

**FACCI**

**LA**

**P!ZZA**

# 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'Allevamento 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 Arrotolata 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 "Birrificio 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](http://www.faccilapizza.it)

## SCARICA LA NOSTRA APP

Il modo più veloce per  
assaporare le nostre pizze



 *faccilapizza*

*f Facci La Pizza*

