

FACCI
LA
PIZZA *City*

IMPASTO DA 250 GR
LUNGA LIEVITAZIONE
DIAMETRO 28 CM

LE CLASSICHE

MARINARA / 6.00
Pomodoro, Olio all'Aglio,
Origano Siciliano

MARGHERITA / 7.50
Pomodoro, Fior di Latte,
→ Basilico in Foglia, Olio EVO

WÜRSTEL / 8.50
Pomodoro, Fior di Latte, Würstel
della Valpolicella

DIAVOLA / 9.50
Pomodoro, Fior di Latte,
Salamino → Peperoncino Rosso

BUFALINA / 10,00
Pomodoro, Bufala campana,
Pomodorini Rossi → Basilico in
Foglia, Olio EVO

BUFALA SENZA LATTOSIO / 10,00
Pomodoro, Bufala senza Lattosio,
→ Basilico in Foglia, Olio EVO

COTTO & FUNGHI / 10,00
Pomodoro, Fior di Latte, Funghi
→ Coscia cotta, Prezzemolo
Fresco

NAPOLETANA / 10,50
Pomodoro, Fior di Latte, Alici
del Mediterraneo, Frutti del
Cappero, Origano Siciliano

4 FORMAGGI / 11,00
Pomodoro, Fior di Latte, Monte
Veronese DOP, Gorgonzola DOP,
Grana Padano DOP

PARMIGIANA / 10,00
Pomodoro, Fior di Latte, Melanzane
Grigliate, Grana Padano DOP,
→ Basilico in Foglia, Olio EVO

CARBONARA / 10,00
Pomodoro, Fior di Latte,
Guanciale, Uovo, Grana Padano DOP
→ Pepe Nero

RICOTTA & SPINACI / 10,00
Pomodoro, Fior di Latte, Ricotta
artigianale, Spinaci, Olio EVO

TONNO & CIPOLLA / 10,00
Pomodoro, Fior di Latte, Cipolla
Rossa di Tropea, Tonno Pinna
Gialla, Origano Siciliano

VEGETARIANA / 12,00
Pomodoro, Fior di Latte, Zucca
Grigliata, Melanzane Grigliate,
Zucchine Grigliate,
Spinaci, Radicchio di Verona,
Pomodorini Rossi, Crema di Carote

CAPRICCIOSA / 13,00
Pomodoro, Fior di Latte, Funghi,
Alici del Mediterraneo, Frutti
del Cappero, Carciofo
pugliese → Coscia Cotta,
Prezzemolo Fresco

LE BIANCHE

PESTO & PECORINO / 9,50
Fior di Latte, Pomodorini Rossi,
Pesto Genovese, Pecorino Romano
DOP

DELICATA / 10,00
Fior di Latte, Zucchine
Grigliate, Gratinato, Mascarpone

PERE & CRUDO / 11,50
Fior di Latte, Gorgonzola Dolce
DOP → Crudo di Parma, Composta
di Pero Misso

RUSTICHELLA / 11,00
Fior di Latte, Patate al Forno,
Brie Francese → Pancetta
Arrotolata della Valpolicella,
Rosmarino Fresco

PISTACCHI / 12,00
Fior di Latte, Pistacchio di
Bronte in Granella, Provola
Affumicata → Speck Alto Adige

CINQUE TERRE / 12,00

Bufala campana, Pomodorini Rossi,
Olive Taggiasche, Pecorino Romano
DOP → Basilico in Foglia

GOLFO DI NAPOLI / 12,00

Bufala Campana, Friarielli
spadellati con Olio Aglio e
Peperoncino, Tastasal
Casereccio, Grana Padano DOP,
→ Olio Piccante

TRENTINA / 11,50

Fior di Latte, Funghi, Gratinato,
Brie Francese → Speck Alto Adige

LESSINIA / 11,50

Fior di Latte, Porcini,
Monte Veronese DOP, Pancetta
Affumicata, Salvia

MORTADELLA / 13,00

Fior di Latte → Stracciatella
artigianale, Mortadella di
Bologna, Pistacchio di Bronte in
Granella, Finitura con Crema di
Pistacchio

AUTUNNO / 13,00

Fior di Latte, Zucca Grigliata,
Guanciale → Tartufo a Scaglie,
Olio EVO

PORRO / 13,50

Fior di Latte, Anelli di Porro,
Porcini, Guanciale → Tartufo a
Scaglie, Olio EVO

CAROTONA / 12,00

Crema di Carote, Fior di Latte,
Mascarpone → Pancetta Arrotolata
della Valpolicella, Erba
Cipollina, Pepe Nero

LE INSOLITE**BURRATA / 12,00**

Pomodoro, Stracciatella
Artigianale → Crudo di Parma,
Basilico in Foglia, Olio EVO

VERONA / 12,50

Pomodoro, Fior di Latte,
Radicchio di Verona, Monte
Veronese DOP, Tastasal Casereccio
→ Riduzione Dolce di Vino
Amarone

REGINA / 13,00

Pomodoro, Ricotta artigianale
→ Stracciatella artigianale,
Coscia Cotta, Grana Padano DOP,
Pepe Nero, Olio EVO

AMATRICIANA / 12,00

Bufala Campana, Guanciale,
Pecorino Romano DOP, Pomodoro
a Gocce → Pepe Nero

NORMA / 12,00

Fior di Latte, Dadolata di
Melanzane Gratinata al Forno,
Pecorino Romano DOP,
Pomodoro a Gocce
→ Basilico in Foglia, Olio
Piccante

TAURUS / 13,00

Pomodoro, Cipolla Rossa di Tropea
Caramellata → Stracciatella
Artigianale, Carpaccio di Black
Angus Affumicato, Pecorino Romano
DOP

GIGI / 13,00

Pomodoro, Fior di Latte,
Radicchio di Verona, Porcini,
Brie Francese, Salamino,
Grana Padano DOP

NOCI & ZOLA / 11,00

Pomodoro, Fior di Latte,
Gorgonzola Dolce DOP → Speck
Alto Adige, Noci

TROPEA / 11,50

Pomodoro, Bufala Campana,
'Nduja di Spilinga, Cipolla Rossa
di Tropea → Basilico in Foglia

ZUCCONA / 11,50

Pomodoro, Fior di Latte, Zucca
Grigliata, Tastasal Casereccio,
Grana Padano DOP → Pepe Nero

PEPERONI / 11,00
Pomodoro, Fior di Latte, Peperoni
Grigliati, Olive Taggiasche,
Provola Affumicata,
Origano Siciliano

SPIANATA / 12,00
Pomodoro, Fior di Latte,
Spianata Calabria, Mascarpone
→ Erba Cipollina, Olio EVO

TAGGIA / 12,00
Pomodoro, Olive Taggiasche,
Olio all'aglio → Stracciatella
Artigianale, Origano
Siciliano, Basilico in Foglia

PARMIGIANA DI ZUCCA / 12,00
Pomodoro, Fior di Latte,
Zucca Grigliata, Gratinato →
Stracciatella artigianale,
Basilico in Foglia

AGGIUNTE

Consegna a domicilio da **2.00**

Impasto Integrale + **1.50**

Aggiunta Semplice + **1.30**

Aggiunte particolari (Affettati,
Formaggi, Porcini, Carciofi ecc)
+ **2.00**

Bufala Campana, Cipolla Rossa di
Tropea Caramellata, Filetti di
Alici del Mediterraneo, Tonno
Pinna Gialla, Crudo di Parma
+ **2.50**

Stracciatella Artigianale,
Carpaccio di Black Angus,
Pistacchio di Bronte in granella,
Tartufo a scaglie + **3.50**

Sconto Pizza Baby - **1.00**

**GLI INGREDIENTI DOPO LA →
SONO FUORI COTTURA**

BIRRE **0.501** - 5.00

Birre create in collaborazione
con "Birrificio Agricolo Ca'
Verzini" della Val d'Illasi (Vr),
con rotazione stagionale.

BIBITE

COCA-COLA / 2.50
Classica/Zero 0.33l (vetro)

ESTATHÈ LIMONE / 2.50
0.25l (Vetro)

ESTATHÈ PESCA / 2.50
0.25l (Vetro)


FANTA / 2.50
0.33l (Vetro)

GELATI **420gr** - 9.00

Gelati realizzati in esclusiva
per noi da Gelateria da Bepi
1937 (Pd). Gusti a rotazione
fantasiosa.

**PER RIMANERE AGGIORNATI
SU BIRRE E GELATI DISPONIBILI
CONSULTATE LA NOSTRA APP
O IL PERSONALE DI SALA.**

*L'ora concordata è puramente indicativa.
Informiamo che alcuni ingredienti
potrebbero essere abbattuti all'origine.
Inoltre avvisiamo la gentile clientela
che negli alimenti e nelle bevande
preparati e venduti in questo esercizio,
possono essere contenuti ingredienti
o coadiuvanti considerati **allergenici**.
Un nostro responsabile incaricato
è a vostra disposizione per fornire
ogni supporto o informazione aggiuntiva
a riguardo.*

The background is a solid, vibrant red. Scattered across it are several abstract, organic shapes. There are white, black, and olive green shapes that resemble eggs or smooth stones. Interspersed among these are smaller, dark green shapes that look like stylized leaves or fern fronds. Additionally, there are several light pink, curved, ribbon-like shapes that appear to be floating or draped across the composition. The overall aesthetic is modern and minimalist.

ORARI
MARTEDÌ - DOMENICA
19.00 - 21.30
LUNEDÌ CHIUSO

CONSEGNE A DOMICILIO
DA MARTEDÌ A DOMENICA

FACCILAPIZZA CITY
VERONA - B.GO TRENTO
Via Dei Mille 1/C

TEL 045 485 2800

SCARICA LA NOSTRA APP

Il modo più veloce per
assaporare le nostre pizze



 **faccilapizza**

 **Facci La Pizza**



www.faccilapizza.it

CI TROVI ANCHE QUI:

FORETTE DI VIGASIO
VIA S. MARTINO, 13/A
045-7364816

POVEGLIANO V.SE
VIA ROMA, 12
045-7971152

VILLAFRANCA DI VERONA
VIA MESSEDAGLIA, 51/53
045-6305225