

ELIDE

---

*pizzeria*

autunno 2024

# LE TONDE CLASSICHE

*la classica pizza tonda dall'impasto  
realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra*

## **CLASSICA 01** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, mozzarella di bufala campana,  
pomodorini datterini confit, origano

€ 9

## **CLASSICA 02** (1,4,12)

salsa di pomodoro datterino all'aglio, acciughe del Cantabrico,  
capperi in fiore, pomodori marinati

€ 12

## **CLASSICA 03** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese,  
salamino piccante calabro dop, provola

€ 12

## **CLASSICA 04** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, verdure grigliate

€ 10

## **CLASSICA 05** (1,4,7,12)

salsa pomodoro datterino, fior di latte andriese, filetti di tonno sott'olio,  
cipolla rossa di Tropea in agrodolce

€ 15

Coperto

€ 3

## LE TONDE STAGIONALI

*la classica pizza tonda con ingredienti di stagione,  
dall'impasto realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra*

### **STAGIONE 01** (1,3,7)

fiordilatte Andriese, crema di zucca, gorgonzola,  
cubetti di zucca e olio rosmarino

€ 12

### **STAGIONE 02** (1,7)

fiordilatte Andriese, crema di funghi, funghi saltati, Asiago, speck

€ 15

### **STAGIONE 03** (1,7,8)

fiordilatte Andriese, carpaccio di rapa rossa, crema di caprino e noci tostate

€ 13

## PER I PIÙ PICCOLI

*Per i più piccoli la classica pizza tonda dall'impasto realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra*

### **BIMBI 01** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese

€ 6

### **BIMBI 02** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, würstel di Black Angus

€ 8

### **BIMBI 03** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, prosciutto cotto

€ 8

# LE GOURMET PALA

*impasto ad alta idratazione ottenuto da farina multicereali, caratterizzato da una consistenza molto croccante, servito in 8 tranci*

## **PALA 01** (1,4,6,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, broccoli, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese e pomodorini datterini confit

€ 16

## **PALA 02** (1,4,6,7)

fiordilatte andriese, crema di cavolo nero, salmone selvaggio affumicato, chips di cavolo nero

€ 16

## **PALA 03** (1,6,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, olive taggiasche pancetta dell'Alta Val Tidone, pecorino a scaglie

€ 14

## **PALA 04** (1,6,7)

salsa di pomodoro datterino, burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi

€ 15,5

## **PALA 05** (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, carciofi, funghi di stagione spadellati, prosciutto cotto, olio al prezzemolo

€ 15,5

## LE GOURMET PIUMA

*impasto alto, soffice e leggero, realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra, caratterizzato da semi di papavero, sesamo, girasole e lino*

### **PIUMA 01** (1,2,7,11,12)

buratta pugliese, gambero rosso crudo di Mazzara, misticanza, salsa di melograno  
€ 16

### **PIUMA 02** (1,7,11)

burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi  
€ 15

### **PIUMA 03** (1,3,8,11)

tartare di Angus, maionese leggera alle nocciole, misticanza  
€ 16

## LE GOURMET FARCITE

*impasto ad alta idratazione ottenuto da farina multicereali, caratterizzato da una consistenza molto croccante, servito in 8 tranci imbottiti*

### **FARCITA 01** (1,3,6)

pomodoro fresco a fette, pollo cotto in bassa temperatura, uova, pancetta croccante, lattuga, maionese  
€ 16

### **FARCITA 02** (1,6,7)

fiordilatte andriese, mortadella, stracchino, pomodori secchi, rucola  
€ 14

### **FARCITA 03** (1,3,4,6)

fiordilatte andriese, funghi champignon, porchetta e salsa al taleggio  
€ 15

### **FARCITA 04** (1,7)

fiordilatte andriese, prosciutto cotto, fontina  
€ 10

# BEVANDE

Acqua Valverde naturale | frizzante 500 ml  
€ 2

Acqua Valverde naturale | frizzante 750 ml  
€ 3

Bibite lattina 330 ml Coca Cola | Fanta | The limone e the pesca  
€ 3

Vino della casa  
in bottiglia € 12 | 1/4 vino € 3.5 | 1/2 vino € 6 | Calice € 2


Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà mettermi in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni e che non possiamo escludere una contaminazione crociata, nel menù troverai in ogni piatto il numero corrispondente all'allergene usato:

1  Cereali contenenti glutine

5  Arachidi e prodotti a base di arachidi

9  Sedano e prodotti a base di sedano

13  Lupini e prodotti a base di lupini

2  Crostacei e prodotti a base di crostacei


6  Soia e prodotti a base di soia

10  Senape e prodotti a base di senape

14  Molluschi e prodotti a base di molluschi

3  Uova e prodotti a base di uova

7  Latte e prodotti a base di latte

11  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

4  Pesce e prodotti a base di pesce

8  Frutta a guscio

12  Anidride solforosa e solfiti