

**FACCI
LA
PIZZA**

LE CLASSICHE

MARINARA / 5.60

Pomodoro, Olio all'Aglio,
Origano Siciliano

MARGHERITA / 6.40

Pomodoro, Fior di Latte

ROMANA / 7.80

Pomodoro, Fior di Latte,
Alici del Mediterraneo, Origano
Siciliano

NAPOLETANA / 8.30

Pomodoro, Fior di Latte,
Capperi, Alici del Mediterraneo,
Origano Siciliano

TONNO & CIPOLLA / 8.80

Pomodoro, Fior di Latte,
Cipolla Rossa di Tropea,
Tonno Pinna Gialla, Origano
Siciliano

4 STAGIONI (a spicchi) / 9.00

Pomodoro, Fior di Latte,
Prosciutto Cotto, Funghi,
Carciofi Pugliesi, Alici del
Mediterraneo

PROSCIUTTO

& FUNGHI / 8.80

Pomodoro, Fior di Latte,
Prosciutto Cotto, Funghi

CAPRICCIOSA / 9.80

Pomodoro, Fior di Latte,
Prosciutto Cotto, Funghi,
Carciofi Pugliesi, Capperi,
Alici del Mediterraneo

4 FORMAGGI / 9.50

Pomodoro, Fior di Latte,
Emmental Bavarese, Gorgonzola
Dolce DOP, Grana Padano DOP

VEGETARIANA (a spicchi) / 9.50

Pomodoro, Fior di Latte,
Verdure Miste di Stagione

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

CARBONARA / 9.00

Pomodoro, Fior di Latte, Pancetta
Affumicata, Uovo, Grana Padano
DOP → Pepe Nero

RUSTICA / 9.00

Pomodoro, Fior di Latte, Patate,
Rosmarino → Pancetta Arrotolata
della Valpolicella

ITALIANA / 9.00

Pomodoro, Bufala Campana,
Pomodorini
→ Salsa al Basilico

LE INSOLITE

MARI / 9.50

Pomodoro, Fior di Latte,
Ricotta Fresca → Prosciutto
Cotto, Pepe Nero, Grana
Padano DOP

PAOLO / 10.00

Pomodoro, Fior di Latte,
Funghi Misti, Crema Tartufata,
Scamorza Affumicata

DRAGO / 10.50

Pomodoro, Fior di Latte, Peperoni
grigliati, Cipolla Rossa di
Tropea, Capperi, Alici del
Mediterraneo, Salamino, Origano
Siciliano

GIGI / 11.00

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

CASA / 11.00

Pomodoro, Fior di Latte,
Prosciutto Cotto, Funghi,
Gorgonzola Dolce DOP, Tastasal
Casereccio → Crudo di Parma

LOPEZ / 11.00

Pomodoro, Emmental Bavarese,
Peperoni grigliati, Gorgonzola
Dolce DOP, Salamino, Grana Padano
DOP, Origano Siciliano
→ Speck Alto Adige

ZUCCONA / 10.00

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

ANGUS / 10.50

Pomodoro, Fior di Latte
→ Carpaccio di Black Angus
Affumicato, Rucola, Grana Padano DOP

BURRATA / 10.50

Pomodoro → Stracciatella
Artigianale a freddo, Crudo di Parma, Basilico Fresco

MALGA D'INVERNO / 10.00

Pomodoro, Fior di Latte, Radicchio di Verona, Stracchino, Listarelle di Speck Alto Adige, Gratinato

LE BIANCHE

TRENTINA / 9.50

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

DELICATA / 8.50

Fior di Latte, Zucchine, Gratinato, Stracchino

PERE E CRUDO / 11.00

Fior di Latte, Gorgonzola Dolce DOP → Crudo di Parma, Composta di Pero Misso, Noci

MONTE / 10.00

Fior di Latte, Porro, Funghi Misti, Monte Veronese d'Allevio DOP, Tastasal Casereccio

PEDRO PÈ / 10.00

Fior di Latte, Spinaci, Funghi Misti, Salamino, Brie, Grana Padano DOP

PISTACCHI / 11.00

Fior di Latte, Pistacchio di Bronte in granella, Scamorza Affumicata → Speck Alto Adige

I CALZONI

CLASSICO / 9.00

Pomodoro, Fior di Latte, Prosciutto Cotto, Funghi, Ricotta Fresca

AI FORMAGGI / 9.50

Pomodoro, Fior di Latte, Emmental Bavarese, Ricotta Fresca, Grana Padano DOP

VEGETARIANO / 9.50

Pomodoro, Fior di Latte, Verdure Miste di Stagione

PANARA 45 CM

MASSIMO 2 GUSTI

Prezzo della panara:
moltiplicare per 2,5 volte il prezzo della pizza scelta

AGGIUNTE

Consegna a domicilio da **1.50**

Impasto Integrale / Verace + **1.50**

Aggiunta Semplice e Doppia Pasta + **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 ecc. + **2.50**

Pistacchio di Bronte in granella, Gamberetti dell'Artico, Carpaccio di Black Angus, Stracciatella Artigianale, Pomodori pelati a vapore, Tartufo a scaglie + **3.50**

Sconto Pizza Baby - **1.00**

GOLD LINE

IMPASTO DA 250 GR
LUNGA LIEVITAZIONE
DIAMETRO 28 CM

REGINA MARGHERITA / 10.00

Pomodoro, Fior di latte artigianale Caseificio San Girolamo, pomodori pelati a vapore, Grana Padano DOP
→ Basilico Fresco

VERACE / 9.00

Pomodoro, Bufala Campana
→ Salsa al Basilico

VERACE SENZA LATTOSIO / 10.00

Pomodoro, Bufala Senza Lattosio
→ Salsa al Basilico

TROPEA / 11.50

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

TAURUS / 13.00

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

LESSINIA / 11.50

Fior di Latte Artigianale Caseificio San Girolamo, Porcini, Monte Veronese d'Allevio DOP, Pancetta Affumicata, Salvia

VERONA / 12.50

Pomodoro, Fior di Latte Artigianale Caseificio San Girolamo, Radicchio di Verona, Monte Veronese D'Allevio DOP, Tastasal Casereccio → Riduzione dolce di Vino Amarone

AMATRICIANA / 12.00

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

PORRO / 13.50

Fior di Latte Artigianale Caseificio San Girolamo, Porro, Porcini, Guanciale → Tartufo a scaglie, Olio EVO

MORTADELLA / 13.00

Fior di Latte Artigianale Caseificio San Girolamo
→ Pistacchio di Bronte in granella, Stracciatella Artigianale a freddo, Mortadella di Bologna, finitura con Crema di Pistacchio

SAPORE DEL SUD / 12.00

Pomodoro, Bufala Campana, Filetti di Alici del Mediterraneo, Frutti del Capperò
→ Pomodorini Confit Addolciti, Origano Siciliano

GOLFO DI NAPOLI / 12.00

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

NORMA / 12.00

Fior di latte artigianale Caseificio San Girolamo, Pecorino Romano DOP, Dadolata di melanzane gratinate al forno, Pomodoro a gocce → Basilico, Olio Piccante

CAROTONA / 12.00

Crema di Carote, Fior di Latte Artigianale Caseificio San Girolamo, Mascarpone → Pancetta Arrotondata della Valpolicella, Erba Cipollina, Pepe Nero

SPIANATA / 12.00

Pomodoro, Fior di latte artigianale Caseificio San Girolamo, Spianata Calabria, Mascarpone → Erba cipollina, Olio EVO

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.*

BIRRE 0.50l - 5.00

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

GELATI 420gr - 9.00

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

BIBITE

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

COCA-COLA / 4.00
1.5l

ESTATHÈ
LIMONE / 2.50
0.25l (Vetro)

ESTATHÈ
PESCA / 2.50
0.25l (Vetro)

FANTA / 2.50
0.33l (Vetro)

*Per rimanere
aggiornati su BIRRE
e GELATI disponibili
consultate la nostra
app o il personale di
sala.*



DOVE SIAMO

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

VERONA- B.GO TRENTO

Via Dei Mille 1/C
045-485 2800

ORARI

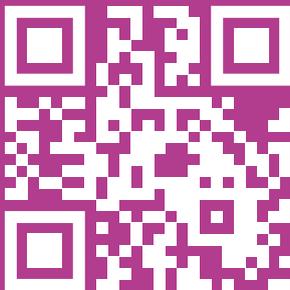
MARTEDÌ - DOMENICA
18.30 - 21.30
LUNEDÌ CHIUSO

CONSEGNE A DOMICILIO
DA MARTEDÌ A DOMENICA

www.faccilapizza.it

SCARICA LA NOSTRA APP

Il modo più veloce per
assaporare le nostre pizze



 *faccilapizza*

f Facci La Pizza

