

PIZZA & RESTAURANT
AZZURRA

L'innovazione
incontra
la tradizione

Menu



Seguici su



@azzurralonato

Le farine con tutti i dettagli del grano

Nate nel molino a tenero più avanzato d'Italia, con la tecnologia più sofisticata per la pulizia e la salute di ogni chicco.

Perché la farina vera è solo grano che il mugnaio trasforma in ingrediente per gli artigiani del forno.

Petra 1

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinatura a pietra di grano 100% italiano coltivato con cura e tracciabile. Una farina bilanciata, ideale per prodotti che richiedono uno sviluppo in termini di volume.

Petra 3

Miscela di grano tenero 100% ITALIANO, coltivato con sistemi di agricoltura integrata e tracciato dal campo al Molino, privo di micotossine, disinfestanti e conservanti. Selezione accurata di grani teneri italiani ideali per la tipologia di prodotto finito indicata. Estrema purezza e salubrità del prodotto garantite dal moderno sistema di macinazione.

Petra 5

Farina di grano tenero ottenuta dalla macinatura a pietra di grano 100% italiano coltivato con cura e tracciabile. Una farina bilanciata, ideale per prodotti utilizzati in pasticceria e realizzati con farine "deboli".

Petra 9

Farina di grano tenero Tuttograno integrale ottenuta dalla macinatura a pietra di grano 100% italiano coltivato con cura e tracciabile. Una farina bilanciata, ideale per prodotti da forno per offrire tutto il valore nutrizionale completo del grano.

Hamburger

Pane lievitato 48 ore cotto a vapore senza lievito
Carne di chianina igp , Guanciale croccante di Sauris, Cheddar, Pomodoro,
Insalata, Cipolla rossa di Tropea caramellata, Patatine

13,00 €

CAPOBURGHER

Pane lievitato 48 ore cotto a vapore senza lievito
Carne di chianina igp, Cheddar, Cipolla rossa di Tropea, Bacon croccante,
Pomodoro, Peperone Piquillo grill, Salsa bomba calabra.

16,00 €

Aggiunte

Doppia carne 6,00 €

Tripla carne 11,00 €

Cheddar 1,00 €

Guanciale croccante 0,50 €

Patine 4,00 €

Peperone Piquillo Grill 1,00 €

Pizze Gourmet

IMPASTO “ALLA ROMANA CROCCANTE”

Lavorazione dell'impasto composta da due fasi di lievitazione per un totale di 26h, lavorato con olio extra vergine di oliva e fiocchi di sale integrale Halen MÖn.

1) Margherita alla romana pomodoro bufala DOP datterino confit, basilico, olio evo DOP

9,00 €

2) Burrata, cipolla caramellata, N'duja, peperone Piquillo

11,00 €

3) Crudo Ghirardi 36 mesi, bufala DOP, olio evo DOP

13,00 €

4) Speck di sauris wolf, cuore di fior di latte d'Andria, bagos 16mesi, porcini del Trentino trifolati

16,00 €

5) Mortadella “La Favola” gran riserva Palmieri, pistacchio del Bronte, bufala DOP, bufala affumicata, rucola, olio evo DOP

12,00 €

6) Acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, origano di Pantelleria, datterino confit, bufala DOP, olio evo DOP

13,00 €

7) Bufala affumicata, pancetta la “Giovanna” capitelli, parmigiano 24 mesi, cipolla di Tropea caramellata

13,00 €

IMPASTO “SPICCHI AL VAPORE”

Impasto pre lievitato 48h e reimpastato senza lievito per raggiungere un totale di 62h di lievitazione, lavorato con olio extra vergine di oliva e fiocchi di sale integrale Halen MÔn.

8) Pomodoro, bufala DOP, basilico, olio evo DOP, datterino confit

12,00 €

9) Pomodoro, burrata d'Andria, origano di Pantelleria, capperi di Pantelleria, olio evo DOP, olive taggiasche

13,00 €

10) Pomodoro, cuore di fior di latte d'Andria, acciughe del Cantabrico, olio evo DOP, origano di Pantelleria

18,00 €

11) Pomodoro, burrata, crudo Ghirardi 36 mesi, olio evo DOP

20,00 €

12) Pomodoro, misticanza, cipolla caramellata, pancetta (La Giovanna), parmigiano 24 mesi, olio evo DOP

19,00 €

13) Pomodoro, burrata, radicchio, gambero rosso di Sicilia, polvere di pistacchio di Bronte

29,00 €

Pizze Classiche

MARINARA 5,00 €

pomodoro, olio, aglio

MARGHERITA 5,50 €

pomodoro, mozzarella

WÜRSTEL 6,50 €

pomodoro, mozzarella, würstel

PRIMAVERA 7,50 €

pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, datterino

PROSCIUTTO 6,50 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

PROSCIUTTO E FUNGHI 7,50 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

CAPRICCIOSA 8,50 €

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi

QUATTRO FORMAGGI 8,00 €

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, grana

SALAME PICCANTE 7,50 €

pomodoro, mozzarella, salame piccante

ROMANA 9,00 €

pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, acciughe del Cantabrico

NAPOLI 10,00 €

pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, acciughe del Cantabrico, capperi, olive taggiasche

RUSTICA 8,00 €

mozzarella, prosciutto, patate

PORCINI 8,00 €
pomodoro, mozzarella, porcini

BOMBA 11,00 €
pomodoro, mozzarella, nduja, pancetta, gorgonzola, salsiccia

CAMPAGNOLA 8,00 €
mozzarella, rucola, pancetta, scamorza

SALSICCIA E FRIARIELLI 8,00 €
mozzarella, salsiccia, friarielli

CARBONARA 8,00 €
pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla rossa di Tropea

TROPEA 8,00 €
pomodoro, mozzarella, nduja, cipolla rossa di Tropea

RUCOLA 8,50 €
pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, rucola, datterino

VERDURE 8,00 €
pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine

TIROLESE 10,00 €
pomodoro, mozzarella, funghi, speck di sauris wolf, brie

TONNO E CIPOLLE 7,50 €
pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, tonno Yellowfin

RUCOLA E GAMBERETTI 10,00 €
pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, rucola, coda di gambero

CRUDO "Ghirardi 24 mesi" 10,00 €
pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, prosciutto crudo di Parma

Pizze Speciali

TRENTINA 13,00 €

pomodoro, misticanza, Carpaccio di porcini del Trentino, bagos, olio evo DOP, pepe

DELIZIA 14,00 €

fior di latte pugliese di Andria, crudo 36 Ghirardi, misticanza, pomodorino confit

AZZURRA 14,00 €

mozzarella, taleggio di grotta, porcino fresco del Trentino, speck di Sauris

SAURIS 13,00 €

pomodoro, speck di sauris, porcini trifolati, bagos

CANTABRICA 12,00 €

pomodoro, bufala DOP, acciughe del cantabrico, filetto di tonno Yellowfin, olive taggiasche

SAPORI di MARE 11,00 €

pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, tonno Yellowfin, code di gamberi, datterino

MONTANARA 11,00 €

mozzarella, radicchio, porcini, speck di sauris wolf, carciofi, brie

Pizze Speciali

BURROSA 12,00 €

pomodoro, acciughe del Cantabrico, rucola, datterino, burrata, olive

TERRA MARE 14,00 €

mozzarella, polipo cotto a bassa temperatura, trevisano, noci, aceto balsamico

FRUTTI DI MARE 15,00 €

pomodoro, olio evo DOP, insalata di mare cotta a bassa temperatura

TAGLIERE 2 GUSTI due pizze a scelta

Pizza senza glutine +3,00 €



Farro integrale biologico +3,50 €

Aggiunte

Porcino fresco 4,00 €

Prosciutto Crudo Ghirardi 24 mesi - San Daniele 3,00 €

Prosciutto cotto alla griglia Granleoni 3,00 €

Affettati 3,00 €

Verdure 1,00 €

Code di gambero 3,00 €

Acciughe del Cantabrico 3,50 €

Tonno Yellowfin 2,50 €

Calamario fritto 3,00 €

Mozzarella senza lattosio 1,00 €

Patatine fritte 2,50 €

Antipasti

Antipasto all'italiana 11,00 €

Polipo cotto a bassa temperatura tiepido con patate 12,00 €

Insalata di mare azzurra 11,00 €

Frittura mista con calamaro, gambero rosso e verdure 13,00 €

Frittura di calamari 11,00 €

Gamberi croccanti in pasta kataifi 12,00 €

Primi Piatti

La nostra gricia 9,00 €

Spaghettone alla carbonara 9,00 €

Amatriciana 9,00 €

Riso carnaroli al Brut della Franciacorta e capesante 15,00 €

Riso carnaroli all'olio EVO, vongole veraci, timo e salsa di limone 13,00 €

Spaghettone cavalieri allo scoglio 15,00 €

Spaghettone al gambero rosso 16,00 €

Secondi Piatti

Scampi e gamberi grill 19,00 €

Tagliato di tonno all'olio evo DOP e croccante di sale di Halen Môn 15,00 €

Salmone selvaggio con patate viola e salsa al limone 15,00 €

Filetto di branzino pescato ad amo, salsa di rucola e patate 17,00 €

Tagliata di Black Angus, patate croccanti e scaglie di
Parmigiano Reggiano 24 mesi 21,00 €

Tagliata di pollo in olio, cottura con rosmarino e timo 12,00 €

Caesar Salad 12,00 €

Costolette di maiale cotte a bassa temperatura all'erbette aromatiche e
patate al forno 12,00 €

Contorni

Insalata mista

4,00 €

Patatine fritte

4,00 €

Verdure grigliate

4,00 €

Patate al forno

4,00 €

Per i più piccoli

Cotoletta con patatine fritte

6,00 €



Würstel bio con patatine fritte

5,00 €

Pappa al pomodoro

5,00 €

Lasagne

7,00 €

Vini Bianchi

Lugana 15,00 €

Lugana Brolettino Cà dei frati 24,00 €

Blangè biologico Ceretto 23,00 €

Gewurtztraminer Caldaro 19,00 €

Gewurtztraminer alsaziano Rentz 21,00 €

Souvignon Bolzen 19,00 €

Pinot bianco WeiBburgunder Kaltern 22,00 €

Vini Rossi

 Gropello bio "Lesincette" 22,00 €

Valpolicella Tommasi 16,00 €

Valpolicella ripasso Zenato 24,00 €

 Barbera d'Alba bio Ceretto 22,00 €

 Nebbiolo d'Alba bio Ceretto 25,00 €

Dolcetto d'Alba Ceretto 22,00 €

Rosso di Montalcino Collemattoni 22,00 €

 Rosso del Garda bio 16,00 €

Lagrein cantina Kaltern 18,00 €

Bollicine & Vini Dolci

Prosecco extra dry Colli del soligo 14,00 €

Franciacorta brut Castello di Gussago 24,00 €

Franciacorta Brut Saten Castello di Gussago 32,00 €

Cremant de Bourgogne V.Ambal 24,00 €

Champagne Billecart Salmon 60,00 €

Moscato d'Alba Ceretto 19,00 €

Bibite

Acqua 2,50 €

Coca Cola 2,50 €

Coca Zero 2,50 €

Fanta 2,50 €

Sprite 2,50 €

Liquori e Distillati

Amari e Grappe 3,50 €

Liquerizia e Limoncello 2,50 €

SELECTION

Whisky 7,00 €

Rum 8,00 €

Cognac 8,00 €

Bar

Caffè 1,50 €

Caffè corretto 2,00 €

Orzo 2,00 €



www.azzurralonato.it