



Maccabei

LA PIZZERIA

·VICENZA·

“Un nuovo modo di Vivere la Pizzeria”

LA NOSTRA PIZZA:

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

Nella nostra pizza **utilizziamo solo farine biologiche, lievito madre e pochissimo sale.**

Scegli l'impasto che preferisci tra:

BIO32 e Integrale Bio

BIO32: Impasto di base, completamente biologico formato da farine di tipo "0" e di tipo "1" semintegrali esclusivamente macinate a pietra. 32 sono le prove fatte con molte farine biologiche e miscele diverse fino a trovare l'impasto perfetto.

INTEGRALE BIO: Integrale Bio è sempre 100% biologico ed è una selezione di diverse farine integrali macinate a pietra. (maggiorazione 1,00 Euro)

LE MEMORABILI

PATANEGRA 14,00

Polpa di pomodoro Italiano e a fine cottura bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio", basilico e selezione di Paleta Iberica (spalla di prosciutto di Patanegra spagnolo stagionato 24 mesi) servito a parte

FUMÉ 12,00

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 affumicata e noci

CURIOSA 12,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura prosciutto cotto alla brace, champignon freschi, burratina pugliese "Caseificio Deliziosa" e prezzemolo riccio

CANTABRICA 12,00

Doppia Polpa di pomodoro Italiano e a fine cottura bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio", pomodorini ciliegino, acciughe del Mar Cantabrico lavorate a mano e prezzemolo riccio

BURRATA E CRUDO 12,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura burratina pugliese "Caseificio Deliziosa", crudo di Parma DOP "Leporati" e basilico fresco

GIOIA DEL PALATO 13,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, porcini, cipolla di Tropea e a fine cottura pancetta arrotolata e burratina pugliese "Caseificio Deliziosa"

SAPORI DEL SUD 12,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, cipolla di Tropea, pomodorini dolci semi secchi pelati a mano e a fine cottura capperi di pantelleria IGP, olive taggiasche Anfosso, burratina pugliese "Caseificio Deliziosa" e basilico fresco

MEDITERRANEA 13,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, cipolla di Tropea e a fine cottura rucola, burratina pugliese "Caseificio Deliziosa", tonno affumicato e sesamo tostato

LE RICERCATE

GIALLA BIANCA ROSSA 12,00

Mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, pomodorini dolci semi secchi pelati a mano, pomodori gialli semi secchi e a fine cottura burratina pugliese "Caseificio Deliziosa", origano e basilico fresco

CAMPAGNA 9,00

Polpa di pomodoro Italiano, gorgonzola dolce DOP, salamino piccante di suino, olive nere e a fine cottura pancetta arrotolata e grana a scaglie

CORTE DEI CILIEGI 9,50

(in onore della mamma)

Polpa di pomodoro Italiano e a fine cottura pomodorini ciliegino, olive taggiasche Anfosso, bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio", origano e basilico fresco

CREMOSA 9,50

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

1000 METRI 9,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, bouquet di funghi misti, Asiago fresco DOP e a fine cottura speck Alto Adige IGP

NOCINA 9,00

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

RUSTICA 9,50

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, porcini, salsiccia e a fine cottura grana a scaglie

SOTTOBOSCO 10,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, bouquet di funghi misti, salsiccia, salamino piccante di suino e a fine cottura grana a scaglie

Pizza baby meno 1,00 Euro a pizza • Aggiunte da 0,50 a 6,00 Euro
• Decurtando ingredienti il prezzo non varia

LE SENZA POMODORO

PORK PIZZA 9,00

Mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante di suino e a fine cottura pancetta arrotolata.

GLIOTTA 8,00

Mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, zucchine, gamberi* e a fine cottura pomodorini ciliegino

RECINA 9,00

Mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio", pomodorini ciliegino e basilico fresco

TARTUFO E CRUDO 8,50

Mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura crema di tartufo e crudo di Parma DOP "Leporati"

VITTORIA 10,00

Mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano e a fine cottura bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio", crudo di Parma DOP "Leporati" e basilico fresco

PERCHÉ BIO

Particolare attenzione abbiamo posto alla selezione delle nostre materie prime e alla loro filiera, per esaltare appieno il connubio tra buono e sano. Abbiamo scelto di utilizzare nelle nostre pizze farine biologiche provenienti da agricolture non trattate con prodotti chimici, non accontentandoci di semplici certificazioni ma controllando di persona tutto il loro ciclo produttivo.

PERCHÉ ALTAMENTE DIGERIBILE

Il nostro segreto sta nell'utilizzo del lievito madre e nel riposo dell'impasto per almeno 72 ore. Il lievito madre con i suoi batteri e fermenti lattici aiuta il nostro organismo a restare in armonia ed equilibrio; mentre il giusto tempo di maturazione, favorisce la nostra digestione.

PERCHÉ NO ALLA FARINA 00

Nelle nostre pizze non troverai un grammo di farina "00" perchè in queste farine tutte le fibre del grano, le vitamine ed i sali minerali sono eliminati dal mulino durante la fase raffinazione. Questa farina ha un indice glicemico altissimo in grado di mandare sulle montagne russe la glicemia.

Abbiamo perciò selezionato solo farine macinate a pietra dove il chicco viene sfarinato con il passaggio attraverso una coppia di pietre naturali che girano lentamente lasciando inalterate le proprietà nutritive originali. Con questa antica tecnica, gli oligoelementi del germe vengono assorbiti dalla farina stessa conferendole un elevato valore biologico oltre ad aromi, sapori e una maggiore digeribilità.

LE CLASSICHE (A MODO NOSTRO)

CAPRICCIOSA 8,50

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

CINQUE FORMAGGI 8,00

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, Asiago fresco DOP, fontina, gorgonzola dolce DOP e a fine cottura grana a scaglie

DIAVOLA 7,00

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

MARGHERITA 6,00

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

PATATE E WURSTEL 7,50

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

PROSCIUTTO E FUNGHI 7,50

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 7,50

Polpa di pomodoro Italiano, mozzarella Fior di Latte "Latteria Sorrentina" spezzata a mano, cipolla di Tropea e a fine cottura tonno Pinna Gianna

VEGETARIANA 7,50

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

LE BIBITE

COCA COLA alla spina

piccola 0,30 lt - 3,00 | grande 0,50 lt - 4,50

BOTTIGLIETTE

Coca Cola (classica o zero), Fanta, Sprite 33 cl - 3,00

Lemonsoda e Acqua brillante 20 cl - 3,00

BOTTIGLIETTE Galvanina Bio 35 cl - 4,00

Thè (pesca o limone), Chinotto, Ginger, Gassosa e Cedrata

LATTINA

Coca Cola senza caffeina 33 cl 3,00

ACQUA LAURETANA, la più leggera d'Europa naturale o gasata 0,75 lt 2,50

SUCCHI BIO Galvanina Bio 25 cl 4,00

Pera, Pesca, Ananas, Ace e Albicocca

I PIATTI SPECIALI

DI TERRA

PATANEGRA

Paleta Iberica (spalla di prosciutto di Patanegra Spagnolo stagionato oltre 24 mesi), burratina pugliese "Caseificio Deliziosa", insalatina e focaccia - 17,00

IL VEGANO Spinacino, verdure grigliate, olive taggiasche Anfosso, semi di zucca, pomodorini e pane tostato - 11,00

CAPRESE Bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio", pomodorini dolci pelati semi secchi, foglie di capperi e olive taggiasche - 13,50

DI MARE

ACCIUGHE CANTABRICHE lavorate a mano con burratina pugliese "Caseificio Deliziosa", pomodorini confit e focaccia - 15,00

INSALATA DI MARE con polpo*, seppie*, gamberi*, cozze*, julienne di verdure e focaccia - 15,00

CALAMARI* ARROSTITI con insalata, pomodorini confit e spicchi di pizza marinara - 16,00

NOI SIAMO I PRIMI

Porzione ridotta
meno 1,00 €

DI TERRA

GNOCCHI di patate di montagna con tartufo fresco e parmigiano a scaglie - 11,00

PARMIGIANA con melanzane di sicilia e mozzarella di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio" 10,00

DAL CORTILE

Tagliatelle di farro integrali BIO con ragù di cortile, verdure di stagione e ricotta affumicata - 11,00

DI MARE

I RIPIENI

Tortelli neri ripieni al branzino* con pomodorini ciliegino, lime e basilico fresco - 14,00

MACCHERONCINI al torchio con gamberi*, porcini*, tartufo fresco e capasanta* - 13,00

INTEGRALE

Spaghetti integrali con acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit, burratine pugliese "Caseificio Deliziosa" stracciata e pangrattato - 13,00

LE INSALATE

POLIPO

Insalatina con polipo* grigliato, pomodorini confit e burratina pugliese "Caseificio Deliziosa" - 15,00

POLLO

Insalatina con pollo, pomodorini ciliegino e grana a scaglie - 11,00

TONNO

Insalatina con tonno affumicato, olive taggiasche Anfosso e pomodorini confit - 14,00

TAGGIASCA

Insalatina con olive taggiasche Anfosso, pomodorini confit e bocconcini di bufala campana DOP "Caseificio di Lascio" - 12,00

ESTIVA

Insalatina con melanzane e zucchine grigliate, pomodorini ciliegino e burratina pugliese "Caseificio Deliziosa" - 12,00

NOI SIAMO I SECONDI

DI TERRA

FILETTO di Angus Irlanda con sfoglia di melanzana grigliata e bufala affumicata - 21,00

250 GR

Tagliata di Black Angus "Grass Fed" con rucola, pomodorini confit e grana a scaglie - 16,00

HAMBURGER

Pane al sesamo, 200 gr di hamburger di Black Angus grass fed con Asiago fresco DOP, pomodorini confit, cipolla di Tropea e insalatina servito con patate fritte con buccia* e salse - 15,00

PETTO DI POLLO

Tagliata di pollo con verdure grigliate e formaggio fresco alle erbe - 13,00

DI MARE

IL GRAN FRITTO DI MARE

Calamari*, gamberi*, seppie*, gamberone*, verdure in tempura e salsa agrumata - 19,00

SALMONE al sesamo* con crudité di verdure - 16,00

PIOVRA* con spinacino fresco, pomodori gialli semi secchi e polvere di capperi - 18,50

TAGLIATA DI TONNO* con granella di pistacchi, rucola e pomodorini ciliegino - 18,00

I CONTORNI

Patate fritte* - 4,50

Patate fritte con buccia* - 4,50

Insalata mista - 4,00

Verdure grigliate - 4,00

LE BIRRE

IN BOTTIGLIA

LE ARTIGIANALI Baladin da 0,33

ISAAC 6,00

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 6,00

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 6,00

Birra American Pale Ale. Acqua, malto d'orzo, luppoli americani, lievito e pepe. Gradazione alcolica 7,5%

NAZIONALE GLUTEN FREE 6,00

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%

ALLA SPINA

BALADIN OPEN AMBER, l'artigianale 0,33 lt - 5,50

Spicca il biscotto dei cereali e i sentori di frutta secca bilanciati dalle note di amaro e dai profumi aromatici del luppolo e della scorza d'arancia calabra. Schiuma consistente e pannosa. Gradazione alcolica 7,5%

MENABREA BIONDA 0,20 lt - 2,90 | 0,40 lt - 4,90

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore floreale e fruttato. Gradazione alcolica 4,8%

MENABREA ROSSA 0,20 lt - 3,00 | 0,40 lt - 5,00

Birra con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna. Gradazione alcolica 7,5%

MENABREA WEISS 0,30 lt - 3,50 | 0,50 lt - 5,50

Birra dall'aspetto torbido per la presenza di lieviti in sospensione, dal sapore equilibrato e delicato, schiuma abbondante e piacevolmente fruttata. Gradazione alcolica 5,2%

ANALCOLICA IN BOTTIGLIA

Monetti Zero bott. 33 - 3,50

I VINI

IN BOTTIGLIA

BIANCHI

Sauvignon S. Valentin S. Michael Eppan - 39,00

Lugana Sansonina - 22,00

Soave Colombara Zenato - 16,00

ROSSI

Amarone Zenato - 75,00

Valpolicella Zenato - 25,00

Valpolicella Ripassa Zenato - 30,00

Cabernet Maculan Breganze - 16,00

Cabernet Maculan Palazzotto - 25,00

BOLLICINE

Champagne Ruinart Blanc De Blancs - 80,00

Prosecco Rebuli DOCG - 15,00

Prosecco Col Vettoraz Mill. DOCG Dry - 20,00

Franciacorta Contadi Castaldi Brut - 28,00

Franciacorta Cà Del Bosco Cuvée Prestige - 38,00

Franciacorta Bellavista Alma Gran Cuvée - 45,00

Franciacorta Bellavista Satèn 2009 - 55,00

Franciacorta Bellavista Vittorio Moretti - 90,00

Trento DOC Ferrari Perlé - 40,00

DOLCI

Moscato Maculan Dindarello - 22,00

Malvasia Giorgi - 15,00

AL CALICE

Franciacorta Contadi Castaldi Brut - 6,00

Cabernet Maculan Breganze - 4,00

Prosecco Rebuli DOCG - 3,50

Soave Colombara Zenato - 4,00

ALLA SPINA

Rosso DOGI, S. Osvaldo

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

Chardonnay IGT, S. Osvaldo

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

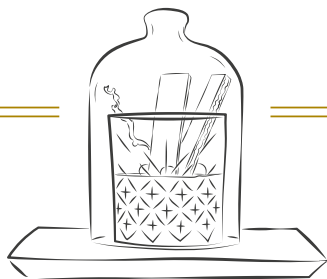
Prodisio, S. Osvaldo

0,25 lt - 4,00 | 0,50 lt - 7,00 | 1 lt - 12,50

“e per il dopo cena”

I CREMOSI

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



PISTACCHIO DI BRONTE 4,90

Cre moso al pistacchio di Bronte, cioccolato bianco, mandorle e granella di pistacchio

CIOCCOLATO E WAFER 4,90

Cre moso al cioccolato, wafer e nocciole

FRUTTI DI BOSCO 4,90

Cre moso ai frutti di bosco e yogurt

TIRAMISÙ 4,90

Cre ma mascarpone, savoiardi, caffè e cacao

PASSIONE 4,90

Cre moso al passion fruit, cioccolato bianco e frutti di bosco

LO STAGIONALE

ARANCIA E RUM 4,90

Cre moso all'arancia, cioccolato fondente con rum e nocciole

I DESSERT CLASSICI

SORBETTO AL LIMONE 3,50

(Analcolico, senza glutine)

SORBETTO AL CAFFÈ 3,50

(Analcolico, senza glutine e senza lattosio)

SORBETTO AL LIMONE

CON LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA 4,00

TARTUFO BIANCO di Pizzo 4,50

TARTUFO NERO di Pizzo 4,50

(senza glutine)

CHEESECAKE AI MIRTILLI 4,90

PER I BAMBINI

UNA PALLINA DI GELATO 1,50

per bambini

(cioccolato, fragola o fior di latte)

DUE PALLINE DI GELATO 2,50

per bambini

(cioccolato, fragola o fior di latte)

In questo esercizio gli alimenti che vengono serviti potrebbero contenere tracce di sostanze allergeniche allergologiche.

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Alcuni prodotti potrebbero essere, in base alla stagione, surgelati o congelati (* Prodotto surgelato).

In questo esercizio viene adottato il sistema H.A.C.C.P. ai sensi del reg.CE 852 04.

Coperto 2,50 € - Porzione ridotta meno 1.00 €

Non sempre riusciamo a garantire il coordinamento tra pizzeria e cucina.