



# 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, Asiago fresco 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, Asiago fresco 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

## I PIATTI SPECIALI

### DI TERRA

#### ESPANICO

Paleta Iberica (spalla di prosciutto Spagnolo stagionato oltre 24 mesi), burratina pugliese, insalatina e focaccia - 18,90

**CAPRESE** Bocconcini di mozzarella bufala campana DOP, pomodorini dolci pelati semi secchi, pesto e olive taggiasche - 13,50

### DI MARE

**CALAMARI\* ARROSTITI** con insalata, pomodorini confit e spicchi di pizza marinara - 16,50

**ACCIUGHE CANTABRICHE** lavorate a mano con burratina pugliese, pomodorini confit e focaccia - 15,90

**INSALATA DI MARE** con polpo\*, seppie\*, gamberi\*, cozze\*, julienne di verdure e focaccia - 17,90

## NOI SIAMO I PRIMI

### DI TERRA

**GNOCCHI\*** di patate di montagna con crema tartufata e Grana Padano DOP a scaglie - 13,90

**PARMIGIANA** con melanzane, pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP - 13,90

### DI MARE

#### I RIPIENI

Tortelli neri ripieni al branzino\* con pomodorini ciliegino, lime e basilico fresco - 15,90

#### INTEGRALE

Spaghetti integrali con acciughe del Mar Cantabrico, pomodorini confit, burratina pugliese stracciata e pangrattato - 13,90

## LE INSALATE

#### TONNO

Insalatina con tonno affumicato, olive taggiasche e pomodorini confit - 15,90

#### POLLO

Insalatina con pollo, pomodorini ciliegino e Grana Padano DOP a scaglie - 12,50

#### TAGGIASCA

Insalatina con olive taggiasche, pomodorini confit e bocconcini di mozzarella bufala campana DOP - 13,90

#### ESTIVA

Insalatina con melanzane e zucchine grigliate, pomodorini ciliegino e burratina pugliese - 12,90

## NOI SIAMO I SECONDI

### DI TERRA

#### 250 GR DI ANGUS

Tagliata di Black Angus con rucola, pomodorini confit e Grana Padano DOP a scaglie - 19,90

#### PETTO DI POLLO

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura con verdure grigliate e formaggio fresco alle erbe - 15,90

#### HAMBURGER

Pane al sesamo\*, 200 gr di hamburger di Black Angus\* con Asiago fresco DOP, pomodorini confit, cipolla rossa caramellata e insalatina servito con patate fritte con buccia\* e salse - 17,90

### DI MARE

**TAGLIATA DI TONNO\*** con granella di pistacchi, rucola e pomodorini ciliegino - 19,90

**SALMONE** al sesamo\* con crudité di verdure - 17,90

## I CONTORNI

Patate fritte\* - 5,50

Patate fritte con buccia\* - 5,90

Insalata mista - 4,50

Verdure grigliate - 5,90

# 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

**Monetti 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

## I NOSTRI CREMOSI



### IL PIÙ SCELTO

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



### CLASSICO SENZA TEMPO

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

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

**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

**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
- Macchiato** 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
- Jagermeister 3,90
- Lucano 3,90
- Braulio 3,90
- Cynar 3,90
- Unicum 3,90
- Sambuca 3,90
- Montenegro 3,90
- Ramazotti 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 intolleranze 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.