



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

€ 7.50

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

In uscita: Basilico fresco, Olio EVO

San Marzano D.o.p. tomato, mozzarella cheese

Added toppings: fresh basil, EVO oil

ABBINAMENTO: Prosecco rosé oppure la nostra bionda alla spina

MARINARA

€ 6.50

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

San Marzano D.O.P. tomatoes, Vessalico garlic, Organic oregano

ABBINAMENTO: Prosecco Valdobbiadene oppure birra Beck's

NAPOLI

€ 7.50

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

In uscita: Acciughe del Mediterraneo Prima Scelta

San Marzano D.O.P. tomatoes, Organic oregano

Added toppings: Anchovies

ABBINAMENTO: Vermentino Ortovero oppure birra Ichnusa

ROMANA

€ 8.50

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

In uscita: Capperi, Acciughe del mediterraneo Prima Scelta

San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, Organic oregano

Added toppings: Capers, Anchovies

ABBINAMENTO: Vermentino Ortovero oppure birra Ichnusa

Le Tradizionali

CAPRICCIOSA

€ 11.00

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

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

San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, artichokes, mushrooms

Added toppings: ham, Taggiasca olives, EVO Oil

ABBINAMENTO: Prosecco Rosé oppure birra Moretti Rossa

4 STAGIONI

€ 11.00

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

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

San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, Artichokes, mushrooms

Added toppings: ham, Taggiasca olives, EVO oil

ABBINAMENTO: Prosecco Rosé oppure birra Moretti Rossa

AMERIKA

€ 8.50

Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella fiordilatte, wurstel di suino scelto.

In uscita: chips, olio EVO

San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, selected pork wurstel.

Added toppings: Chips, EVO Oil

Bevuta suggerita: Coca cola

4 FORMAGGI

€ 11.00

Mozzarella Fiordilatte, brie, gorgonzola, mozzarella di Bufala D.o.p.

Mozzarella cheese, brie, blue cheese, buffalo mozzarella cheese

ABBINAMENTO: Ribolla gialla oppure birra Maccaia Furesta



Ricette d'Autore a base pomodoro

TIROLO

€ 11.00

Pomodoro San Marzano D.o.p., Mozzarella Fiordilatte, Brie
In uscita: Speck Artigianale alle Erbe

San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, Brie

Added toppings: Artisanal Herb-Spiced Speck

ABBINAMENTO: Dogliani oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo

CALABRESE

€ 11.50

Pomodoro San Marzano D.o.p, Mozzarella Fiordilatte , Melanzane,
Spianata Piccante, Pomodorini Gratinati , Olio Evo

San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, Eggplants, Spicy Spianata salami,

Gratinated Cherry Tomatoes, EVO Oil.

ABBINAMENTO: Barbera oppure Birra Artigianale Maccaia Scirocco

BUFALINA

€ 11.00

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

In uscita: Basilico fresco in foglia

San Marzano D.O.P. tomatoes, Buffalo Mozzarella cheese

Added toppings: Fresh basil leaves

ABBINAMENTO: Chianti Classico oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta

Ricette d'Autore a base pomodoro

VEGETARIANA

€ 11.50

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

In uscita: Olio Evo

*San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, Bell peppers, eggplants,
zucchini, mushrooms*

Added toppings: EVO Oil.

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

VEGANA

€ 10.50

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

In uscita: Olive Taggiasche, Olio Evo

San Marzano D.O.P. tomatoes, eggplants, zucchini, mushrooms, cherry tomatoes.

Added toppings: Taggiasca olives, EVO Oil

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



Ricette d'Autore a base pomodoro

MEDITERRANEA

€ 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

*San Marzano D.O.P. tomatoes, Tropea onions, Organic oregano
Added toppings: Burrata cheese, Anchovies, Taggiasca olives, EVO Oil*

ABBINAMENTO: La Bianca Lunae oppure Birra Artigianale Maccaia Scirocco

SABINA

€ 11.00

Pomodoro San Marzano D.o.p, pomodorini gratinati, Salsiccia artigianale
In uscita: Pecorino D.o.p.

*San Marzano D.O.P. tomatoes, cherry tomatoes, sausage
Added toppings: Pecorino cheese*

ABBINAMENTO: Chianti Classico oppure Birra Moretti Rossa

PARMIGIANA

€ 11.00

Pomodoro San Marzano D.o.p, Mozzarella Fiordilatte, Olio EVO,
Melanzane, Parmigiano
In uscita: Pecorino D.o.p.

*San Marzano D.O.P. tomatoes, mozzarella cheese, EVO oil
Added toppings: Pecorino cheese*

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

Ricette d'Autore a base fiordilatte

ALASKA

€ 15.00

Mozzarella Fiordilatte ,

In uscita: Salmone affumicato, Stracciatella , erba cipollina

Mozzarella cheese

Added toppings: smoked salmon, stracciatella cheese, chives

ABBINAMENTO: Prosecco Rosé oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta

PESTO DEL MARE

€ 11.00



Mozzarella Fiordilatte

In uscita: Burrata, Acciughe del Mediterraneo Prima Scelta,
polvere di olive, Pesto Genovese

Mozzarella cheese

Added toppings: burrata cheese, anchovies, olive powder, pesto sauce

ABBINAMENTO: Sauvignon oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo

GENOVESE

€ 15.00



Mozzarella Fiordilatte , Stracciatella, Fagiolini scottati, patate

In uscita: Pesto di basilico dello Chef, Pinoli, Basilico fresco in foglia, Olio Evo
mozzarella cheese, stracciatella cheese, green beans, potatoes

Added toppings: Chef's basil pesto, Pine nuts, Fresh basil leaves, EVO Oil

ABBINAMENTO: Pigato Lunae oppure Birra Artigianale Maccaia Colombo



Ricette d'Autore a base fiordilatte

LA BOLOGNA

€ 13.00

Mozzarella Fiordilatte, Pesto di pistacchi

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

mozzarella cheese, pistachio pesto

Added toppings: bologna, stracciatella cheese, pistachio Crumbs

ABBINAMENTO: Blangè Arneis oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta

PARMA

€ 14.00

Mozzarella Fiordilatte

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

mozzarella cheese

Added toppings: Parma ham, parmesan cheese, stracciatella cheese

ABBINAMENTO: Chianti Classico oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta

ROMAGNOLA

€ 13.00

Mozzarella Fiordilatte

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

mozzarella cheese

Added toppings: ham, burrata cheese, EVO oil

ABBINAMENTO: Birbetta Rosé oppure Birra Artigianale Maccaia Furesta



Ricette d'Autore a base fiordilatte

EMILIANA

€ 14.00

Mozzarella Fiordilatte

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

Added toppings: Parma ham, burrata cheese, EVO oil, fresh basil

ABBINAMENTO: Ribolla Gialla oppure Corona extra

ALTA LANGA

€ 14.00

Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola

In uscita: Crespone Milano, straciatella, noci
mozzarella cheese, blue cheese

Added toppings: salami, straciatella cheese, walnuts

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