

green  
PIZZA

Illustrazione  
Valentina Marchionni x Green Pizza



# 10 impasti



## Classico

Il nostro impasto classico con farine biologiche



## Senza lievito

Ottimo per problemi di intolleranze o gonfiori



## Bordo alto

Tipo napoletana



## Integrale

Un impasto ricco di fibre e dal gusto deciso



## Multicereali

Altamente digeribile, mix di farine biologiche con manitoba, segale, orzo, riso, avena e farro



## Farro

Impasto ricco di fibre, vitamine e sali minerali, povero di grassi



## Kamut

Ricco di sali minerali, ideale per gli sportivi



## Autore

### Autore Extra

Pizza quadrata, farine bio macinate a pietra ad alta % di biga e alta idratazione



## Proteico

Con 1% di carboidrati. Ideale per atleti e diete chetogeniche



## Senza glutine

Preparata in ambiente protetto senza contaminazioni di alcun tipo



# pizze e bruschette

(base di pomodoro e **fiordilatte**)

## Autunno

Radicchio, **gorgonzola**, salamino piccante, salsiccia spadellata, origano, peperoncino

## Bresaola

Bresaola, rucola, **grana dopo cottura**

## Brie e zucchine

**Brie**, zucchine fresche

## Bufala (senza mozzarella)

Pomodoro, **mozzarella di bufala**

## Capricciosa

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi, carciofi, olive

## Crudo

Prosciutto crudo di Parma

## Diavola

Salamino piccante

## Fantasy

Prosciutto cotto Ferrarini, **stracchino**, pomodorini



### Ghiottona

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi, carciofi, peperoni freschi, asparagi, salamino piccante, olive

### Gorgonzola e noci

Gorgonzola, noci, mascarpone

### Gorgonzola e speck

Gorgonzola, speck Alto Adige

### Green pizza

Pomodorini insaporiti, funghi freschi, porchetta trevigiana

### Margherita

### Mascarpone e crudo

Mascarpone, prosciutto crudo di Parma

### Misto bosco

Funghi misti (pioppini, prataioli, porcini)\*

### Olga

Radicchio, lardo speziato, pepe

### Parmigiana

Melanzane, grana in cottura

### Patatosa

Patate fritte\*



### Porcini

Funghi porcini\*

### Porretta

Fiordilatte, stracchino, porro, pancetta arrot. croccante

### Prada

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi freschi, pomodorini insaporiti, olio all'aglio, grana dopo cottura

### Prosciutto e funghi

Funghi, prosciutto cotto Ferrarini

### Quattro formaggi

Formaggio Asiago, grana in cottura, gorgonzola

### Quattro stagioni

Prosciutto cotto Ferrarini, funghi, carciofi, peperoni freschi

### Radicchio

Radicchio, salsiccia spadellata o salamino piccante

### Rotzo

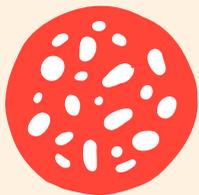
Patate in teglia, salsiccia spadellata

### Rustica (senza mozzarella)

Pomodoro, stracchino, pomodorini insaporiti, salamino

### Scoglio (senza mozzarella)

Bagnetto di pomodoro, calamari\*, gamberoni\*, seppie\*, vongole\*, cozze\*, prezzemolo



### Sfiziosa (senza mozzarella)

Pomodoro, **panna**, **gorgonzola**, salsiccia spadellata, peperoni al forno

### Squisita

Funghi porcini\*, peperoni freschi, salamino, **grana dopo cottura**

### Tonno e cipolla

**Tonno**, cipolla rossa di Tropea

### Vegetariana

Radicchio, melanzane, zucchine, peperoni e funghi freschi, pomodorini

### Veneta

Prosciutto crudo di Parma, **formaggio Asiago**

### Verace

Pomodoro, **fiordilatte**, **tonno**, pomodoro insaporito, salamino

### Verdure grigliate

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati

### Viennese

Würstel

### Zingara

Cipolla rossa, salamino piccante, **acciughe** del Cantabrico, olive

### Fattilapizza

Ingredienti a scelta



## bianche

(base **fiordilatte**)

### Gorgonzola e pere

**Gorgonzola**, pere, **noci**

### Peter

**Asiago**, **gorgonzola**, porchetta, **grana in cottura**

### Totò

Pomodorini, **mozzarella di bufala**, basilico



### Per intolleranti al latte e derivati:

Mozzarella di riso integrale germogliato

### Supplementi:

A seconda dell'ingrediente scelto

Consegna a domicilio

## pizze d'autore

AUTORE: 4€ + prezzo della pizza + eventuali supplementi (per 1/2 persone)

AUTORE EXTRA: 5€ + doppio prezzo della pizza + eventuali supplementi (per 2/3 persone)



normale

extra

### Focaccia

Olio, rosmarino fresco

### Greca

Pomodoro, **fiordilatte**, cipolle DOP, olive taggiasche, pomodorini, **feta** greca

### Cantabrica

Pomodoro, **fiordilatte**, **acciughe** del Mar cantabrico, olive taggiasche, fiori di capperi, cipolla di Tropea IGP

### Burrata

Pomodoro, **burrata** del Cilento, **acciughe** del Mar Cantabrico e pomodorini arrostiti

### Bologna

**Fiordilatte**, **mortadella** di Bologna DOP, **burrata** del Cilento, **pistacchi** di Bronte



# RICHIEDI LA TUA GREEN CARD!



## 20 PUNTI = 5€ DI SCONTO

## Elenco dei 14 allergeni alimentari



### GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



### CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



### UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



### PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



### ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



### SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



### LATTE E DERIVATI - 7

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



### FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



### SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



### SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



### SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



### ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(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)



### LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



### MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

Vuoi diventare un  
affiliato greenpizza?

o

Vuoi lavorare con noi?

Contattaci  
[info@greenpizza.it](mailto:info@greenpizza.it)  
[www.greenpizza.it](http://www.greenpizza.it)

Per informazioni su ingredienti ed allergeni di impasti e preparazioni in genere consultare il personale.

La nostra pizzeria è presente nel network AIC per l'alimentazione fuori casa senza glutine. Pertanto anche gli ingredienti non risultano contaminati da contatto con glutine e derivati.



Il menu potrebbe subire delle variazioni che dipenderanno dalla disponibilità della materia prima durante la stagione.

**N.B. Gli allergeni sono indicati in grassetto**

Gli ingredienti indicati con \* sono prodotti surgelati.

Alcuni prodotti fuori menù possono essere prodotti congelati o surgelati.



## THIENE

Viale Europa, 27/A

[www.greenpizza.it](http://www.greenpizza.it)



Puoi ordinare chiamandoci allo

**0445.360508**

**353.3727357**



Ordina scrivendo via Whatsapp al

**353.3727357**

ENTRO LE 18.00

Aperto TUTTI I GIORNI dalle 18 alle 22

---

Servizio di pagamenti elettronici, anche a domicilio



POS



ci trovi anche su

