



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

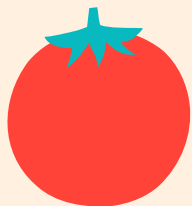
Prosciutto crudo di Parma

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

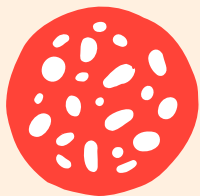
Patate in teglia, salsiccia spadellata

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

Burrata

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

Bologna

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



RICHIEDI LA TUA GREEN CARD!



GREENCARD

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.



THIENE

Viale Europa, 27/A

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

