Maccabei

LA PIZZERIA

"Un **nuovo modo** di **Vivere la Pizzeria**"

LE **PIZZE**

LA NOSTRA PIZZA:

- è **sottile, tonda** e **friabile**;
- ha il **bordo di 1 cm** ed il **diametro di 32**;
- è **dorata** e **altamente digeribile**.

Nella nostra pizza **utilizziamo solo farine macinate a pietra, lievito madre** e **pochissimo sale.**

Scegli l'impasto che preferisci tra:

IMPASTO MACCABEI:

mpasto di base con farine di tipo "0" e di tipo "2" macinate a pietra e ricche di germe di grano vivo: il cuore del chicco di grano, uno degli integratori naturali più completi.

INTEGRALE MIX:

Nato da un mix di cereali e farine integrali, prodotte solo con chicchi selezionati e decorticati a pietra (maggiorazione 1,90)

LE MEMORABILI

IBERICA *16,90*
Polpa di pomodoro Italiano e a fine cottura bocconcini di mozzarella bufala campana DOP, basilico e selezione di Paleta Iberica (spalla di prosciutto spagnolo stagionato 24 mesi) servito a parte

FUMÉ *12,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura speck Alto Adige IGP, mozzarella di bufala campana DOP e noci

CURIOSA *12,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura prosciutto cotto arrosto, champignon freschi, burratina pugliese e prezzemolo riccio

BURRATA E CRUDO *14,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura burratina pugliese, crudo di Parma DOP e basilico fresco

GIOIA DEL PALATO *15,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, porcini, cipolla rossa e a fine cottura pancetta arrotolata e burratina pugliese

SAPORI DEL SUD *14,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, cipolla rossa, pomodorini dolci semi secchi pelati a mano e a fine cottura capperi, olive taggiasche, burratina pugliese e basilico fresco

MEDITERRANEA *14,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, cipolla rossa e a fine cottura rucola, burratina pugliese, tonno affumicato e sesamo tostato

CANTABRICA *13,90*
Doppia Polpa di pomodoro Italiano e a fine cottura bocconcini di mozzarella bufala campana DOP, pomodorini ciliegino, acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano e prezzemolo riccio

LE RICERCATE

GIALLA BIANCA ROSSA *13,90*
Mozzarella Fior di Latte, pomodorini dolci semi secchi pelati a mano, pomodori gialli semi secchi e a fine cottura burratina pugliese, origano e basilico fresco

CAMPAGNA *10,50*
Polpa di pomodoro Italiano, gorgonzola dolce DOP, salamino piccante di suino, olive nere e a fine cottura pancetta arrotolata e Grana Padano DOP a scaglie

NOCINA *9,50*
Polpa di pomodoro Italiano, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP e noci

CORTE DEI CILIEGI *12,90*
(in onore della mamma)
Polpa di pomodoro Italiano e a fine cottura pomodorini ciliegino, olive taggiasche, bocconcini di mozzarella bufala campana DOP, origano e basilico fresco

CREMOSA *10,50*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura crema tartufata, crema ai formaggi e speck Alto Adige IGP

SOTTOBOSCO *12,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, funghi misti, salsiccia, salamino piccante di suino e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie

1000 METRI *11,50*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, funghi misti, Monte Veronese DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP

RUSTICA *11,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, porcini, salsiccia e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie

LE SENZA POMODORO

VITTORIA *12,90*
Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura bocconcini di mozzarella bufala campana DOP, crudo di Parma DOP e basilico fresco

PORK PIZZA *10,90*
Mozzarella Fior di Latte, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante di suino e a fine cottura pancetta arrotolata

GHIOTTA *9,90*
Mozzarella Fior di Latte, zucchine, gamberi* e a fine cottura pomodorini ciliegino

TARTUFO E CRUDO *10,90*
Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura crema tartufata e crudo di Parma DOP

REGINA *10,90*
Mozzarella Fior di Latte e a fine cottura bocconcini di mozzarella bufala campana DOP, pomodorini ciliegino e basilico fresco

Pizza baby meno 0,50 Euro a pizza - Aggiunte da 0,50 a 6,00 Euro
Decurtando ingredienti il prezzo non varia
Non sempre garantiamo il coordinamento tra pizzeria e cucina
Tutti i prezzi sono espressi in Euro - Coperto 2,50 €

LE CLASSICHE

A MODO NOSTRO

CAPRICCIOSA *9,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura prosciutto cotto, champignon freschi, carciofi alla romana e prezzemolo riccio

QUATTRO FORMAGGI *9,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, Monte Veronese DOP, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura Grana Padano DOP a scaglie

DIAVOLA *8,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e salamino piccante di suino

MARGHERITA *6,50*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e basilico fresco

PATATE E WURSTEL *8,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, wurstel e a fine cottura patate fritte*

PROSCIUTTO E FUNGHI *8,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e fine cottura prosciutto cotto, champignon freschi e prezzemolo riccio

TONNO E CIPOLLA *8,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, cipolla rossa e a fine cottura tonno Pinna Gialla

VEGETARIANA *8,90*
Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, melanzane, zucchine e peperoni

LA CONTEMPORANEA

Tagliata e decorata fetta per fetta, **La Contemporanea di Maccabei**, si contraddistingue per i suoi sei spicchi di pura ricerca, qualità e scelta degli ingredienti. Cornicione voluminoso, friabilità e intenso profumo di grano.

FARINE: tipo 0 e integrale
IDRATAZIONE: al 70%
LIEVITAZIONE: 24h con PASTA MADRE VIVA
CORNICIONE: alto, alveolato e croccante

In tre varianti, **tutte condite a crudo**, vivi ed assapora anche tu questa Nuova Esperienza!

BRONTolona
Burratina pugliese stracciata, prosciutto cotto arrosto, pesto di pistacchio e granella di pistacchi *17,90*

LA BRACE
Crema di porcini, prosciutto cotto arrosto, rucola fresca, tartufo fresco e scaglie di Grana Padano DOP *15,90*

LA NOSTRA MARGHERITA
Polpa di pomodoro Italiano alta qualità, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini rossi confit, origano e basilico fresco *12,90*

LE BIBITE

COCA COLA alla spina
piccola 0,30 lt - 3,50 | grande 0,50 lt - 4,90

ACQUA LAURETANA, la più leggera d'Europa
naturale o gasata 0,75 lt 2,90

BOTTIGLIETTE
Coca Cola (classica o zero), Fanta, Sprite 33 cl - 3,90
Lemonsoda e Acqua brillante 20 cl - 3,90
Galvanina Bio: Thè (pesca o limone), Chinotto, Ginger 35 cl - 4,50

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

LE ARTIGIANALI BALADIN

ISAAC *0,33lt - 6,90*
Birra bianca. Schiuma pannosa, colore volutamente torbido e un profumo di lievito e agrumi che vanno a perdersi in armonie speziate di coriandolo e arance sbucciate. Fresca al palato, ha corpo leggero ed è molto beverina. Gradazione alcolica 5,0%

WAYAN *0,33lt - 6,90*
Birra Saison. 5 cereali: orzo, farro, frumento, segale e grano saraceno. 9 spezie di cui 5 tipi di pepe. Frizzante e rinfrescante, di colore chiaro, leggermente torbida. Gradazione alcolica 5,8%

ROCK'N'ROLL *0,33lt - 6,90*
Birra American Pale Ale. Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe. Gradazione alcolica 7,5%

NAZIONALE GLUTEN FREE *0,33lt - 6,90*
Di colore oro si presenta con un cappello di schiuma compatta. Profumi di cereale e sentori erbacei di luppolo con una generale armonizzazione data dagli aromi di agrumi delle spezie. Gradazione alcolica 6,5%

LE BIRRE ALLA SPINA

GOOSE ISLAND IPA *0,25lt - 3,90 | 0,50lt - 6,50*
Birra di colore ramato con schiuma bianca, cremosa e duratura. I sentori offrono aromi di pompelmo e pesca, in bocca è leggermente amara e sprigiona sapori floreali, di pino e caramello. Gradazione alcolica 5,9%

LOWENBRAU ORIGINAL
0,20lt - 3,50 | 0,40lt - 5,50
È la birra chiara di Monaco, prodotta nel rispetto della legge tedesca della purezza che consente l'utilizzo di 4 ingredienti: malto d'orzo, luppolo, lievito e acqua. Gusto maltato e floreale. Gradazione alcolica 5,2%

LEFFE ROUGE *0,33lt - 5,50*
Con il suo gusto avvolgente caratterizzato da note caramellate, è una birra d'abbazia belga che si presenta con un colore ambrato intenso, una schiuma densa e persistente. Gusto maltato, speziato e tostato. Gradazione alcolica 6,6%

FRANZISKANER WEISSBIER
0,30lt - 4,00 | 0,50lt - 6,50
Si contraddistingue per un'alta fermentazione e per il suo sapore ricco e vigoroso. Sentori di banana e chiodi di garofano, dalla carbonatura caratteristica e dall'aroma speziato. Gradazione alcolica 5%

L'ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

Moretti Zero bott. *33 - 3,90*

I VINI IN BOTTIGLIA

BIANCHI

Sauvignon S. Valentin S. Michael Eppan - *49,00*
Lugana Sansonina - *29,00*
Soave Colombara Zenato - *22,00*

ROSSI

Amarone Zenato - *78,00*
Valpolicella Zenato - *28,00*
Valpolicella Ripassa Zenato - *37,00*
Cabernet Maculan Breganze - *19,00*

BOLLICINE

Champagne Ruinart Blanc De Blancs - *85,00*
Prosecco Rebuli DOCG - *23,00*
Prosecco Col Vetoraz Mill. DOCG Dry - *27,00*
Franciacorta Contadi Castaldi Brut - *35,00*
Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée - *49,00*
Champagne L'Authentique Extra Brut Premier Cru - *52,00*
Trento DOC Ferrari Perlé Millesimato - *49,00*

DOLCI

Moscato Maculan Dindarello - *25,00*
Malvasia Giorgi - *22,00*

I VINI AL CALICE

Franciacorta Contadi Castaldi Brut - *7,00*
Cabernet Maculan Breganze - *4,00*
Prosecco Rebuli DOCG - *3,90*
Soave Colombara Zenato - *4,00*

I VINI ALLA SPINA

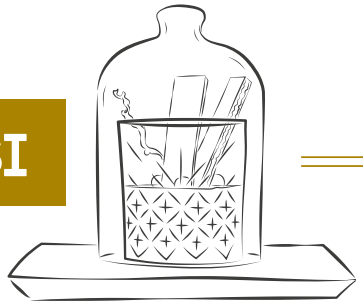
Rosso
0,25 lt - 3,50 | 0,50 lt - 6,50 | 1 lt - 11,50

Chardonnay
0,25 lt - 3,50 | 0,50 lt - 6,50 | 1 lt - 11,50

Prodisio
0,25 lt - 4,50 | 0,50 lt - 7,50 | 1 lt - 13,00

“e per il **dopo cena**”

I NOSTRI CREMOSI



Nel nostro laboratorio di pasticceria vengono prodotti i cremosi, dessert 100% artigianali golosi, buoni e dolci.

IL PIÙ SCELTO

PISTACCHIO *6,50*
Cremoso al pistacchio, cioccolato bianco, mandorle e granella di pistacchio

3 CIOCCOLATI *5,90*
Cremoso ai cioccolati fondente, al latte, bianco e perle di cioccolato fondente

FRUTTI DI BOSCO *5,90*
Cremoso allo yogurt e frutti di bosco

PASSIONE *5,90*
Cremoso al passion fruit, cioccolato bianco e frutti di bosco

CLASSICO SENZA TEMPO

TIRAMISÙ *6,50*
Crema mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

CARAMELLO *6,50*
Cremoso alla crema di arachidi, caramello salato e granella di arachidi

LO STAGIONALE

SACHER MOUSSE *5,90*
Cremoso al cioccolato fondente 70%, pan di spagna al cioccolato, confettura e albicocca semicandita

Dessert classici

SORBETTO AL LIMONE
3,90 (Analcolico, senza glutine)

SORBETTO AL CAFFÈ
3,90 (Analcolico, senza glutine e senza lattosio)

SORBETTO AL LIMONE CON LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA *4,50*

TARTUFO BIANCO DI PIZZO *5,90*

TARTUFO NERO DI PIZZO *5,90 (senza glutine)*

CHEESECAKE* AI MIRTILLI *5,90*

Per i bimbi

UNA PALLINA DI GELATO *(cioccolato, fragola o fior di latte)* *2,00*

DUE PALLINE DI GELATO *(cioccolato, fragola o fior di latte)* *3,00*

“e per il **dopo cena**”

I VINI

IN BOTTIGLIA

BOLLICINE

Champagne Ruinart Blanc De Blancs - *85,00*
Prosecco Rebuli DOCG - *23,00*
Prosecco Col Vetoraz Mill. DOCG Dry - *27,00*
Franciacorta Contadi Castaldi Brut - *35,00*
Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée - *49,00*
Champagne L’Authentique Extra Brut Premier Cru - *52,00*
Trento DOC Ferrari Perlé Millesimato - *49,00*

DOLCI

Moscato Maculan Dindarello - *25,00*
Malvasia Giorgi - *22,00*

AL CALICE

Franciacorta Contadi Castaldi Brut - *7,00*
Cabernet Maculan Breganze - *4,00*
Prosecco Rebuli DOCG - *3,90*
Soave Colombara Zenato - *4,00*

LA CAFFETTERIA

Caffè *1,50*
Caffè corretto *2,50*
Decaffeinato *1,80*
Caffè d’orzo *2,00*
Macchiatone *2,00*
Cappuccino *3,00*
Ginseng *2,00*
Thè caldo *3,00*
Camomilla *3,00*

I LIQUORI

La nostra liquirizia *3,90*
China Martini *3,90*
Averna *3,90*
Branca Menta *3,90*
Fernet Branca *3,90*
Jagermaister *3,90*
Lucano *3,90*
Braulio *3,90*
Cynar *3,90*
Unicum *3,90*
Sambuca *3,90*
Montenegro *3,90*
Ramazzotti *3,90*
Prugna *3,90*
Petrus *3,90*
Borsci *3,90*
Grand Marnier *5,50*
Disaronno *3,90*
Baileys *3,90*
Limoncello *3,90*
Amaro del Capo *3,90*

LE GRAPPE

Prime Uve *3,90*
Prime Uve Nera *3,90*
Storica Nera *4,00*
903 Barrique *4,00*
Poli Sarpa *4,00*
Poli Sarpa Riserva *4,00*
Nardini Bianca *4,00*
Nardini Riserva *4,00*
Of Amarone Barrique *4,90*

I RUM

Ron Zacapa XO 25 anos *14,00*
Ron Zacapa 23 anos *7,00*

LE MANTOVANI

‘S Doppio Spirito *6,50*

Eccellenze ‘S Mantovani
‘S Grappa Riserva *5,50*
‘S Amaro *4,00*

Grappe Premium
‘S Nobile Invecchiata *4,00*
‘S Fior di Camomilla *4,00*
‘S Miele di Tiglio *4,00*
‘S Morbida Bianca *4,00*

Liquori Premium
‘S Sambuca *3,90*
‘S Ratafià di Limoni *3,90*
‘S Ratagià di Pere *3,90*

Le Specialità
‘S Agrumi di Sicilia *4,50*
‘S Caramello Salato *4,50*

‘S Gin
‘S London Gin *8,00*
servito con Tonica
‘S Pompelmo Gin *8,00*
servito con Tonica

WHISKY

Oban 14 anni *6,00*
Lagavulin 16 anni *6,00*
Laphroaig 10 anni *6,00*
Jameson Black Barrel *6,00*
Chivas Regal *5,00*
Four Roses *4,00*
Jack Daniel’s *4,00*

I BRANDY

Cardenal Mendoza *6,00*
Vecchia Romagna *3,90*
Stravecchio Branca *3,90*

In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche allergologiche. Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleanze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Per garantirti la migliore qualità nei nostri piatti, *alcuni prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati o congelati. In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del reg.CE 852 04. Coperto 2,50 € • Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina.