



## **LA NOSTRA PIZZERIA**

*La Pizzeria "Maina" nasce nel 1999, da una felice intuizione di connubio con il nostro Ristorante sul mare.*

*L'impronta del nostro pizzaiolo si esplica in un prodotto moderno, attento ad una lavorazione dell'impasto a lunga lievitazione ed arricchito con cereali per ottenere un'alta digeribilità.*

*I prodotti di guarnitura sono di primissima scelta, per lo più utilizzati a freddo al fine di non alterarne la qualità ed il sapore.*

*Troverete per ogni pizza il nostro suggerimento per abbinare i nostri vini e le nostre birre artigianali*

*Buon appetito!!*



## **LE TRADIZIONALI**

### **MARGHERITA**

**euro 7.50**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte*

*In uscita: Basilico fresco, Olio EVO*

**ABBINAMENTO: Prosecco rosé oppure la nostra bionda alla spina**

### **MARINARA**

**euro 6.50**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Aglio di Vessalico, Origano Bio*

**ABBINAMENTO: Prosecco Valdobbiadene oppure birra Beck's**

### **NAPOLI**

**euro 7.50**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Origano Bio*

*In uscita: Acciughe del Mediterraneo Prima Scelta*

**ABBINAMENTO: Vermentino Ortovero oppure birra Ichnusa**

### **ROMANA**

**euro 8.50**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte, Origano Bio*

*In uscita: Capperi, Acciughe del mediterraneo Prima Scelta*

**ABBINAMENTO: Vermentino Ortovero oppure birra Ichnusa**



## CAPRICCIOSA

euro 11.00

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte , Carciofi,  
Funghi champignon*

*In uscita: Prosciutto Cotto Delicato alta qualità, Olive taggiasche, Olio Evo*

**ABBINAMENTO: Prosecco Rosé oppure birra Moretti Rossa**

## 4 STAGIONI

euro 11.00

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte , Carciofi,  
Funghi champignon*

*In uscita: Prosciutto Cotto Delicato alta qualità, Olive taggiasche, Olio Evo*

**ABBINAMENTO: Prosecco Rosé oppure birra Moretti Rossa**

## AMERIKA

euro 8.50

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella fiordilatte, Wurstel di Suino scelto.*

*In uscita: Chips, Olio EVO*

**Bevuta suggerita: Coca cola**

## 4 FORMAGGI

euro 11.00

*Mozzarella Fiordilatte , Brie, Gorgonzola, Mozzarella di Bufala D.o.p.*

**ABBINAMENTO: Ribolla gialla oppure Birra Artigianale Maccaia Foresta**



## **RICETTE D'AUTORE A BASE POMODORO**

### **TIROLO**

**euro 11.00**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte, Brie*

*In uscita: Speck Artigianale alle Erbe*

**ABBINAMENTO: Dogliani oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo**

### **CALABRESE**

**euro 11.50**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte, Melanzane,*

*Spianata Piccante, Pomodorini Gratinati, Olio Evo*

**ABBINAMENTO: Barbera oppure Birra Artigianale Maccaia Scirocco**

### **BUFALINA**

**euro 11.00**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella di Bufala D.o.p.*

*In uscita: Basilico fresco in foglia,*

**ABBINAMENTO: Chianti Classico oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta**

### **VEGETARIANA**

**euro 11.50**

*Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte, Peperoni, Melanzane Globo, Zucchine Chiare, Champignon, scottati al forno*

*In uscita: Olio Evo*

**ABBINAMENTO: Prosecco Valdobbiadene oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta**



## VEGANA

euro 10.50

*Pomodoro San Marzano D.o.p., melanzane, zucchine chiare, Champignon, Pomodorini Gratinati*

*In uscita: Olive Taggiasche, Olio Evo*

**ABBINAMENTO: Prosecco Valdobbiadene oppure Birra Artigianale Maccaia Foresta**

## MEDITERRANEA

euro 12.00

*Pomodoro San Marzano D.o.p, Cipolla di Tropea, Origano Bio*

*In uscita: Burrata intera, Acciughe del Mediterraneo Prima Scelta, Olive Taggiasche, Olio Evo*

**ABBINAMENTO: La Bianca Lunae oppure Birra Artigianale Maccaia Scirocco**

## SABINA

euro 11.00

*Pomodoro San Marzano D.o.p, pomodorini gratinati, Salsiccia artigianale*

*In uscita: Pecorino D.o.p*

**ABBINAMENTO: Chianti Classico oppure Birra Moretti Rossa**

## PARMIGIANA

euro 11.00

*Pomodoro San Marzano D.o.p, Mozzarella Fiordilatte, Olio EVO, Melanzane, Parmigiano*

*In uscita: Pecorino D.o.p*

**ABBINAMENTO: Chianti Classico oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo**



## **LE RICETTE D'AUTORE A BASE FIORDILATTE**

### **ALASKA**

**euro 15.00**

Mozzarella Fiordilatte ,

**In uscita:** Salmone affumicato, Stracciatella , erba cipollina,

**ABBINAMENTO:** Prosecco Rosé oppure Birra Artigianale Maccaia Foresta

### **PESTO DEL MARE**

**euro 11.00**

Mozzarella Fiordilatte,

**In uscita:** Burrata, acciughe Cantabriche, polvere di olive, Pesto Genovese

**ABBINAMENTO:** Sauvignon oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo

### **GENOVESE**

**euro 15.00**

Mozzarella Fiordilatte , Stracciatella, Fagiolini scottati, patate

**In uscita:** Pesto di basilico dello Chef, Pinoli, Basilico fresco in foglia, Olio Evo

**ABBINAMENTO:** Pigato Lunae oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo

### **LA BOLOGNA**

**euro 13.00**

Mozzarella Fiordilatte , Pesto di pistacchi,

**In uscita:** Mortadella Palmieri Bollo Azzurro, Stracciatella, Granella di Pistacchio  
D.o.p.

**ABBINAMENTO:** Blangè Arneis oppure Birra Artigianale Maccaia Foresta



## PARMA

euro 14.00

Mozzarella Fiordilatte

*In uscita:* Crudo di Parma D.o.p, Scaglie di Parmigiano, Stracciatella

**ABBINAMENTO:** Chianti Classico oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta

## ROMAGNOLA

euro 13.00

Mozzarella Fiordilatte

*In uscita:* Prosciutto Cotto Delicato Alta Qualità, Burrata intera, Olio Evo

**ABBINAMENTO:** Birbetta Rosé oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta

## EMILIANA

euro 14.00

Mozzarella Fiordilatte

*In uscita:* Crudo di Parma D.o.p., Burrata intera, Olio Evo, Basilico Fresco

**ABBINAMENTO:** Ribolla Gialla oppure Corona extra

## ALTA LANGA

euro 14.00

Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola

*In uscita:* Crespone Milano, stracciatella, noci

**ABBINAMENTO:** Vermentino Lunae oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo