**

Vino rosso sfuso

lt. 1 - **9,50** • lt. 1/2 - **5,50** • lt. 1/4 - **4,50** • al calice - **4,00**

Acqua naturale/gasata

Cl. 0,75 - **3,00** • Cl. 0,25 - **2,00**

Bibite in lattina/succhi - **3,00**

Caffè liscio - **1,80**

Caffè corretto/Orzo/Decaffeinato - **2,20**

Cappuccino/The/Camomilla/Latte caldo - **2,50**

Liquori nazionali - **3,50**

Superalcolici - **4,50/7,00**

Consultare il personale addetto per eventuali prezzi non indicati

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati:



ALLEGATO II del Regolamento UE n. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
8. Frutta a guscio, vale a dire:

mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) e i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

*Se tutto è andato bene
ditelo ai vostri amici.*

*Se qualcosa non va
ditelo a noi.*

grazie



pizzeria con forno a legna

TEL. 0376 855155

CELL. 347 4715929

CHIUSO IL MERCOLEDÌ