



**PIZZA**  
ARRONE

**PER TUTTO IL MESE  
DI AGOSTO  
12 PIZZE  
SELEZIONATE  
DA NOI A**

**5€**

## **PIZZE SELEZIONATE**

### **NORMA**

Melanzane, ricotta grattugiata, pomodoro del Vesuvio e olio evo

### **TONNO E CIPOLLA**

Tonno, cipolla caramellata, pomodoro del Vesuvio e olio evo

### **SAPORITA**

Pancetta croccante, patate, fior di latte, crescenza e olio evo

### **CAPRICCIOSA**

Funghi, carciofi, olive taggiasche, pomodoro del Vesuvio, cotto artigianale e olio evo

### **PICCANTE**

Salame piccante, pomodoro del Vesuvio, fior di latte e olio evo

### **TEDESCA**

Wurstel, pomodoro del Vesuvio, senape al miele, fior di latte e olio evo

### **SALSICCIA E PATATE**

Salsiccia, patate al mais, fior di latte e olio evo

### **ROMANA**

Zucchine, fior di latte, acciughe cantabriche e olio evo

### **GORGONZOLA E SALSICCIA**

Salsiccia, gorgonzola, cipolla caramellata e pomodoro confit

### **CLASSICONA**

Crudo, fior di latte, stracchino, rucola e olio evo

### **MODENA**

fiordilatte, parmigiano e aceto balsamico di Modena

### **STRACCHINO E SALSICCIA**

Salsiccia, stracchino, fiordilatte e pomodoro confit

COPERTO € 1,50

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu. Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro ingredienti (a vostra disposizione) e sono evidenziate in neretto, al fine di facilitare l'identificazione prima dell'ordinazione, ai sensi del Reg. CE 1169/2011. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11: Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con \* potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.