

Illustrazione
Valentina Marchionni x Green Pizza

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

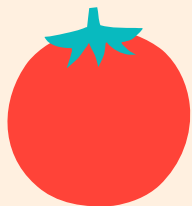
Prosciutto crudo di Parma

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 arrostita, 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

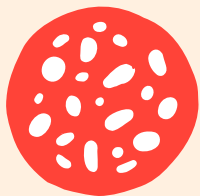
Patate in teglia, salsiccia spadellata

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, **acciuaghe** 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**, **accughe** del Mar cantabrico, olive taggiasche, fiori di capperi, cipolla di Tropea IGP

Burrata

Pomodoro, **burrata** del Cilento, **accughe** 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 SO₂ - 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
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.



ALTE DI MONTECCHIO MAGGIORE

Piazza San Paolo, 39

www.greenpizza.it



Puoi ordinare chiamandoci allo

0444 491000
353 4395471



Ordina scrivendo via Whatsapp al

353 4395471
ENTRO LE 18.00

Aperto dal venerdì alla domenica dalle 18 alle 21.30
Chiuso il LUNEDÌ, MARTEDÌ, MERCOLEDÌ E GIOVEDÌ

Servizio di pagamenti elettronici, anche a domicilio



satispay

POS

XME
COMMERCE

ci trovi anche su



deliveroo

Glovo?