Pizzamore

EXPERIENCE

Questo progetto nasce dall'amore per le cose buone, per il nostro territorio e per una cucina fatta di passione, ricerca e ingredienti selezionati.
Gli stessi valori che ci accompagnano ogni giorno, proprio come l'amore per la famiglia.

Per i nostri impasti scegliamo farine non raffinate, ottenute da grani 100% italiani.

La lavorazione prevede l'utilizzo di prefermenti, preparati con acqua, farina e lievito e lasciati maturare a temperatura controllata. Il giorno successivo vengono incorporati all'impasto, che riposa per ulteriori 24 ore.

Tempo, cura e attenzione sono gli ingredienti che accompagnano ogni fase della lavorazione, per dare vita a una pizza dal gusto autentico, dal profumo inconfondibile e dalla consistenza che amiamo.

Buon Appetito!

Piazza G.B. Marcato 6F, Crocetta del Montello
3513330644
www.pizzeriapizzamore.it

Aperitivando

Aperipizza* € 15.00
1 arancino, 1 crocchè, 3 frittate, 2 spicchi di teglia, patatine deppers

Arancino rosso* € 2.20
arancino di riso al ragù napoletano, con carne macinata, piselli e provola affumicata (110gr.)

Crocchè salame e provola* € 2.20
crocchè di patate con provola e salame napoletano (110gr.)

Frittatina alla siciliana* € 2.20
frittatina di bucatini al pomodoro con melanzane fritte e provola filante (110gr.)

Frittatina cacio e pepe* € 2.20
frittatina di bucatini con pecorino, pepe e fior di latte (110 gr.)

Frittatina panata di pasta* € 2.20
frittatina di bucatini con farcitura di besciamella, piselli, carne macinata, provola affumicata e pepe nero (110gr.)

Tris di frittate* € 6.00
una frittatina alla siciliana, una cacio e pepe e una panata di pasta

Patatine dippers* € 5.00
(300gr.)

Spicchio di teglia margherita* € 2.50
salsa di pomodoro, mozzarella

Salse + € 1.00

Padellini

-solo martedì e mercoledì -

Afrodite € 12.00
dadolata di verdure, brie

Cupido € 13.00
burrata, cotto “il Praga”, carciofi grigliati

Eros € 13.00
burrata, alici di Cetara, pomodorini golden

Ishtar € 11.00
burrata, pomodorini confit

Venere € 13.00
burrata, mortadella bolognese I.G.P., salsa e granella di pistacchio

EXPERIENCE € 15.00
2 spiccchi per gusto di:
Eros - burrata, alici di cetara, pomodorini golden
Cupido - burrata, ccotto “il Praga”, carciofi grigliati
Ishtar - burrata, pomodorini confit

Ogni stagione ha il suo padellino!
Chiedi al nostro staff!

Aperitivi

Spritz Aperol	€ 4.00
Spritz Select	€ 4.00
Spritz Campari	€ 4.00
Americano	€ 7.00
Gin Tonic	€ 8.00
Hugo	€ 4.00
Mojito	€ 8.00
Analcolico alla frutta	€ 5.00
Crodino bott 0,175 l	€ 3.50

Bevande

Acqua ultra filtrata 0,75 l	€ 2.80
Coca cola bott. 0,33 l	€ 3.00
Coca cola zero bott. 0,33 l	€ 3.00
Fanta bott .0,33 l	€ 3.00
The pesca o limone San Benedetto bott. 0,25 l	€ 2.80
Lemonsoda bott. 0,20 l	€ 2.50
Succo Derby bott. 0,20 l	€ 3.50
Succo Derby Mirtillo/Melograno bott. 0,20 l	€ 4.00
Schweppes tonica bott. 0,18 l	€ 2.50

Vini al calice

Calice bianco frizzante (11%vol)	€ 2.50
Calice Prosecco Brut (11%vol)	€ 3.50
Calice bianco frizzante col fondo (11,5%vol)	€ 3.00
Calice Chardonnay (13,5%vol)	€ 2.50
Calice Rosso dei colli trevigiani I.G.T. (13,5%vol)	€ 2.50
Calice Cabernet (13%vol)	€ 2.50
Calice Merlot (13,5%vol)	€ 4.00

Vini in Bottiglia

Colvidor Prosecco Brut (11%vol)	€ 22.00
Colvidor col fondo “Bon ciò” (11,5%vol)	€ 18.00
Sartor Emilio Chardonnay (13,5%vol)	€ 17.00
Sartor Emilio Incrocio Manzoni (14%vol)	€ 22.00
Ca dei Frati Lugana (13%vol)	€ 24.00
Endrizzi Gewurztraminer (13,5%vol)	€ 24.00
Colvidor Rosso dei colli trevigiani I.G.T. (13%vol)	€ 17.00
Sartor Emilio Cabernet (13%vol)	€ 17.00
Monviert Merlot (13,5%vol)	€ 24.00

Pizze Experience

Amore e Psiche € 13.50
crema di cavolo viola, mozzarella fior di latte, pulled pork, peperoni al forno, cipolla caramellata

Anthony e Cleopatra € 13.50
mozzarella fior di latte, pomodorini confit, prosciutto cotto “il Praga”, zucchine fritte, cialde di parmigiano

Bonnie e Clyde € 13.00
pomodoro San Marzano, pomodori rustici semidried, rucola, burrata, culatta

Dante e Beatrice € 14.00
mozzarella fior di latte, pomodorini dorati, scarola, rucola, salmone norvegese, mandorle a lamelle

Elvis Presley e Priscilla € 12.00
crema di cavolo viola, olive nere Leccino, tartare di manzo*, maionese

Emily € 13.50
mozzarella fior di latte, pomodorini confit, prosciutto cotto “il Praga”, salsa e granella di pistacchio, burrata

Ettore e Andromaca € 13.50
mozzarella fior di latte, pomodorini confit, melanzane, porchetta artigianale, cialde di parmigiano

Fred e Ginger € 13.00
salsa di pomodoro giallo, pomodorini rossi e dorati, pesto genovese, burrata, mandorle a lamelle

Frida e Diego € 12.50
bufala, nduja piccante, friarielli, patate al forno

Gian e Miky € 9.50
mozzarella fior di latte, würstel servelade, patatine dippers*, maionese

Pizze Experience

Jack e Rose € 13.50
mozzarella di Bufala Campana D.O.P., carciofi grigliati, pomodorini dorati, culatta, burrata

Lancillotto e Ginevra € 13.50
mozzarella fior di latte, scarola, olive nere Leccino, frutti del cappero, alici di cetara

Napoleone e Giuseppina € 16.00
passata di pomodoro giallo, olive nere Leccino, alici di cetara, frutti del cappero, pomodorini confit, tonno pinna gialla, burrata

Nicolò € 13.50
mozzarella fior di latte, patate al forno, cipolla caramellata, porchetta artigianale "la Becaria di Mirco", crema al parmigiano

Paolo e Francesca € 13.50
fior di latte, tartare di manzo*, scarola, rucola, maionese all'aceto

PizzAmore € 12.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala Campana D.O.P., salamino piccante, olive nere Leccino, pomodori rustici semidried

Raimondo e Sandra € 13.00
mozzarella di Bufala Campana D.O.P., mortadella bolognese I.G.P., salsa e granella di pistacchio, burrata

Romeo e Giulietta € 12.50
mozzarella fior di latte, pomodorini confit, gorgonzola dolce D.O.P., melanzane fritte

Ulisse e Penelope € 14.00
mozzarella fior di latte, salsiccia artigianale, patate al forno, cialde di parmigiano

William e Kate € 13.50
fiordilatte, provola, patate al forno, pancetta croccante, cipolla caramellata

Pizze Classiche

Margherita € 6.50
pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino D.O.P., mozzarella

Bufala € 9.00
pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino D.O.P., mozzarella di Bufala Campana D.O.P., basilico fresco

Bresaola, Rucola, Grana € 11.50
pomodoro San Marzano, mozzarella, rucola, bresaola di Scottona, cialde di grana

Capricciosa € 9.50
pomodoro San Marzano, mozzarella, prosciutto cotto “il Praga”, champignon, carciofi grigliati

Cosacca € 9.00
pomodoro San Marzano, pomodorini rossi, parmigiano reggiano D.O.P., pecorino

Diavola € 8.00
pomodoro San Marzano, mozzarella, salamino piccante

Estiva € 9.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella, pomodorini rossi, rucola, cialde di grana

Formaggi € 8.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella, gorgonzola dolce D.O.P., parmigiano reggiano D.O.P., brie

Patatosa € 8.00
Pomodoro San Marzano, mozzarella, patatine dippers*

Porchetta € 9.00
Pomodoro San Marzano, mozzarella, porchetta artigianale "la Becaria di Mirco"

Salsiccia e friarielli € 9.00
Pomodoro San Marzano, mozzarella, salsiccia artigianale, friarielli

Tonno e cipolla € 8.50
Pomodoro San Marzano, mozzarella, tonno pinna gialla, cipolla di tropea

Vegetariana € 9.00
Pomodoro San Marzano, mozzarella, verdure miste

Viennese € 8.00
Pomodoro San Marzano, mozzarella, würstel servelade

Pizze Vegane

Bianca e Bernie € 14.00

Mozzarella vegana, friarielli, pomodorini confit, patate al forno, formaggio spalmabile vegano, cipolla croccante

Cosmo e Wanda € 15.00

Crema di cavolo viola, patate al forno, olive nere Leccino, pomodorini, zucchine fritte, formaggio spalmabile vegano

Dolci Vegani

Tiramisù € 7.00

Dolci senza glutine

Tiramisù * € 6.00
senza glutine

Crumble di pere * € 6.00
senza glutine e senza lattosio

Birra senza glutine

San Gabriel: Senza Glutine (0,33l) € 5.00

Colore giallo oro, con schiuma fine e compatta. All'olfatto dona freschi sentori di cereale, fieno e fiori bianchi di campo. Il corpo è maltato in armonia con il delicato amaro del luppolo. Retrogusto leggero ed equilibrato. (5% vol)

Birre in Bottiglia

32 Via dei Birrai: Admiral (0,75l) € 14.00
Birra rossa dai riflessi rubino, piacevolmente luppolata con sentori di frutti di bosco. Birra decisa (doppio malto), con toni caramellati e tostati (6.3% vol)

32 Via dei Birrai: Ambita (0,50l) € 8.00
Birra chiara MONOLUPPOLO 100% italiana. Di pronta e facile beva, dal caratteristico finale luppolato. (4.5% vol)

32 Via dei Birrai: Audace Bio (0,75l) € 14.00
Secca e dall'inconfondibile ed armonioso profumo di agrumi e frutta gialla matura, dai toni morbidi e rotondi che avvolgono il palato. (8.4%vol)

32 Via dei Birrai: Curmi (0,50l)-(0,75l) € 8.00 € 14.00
Birra bianca speziata con coriandolo e scorza d'arancio. Di pronta e facile beva piacevolmente acidula. Prodotta con farro italiano. (5.8% vol)

32 Via dei Birrai: Oppale (0,50l)-(0,75l) € 8.00 € 14.00
Birra chiara quotidiana, molto luppolata dagli spiccati sentori di frutta esotica adatta ad un pubblico esigente. (5.5% vol)

San Gabriel: Ambra Rossa (0,50l) € 7.00
Colore rosso ambrato con schiuma persistente, delicati sentori caramellati e vegetali, corpo rotondo e maltato in sintonia con il nobile amaro del Radicchio. Lievemente frizzante, retrogusto erbaceo e morbido. (5,5% vol)

San Gabriel: Bionda (0,50l) € 6.50
Colore giallo oro luminoso con schiuma fine, fresco profumo di cereale e fieno, corpo maltato in armonia con l'amaro di pregiati luppoli. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo. (5% vol)

San Gabriel: Del Tempio Blance (0,50l) € 7.00
Birra artigianale chiara, fresca e fruttata, prodotta con quattro cereali. Dorata e luminosa, con schiuma compatta, presenta delicate note di lievito fresco e frutta esotica. (5.5% vol)

Hacker Pschorr - Hefe Weisse (0,50l) € 6.60
Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. (5,5% vol)

Super 8 Ipa (0,33l) € 5.30
birra ambrata dalle note originali di agrumi che dona un buon equilibrio e complessità. (6% vol)

Birre alla Spina

Paulaner Original - Hell (0,20l - 0,40l) — € 3.20 / € 6.00
La classica birra monachese da bere a Biergarten. Una straordinaria bionda dorata, elegante ma dotatata di aroma robusto. (4,9% vol)

Paulaner Salvador - Bock rossa (0,20l - 0,40l) — € 3.30 / € 6.50
Il miglior luppolo si unisce al malto d'orzo scuro originando un gusto robusto, tipicamente saltato e un brillante colore ramato. (7,9% vol)

Paulaner Weissbier - Weizen (0,30 - 0,50l) — € 3.80 / € 6.30
Carattere spumeggiante, delicato e fruttato. Questa birra non è filtrata e quindi conserva le caratteristiche originali. (5,5% vol)
Disponibile in autunno e d'inverno.

Ducato Freeride - West Coast Ipa (0,20l - 0,40l) — € 3.30 / € 6.20
Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo, arancia amara e presenta sfumature balsamiche. (5,2% vol)
Disponibile in primavera e d'estate.

Leggere e analcoliche

San Gabriel Sport (0,33l) — € 5.30
Birra fresca e leggera, con colore giallo luminoso, schiuma finissima e note di luppolo fresco. Il suo basso contenuto di alcool la rende ideale dopo l'attività sportiva. Non filtrata, non pastorizzata. (3,0% vol)

32 Via dei Birrai: 3+2 (0,50l) — € 8.00
Birra leggera, dissetante, con spaziature e luppolatura abbondanti, profumo intenso di rosa e rinfrescante. (3.2% vol)

Forst 0.0%: Analcolica (0,33l) — € 5.00
(0,0% vol)

Dolci di Samanta

Cuore alla fragola € 6.00
Crema cheese-cake a base di panna montata e “philadelphia”, ripieno di composta di fragole, biscotto di frolla

Cuore al pistacchio € 6.00
Mousse di ricotta alla crema di pistacchio, con cuore alla nocciola, biscotto di frolla croccante con mandorle e nocciole

Cuore al tiramisù € 6.00
Crema classica tiramisù, pan di spagna bagnato al caffè, biscotto al caffè

Cuore tre cioccolati € 6.00
Mousse ai tre cioccolati (bianco, latte, fondente), frollino al cacao

Dolci di Poppella

Fiocco classico € 3.00
Soffice dolce napoletano con un cuore cremoso di ricotta e panna

Fiocco pistacchio € 3.20
Soffice dolce napoletano con un cuore cremoso al pistacchio, delicato e goloso

Babbà € 4.00
Soffice dolce napoletano, imbevuto di profumata bagna al rum

Gelati

Tartufo € 4.00
Nero classico - Bianco cuordicaffè

Tartufo affogato € 5.50
Caffè o Liquori

Gelati Algida
Chiedi al nostro staff cosa c’è disponibile

Caffetteria

Caffè liscio	€ 1.50
Caffè macchiato caldo o freddo	€ 1.60
Macchiatone	€ 1.80
Cappuccino	€ 2.00
Doppio	€ 2.50
Caffè Corretto	€ 1.80
Orzo/Deca	€ 1.50
Macchiatone d'orzo/deca	€ 1.80
Cappuccino d'orzo/deca	€ 2.00
Ginseng	€ 1.80
Aggiunta di bevanda a base di mandorla	€ 0.20

Liquori

Baileys	€ 4.00
Branca Menta	€ 4.00
Fernet Branca	€ 4.00
Crema di pistacchio	€ 4.00
Grappa 903	€ 4.00
Grappa 903 barrique	€ 4.50
Jack Daniels	€ 4.00
Limoncino	€ 4.00
Liquirizia	€ 4.00
Mirtillo	€ 4.00
Montenegro	€ 4.00
Rum	€ 4.00
Prugna	€ 4.00
Sambuca	€ 4.00
Vecchia Romagna	€ 4.00
Vodka	€ 4.00

Allergeni:

Recensioni:

pizzamore.experience

VALUTA LA TUA ESPERIENZA,
LA TUA OPINIONE È IMPORTANTE PER NOI:
Taggaci su Instagram o lascia una recensione!