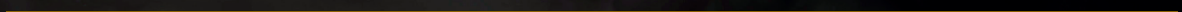




BISTROT

# MENU PIZZA



## MENU PIZZA

---

### Le Classiche

---

#### Marinara

Pomodoro, aglio, origano, pomodorini gialli e rossi semi-dry, alici, basilico, olio e.v.o 9,50  
1-4-6-11-12-13

#### Margherita

Pomodoro, fior di latte, basilico, olio e.v.o 8,50  
1-6-7-11-13

#### Diavola

Pomodoro, fior di latte, spianata calabra piccante, basilico, peperone crusco, olio e.v.o 10,00  
1-6-7-11-12-13

#### La Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala casertana, basilico, olio e.v.o 10,00  
1-6-7-11-13

#### Provola, Ricotta e Pepe

Pomodoro, provola, pepe, ciuffi di ricotta all'uscita, basilico, olio e.v.o 9,50  
1-6-7-11-13

### OnlyOne Special

---

#### Mandorlò

Provola, speck, lamelle di mandorle tostate, crema di noci, basilico fritto, olio e.v.o 13,00  
1-3-5-6-7-8-11-12-13

#### Etna

Fior di latte, mortadella, stracciata di bufala, pesto di pistacchio, zest di limone, granella di pistacchio, basilico, olio o e.v.o 14,00  
1-6-7-8-11-12-13

ELENCO ALLERGENI  
Vedi ultima pagina



### OnlyOne Special

---

#### Bella con pesto

Pesto di basilico, fior di latte, datterino giallo e rosso semi-dry, pancetta croccante, pinoli tostati, basilico, olio e.v.o 13,00

1-3-5-6-7-8-11-12-13

#### Tronchetto

Fior di latte, emmental, all'uscita valeriana, crudo di parma, datterino giallo semi-dry, ciuffo di ricotta, olio e.v.o 14,50

1-6-7-11-12-13

#### Zuccotta

Crema di zucca, fior di latte, funghi porcini, pancetta tesa, scaglie di provolone del monaco, mandorle, basilico, olio e.v.o 15,00

1-6-7-8-11-12-13

#### Nerano 2.0

Crema di zucchine alla nerano, fior di latte, chips di zucchine, prosciutto cotto arrosto, scaglie provolone del monaco, basilico, olio e.v.o 15,00

1-5-6-7-11-12-13

#### Sud

Provola, friarielli, salsiccia, nduja calabrese, crumble di tarallo, olio e.v.o 14,00

1-6-7-8-11-12-13

#### Carciofo

Crema di carciofo, provola, capocollo, basilico, olio e.v.o 14,50

1-6-7-11-12-13

#### La Campana

Ripieno, provola, scarole, alici, olive nere, pinoli, noci, olio e.v.o 13,50

1-4-6-7-8-11-12-13

# ELENCO ALLERGENI

---

- 1 GLUTINE  
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.
- 2 CROSTACEI E DERIVATI  
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.
- 3 UOVA  
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.
- 4 PESCE E DERIVATI  
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.
- 5 ARACHIDI E DERIVATI  
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.
- 6 SOIA E DERIVATI  
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.
- 7 LATTE E DERIVATI  
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.
- 8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI  
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.
- 9 SEDANO E DERIVATI  
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
- 10 SENAPE E DERIVATI  
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.
- 11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI  
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.
- 12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI  
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
- 13 LUPINO E DERIVATI  
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.
- 14 MOLLUSCHI E DERIVATI  
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

**ATTENZIONE** - Tutte le eventuali allergie ed intolleranze alimentari vanno obbligatoriamente e tempestivamente comunicate al personale di sala