

il nostro Menu



AZZURRA
PIZZA & RESTAURANT

SINCE
1986



“L'ingrediente principale
per una buona cucina
è l'amore per coloro
per cui cuciniamo”

(Sophia Loren)

The most indispensable ingredient of all good home cooking:
love for those you are cooking for.







la pizza

LA PIZZA GOURMET

TRANCIO ALLA ROMANA 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.

n°1 Burrata, n'duja, cipolla agrodolce homemade, cime di rapa calabra • EURO 15

n°2 Bufala dop, Crudo Bedogni 30 mesi, misticanza olio EVO • EURO 14

n°3 Mozzarella, scamorza affumicata, mortadella, misticanza • EURO 14

n°4 Acciughe del Cantabrico, origano di Pantelleria, San Marzano Dop Confit, Bufala DOP, olio EVO • EURO 14

n°5 Burrata, salmone affumicato, rucola, limone • EURO 16

n°6 Burrata, pancetta fumè, cipolla caramellata, cima di rapa calabra • EURO 14

"SPICCHI AL VAPORE" SENZA LIEVITO

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.

n°7 • Pomodoro bio, bufala DOP, origano di Pantelleria, olio EVO, San Marzano Dop Confit • EURO 12

n°8 Pomodoro bio, burrata, origano di Pantelleria, capperi di Pantelleria, olio EVO, olive taggiasche • EURO 14

n°9 Pomodoro bio, cuore di fior di latte d'Andria, acciughe del Cantabrico, olio EVO, origano di Pantelleria • EURO 18

n°10 Pomodoro bio, burrata, Crudo Bedogni 30 mesi, olio EVO • EURO 20

n°11 Pomodoro bio, burrata, tartare di gambero rosso di mazzara, pistacchio di Bronte, Olio EVO • EURO 27

LA PIZZA GOURMET

LA PINSA DELL'AZZURRA

Impasto con biga di farina integrale impastata con farina di farro e ceci germogliati, sale integrale e olio EVO

n°12 Burrata, San Marzano Dop Confit, Crudo Bedogni 30 mesi, misticanza • **EURO 16**

n°13 Burrata, salmone affumicato, gambero, rucola, salsa al basilico • **EURO 20**

n°14 Bufala, cotto Proibito Capitelli, rucola, Parmigiano Reggiano e carciofi • **EURO 16**

n°15 Mortadella Bidinelli, Pistacchi di Bronte, burrata, misticanza • **EURO 14**

n°16 Bufala, cipolla caramellata, pancetta fumè di maiale Tranquillo Bettella • **EURO 15**

n°17 Bufala, Cotto di Gioia di Maiale Tranquillo Bettella, rucola, San Marzano Dop Confit • **EURO 14**

L'AZZ...BURGER, L'HAMBURGER GOURMET

AZZBURGER pane lievitato 48 ore cotto a vapore, senza lievito carne di Chianina IGP, bacon, cheddar, pomodoro, insalata, cipolla Rossa di Tropea caramellata • **EURO 15**

[+]

Doppia carne • **EURO 6** . Tripla carne • **EURO 11** . Cheddar • **EURO 1**
Bacon • **EURO 0,50** . Patatine • **EURO 4** . Peperone Piquillo grill • **EURO 1** . Affettati vari • **EURO 3**

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 6**
- **Wüstel** • pomodoro, mozzarella, wüstel • **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 9**
- **Bomba** • pomodoro, mozzarella, 'nduja, pancetta, gorgonzola, salsiccia • **EURO 13**
 - **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 8**
 - **Rucola e Gamberetti** • pomodoro, Bufala DOP, rucola, coda di gambero • **EURO 11**
- **Crudo di Parma** • pomodoro, Bufala DOP, crudo di Parma Bedogni 30 mesi • **EURO 10**

CON L'INGREDIENTE "SPECIALE" ...

- **Trentina** • pomodoro, mozzarella, Speck, misticanza, porcini, Bagoss, Olio EVO DOP • **EURO 13**
 - **Azzurra** • mozzarella, Taleggio di grotta, porcini, speck di Sauris • **EURO 13**
 - **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 13**
 - **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 di Parma Bedogni 30 mesi • **EURO 13**
 - **Made in sud** • n'duia, pomodoro, mozzarella, burrata, cima di rapa calabra • **EURO 13**
- **Capricciosa proibita** • pomodoro, bufala, porcini, carciofi, cotto Proibito Capitelli • **EURO 13.00**



IL TAGLIERE

DUE GUSTI A SCELTA
"Azzurra" porta in tavola il suo must di sempre,
il mitico "tagliere"

[+]

Crudo Bedogni 30 mesi • **EURO 3,50**

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 4**

Mozzarella senza lattosio • **EURO 1**

Patatine fritte • **EURO 2.50**



ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI

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



PESCE

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



SESAMO

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



SOIA

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



CROSTACEI

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



GLUTINE

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



LUPINI

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



SENAPE

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



SEDANO

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



TRATTAMENTO DI ABBATTITURA SUGLI ALIMENTI

Prodotti che hanno subito il trattamento di abbattimento come: pesce



il ristorante



MENÚ RISTORANTE

l'antipasto

Selezione dei nostri salumi con cipolla agrodolce homemade • **EURO 12**

Caesar Salad: pollo cotto a bassa temperatura, crostino croccante al timo, insalata, Parmigiano Reggiano e salsa caesar • **EURO 14**

Crema di patata viola, polpo grill, datterino, olive taggiasche, olio EVO • **EURO 14**

Tartare di tonno rosso, uova d'aringa, pane crock • **EURO 14**

Gran fritto misto di pesce con maionese di soya homemade • **EURO 16**

il primo

La nostra gricia, rigatone Benedetto Cavalleri, guanciale, Pecorino Romano DOP 18 mesi • **EURO 10**

Amatriciana, pomodoro bio, rigatone Benedetto Cavalleri, guanciale,
Pecorino Romano DOP 18 mesi • **EURO 11**

Carbonara, spaghetti Benedetto Cavalleri, pancetta affumicata, Parmigiano Reggiano • **EURO 10**

Spaghetti Benedetto Cavalleri alle vongole veraci • **EURO 15**

Spaghetti allo scoglio • **EURO 16**

MENÚ RISTORANTE

il secondo

Filetto di branzino grill con verdure cotte a bassa temperatura • **EURO 16**

Salmone selvaggio dorato all'olio EVO, verdure grill • **EURO 15**

Tagliata di angus, radicchio gril, cipolla agrodolce homemade • **EURO 21**

Ribs h24 costine BBQ cotte a bassa temperatura crema di patate viola • **EURO 15**

Tomahawank Irish nature (min 1 kg) • **EURO 6 l'etto**

il contorno

Insalata mista • **EURO 4**

Patatine fritte • **EURO 4**

Verdure grigliate • **EURO 4**

Verdure cotte • **EURO 4**

Patate rustiche • **EURO 4**



MENÚ RISTORANTE

... DOLCEZZE

Tutti i dolci sono di nostra produzione
e ogni giorno lo chef vi delizierà con proposte diverse

lo staff Azzurra ti indicherà le proposte del giorno

• EURO 5







Drink

DRINK LIST

BIANCO

- Lugana • **EURO 18** • a calice **EURO 4**
- Lugana Superiore • **EURO 25**
- Blangé Ceretto • **EURO 24**
- Chardonnay Le Gaine • **EURO 15**
- Riesling Az.Tenute del Garda • **EURO 18**
- Pinot Bianco st. Michael Eppan • **EURO 22**

ROSSO

- Groppello • **EURO 16** • a calice **EURO 4**
- Marzemino Az. Le Gaine • **EURO 16**
- Nepomuceno Az. Cantrina • **EURO 29**
- Valpolicella Superiore Az. Vaona • **EURO 18** • a calice **EURO 5**
- Valpolicella Ripasso Az. Vaona • **EURO 25**
- Igt Veronese Castaroto Az. Vaona • **EURO 29**
- Lagrein Az. St. Michael Eppan • **EURO 21**

BOLLE

- Prosecco • **EURO 15** • a calice **EURO 4**
- Pagnoni Brut Nature Franciacorta • **EURO 25**
- Pagnoni Saten Franciacorta • **EURO 32**
- Champagne Louis Roederer • **EURO 80**

VINI DOLCI

- Moscato • **EURO 16**
- Sole di Dario Cantrina • **EURO 25**
- Reciotto Vaona • **EURO 25**

DRINK LIST

IL GIN TONIC ...

- Bulldog London Gin • **EURO 7**
- Tovel's Gin trentino filiera italiana acqua Plose Tassoni • **EURO 8**
- Villa Ascenti Gin Piemonte acqua tonica Tassoni • **EURO 8**
- Ondina Gin Liguria acqua tonica Tassoni • **EURO 8**

DOPOCENA ...

- Amari e Grappe • **EURO 4**
- Liquirizia e Limoncello • **EURO 3**

SELECTION

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

BIBITE

- Acqua • **EURO 2,50**
- Coca Cola • **EURO 3**
- Coca Cola Zero • **EURO 3**
- Fanta • **EURO 3**
- Sprite • **EURO 3**

CAFFETTERIA

- Caffè • **EURO 1,50**
- Caffè corretto • **EURO 2**
- Orzo • **EURO 2**





birra



MULLER ALTBAYRISCH HELL

Tipologia: **Helles**
Nazione: Germania
Grado alcolico: 4,9%
Fermentazione: bassa

Media . 50 Cl . € 5



BLANCHE DE NAMUR

Tipologia: **Belgian White/Wit-bier**
Nazione: Belgio
Grado alcolico: 4,5%
Fermentazione: alta

Grande . 75 Cl . € 10



GANTER HELLES LAGER

Tipologia: **Helles**
Nazione: Germania
Grado alcolico: 5,5%
Fermentazione: bassa

Media . 50 Cl . € 5



MULLER WEISS PREMIUM

Tipologia: **Weissbier**
Nazione: Germania
Grado alcolico: 5,2%
Fermentazione: alta

Media . 50 Cl . € 5



PETROGNOLA INTOLLERANZA ZERO GLUTEN FREE

Tipologia: **Ale Gluten Free**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 5%
Fermentazione: alta

Bottiglia . 33 Cl . € 6



PETROGNOLA GIUSTA

Tipologia: **Golden Ale**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 5,3%
Fermentazione: alta

Bottiglia . 33 Cl . € 6



PETROGNOLA SANDY ROSSA AL FARRO

Tipologia: **Amber Ale**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 7%
Fermentazione: alta

Bottiglia . 33 Cl . € 6



PETROGNOLA TAMBURA APA AL FARRO

Tipologia: **American Pale Ale**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 7%
Fermentazione: alta

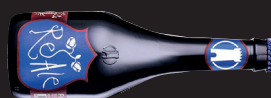
Bottiglia . 33 Cl . € 6



BIRRA DEL BORGO DUCHESSA

Tipologia: **Saison**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 5,8%
Fermentazione: alta

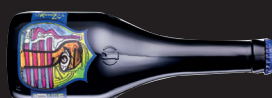
Bottiglia . 33 Cl . € 6



BIRRA DEL BORGO REALE

Tipologia: **India Pale Ale**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 6,4%
Fermentazione: alta

Bottiglia . 33 Cl . € 6



BIRRA DEL BORGO MALEDETTA

Tipologia: **Belgian Ale**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 6,2%
Fermentazione: alta

piccola € 3 . media € 5,50



BIRRA DEL BORGO LISA

Tipologia: **Lager**
Nazione: Italia
Grado alcolico: 5,0%
Fermentazione: bassa

piccola € 3 . media € 5,50