

PIZZERIA
MA*LA®

A collection of colorful illustrations representing pizza ingredients. It includes a slice of pepperoni pizza, a whole pepperoni pizza, a slice of mushroom, a slice of tomato, and a pizza cutter. The illustrations are in a simple, cartoonish style with bold outlines and flat colors.

FORNO A LEGNA





Il nostro è un progetto che nasce dalla passione, dall'impegno e dalla professionalità. La pizza cotta nel forno a legna è il frutto del giusto processo di maturazione dell'impasto, le materie prime utilizzate sono state accuratamente selezionate e, per quanto possibile, reperite sul nostro territorio. Le birre sono tutte rigorosamente artigianali, sia alla spina che in bottiglia. L'impegno, sarà quello di mantenere alto il livello qualitativo dei nostri prodotti.

La nostra professionalità è il frutto di anni di esperienza. Il compito che ci siamo prefissi è quello di accogliervi nel miglior modo possibile affinché possiate essere soddisfatti.

Siate i benvenuti !

Massimo e Luana

BIBITE ANALCOLICHE



Acqua	€ 1,50
Coca Cola 0,20 cl	€ 2,00
Coca Cola 0,40 cl	€ 3,50
Coca Cola 1,5 l (brocca)	€ 8,00
Fanta 0,33 cl (lattina)	€ 2,50
Sprite 0,33 cl (lattina)	€ 2,50
Coca Cola 0,33 cl (lattina)	€ 2,50
Coca Cola - 0 - 0,33 cl (lattina)	€ 2,50
Estathè al limone (lattina)	€ 2,50
Estathè alla pesca (lattina)	€ 2,50
Gassosa	€ 1,00

BIRRE ALLA SPINA ARTIGIANALI



Bayreuther

(bionda)

Nazionalità: **GERMANIA**

Ale 5,3% vol

La Bayreuther Original 1857 è una specialità chiara a bassa fermentazione con un carattere deciso ma allo stesso tempo piacevolmente fresco. Questa birra viene ancor oggi raffinata in botti di legno nelle cantine naturali, dove raggiunge con il tempo la sua piena maturità. La ricetta originale del 1857.

0,30 cl € 3,00

0,50 cl € 5,00

1,5 l (brocca) € 13,00

Paulaner weisse

Nazionalità: **GERMANIA**

Ale 5,5% vol

Il nostro speciale lievito di coltura dona il suo carattere inconfondibile, spumeggiante, delicato e fruttato con un lieve aroma di lievito. E' impossibile non notare la brillante tonalità arancione, la torbidezza costante e la schiuma robusta. Questa birra non è filtrata e quindi conserva le sue caratteristiche originali, oltre a molte vitamine, minerali e oligominerali.

0,30 cl € 3,50

0,50 cl € 5,50

1,5 l (brocca) € 15,00

Paulaner

(rossa)

Nazionalità: **GERMANIA**

Ale 7,3% vol

La Paulaner Salvator con il suo gusto forte, tipicamente maltato è l'originale Paulaner. La bassa fermentazione Doppelbock-Bier unisce i migliori luppoli e malti d'orzo scuro. I monaci Paulaner Salvator la usavano come sostituzione alimentare durante la Quaresima.

0,25 cl € 3,00

0,50 cl € 5,50

1,5 l (brocca) € 15,00



BIRRE IN BOTTIGLIA ARTIGIANALI



Landbier Zwick'l

(non filtrata) Ale 5,5% vol

Colore dorato con riflessi ambrati, l'evidente velatura è la conseguenza della mancanza di filtrazione, effervescenza delicata e prolungata. Note vegetali e maltate con aroma di miele e sfumature delicate di lievito. Carattere fresco, pieno ed equilibrato, evidenza un corpo rotondo ed un buon equilibrio fra i toni caldi del malto e l'erbaceo del luppolo.

0,50 cl € 5,00

Landbier Dunkel

(rossa) Ale 5,3% vol

Colore bruno intenso, con riflessi di ambra scura; una media frizzantezza ed una schiuma persistente. Prevalente di malto tostato con sfumature delicate di caffè e frutta secca con note speziate di pepe rosso. Gusto: corposo ed intenso del torrefatto, gradevolmente aromatico, di buona struttura ed armonia con generosi sapori di crosta di pane e cereali, dandone un'alta digeribilità.

0,50 cl € 5,00

Stefan's Indian Ale

(weisse) Ale 7,3% vol

Schiuma color crema abbastanza fine e compatta su riflessi ruggine con percettibile perlage ed una venatura appena accennata. Sentori freschi di lievito e crosta di pane, intensi i caratteristici sentori di malto e cereali, delicate le note fruttate e speziate. Impatto ampio e profondo che evoca spezie orientali, arance, canditi, uvetta e liquirizia, seguite da sensazioni fresche ed avvolgenti delicatamente amaricanti.

0,75 cl € 11,00

Jeff's Bavarian Ale

(ambrata) Ale 7,1% vol

Birra raffinata da una particolare nota di luppolo e dall'aroma pieno del nostro lievito per birra bianca intensa e sorprendente. Tipica eppure nuova. Profonde note di cassis giocano con aromi orientali. Retrogusto fruttato, speziato, con perlage cremoso.

0,75 cl € 11,00

Birra senza glutine € 4,00



VINI



MAMMUT

Montepulciano D' Abruzzo DOC
Az. Agr. La Cascina Del Colle
Alcool 15,0 % Vol

Bottiglia € 20,00



SAN RAFFAELE

Montepulciano D' Abruzzo DOC
Az. Agr. La Cascina Del Colle
Alcool 14,0 % Vol

Bottiglia € 15,00



DUCAMINIMO

Montepulciano D' Abruzzo DOC
Az. Agr. La Cascina Del Colle
Alcool 13,5 % Vol

Bottiglia € 10,00



ANTHEA ROSA

Rosato Terre di Chieti IGT
Masserie Nati
Alcool 13,0 % Vol

Bottiglia € 10,00



LA CANALE

Pecorino
Masserie Nati
Alcool 13,0 % Vol

Bottiglia € 14,00

VINO SFUSO EREDI LEGONZIANO

Bianco - Cerasuolo - Rosso 1/4 l	€ 1,50
Bianco - Cerasuolo - Rosso 1/2 l	€ 3,00
Bianco - Cerasuolo - Rosso 1 l	€ 6,00

PER STUZZICARE



Bruschette miste (3 pz).....	€ 3,00
Appassite con prosciutto crudo o pancetta	€ 4,00
Parmigiana di melanzane	€ 4,00
Patatine fritte*	€ 3,00
Olive ascolane* (6 pz).....	€ 3,50
Arancini misti* (6 pz).....	€ 3,50
Chele di granchio* (3 pz).....	€ 2,50
Arrosticini (minimo 5 pezzi).....	cad. € 0,80
Crocchette di patate* (6 pz).....	€ 3,50
Mozzarelline fritte* (6 pz)	€ 3,50
Tagliere di salumi e formaggi (piccolo).....	€ 8,00
Tagliere di salumi e formaggi (grande).....	€ 12,00
⊗ Patatine fritte senza glutine*	€ 4,00
⊗ Olive ascolane senza glutine* (minimo 3 pz)	cad. € 0,80
(porzione da 6 pz)	€ 4,50

*prodotto congelato

PIZZE ROSSE



Pomodoro	€ 4,00
(pomodoro)	
Margherita	€ 4,50
(pomodoro, mozzarella, basilico)	
Bufala	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	
Marinara	€ 4,50
(pomodoro, origano, aglio)	
4 Stagioni	€ 7,50
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive)	
Capricciosa	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive)	
Funghi	€ 6,00
(pomodoro, mozzarella, funghi)	
Cotto e funghi	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, funghi prosciutto cotto)	
Salsiccia	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, salsiccia)	
Salsiccia e funghi	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi)	
Peperoni	€ 6,00
(pomodoro, mozzarella, peperoni)	

Aggiunta € 0,50 - Aggiunta affettati € 1,00

PIZZE ROSSE



Napoli	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, alici, origano)	
Porcini	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	
Cotto	€ 6,00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	
Wurstel	€ 5,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel)	
Tonno e cipolla	€ 6,00
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, prezzemolo)	
Crudo	€ 7,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	
Speck	€ 7,50
(pomodoro, mozzarella, speck)	
Diavola	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	
Siciliana	€ 6,00
(pomodoro, alici, olive, capperi, origano)	
Parmigiana	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, grana)	
Peperoni e alici	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, peperoni, alici)	

Aggiunta € 0,50 - Aggiunta affettati € 1,00

PIZZE BIANCHE



Focaccia bianca	€ 3,00
4 Formaggi	€ 6,50
(mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana)	
Bufalina	€ 7,50
(pomodorini, mozzarella, bufala, basilico)	
Zola	€ 7,00
(pomodorini, mozzarella, gorgonzola)	
Pomodorini e salsiccia	€ 7,00
(pomodorini, mozzarella, salsiccia)	
Cappuccetto rosso	€ 8,50
(pomodorini, mozzarella, bufala, funghi porcini, basilico)	
Profumata	€ 7,50
(pomodorini, mozzarella, bufala, alici, origano, basilico)	
Trevigiana	€ 7,50
(pomodorini, mozzarella, radicchio, grana)	
Squisita	€ 7,00
(pomodorini, mozzarella, bufala, porro, olive, basilico)	
Norvegese	€ 9,00
(pomodorini, mozzarella, salmone, rucola)	
Broccoli e salsiccia	€ 7,50
(mozzarella, salsiccia, broccoli)	
Broccoli e patate	€ 7,00
(mozzarella, broccoli, patate)	
Patate e cotto	€ 7,00
(mozzarella, patate, prosciutto cotto)	
Contadina	€ 6,50
(mozzarella, patate, peperoni, cipolla)	

Aggiunta € 0,50 - Aggiunta affettati € 1,00

PIZZE BIANCHE



Biancaneve	€ 5,50
(doppia mozzarella)	
Patate e salsiccia	€ 7,50
(mozzarella, patate, salsiccia)	
Saporita	€ 8,00
(mozzarella, bufala, funghi porcini, gorgonzola)	
Delizia	€ 9,00
(mozzarella, bufala, funghi porcini, zucchine, asparagi)	
Vegetariana	€ 7,00
(mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini)	
Boscaiola	€ 6,50
(mozzarella, funghi, prosciutto cotto, panna)	
Tartufata	€ 9,00
(mozzarella, crema di tartufo, funghi porcini, grana)	
Montanara	€ 9,00
(mozzarella, funghi porcini, asparagi, pancetta, grana)	
Delicata	€ 8,50
(mozzarella, bufala, zucchine, gamberetti)	
Élite (PER I PIÙ GOLOSI ASSAGGIARE CON UN FILO DI MIELE)	€ 9,00
(mozzarella, bufala, pere, noci, gorgonzola)	
Sfiziosa	€ 9,00
(mozzarella, bufala, gorgonzola, noci, speck)	
Valtellina	€ 9,00
(mozzarella, bresaola, rucola, grana)	
Nostromo	€ 8,50
(pomodorini, mozzarella, bufala, tonno, porro)	

Aggiunta € 0,50 - Aggiunta affettati € 1,00

PIZZE SENZA GLUTINE



Pomodoro	€ 6,00
(pomodoro)	
Margherita	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella, basilico)	
Bufala	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	
Wurstel	€ 7,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel)	
Napoli	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, alici, origano)	
4 Formaggi	€ 8,50
(mozzarella, gorgonzola, emmenthal, grana)	
Capricciosa	€ 9,50
(pomodoro, mozzarella, funghi, carciofini, prosciutto cotto, olive)	
Zola	€ 8,00
(pomodorini, mozzarella, gorgonzola)	
Salsiccia	€ 8,50
(pomodoro, mozzarella, salsiccia)	

N.B. Su richiesta e disponibilità qualunque pizza del menù è possibile farla con impasto senza glutine.

BABY MENÙ



Baby patatina + baby pizza + bevanda	€ 8,00
(pomodoro, margherita, wurstel)	

PER I PIÙ PICCOLI:

Pizza baby	da € 3,00 a € 5,00
-------------------------	--------------------

Aggiunta € 0,50 - Aggiunta affettati € 1,00

CALZONI



Classico..... € 7,50

(mozzarella, prosciutto cotto, grana)

Funghi e zola..... € 7,50

(mozzarella, funghi, gorgonzola)

Ricotta..... € 7,50

(pomodoro, prosciutto cotto, ricotta di pecora, pepe)

Salsiccia e grana..... € 7,50

(mozzarella, salsiccia, grana)

FOCACCE



Primavera..... € 8,00

(pomodori a dadini, prosciutto cotto, rucola, mais, grana)

Crudo e rucola..... € 8,00

(pomodoro, rucola, prosciutto crudo, grana)

Briosa..... € 8,00

(rucola, speck, brie)

Caprese..... € 8,00

(rucola, pomodoro, mozzarella)

Pizze realizzate con impasto senza glutine aggiunta € 2,00

Pizze realizzate con impasto integrale aggiunta € 1,00

Aggiunta € 0,50 - Aggiunta affettati € 1,00

UN PÒ DI CARNE



Tagliata rucola, pomodorini e grana (300 gr).....	€ 15,00
Picaña ai ferri con patate al forno / insalata	€ 12,00
Wurstellone con patatine	€ 6,00
Stinco di maiale al forno con contorno di patate	€ 12,00
Cotoletta con patatine	€ 7,00
Petto di pollo con patatine	€ 5,00

INSALATONE



1) Lattuga, rucola e pomodorini	€ 4,00
2) Lattuga, noci, rucola, mele ed emmenthal.....	€ 6,00
3) Lattuga, tonno, pomodorini e mais.....	€ 5,00

DOLCI



Panna cotta con nutella.....	€ 4,00
Panna cotta con caramello.....	€ 4,00
Panna cotta con frutti di bosco.....	€ 4,00
Flan al cocco.....	€ 4,00
Tiramisù.....	€ 4,50
Cheesecake con frutti di bosco.....	€ 5,00
Cheesecake con nutella.....	€ 5,00
Mousse al cioccolato.....	€ 5,00
Cremoso al pistacchio.....	€ 5,00

GELATI



Tartufo bianco*.....	€ 4,00
Tartufo nero*.....	€ 4,00
Semifreddo al torroncino.....	€ 5,00
Semifreddo nocciola e nutella.....	€ 5,00
*Affogato al caffè.....	€ 5,00
*Affogato al liquore.....	€ 6,00
Caffè.....	€ 1,00
Amari.....	€ 3,00

LIQUORI



Grappa 903 bianca.....	€ 3,00
Grappa 903 barricata.....	€ 4,00
Cognac Martell.....	€ 4,00
Rhum Zacapa 23	€ 7,00
Rhum Eldorado 12.....	€ 5,00
Rhum Havana 7.....	€ 3,50
Jack Daniel's.....	€ 4,00
Scotch Whisky.....	€ 3,50

SPUMANTI



GRAN DESSERT

Dolce
Santero
Alcool 10,0 % Vol.

Bottiglia € 15,00



BRACHETTO

Brachetto D'Acqui DOCG
Santero
Alcool 6,5 % Vol.

Bottiglia € 15,00



BRUT

Vino Spumante
Santero
Alcool 11,5 % Vol.

Bottiglia € 16,00



PROSECCO extra dry

Chardonnay, Pinot, Verdiso, Perera
Bianchetta - Santero
Alcool 11,5 % Vol.

Bottiglia € 20,00

Coperto..... € 2,00

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

**Si avvisa la gentile clientela che in alcuni piatti e
bevande preparati o somministrati in questo esercizio,
sono contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati
allergeni.**

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti
nell'Allegato II

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

Reg – 1169/2011 UE (barrare quelli presenti)

Cereali contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
e prodotti derivati

Crostacei e prodotti derivati

Uova e prodotti derivati

Pesce e prodotti derivati

Arachidi e prodotti derivati

Soia e prodotti derivati

Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)

Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus Communis*), nocciole (*Corylus Avellana*),
noci comuni (*Juglans Regia*), noci di acagiù (*Anacardium Occidentale*), noci pecan
(*Caryaillinoiensis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholleta Excelsa*), pistacchi
(*Pistacia Vera*), noci del Queensland (*Macadania Ternifolia*) e prodotti derivati

Sedano e prodotti derivati

Senape e prodotti derivati

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg e mg/l espressi come
SO₂

Lupino e prodotti a base di lupino

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Se siete allergici ad alcuni prodotti sopra elencati,
siete pregati di avvisare il personale di sala,

GRAZIE.