



# AZZURRA

PIZZA & RESTAURANT

## L' HAMBURGER GOURMET

### " 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

Doppia carne EURO 6 . Tripla carne EURO 11 . Cheddar EURO 1  
Bacon EURO 0.50 . Patatine EURO 4 . Peperone Piquillo grill EURO 1

## L A P I Z Z A G O U R M E T " A Z Z Ú "

### IMPASTO "ALLA ROMANA DI FARRO MONOCOCCO E GRANO TENERO"

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** • Pomodoro bio, Bufala DOP, San Marzano Dop Confit, olio EVO • EURO 10
- **Numero 2** • Crudo Audax Ruliano 30 mesi, Bufala DOP, olio EVO • EURO 13
- **Numero 3** • Castelmagno, Mortadella e misticanza • EURO 14
- **Numero 4** • Acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria, San Marzano Dop Confit, Bufala DOP, olio EVO • EURO 14
- **Numero 5** • Burrata, salmone affumicato Upstream, rucola • EURO 16
- **Numero 6** • Burrata, pancetta fumè di maiale Tranquillo Bettella, cipolla caramellata • EURO 13

### 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 7** • Pomodoro bio, bufala DOP, origano di Pantelleria, olio EVO, San Marzano Dop Confit • EURO 12
- **Numero 8** • Pomodoro bio, burrata, origano di Pantelleria, capperi di Pantelleria, olio EVO, olive taggiasche • EURO 14
- **Numero 9** • Pomodoro bio, cuore di fior di latte d'Andria, acciughe del Cantabrico, olio EVO, origano di Pantelleria • EURO 18
- **Numero 10** • Pomodoro bio, burrata, Crudo Audax Ruliano 30 mesi, olio EVO • EURO 20
- **Numero 11** • Pomodoro bio, bufala, Cotto di Gioia di Maiale Tranquillo Bettella, olio EVO • EURO 17

### LA "PINSÀ" DELL'AZZURRA

Impasto con biga di farro monococco, farina macinata a pietra integrale Petra 9 e farina semi integrale Petra 1, sale integrale e olio extra vergine di oliva.

- **Numero 12** • Burrata, San Marzano Dop Confit, Crudo Audax Ruliano 30 mesi, misticanza • EURO 16
- **Numero 13** • Burrata, salmone affumicato Upstream, gambero, rucola, pesto di basilico • EURO 20
- **Numero 14** • Bufala, San Marzano Dop Confit, olive taggiasche, acciughe del Cantabrico • EURO 16
- **Numero 15** • Mortadella Bidinelli, Pistacchi di Bronte, burrata • EURO 14
- **Numero 16** • Bufala, cipolla caramellata, pancetta fumè di maiale Tranquillo Bettella • EURO 15
- **Numero 17** • Bufala, Cotto di Gioia di Maiale Tranquillo Bettella, rucola, San Marzano Dop Confit • EURO 14

### PIZZA DI SEGALE

Impasto con biga di segale, mais grano tenero, semi di girasole, sale integrale e olio EVO.

- **Numero 18** • Pesto di basilico, San Marzano Dop Confit, gambero cotto a bassa temperatura e burrata • EURO 20
- **Numero 19** • Gorgonzola, patate al rosmarino, pancetta fumè di maiale Tranquillo Bettella • EURO 17
- **Numero 20** • Burrata, 'nduja calabrese, San Marzano Dop Confit, cipolla caramellata • EURO 18
- **Numero 21** • Castelmagno, misticanza, Cotto di Gioia di Maiale Tranquillo Bettella, bufala • EURO 19
- **Numero 22** • Burrata, tartar di salmone affumicato Upstream, rucola, caviale black Adamas • EURO 35

## LA PIZZA CLASSICA

### 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, Bufala DOP, 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 8**
- **Quattro formaggi** • pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, grana • **EURO 8**
- **Salame piccante** • pomodoro, mozzarella, salame piccante • **EURO 7.50**
- **Romana** • pomodoro, Bufala DOP, acciughe del Cantabrico • **EURO 9**
- **Napoli** • pomodoro, Bufala DOP, acciughe del Cantabrico, capperi, olive taggiasche • **EURO 10**
- **Rustica** • mozzarella, prosciutto, patate • **EURO 8**
- **Porcini** • pomodoro, mozzarella, porcini • **EURO 8**
- **Bomba** • pomodoro, mozzarella, 'nduja, pancetta, gorgonzola, salsiccia • **EURO 12**
- **Campagnola** • mozzarella, rucola, pancetta, scamorza • **EURO 8**
- **Salsiccia e Friarielli** • mozzarella, salsiccia, friarielli • **EURO 9**
- **Carbonara** • pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla rossa di Tropea • **EURO 8**
- **Tropea** • pomodoro, mozzarella, 'nduja, cipolla rossa di Tropea • **EURO 8**
- **Rucola** • pomodoro, Bufala DOP, 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, Bufala DOP, rucola, coda di gambero • **EURO 10**
- **Crudo di Parma** • pomodoro, Bufala DOP, prosciutto crudo di Parma • **EURO 10**

## LA PIZZA SPECIALE

- **Trentina** • pomodoro, mozzarella, Speck, misticanza, porcini, Bagoss, Olio EVO DOP • **EURO 13**
- **Azzurra** • mozzarella, Taleggio di grotta, porcini, speck di Sauris • **EURO 12**
- **Cantabrica** • pomodoro, bufala DOP, acciughe del Cantabrico, filetto di tonno Yellowfin, olive taggiasche • **EURO 12**
- **Sapori di Mare** • pomodoro, Bufala DOP, 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**
- **Delicata** • mozzarella, salmone delicato, rucola, balsamico • **EURO 13**
- **Bidinelli** • mozzarella, scamorza affumicata, Mortadella Bidinelli, Pistacchi di Bronte, burrata • **EURO 13**
- **Gioia** • mozzarella, pomodoro, burrata, misticanza, Cotto di Gioia di Maiale Tranquillo Bettella • **EURO 13**
- **Audace** • pomodoro, mozzarella, burrata, Crudo Audax Ruliano 30 mesi • **EURO 13**

## IL TAGLIERE

### DUE GUSTI A SCELTA

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

[+]

Crudo Audax Ruliano 30 mesi **EURO 4,50** . Prosciutto crudo di Parma **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

### L'ANTIPASTO

Antipasto all'italiana • **EURO 11**

Polpo cotto a bassa temperatura gratinato con datterino confit

olive taggiasche e patate • **EURO 13**

Crostone di farina integrale, dattero di Sicilia, burrata e salmone affumicato Upstream • **EURO 12**

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

Frittura di calamari • **EURO 11** 🍴

### IL PRIMO

La nostra gricia, rigatone Benedetto Cavalleri, guanciale di maiale Tranquillo Bettella,

Pecorino Romano DOP 18 mesi • **EURO 11**

Amatriciana, pomodoro bio, rigatone Benedetto Cavalleri, guanciale di maiale Tranquillo

Bettella, Pecorino Romano DOP 18 mesi • **EURO 11**

Carbonara, spaghetti Benedetto Cavalleri, guanciale affumicato

di maiale Tranquillo Bettella, Parmigiano Reggiano • **EURO 11**

Pappardelle di Pietro Massi alle vongole veraci • **EURO 14** 🍴

Fettuccine al farro monococco con capperi di Pantelleria, datterino,

tonno fresco e acciuga del cantabrico • **EURO 16**

Fettuccine al farro monococco Pietro Massi con gamberi,

salsa al basilico e datterino confit • **EURO 15**

### IL SECONDO

Filetto di branzino grill con misticanza e confit • **EURO 16** 🍴

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

Salmone selvaggio dorato all'olio evo verdure grill • **EURO 15** 🍴

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

Controfiletto di Angus grill cipolla caramellata e Trevigiano grill • **EURO 21**

### CONTORNI

Insalata mista • **EURO 4** . Patatine fritte • **EURO 4**

Verdure grigliate • **EURO 4** . Patate rustiche • **EURO 4**



### MENU KIDS

Cotoletta con patatine fritte • **EURO 6**

Würstel bio con patatine fritte • **EURO 6**

Pappa al pomodoro • **EURO 6**

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

**ARACHIDI E DERIVATI**  
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

**MOLLUSCHI**  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

**SOIA**  
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

**LUPINI**  
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**  
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.

**FRUTTA A GUSCIO**  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

**PESCE**  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

**CROSTACEI**  
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

**SENAPE**  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

**UOVA E DERIVATI**  
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

**LATTE E DERIVATI**  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

**SESAMO**  
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

**GLUTINE**  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

**SEDANO**  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

**TRATTAMENTO DI ABBATTITURA SUGLI ALIMENTI**  
Prodotti che hanno subito il trattamento di abbattimento come: pesce