

ELIDE
pizzeria
Autunno 2026

IMPASTO CLASSICO

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

MARGHERITA CLASSICA / € 6,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE

MARGHERITA CON WURSTEL DI BLACK ANGUS/€ 9,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE,
WURSTEL DI BLACK ANGUS

PROSCIUTTO E FUNGHI /€ 10,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

CLASSICO 01/€ 7,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA IN USCITA,
POMODORINI DATTERINI CONFIT, ORIGANO

CLASSICO 02/€ 9,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO ALL'AGLIO,
ACCIUGHE DEL CANTABRICO,
CAPPERO IN FIORE, POMODORI MARINATI

CLASSICO 03/ €11,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE,
SALAMINO PICCANTE CALABRO DOP, PROVOLA

CLASSICO 04/ € 8,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE,
VERDURE GRIGLiate

CLASSICO 05/ €12,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE,
FILETTI DI TONNO SOTT'OLIO,
CIPOLLA ROSSA DI TROPEA IN AGRODOLCE

STAGIONE

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

STAGIONE 01 / 12,50

FIORDILATTE ANDRIESE, CREMA DI ZUCCA, CUBETTI
DI ZUCCA ARROSTITI, GORGONZOLA CREMOSO,
OLIO AL ROSMARINO, NOCI TOSTATE

STAGIONE 02 / € 12,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO, FIORDILATTE ANDRIESE,
SPECK DOP, CAVOLO CAPPUCCIO IN USCITA,
ACETO BALSAMICO "ESSENZA"

STAGIONE 03 / € 11,00

FIORDILATTE ANDRIESE, CREMA DI FUNGHI,
FUNGHI DI STAGIONE SPADELLATI, SOPRESSA NOSTRANA,
TALEGGIO DOP

PALA

un impasto ad alta idratazione ottenuto
da farina multicereali, caratterizzato da una
consistenza croccante, diviso in 8 tranci

PALA 01 / €12,00

FIORDILATTE ANDRIESE, SALSICCIA,
CUBETTI DI ZUCCA AL ROSMARINO,
PROVOLA AFFUMICATA

PALA 02/ € 12,00

FIORDILATTE ANDRIESE, FIOCCHI DI PATATE,
ASIAGO, PORRO FRITTO E TARTUFO NERO

PALA 03 / € 12,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE, OLIVE TAGGIASCHE
PANCETTA DELL'ALTA VAL TIDONE,
PECORINO A SCAGLIE

PALA 04 / € 12,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO, BURRATA PUGLIESE,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA
STAGIONATO 30 MESI

PALA 05 / € 13,00

SALSA DI POMODORINO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE, CARCIOFI,
PROSCIUTTO COTTO,
FUNGHI DI STAGIONE SPADELLATI,
OLIO AL PREZZEMOLO

FARCITO

un impasto ad alta idratazione
ottenuto da farina multicereali,
caratterizzato da una
consistenza croccante, diviso in
8 tranci imbottiti

FARCITO 01/ € 14,00

POMODORO FRESCO A FETTE, POLLO,
UOVA, PANCETTA CROCCANTE,
LATTUGA, MAIONESE

FARCITO 02/ € 12,50

FIORDILATTE ANDRIESE, STRACCHINO
MORTADELLA MANTOVANA,
RUCOLA SELVATICA, POMODORO SECCHI,

FARCITO 03 /€ 12,50

FIORDILATTE ANDRIESE, FUNGHI SPADELLATI,
PORCHETTA E SALSA AL TALEGGIO

FARCITO 04/ € 8,00

FIORDILATTE ANDRIESE,
PROSCIUTTO COTTO,
FONTINA DOP

PIUMA

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

PIUMA / € 14,00

TARTARE DI ANGUS,
MAIONESE LEGGERA ALLE NOCCIOLE,
MISTICANZA

Per prenotazioni
chiamare lo 0426509178
Aperto tutte le sere tranne il mercoledì