



AZZURRA
PIZZA & RESTAURANT



menù

LE FARINE

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 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.

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.

L' H A M B U R G E R G O U R M E T



" A Z Z B U R G E R ® "

Pane lievitato 48 ore cotto a vapore

senza lievito

Carne di Chianina Igp,

Bacon,

Cheddar,

Pomodoro,

Insalata,

Cipolla Rossa di Tropea caramellata



EURO 13

*patatine a
volontà!*



Doppia carne *EURO 6*

Tripla carne *EURO 11*

Cheddar *EURO 1*

Bacon *EURO 0.50*

Patatine *EURO 4*

Peperone Piquillo grill *EURO 1*

LE PIZZE GOURMET "AZZÙ"

IMPASTO "ALLA ROMANA DI FARRO INTEGRALE E SEMOLA"

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 Môn.

- **Numero 1** • lardo di cinta senese "il Poggio", noci e miele di acacia • **EURO 13**
- **Numero 2** • crudo dolce d'Oswaldo, bufala DOP, olio EVO • **EURO 13**
- **Numero 3** • Speck di Sauris Wolf, burrata, Bagòss 16 mesi, porcini trifolati • **EURO 16**
- **Numero 4** • acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, origano di Pantelleria, datterino confit, bufala DOP, olio EVO • **EURO 14**
- **Numero 5** • burrata, Crudo di cinta Senese "il Poggio" 24 mesi • **EURO 21**



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.

- **Numero 6** • pomodoro bio, bufala DOP, basilico, olio EVO, datterino confit • **EURO 12**
- **Numero 7** • pomodoro bio, burrata, origano di Pantelleria, capperi di Pantelleria, olio EVO, olive taggiasche • **EURO 14**
- **Numero 8** • pomodoro bio, cuore di fior di latte d'Andria, acciughe del Cantabrico, olio EVO, origano di Pantelleria • **EURO 18**
- **Numero 9** • pomodoro bio, cuore di fior di latte d'Andria, crudo dolce d'Oswaldo, olio EVO • **EURO 20**
- **Numero 10** • pomodoro bio, cuore di fior di latte d'Andria, Crudo di cinta Senese 24 mesi "il Poggio" • **EURO 29**
- **Numero 11** • pomodoro bio, burrata, radicchio trevigiano, gambero rosso di Sicilia, polvere di pistacchio di Bronte, olio EVO • **EURO 30**

LE PIZZE GOURMET "AZZÙ"

DOUBLE CRUNCH "CON FARINA PETRA EVOLUTIVA"

Impasto con biga ad alta idratazione, lievito naturale con farina integrale grezza ad alto contenuto di fibre.
Olio EVO e sale integrale di Halen Môn.

- **Numero 12** • bufala DOP, datterino confit, pomodoro bio, basilico, olio EVO • **EURO 11**
- **Numero 13** • bufala affumicata, lardo di cinta Senese, radicchio in agrodolce • **EURO 16**
- **Numero 14** • bufala affumicata, pancetta "la Giovanna Capitelli", cipolla caramellata, Parmigiano Reggiano 24mesi, olio EVO • **EURO 14**
- **Numero 15** • fior di latte, crudo dolce d'Oswaldo, lattuga, pomodoro, olio EVO • **EURO 16**
- **Numero 16** • burrata, misticanza, pomodoro, zucchine, melanzane, peperoni • **EURO 13**



PIZZA 280

Impasto con biga di farro monococco e semola, sale integrale di Halen Môn e olio EVO.

- **Numero 17** • Margherita con Bufala DOP, olio EVO, pomodoro bio, origano di Pantelleria e datterino di Sicilia • **EURO 11**
- **Numero 18** • Marinara con l'acciuga del Cantabrico, pomodoro bio, origano di Pantelleria e datterino di Sicilia • **EURO 15**
- **Numero 19** • Crudo di cinta Senese "il Poggio", pomodoro bio, burrata e olio EVO • **EURO 25**

LE PIZZE CLASSICHE

IMPASTO "AZZURRA"

L'autentico impasto "Azzurra" si trasferisce nel classico dei classici.

- Nella versione "gluten free" [+] Euro 3
- Nella versione "farro integrale bio" [+] Euro 3.50



- **Marinara** • pomodoro, aglio, olio • **EURO 5**
- **Margherita** • pomodoro, mozzarella • **EURO 5.50**
- **Würstel** • pomodoro, mozzarella, würstel • **EURO 6.50**
- **Primavera** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, datterino • **EURO 7.50**
- **Prosciutto** • pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto • **EURO 6.50**
- **Prosciutto e funghi** • pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi • **EURO 7.50**
- **Capricciosa** • pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi • **EURO 7.50**
- **Quattro formaggi** • pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, grana • **EURO 8**
- **Salame piccante** • pomodoro, mozzarella, salame piccante • **EURO 7.50**

- **Romana** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, acciughe del Cantabrico • **EURO 9**
- **Napoli** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, acciughe del Cantabrico, capperi, olive taggiasche • **EURO 10**
 - **Rustica** • mozzarella, prosciutto, patate • **EURO 8**
 - **Porcini** • pomodoro, mozzarella, porcini • **EURO 8**
- **Bomba** • pomodoro, mozzarella, N'duja, pancetta, gorgonzola, salsiccia • **EURO 11**
 - **Campagnola** • mozzarella, rucola, pancetta, scamorza • **EURO 8**
 - **Salsiccia e Friarielli** • mozzarella, salsiccia, friarielli • **EURO 8**
- **Carbonara** • pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla rossa di Tropea • **EURO 8**
 - **Tropea** • pomodoro, mozzarella, N'duja, cipolla rossa di Tropea • **EURO 8**
- **Rucola** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, rucola, datterino • **EURO 8.50**
 - **Verdura** • pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine • **EURO 8**
 - **Tirolese** • pomodoro, mozzarella, funghi, speck di Sauris Wolf, Brie • **EURO 10**
- **Tonno e Cipolle** • pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, tonno Yellowfin • **EURO 7.50**
- **Rucola e Gamberetti** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, rucola, coda di gambero • **EURO 10**
- **Crudo "Ghirardi 24 mesi"** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, prosciutto crudo di Parma • **EURO 10**

LE PIZZE SPECIALI

IMPASTO "AZZURRA"

L'autentico impasto "Azzurra" si trasferisce nel classico dei classici e si arricchisce di ingredienti speciali

- Nella versione "gluten free" [+] Euro 3
- Nella versione "farro integrale bio" [+] Euro 3.50



- **Trentina** • pomodoro, misticanza, Carpaccio di porcini del Trentino, Bagoss, Olio EVO DOP • **EURO 13**
- **Azzurra** • mozzarella, Taleggio di grotta, porcino fresco del Trentino, speck di Sauris • **EURO 14**
- **Sauris** • pomodoro, speck di Sauris, porcini trifolati, Bagoss • **EURO 13**
- **Cantabrica** • pomodoro, bufala DOP, acciughe del Cantabrico, filetto di tonno Yellowfin, olive taggiasche • **EURO 12**
- **Sapori di Mare** • pomodoro, fior di latte pugliese di Andria, tonno Yellowfin, code di gamberi, datterino • **EURO 12**
- **Montanara** • mozzarella, radicchio, porcini, speck di Sauris Wolf, carciofi, Brie • **EURO 11**
- **Burrosa** • pomodoro, acciughe del Cantabrico, rucola, datterino, burrata, olive • **EURO 12**
- **Senese** • mozzarella, burrata, lardo di cinta Senese, noci, miele di acacia • **EURO 13**

IL "TAGLIERE"

IMPASTO "AZZURRA"

"Azzurra" porta in tavola il suo must di sempre, il mitico "tagliere"



2 gusti
a scelta

- Nella versione "gluten free" [+] Euro 3
- Nella versione "farro integrale bio" [+] Euro 3.50



Porcino fresco **EURO 4**

Prosciutto crudo Ghirardi 24 mesi oppure Prosciutto di San Daniele DOP **EURO 3**

Affettati vari **EURO 3**

Verdure **EURO 1**

Code di gambero **EURO 3**

Acciughe del Cantabrico **EURO 3.50**

Tonno Yellowfin **EURO 2.50**

Calamaro fritto **EURO 3**

Mozzarella senza lattosio **EURO 1**

Patatine fritte **EURO 2.50**



AZZURRA
RESTAURANT

SINCE
1986

L ' A N T I P A S T O

Antipasto all'italiana • *EURO 11*

Capanna atlantica gratinata • *EURO 4*

Polipo cotto a bassa temperatura con patate • *EURO 13*

Frittura mista con calamaro, gambero rosso e verdure • *EURO 13*

Frittura di calamari • *EURO 11*

Impepata di Cozze con crostini • *EURO 11*

I L P R I M O

La nostra gricia • *EURO 10*

Spaghettone alla carbonara • *EURO 10*

Amatriciana • *EURO 10*

Spaghettone alle vongole veraci • *EURO 14*

Spaghettone "Cavalieri" allo scoglio • *EURO 15*

Linguine "Cavalleri" all'astice • *EURO 21*

I L S E C O N D O

Scampi e gamberi grill • **EURO 19**

Tagliata di tonno all'olio EVO DOP e croccante di Halen Môn • **EURO 16**

Salmone selvaggio dorato all'olio EVO, Balsamico di Modena e verdure al vapore • **EURO 15**

Filetto di branzino alla mediterranea con datterino di Sicilia, capperi di Pantelleria,

cipolla rossa di Tropea e olive taggiasche • **EURO 17**

Tagliata di Black Angus, radicchio in agrodolce, Parmigiano Reggiano 24 mesi • **EURO 21**

Tagliata di pollo in olio cottura con rosmarino e timo • **EURO 12**



M E N U K I D S

Cotoletta con patatine fritte • **EURO 6**

Würstel bio con patatine fritte • **EURO 5**

Pappa al pomodoro • **EURO 5**

Lasagne • **EURO 7**



C O N T O R N I

Insalata mista • **EURO 4**

Patatine fritte • **EURO 4**

Verdure grigliate • **EURO 4**

Patate al forno • **EURO 4**

AZZURRA

DRINK & WINE

SINCE

1986

V I N O B I A N C O



Lugana • *EURO 15*

Gewurtztraminer Caldaro • *EURO 19*

Sauvignon Bozen • *EURO 19*

Benaco bresciano IGT "Rinè" - Cantrina • *EURO 19*

Blangè biologico Ceretto • *EURO 23*

Lugana Brolettino Cà dei Frati • *EURO 24*

R O S S O ?

Valpolicella • *EURO 16*

Lagrein cantina Kaltern • *EURO 18*

Groppello Cantrina • *EURO 18*

Barbera d'Alba bio Ceretto • *EURO 22*

Valpolicella ripasso Zenato • *EURO 24*

Nebbiolo d'Alba bio Ceretto • *EURO 25*

Nepomuceno Cantrina • *EURO 29*

B O L L E ?

Cremant de Bourgogne V. Ambal • *EURO 24*

Elisabetta Abrami Franciacorta Biologico Satèn • *EURO 25*

Elisabetta Abrami Franciacorta Biologico Brut • *EURO 33*

Elisabetta Abrami Franciacorta Biologico rosé • *EURO 38*

Champagne Billecart Salmon • *EURO 60*

D A D E S S E R T ?

Prosecco extra dry Colli del Soligo • *EURO 14*

Moscato d'Alba Ceretto • *EURO 19*

L E B I B I T E

- Acqua • *EURO 2.50*
- Coca Cola • *EURO 3*
- Coca Cola Zero • *EURO 3*
- Fanta • *EURO 3*
- Sprite • *EURO 3*



D O P O C E N A

- Amari e Grappe • *EURO 3.50*
- Liquerizia e Limoncello • *EURO 2.50*

S E L E C T I O N

- Whisky • *EURO 7*
- Rum • *EURO 8*
- Cognac • *EURO 8*

B A R

- Caffè • *EURO 1.50*
- Caffè corretto • *EURO 2*
- Orzo • *EURO 2*



AZZÚ
LA LIEVITATA
BY PIZZERIA AZZURRA

SINCE
2018



LACIACI IL TUO CONTRIBUTO



SEGUICI SU INSTAGRAM



SEGUICI SU FACEBOOK