



TAVERNA
DEL PITTORE



I NOSTRI IMPASTI

Impasto realizzato con farine selezionate, dalle spiccate caratteristiche organolettiche, lavorato con la tecnica dell'autolisi e sottoposto a una maturazione lenta tra le 48 e le 72 ore. Il risultato? Una base croccante, leggera e altamente digeribile.

IMPASTO CONTEMPORANEO IN STILE NAPOLI

Bordo alto con idratazione al 65-75%

NEW!

IMPASTO CON FARINA INTEGRALE MULTICEREALI

NEW!

Coperto	3,00 €
Pizza senza glutine <i>Base artigianale precotta e abbattuta</i>	+ 3,00 €
Pizza Tirata	+ 2,50 €
Aggiunta ingrediente	+ 1,50 €
Aggiunta Crudo di Parma 24 mesi / Bresaola Punta d'Anca	+ 3,00 €
Aggiunta altri affettati	+ 2,50 €
Aggiunta Bufala DOP	+ 2,00 €
Aggiunta Stracciatella	+ 2,50 €
Mozzarella senza lattosio	+ 1,50 €



FRIGGITORIA

PATATE FRITTE	6,00 €
JALAPENO PICCANTE RIPIENO DI PHILADELPHIA Porzione da 5 PZ	6,00 €
OLIVE ASCOLANE Porzione da 8 PZ	6,00 €
MOZZARELLINE FRITTE Porzione da 8 PZ	6,00 €
VERDURINE PASTELLATE	7,50 €
MIX DI FRITTI Consigliato per 2 persone	10,00 €
KINDER MENÙ Filetti di pollo impanati con patate fritte	9,00 €



DISPENSA

I piatti della nostra dispensa sono tutti accompagnati da schiacciatina calda

PROSCIUTTO CRUDO Selezionato della casa	13,50 €
TAGLIERE DI AFFETTATI Selezione mista della casa	16,00 €
CARPACCIO DI CARNE SALADA Su letto di rucola, riduzione di balsamico e grana padano veneto	16,50 €
SFIZIOSO SALATO Prosciutto crudo, burrata fresca campana dop, zucchine grigliate	16,00 €
TAVOLA DEL PITTORE Verdure miste alla griglia con scamorza fusa (servito su pietra lavica)	14,00 €
TAGLIATA DI ANGUS Al naturale con patate al forno e verdure alla griglia	22,00 €
TAGLIERE EMILIANO Pinzini fritti, affettati misti e marmellate abbinare	18,00 €

INSALATONE

HAWAIANA Insalata verde, pomodorini, rucola, carote julienne, bufala e tonno	8,50 €
LA SAPORITA Insalata verde, radicchio, burrata fresca, olive taggiasche	9,50 €





PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA

Pomodoro, olio all'aglio e origano

6,00 €

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella (origano a richiesta)

7,00 €

PROSCIUTTO

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

8,00 €

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati

8,50 €

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati e carciofi

9,00 €

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati, carciofi e olive miste

9,00 €

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie e grana

9,00 €

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, spianata piccante calabrese

8,00 €

SALSICCIA

Pomodoro, mozzarella, tastasale (salsiccia dolce)

8,00 €

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, capperi e origano

9,00 €

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa di Tropea

8,00 €

NAPOLETANA Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga e origano	8,50 €
SICILIANA Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, capperi, olive e origano	9,00 €
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate e grana a scaglie in uscita	8,50 €
VIENNESE Pomodoro, mozzarella, wurstel	8,00 €
VERDURE Pomodoro, mozzarella, verdure miste grigliate	9,50 €
PATATOSA Pomodoro, mozzarella, patate fritte	8,00 €
BUFALA Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico fresco	8,50 €
CAPRESE Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico fresco e origano	9,00 €
PORCINI Pomodoro, mozzarella, funghi porcini	10,00 €
MISTO BOSCO Pomodoro, mozzarella, funghi misti del bosco	9,50 €
INGLESINA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	9,00 €
SPECK Pomodoro, mozzarella, speck	8,00 €
PORCHETTA Pomodoro, mozzarella, porchetta	8,00 €
RUCOLA E GRANA Pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie	8,50 €
RUCOLA E POMODORINI Pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini	8,00 €
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla rossa di tropea	8,50 €
CARBONARA Mozzarella, uovo sbattuto, pepe, guanciale in cottura, grana padano a scaglie	10,00 €
CALZONE Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salsa di pomodoro in uscita	8,50 €
BAGUETTE Mozzarella, brie', rucola, speck e salsa di pomodoro in uscita	9,50 €



PIZZE SPECIALI

SALVADOR DALI' Mozzarella, crema di pistacchio, burrata fresca, mortadella Bologna dop e granella di pistacchio	11,00 €
LEON BATTISTA ALBERTI Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche e filetti di acciuga del cantabrico	13,00 €
CARLO ADEMOLLO Pomodoro, mozzarella di bufala, pesto di basilico, pomodorini e menta	9,00 €
CIMABUE Mozzarella, pomodorini gialli confit, bresaola, burrata e basilico fresco	12,00 €
PICASSO Mozzarella, crudo croccante in entrata, misticanza all'olio di noce, crema di carciofi e mandorle	14,00 €
CANALETTO Pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata e guanciale in cottura (croccante)	10,00 €
RAFFAELLO Pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, speck, burrata e basilico fresco	11,00 €

AUGUSTE RENOIR	11,00 €
Prizza frita con mozzarella, prosciutto cotto, melanzane e grana	
DONATELLO	11,00 €
Mozzarella, crema di noci, radicchio grigliato, funghi porcini e formaggio brie'	
MASACCIO	10,00 €
Pomodoro, mozzarella, cipolla caramellata, patate al forno, porchetta al naturale	
MARC CHAGALL	10,00 €
Mozzarella, crema di noci, funghi porcini, speck	
CARAVAGGIO	13,00 €
Pomodoro, mozzarella, indivia gratinata al parmigiano, corolle di carciofo, riduzione di aceto balsamico	
KLIMT	12,00 €
Mozzarella, crema di tartufo, funghi freschi, bresaola e scaglie di grana padano	
BRUNELLESCHI	10,00 €
Mozzarella, crema di zucca, funghi freschi, rucola, cestino di parmigiano reggiano	
LEONARDO DA VINCI	12,00 €
Impasto stile napoli, pomodoro, mozzarella di bufala, grana in cottura, cornicione ripieno di ricotta fresca	
AJMONE	11,00 €
Pomodoro, mozzarella, filetti di acciuga, frutto del capper, pomodorini gialli confit, cipolla caramellata	
MODIGLIANI	10,00 €
Mozzarella, crema di zucca, funghi freschi, pancetta pepata e scamorza (tutto in cottura)	



DESSERT

CHEESCAKE DELLA CASA Frutti di bosco / cioccolato / caramello / ananas caramellato	6,00 €
PANNA COTTA DELLA CASA Frutti di bosco / cioccolato / caramello / ananas caramellato	6,00 €
TIRAMISÙ DEL PITTORE DELLA CASA	6,00 €
COPPA MASCARPONE DELLA CASA con gocce di cioccolato	6,00 €
SFOGLIATINA DELLA CASA con panna alla vaniglia, scaglie di cioccolato bianco e frutti di bosco	6,00 €
MERINGATA	5,00 €
CREMA CATALANA	5,00 €
SORBETTO Limone: analcolico o con vodka Liquirizia: analcolico o con liquore	3,50 €
SEMIFREDDO AL TORRONCINO Aggiunta di Rum + 1,00 €	5,00 €
PROFITTEROL Bianco o Nero	5,00 €



BEVANDE

Acqua naturale/frizzante 0.75	3,00 €
Coca cola spina piccola	3,50 €
Coca cola spina media	5,50 €
Coca cola litro in bottiglia di vetro	9,00 €
Coca cola / coca cola zero lattina 0.33	3,80 €
Fanta lattina 0.33	3,80 €
Sprite lattina 0.33	3,80 €
Tè pesca / limone lattina 0.33	3,80 €

BIRRE ALLA SPINA

	<i>piccola</i>	<i>media</i>
Birra bionda	0,20cl 3,50 €	0,40cl 6,00 €
Birra rossa doppio malto	0,20cl 4,50 €	0,40cl 7,00 €
Birra Blanche	0,30cl 4,50 €	0,50cl 7,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA “BIRRIFICIO ARTIGIANALE HIBU”

Hibu “Dama bianca” white IPA bott. 0.33 lt	5,00 €
Hibu “Trhibù” american IPA bott. 0.33 lt	5,00 €
Hibu “Entropia” golden ale bott. 0.33 lt	5,00 €

VINI

Vino 1/4 lt bianco frizzante	3,50 €
Vino 1/2 lt bianco frizzante	6,00 €
Vino 1 lt bianco frizzante	11,00 €
Vino in bottiglia 0.75 lt	vedi carta vini
Vino in bottiglia al calice	vedi carta vini

AMARI E SPIRITI

Amari	4,00 €
Limoncello / liquirizia	3,00 €
Grappe bianche / barrique	6,00 €
Whisky (servito con ghiaccio e acqua frizzante a parte)	7,00 €
Rum (servito con cioccolato e arancia fresca)	8,00 €

CAFFÈ

Caffè	1,50 €
Caffè decaffeinato / orzo / macchiato	1,50 €
Caffè corretto	2,50 €
Ginseng	1,50 €



tavernapittore.it