

Le pizze della Cava

L'IMPASTO

LIEVITAZIONE: A bassa temperatura per circa 72 ore (tre giorni)
INGREDIENTI : Farina di grano tenero 0, Farina di grano duro, farina kamut, farro, avena, farina di lino, farina manitoba, germe di grano, acqua minerale, lievito, sale, olio extra vergine d'oliva italiano

Le classiche all'italiana

Tutte con Pomodoro e Mozzarella *1.7

700<800 kcal

Marinara aglio e origano 1.
(no mozzarella)
€ 5.5

Margherita 1.7.
€ 6

Vegetariana 1.7.
con verdure fresche grigliate
€ 9

Napoli 1.4.7.
acciughe e origano
€ 7

Siciliana 1.4.7.
acciughe, olive taggiasche,
capperi, origano
€ 8.5

800<900 kcal

Prosciutto Cotto 1.7.
€ 7.5

Calzone Liscio al prosciutto 1.7.
€ 8

Capricciosa 1.7.
€ 8

Prosciutto e Funghi 1.7.
€ 8

Calzone farcito 1.7.
€ 9

Viennese con würstel 1.7.
€ 7.5

900<1000 kcal

Regina Margherita 1.7.
bufala dop e pomodorini
€ 9.5

Tonno e cipolla di Tropea 1.4.7.
€ 8

Quattro Stagioni 1.7.
€ 9

Quattro Formaggi 1.7.
€ 9

Salame piccante 1.7.
€ 8

Speck e Zola 1.7.
€ 9

Le storiche

800<900 kcal

Rustichetta con prosciutto e carciofi
€ 8.5

Taleggio e pere
€ 8.5

Fumé con scamorza affumicata e porcini
€ 10

Tutte con Pomodoro e Mozzarella *1.7

900<1000 kcal

Sarda salame piccante e pecorino a scaglie
€ 9

Rotella salame piccante, zola, peperoni
€ 10

Appetitosa salsiccia, funghi, grana a scaglie
€ 10

Per i più piccoli.. *1.7

Cappuccetto Rosso pomodoro, mozzarella
€ 5.5

Isola che non c'è prosciutto oppure würstel
€ 6.5



* Alcuni dei nostri prodotti potrebbero contenere alimenti abbattuti in casa e conservati a -18°C

Il calcolo delle calorie è approssimativo seguendo i parametri forniti dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

Le speciali

Tutte con Pomodoro e Mozzarella *1.7.

900 < 1150 kcal

- 1.7 **“La Cava”** culatello, asparagi e parmigiano a scaglie €11.5
- 1.4.7 **Mediterranea Slow*** acciughe cantabrico, olive taggiasche, cipolla di Tropea, pomodorini e capperi di Salina*  €12,5
- 1.7 **Strepitosa** pancetta di Sauris croccante, carciofi e olive taggiasche €11.5
- 1.7 **Valtellina** bresaola punta d'anca, funghi porcini, rucola €11.5
- 1.7 **Sammy** scamorza affumicata, speck Alto Adige, funghi chiodini €10.5
- 1.7 **Campana** *Pizza a Pasta Alta* - con pomodoro, una bufala dop in forno e basilico* €11 *se disponibile
- 1.7.8 **Mimmo***  Peperone di Carmagnola* al forno, peperone crudo a tartare, provola e noci €11

Le bianche

Pizze Bianche con solo Mozzarella *1.7

900 < 1150 kcal

- 1.7 **TuttoCarciofi** crema di carciofi, mozzarella, carciofi € 10
- 1.7 **AltoAdige** crema di radicchio, speck Alto Adige, radicchio fresco € 10.5
- 1.4.7.8. **D.N.A.** polpo, pistacchi pestati, panna fresca (5ml), e scorza di limone €13
- 1.7.10. **Australiana** mostarda di cipolla rossa, pancetta di Sauris croccante e zola €11.5

Le rosse

Pizze Rosse con solo Pomodoro *1

750 < 1200 kcal

- 1.2. **Gambero Verde** gamberi freschi, pomodorini, rucola €12.5
- 1.2.4 **PesceFresco** calamaretti, polpo, gamberi, trancetti di pesce in base alla disponibilità del fresco €13
- 1.7. **Gio'Light** bresaola, rucola, pomodorini e stracchino € 12

focacce

Focacce *1

500 < 750 kcal

- 1.7. **Focaccia allo stracchino** con culatello e rosmarino € 10.5
- 1. **Focaccia Vegana** verdure grigliate, patate, cipolla, erbe aromatiche, pomodorini e aglio € 10.5

BIRRA

Birra alla spina Rodersch del birrifico BiDu Media €5,50 - Piccola €4

DISPONIBILE BEER-LIST PER REFERENZE IN BOTTIGLIA CON DIVERSI FORMATI

In caso di intolleranze e/o allergie alimentari vi invitiamo a comunicarlo e prendere accordi con il personale di sala:

1.GLUTINE - 2.CROSTACEI - 3.UOVA - 4.PESCE - 5.ARACHIDI - 6.SOIA - 7.LATTE - 8.FRUTTA A GUSCIO - 9.SEDANO - 10.SENAPE - 11.SEMI DI SESAMO - 12.LUPINI - 13.MOLLUSCHI