

## "LE SLOW FOOD"

**SOLINA**

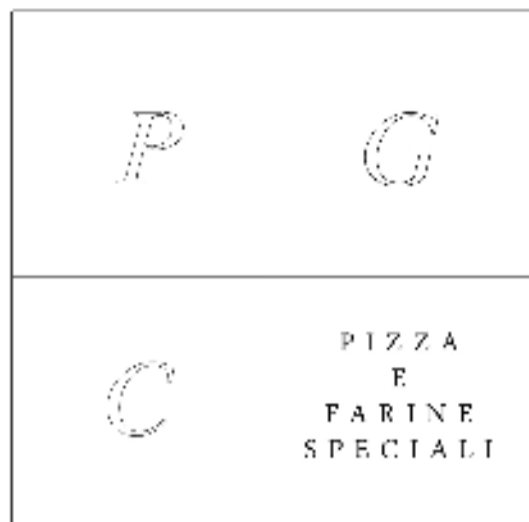
Al carbone vegetale, mozzarella fior di latte, pecorino romano a scaglie, crema di carciofi, salame dolce.

**BIANCOPERLA**

Ai multicereali, mozzarella di bufala, salmone affumicato, zucchine marinate, rucola.

**TIMILIA**

Farina integrale, pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, mandorle a scaglie, basilico.



*"Una pizza con i grani antichi è più buona, più fragrante, più digeribile. Le nostre farine sono la testimonianza della voglia di fornire sempre prodotti unici, distintivi e nuovi sapori genuini frutto delle tradizioni passate.."*

**LE PIZZE**

## "LE NOSTRE CLASSICHE"

**MARGHERITA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico.

**SICILIANA**

Pomodoro, filetti di acciughe di Sicilia, olive taggiasche, capperi, spolverata di pangrattato, origano.

**NAPOLI**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, filetti di acciughe di Sicilia, origano.

**PROSCIUTTO COTTO**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità.

**SALAME PICCANTE**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, spianata calabra DOP.

**PUGLIESE**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, scaglie di grana, cipolle rosse (di Tropea in stagione).

**CAPRICCIOSA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, carciofi a spicchi, funghi champignon, olive taggiasche, filetti di acciughe di Sicilia.

**VERDURE**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure miste grigliate fresche di stagione, olive nere taggiasche, basilico.

## "LE NOSTRE SPECIALI"

**DEL CAPO**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, speck dell'Alto Adige, funghi porcini, scaglie di grana.

**FUME'**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea, salame dolce, scaglie di grana.

**SAPORITA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea, gorgonzola, spianata calabra DOP.

**BRESAOLA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, pomodorini datterini, rucola, scaglie di grana.

**TENTAZIONE**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana, provola, cipolle rosse di Tropea, friarielli napoletani, olive nere taggiasche, origano.

**BOSCAIOLA**

Pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, funghi porcini, noci.

**NOVITA':**

Richiedi la tua pizza con la mozzarella SENZA LATTOSIO.

"IL NOSTRO MOTTO E' : **QUALITA'**. SELEZIONIAMO ATTENTAMENTE LE NOSTRE MATERIE PRIME E I NOSTRI FORNITORI. LA NOSTRA PIZZA E' FRUTTO DI UNA LUNGA LIEVITAZIONE LA QUALE APPORTA GUSTO E LEGGEREZZA AL PRODOTTO FINALE".

**Tutte le nostre pizze possono essere realizzate con le diverse farine di GRANI ANTICHI:**

**KAMUT KHORASAN  
INTEGRALE  
MULTICEREALI  
CARBONE VEGETALE  
CURCUMA  
MACINATA A PIETRA**



*"Farina intera contiene le fibre buone del grano perchè subito biodisponibili, limita la presenza di fibre insolubili, riduce l'impatto glicemico".*

*Contiene: farro, avena, Senatore Cappelli, semi di lino, antiossidanti derivanti dalla buccia di olive.*

*farina approvata e consigliata da:*



## "LE BIANCHE"

**DOLCE PARMA**

Mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma D.O.P. scaglie di grana padano.

**CARCIOFONA**

Mozzarella fior di latte, crema di carciofi, carciofi a fette, prosciutto cotto alta qualità, scaglie di grana padano.

**CALABRESE 'NDUJA**

Mozzarella fior di latte, filetti di acciughe di Sicilia, cipolle rosse, 'nduja, origano, olio E.V.O.

**VALDOSTANA**

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, fontina valdostana DOP.

**NOVARESE**

Mozzarella fior di latte, gorgonzola tipico Novarese dolce, pere, noci.

**AI PINOLI**

Mozzarella fior di latte, zucchine marinate, pinoli, menta fresca, pomodorini datterini, basilico.

**TONNO E ZUCCHINE**

Mozzarella fior di latte, tonno, capperi, pomodorini datterini, zucchine grigliate marinate.

**GAMBERETTI E SALMONE**

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, gamberetti, rucola, spruzzata di pepe rosa.

## "LE BUFALÈ"

**BUFALINA**

Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico fresco.

**REGINA**

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodorini datterini, basilico, olio E.V.O.

**SUPERBA**

Pomodoro, mozzarella di Bufala, salsiccia nostrana, provola, pomodorini datterini, scaglie di grana padano, basilico.

**STRACCIATELLA**

Pomodoro, stracciatella, filetti di acciughe di Sicilia, olive taggiasche, origano.

**RICCIOLA**

Pomodoro, mozzarella di Bufala, tonno, olive taggiasche, insalatina di finocchio, colatura di alici di Cetara.

## "BORDO RIPIENO"

**MARGHERITA RIPIENA**

bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva.

al centro: pomodoro stracciato, mozzarella fior di latte, basilico.

**APUANA**

bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva al tartufo.

al centro: mozzarella fior di latte, asparagi e lardo di colonnata, spruzzata di pepe.

**GENOVESE**

bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva.

al centro: mozzarella di Bufala, pesto, pinoli, grana a scaglie.

**GIULIO CESARE**

bordo ripieno: ricotta di bufala fresca, olio extravergine d'oliva al tartufo.

al centro: mozzarella fior di latte, 'nduja, gorgonzola, olive nere taggiasche, pomodorini datterini, bresaola dell'Alto Adige, funghi e grana padano.

## "I CALZONI"

**CLASSICO**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, origano.

**CAPRICCIOSO**

Pomodoro, mozzarella di Bufala, prosciutto cotto, carciofi a fette al naturale, olive nere taggiasche, filetti di acciughe di Sicilia, origano.

\* tutte le verdure utilizzate sono stagionali.

in collaborazione con:

LE FARINE SPECIALI



I POMODORI

LA BUFALA



## LE FOCACCE

“280 GRAMMI..”

### NUMEROUNO

Farina tradizionale tipo 0, mortadella IGP con pistacchi, rosmarino, sale.

### NUMERODUE

Farina interA, pomodorini datterini, avocado, cipolle rosse di Tropea, olive taggiasche, rucola, filetti di alici di Sicilia.

### NUMEROTRE

Farina al Kamut, burrata, crudo di Parma, pomodorini datterini, rucola, olio extravergine d'oliva.

### NUMEROQUATTRO

Farina macinata a pietra, pomodorini datterini, stracchino, tonno, olio extravergine di oliva, basilico.

### NUMEROCINQUE

Farina alla curcuma, verdure fresche grigliate, pomodorini datterini, basilico, olio extravergine d'oliva.

### NUMEROSEI

Farina al carbone vegetale, radicchio, zola, carciofi, olive nere taggiasche, olio extravergine d'oliva.

### NUMEROSETTE

Farina multicereali, stracchino, bresaola, rucola, grana a scaglie, olio extravergine d'oliva.

## SFIZI

“IN ATTESA DELLA PIZZA..”

### BOCCONCINI DI POLLO FRITTO

\* Serviti con maionese (n.6 pezzi).

### OLIVE ALL'ASCOLANA

\* Olive “Ascolane tenere” condite con semi di finocchio selvatico ed erbe aromatiche marchigiane (n.6 pezzi).

### ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA

\* Serviti con salse a piacere (n.6 pezzi)

### PATATE CLASSICHE

\* Patate fritte, servite con salse a scelta.

### PATATE DIPPERS

\* Patate a spicchi rustiche, servite con salse a scelta.

### FRITTELLE DI GRANCHIO

\* Polpettine di granchio pastellate (n.8 pezzi).

### MOZZARELLINE PANATE

\* Mozzarella panate (n.8 pezzi).

### CILIEGINE DI CHEDDAR AL PEPERONCINO

\* Mozzarella panate (n.8 pezzi).

\* prodotto surgelato

## TAGLIERI MISTI

### MISTO AI SALUMI

Tagliere misto con prosciutto crudo di Parma, speck dell' Alto Adige, salame dolce, piccante e olive taggiasche condite (minimo 2 persone).

### MISTO AI FORMAGGI

Tagliere misto con gorgonzola dolce DOP, provola, brie, fontina Valdostana e olive taggiasche condite, servito con marmellate di agrumi (minimo 2 persone).

Tutti i nostri taglieri sono accompagnati da focacce di farine speciali preparate al momento.

### Allergeni :

Sappi che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni: **crostacei, frutta a guscio, glutine, latte, molluschi, uova, pesce, senape, sesamo, soia.** e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.

## ACQUA / BIBITE

Acqua Sanpellegrino - 50 cl / 75 cl

Coca Cola, Coca Zero, Sprite, Fanta - 33 cl

Chinotto, Aranciata amara - 25 cl

## VINI IN BOTTIGLIA

### BARBERA D'ALBA DOC - 75 cl

Azienda agricola F.lli Massucco

### NEBBIOLO D'ALBA DOC - 75 cl

Azienda agricola F.lli Massucco

### FAVORITA DOC - 75 cl

Azienda agricola F.lli Massucco

### ROERO ARNEIS DOC - 75 cl

Azienda agricola F.lli Massucco

### MOSCATO D'ASTI DOC - 75 cl

Azienda agricola F.lli Massucco

## VINI AL CALICE

### MONTEPULCIANO DOC - 25 cl

Quanto Basta / Rossi

### VERDICCHIO DI JESI DOC - 25 cl

Quanto Basta / Bianchi

## PROSECCO VAL D'OCA

### MILLESIMATO DOC - 75 cl

Prosecco Extra Dry

### VALDOBBIADENE MILLESIMATO DOCG - 75 cl

Prosecco Superiore Extra Dry

## CHAMPAGNE

### CHAMPAGNE LEGRAND LATOUR - 75 cl

Brut Tradition

## BIRRE ARTIGIANALI

### ANTONIANA BIONDA “Marechiaro” - 33 cl

### ANTONIANA AMBRATA “Stile Vienna” - 33 cl



### ANTONIANA ORO “Solina” - 33 cl

Abbinamenti consigliati: Antipasti fritti come olive all'ascolana, patate rustiche.  
Pizza consigliata: “La Torlonga”.

### ANTONIANA OPALINA “Biancoperla” - 33 cl

Abbinamenti consigliati: Taglieri di salumi e formaggi misti.  
Pizza consigliata: “Borgo della Paglia”.

### ANTONIANA DORATA “Timilia” - 33 cl

Abbinamenti: Facacce alle verdure grigliate, insalatina di finocchio julienne.  
Pizza consigliata: “Ponte Molino”.

## BIRRE ITALIANE CLASSICHE

Poretti bionda 4 luppoli alla spina 20 cl

Poretti bionda 4 luppoli alla spina 40 cl

Poretti rossa 6 luppoli alla spina 20 cl

Poretti rossa 6 luppoli alla spina 40 cl

Tucher Weizen alla spina 30 cl

Tucher Weizen alla spina 50 cl

## DOLCI ARTIGIANALI

### PANNACOTTA

Servita con caramello, amarena o cioccolato, bunèt all'amaretto.

### MONOPORZIONI DELLA CASA

Cannoli siciliani, tiramisù, millefoglie con crema pasticcera, meringhe, crostatine alla frutta.

Proponiamo ed aggiorniamo i dessert settimanalmente.

## CAFFETTERIA

Caffè espresso

Caffè americano

Caffè decaffeinato

Caffè d'orzo, ginseng

## LIQUORI

Mirto di Sardegna, liquirizia

Limoncello di Sorrento

Amaro della casa

I Classici:

Montenegro, Lucano, Del Capo, Cynar, Averna, Braulio, Sambuca, San Simone

## LIQUORI SPECIALI

### GRAPPA DI NEBBIOLO DA BAROLO

Azienda agricola F.lli Massucco

### GRAPPA DI ARNEIS

Azienda agricola F.lli Massucco



in collaborazione con:

L'ACQUA



LE ARTIGIANALI

LA BIRRA



I VINI



Seguici anche sui nostri social:



@pizzeriagiuliocesare



@pizzeriagiuliocesare



PASSWORD WI-FI: PGCnovara2017

“IL NOSTRO MOTTO E' : **QUALITA'**. SELEZIONIAMO ATTENTAMENTE LE NOSTRE MATERIE PRIME E I NOSTRI FORNITORI. LA NOSTRA PIZZA E' FRUTTO DI UNA LUNGA LIEVITAZIONE LA QUALE APPORTA GUSTO E LEGGEREZZA AL PRODOTTO FINALE”.