

ELIDÉ

pizzeria

Estate 2024

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

MARGHERITA CLASSICA / € 6,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE

MARGHERITA CON WURSTEL DI BLACK ANGUS/€ 8,50

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE
,WURSTEL ARTIGIANALI DEL TRENTINO

PROSCIUTTO E FUNGHI /€ 9,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI



ELIDE

pizzeria

Pizza del mese

FIORDILATTE ANDRIESE,
FINFERLI FRESCHI
SPADELLATI, ZUCCHINE,
CREMA DI STRACCHINO,
OLIO AL PREZZEMOLO

11€



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

CLASSICO 01/€ 7,0

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

CLASSICO 02/€ 8,50

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

CLASSICO 03/ € 9,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE,
SALSICCIA PICCANTE CALABRA DOP,
PROVOLA

CLASSICO 04/ € 8,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE,
VERDURE GRIGLiate

CLASSICO 05/ €10,50

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 / €12,00

FIORDILATTE ANDRIESE, ROASTBEEF,
MISTICANZA, MAIONESE ALLE ERBE

STAGIONE 02 / € 12,00

SALSA DI POMODORO DATTERINO,
FIORDILATTE ANDRIESE,
MELANZANE ALLA PARMIGIANA,
OLIO AL BASILICO,
PARMIGIANO REGGIANO A SCAGLIE

STAGIONE 03 / €10,00

FIORDILATTE ANDRIESE,
PESTO AL BASILICO E PISTACCHIO,
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
POMODORINI ROSSI E GIALLI



PALA

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

PALA 01 /12,50

FIORDILATTE ANDRIESE,
ZUCCHINE SPAFELLATE,
SALMONE SELVAGGIO AFFUMICATO,
SALSA COCKTAIL

PALA 02/ € 9,50

BURRATA PUGLIESE, PROSCIUTTO COTTO
SPADELLATO, POMODORO SECCO, LIMONE

PALA 03 / € 9,50

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

PALA 04 / € 11,50

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

PALA 05/ € 11,50

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/ € 12,00

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

FARCITO 02/ € 10,50

FIORDILATTE ANDRIESE,
MORTADELLA, STRACCHINO,
GRANELLA DI PISTACCHIO,
RUCOLA DELL'ORTO

FARCITO 03 /€ 11,50

STELLA DI BLACK ANGUS, SALSA
TONNATA, MISTICANZA,
OLIO AL LIME

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 / € 12,00

TARTARE DI ANGUS,
MAIONESE LEGGERA ALLE
NOCCIOLE, MISTICANZA

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

