



ELIDE
pizzeria

primavera 2025

LE TONDE CLASSICHE

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

CLASSICA 01 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, mozzarella di bufala campana,
pomodorini datterini confit, origano

€ 10

CLASSICA 02 (1,4,12)

salsa di pomodoro datterino all'aglio, acciughe del Cantabrico,
capperi in fiore, pomodori marinati

€ 12

CLASSICA 03 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese,
salamino piccante calabro dop, provola

€ 13

CLASSICA 04 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, verdure grigliate

€ 10

CLASSICA 05 (1,4,7,12)

salsa pomodoro datterino, fiordilatte andriese, filetti di tonno sott'olio,
cipolla rossa di Tropea in agrodolce

€ 15

Coperto

€ 3

LE TONDE STAGIONALI

*la classica pizza tonda con ingredienti di stagione,
dall'impasto realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra*

STAGIONE 01 (1,3,7)

salsa pomodoro datterino, fiordilatte Andriese,
asparagi verdi e bianchi arrostiti, uovo mimosa e pancetta croccante

€ 15

STAGIONE 02 (1,7)

fiordilatte Andriese, crema di piselli, piselli freschi,
speck di suino stagionato e Morlacco

€ 15

STAGIONE 03 (1,7,8)

fiordilatte Andriese, pesto di bruscandoli e carletti,
formaggio di capra semi stagionato e riduzione alla birra

€ 12

LE GOURMET PIUMA

*impasto alto, soffice e leggero, realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra,
caratterizzato da semi di papavero, sesamo, girasole e lino*

PIUMA 01 (1,2,7,11,12)

buratta pugliese, gambero rosso crudo di Mazzara, misticanza, salsa di melograno

€ 20

PIUMA 02 (1,7,11)

burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi

€ 16

PIUMA 03 (1,3,8,11)

tartare di Angus, maionese leggera alle nocciole, misticanza

€ 17

PIUMA 04 (1,4,7)

crema di ricotta, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche e pomodoro montato

€ 16

LE GOURMET PALA

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

PALA 01 (1,3,4,6,7,12)

fiordilatte Andriese, zucchine spadellate, s
almone selvaggio affumicato, salsa cocktail

€ 18

PALA 02 (1,4,6,7)

fiordilatte Andriese, alici marinate, fiori di zucca, pomodoro sott'olio

€ 16

PALA 03 (1,6,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, olive taggiasche
pancetta dell'Alta Val Tidone, pecorino a scaglie

€ 15

PALA 04 (1,6,7)

salsa di pomodoro datterino, burrata pugliese,
prosciutto crudo di Parma stagionato 30 mesi

€ 16

PALA 05 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, carciofi,
funghi di stagione spadellati, prosciutto cotto, olio al prezzemolo

€ 16

LE GOURMET FARCITE

impasto ad alta idratazione ottenuto da farina multicereali, caratterizzato da una consistenza molto croccante, servito in 8 tranci imbottiti

FARCITA 01 (1,3,6)

pomodoro fresco a fette, pollo cotto in bassa temperatura, uova, pancetta croccante, lattuga, maionese

€ 16

FARCITA 02 (1,6,7)

fiordilatte andriese, mortadella mantovana, stracchino, pomodori secchi, rucola dell'orto

€ 15

FARCITA 03 (1,3,6)

fiordilatte andriese, carciofi cotti a bassa temperatura, porchetta e maionese alle erbe

€ 16

FARCITA 04 (1,7)

fiordilatte andriese, prosciutto cotto, fontina

€ 10

PER I PIÙ PICCOLI

Per i più piccoli la classica pizza tonda dall'impasto realizzato con farina di tipo "1" macinata a pietra

BIMBI 01 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese

€ 6

BIMBI 02 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, würstel di Black Angus

€ 8

BIMBI 03 (1,7)

salsa di pomodoro datterino, fiordilatte andriese, prosciutto cotto

€ 8

BEVANDE

Acqua Valverde naturale | frizzante 500 ml
€ 2

Acqua Valverde naturale | frizzante 750 ml
€ 3

Bibite lattina 330 ml Coca Cola | Fanta | The limone e the pesca
€ 3

Vino della casa
in bottiglia € 12 | 1/4 vino € 4 | 1/2 vino € 8 | Calice € 2.5

Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni e che non possiamo escludere una contaminazione crociata, nel menù troverai in ogni piatto il numero corrispondente all'allergene usato:

- | | | | |
|--|--|---|---|
| 1  Cereali contenenti glutine | 5  Arachidi e prodotti a base di arachidi | 9  Sedano e prodotti a base di sedano | 13  Lupini e prodotti a base di lupini |
| 2  Crostacei e prodotti a base di crostacei | 6  Soia e prodotti a base di soia | 10  Senape e prodotti a base di senape | 14  Molluschi e prodotti a base di molluschi |
| 3  Uova e prodotti a base di uova | 7  Latte e prodotti a base di latte | 11  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | |
| 4  Pesce e prodotti a base di pesce | 8  Frutta a guscio | 12  Anidride solforosa e solfiti | |



i nostri dolci

Biscotti artigianali con crema inglese ^(1,3,5,7,8)
€ 8

Crema allo stracchino con ananas flambé al Maraschino ^(1,7,12)
€ 8

Crème brulé alla vaniglia ^(3,7)
€ 7,5

Meringa scomposta, panna montata,
scaglie di cioccolato fondente e composta di fragole ^(3,7,8)
€ 8,5

Panna cotta con salsa al vino rosso ^(7,12)
€ 7

Panna cotta con caramello mou ⁽⁷⁾
€ 7

Sfogliatina con crema chantilly e fragole (1,3,7)
€ 8

Tortino tiepido al cioccolato fondente
e mele con salsa ai lamponi (8)
€ 8

Tiramisù espresso (1,3,7)
€ 7,5

Zuppa inglese (1,3,7,12)
€ 8,5


Sorbetto di frutta al cucchiaino
€ 3


I gelati di nostra produzione:
Vaniglia (3,7) | Cioccolato (7) | Fior di latte (3,7)
1 pallina € 2,5 | 2 palline € 5





Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o le pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi comunque che i cibi e le bevande somministrate in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni e che non possiamo escludere una contaminazione crociata, nel menù troverai in ogni piatto il numero corrispondente all'allergene usato:


1  Cereali contenenti glutine


5  Arachidi e prodotti a base di arachidi


9  Sedano e prodotti a base di sedano


13  Lupini e prodotti a base di lupini


2  Crostacei e prodotti a base di crostacei


6  Soia e prodotti a base di soia


10  Senape e prodotti a base di senape

14  Molluschi e prodotti a base di molluschi


3  Uova e prodotti a base di uova

7  Latte e prodotti a base di latte

11  Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

4  Pesce e prodotti a base di pesce

8  Frutta a guscio

12  Anidride solforosa e solfiti