

"LE SLOW FOOD"

P	G
C	PIZZA E FARINE SPECIALI

"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".

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.

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**

"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 multigrani, 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**

Presidio Slow Food®

ANTONIANA ORO "Solina" - 33 clAbbinamenti 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".