

Viagrande

PIZZERIA • BISTROT

Benvenuti da Viagrande Pizzeria Bistrot, tradizione ed innovazione nel cuore di Viagrande.

Non ci piace definirci una pizzeria, ma un'esperienza da vivere.

Ci impegniamo quotidianamente per offrirvi non solo una cena gustosa, ma una serata indimenticabile in cui sarete assoluti protagonisti delle nostre attenzioni e dei nostri consigli.

Stagionalità delle materie prime e tradizione sono gli ingredienti principali delle nostre proposte.

Dalla pizza, realizzata con farina di grano tenero e lievito madre, da cui nasce un impasto lasciato a lievitare 72 ore per garantire una base leggera, gustosa e altamente digeribile; passando per gli stuzzicanti antipasti ed ai taglieri di salumi, ricchi di sapori locali e ricercati; fino alle specialità del menù Bistrot, la cui proposta cambia quotidianamente. Per concludere in dolcezza, i dessert preparati artigianalmente con la frutta di stagione e rielaborando in chiave moderna le ricette tradizionali.

Grazie per averci scelto, e buona serata!

Daniele Ortodosso



Menù

Le nostre Pizze

Take Away

Gusta le nostre pizze gourmet a casa tua

1. Contrada Feudo di Mezzo 10,00

Salame artigianale, scamorza affumicata e asparagi*

Abbinamento consigliato Vino: Nerello Mascalese / Syrah - Birra: Bionda

2. Contrada Rampante 10,00

Mozzarella di bufala, mortadella artigianale di cinghiale al tartufo nero di Norcia, zucchini al forno a pietra e olio biologico leggermente piccante

Abbinamento consigliato Vino: Nerello Mascalese / Merlot / Syrah - Birra: Rossa

3. Contrada Pietra Marina 10,00

Trecciona di bufala, cicoria di campo ripassata alle olive nere e ricotta di bufala

Abbinamento consigliato Vino: Chardonnay rosato / Carricante - Birra: Bionda

4. Contrada Blandano 10,00

Mozzarella, melanzane grigliate, pomodoro datterino e scaglie di cacio ricotta

Abbinamento consigliato Vino: Grillo / Carricante / Chardonnay - Birra: Rossa

5. Contrada Barbabecchi 10,00

Mozzarella di bufala, zucchini forno a pietra, menta fresca e ricotta salata

Abbinamento consigliato Vino: Grillo / Carricante - Birra: Rossa/Ambrata

6. Contrada Cannarozzo 10,00

Mozzarella di bufala, verdura di campo ripassata con acciughe di Cetara

Abbinamento consigliato Vino: Chardonnay / Carricante / Rosato - Birra: Rossa/Ambrata

7. Contrada Santo Spirito 10,00

Treccia di bufala, verdura maritata e salsiccia di maialino nero dei Nebrodi

Abbinamento consigliato Vino: Nero D'Avola / Syrah / Nerello Mascalese - Birra: Bionda

8. Contrada Monte Rosso 10,00

Treccia di bufala, broccolo saltato con peperoncino e olive di Taggia

Abbinamento consigliato Vino: Syrah / Merlot / Nero D'Avola - Birra: Bionda

9. Contrada Pomiciaro 10,00

Burrata di bufala, capocollo artigianale di maialino nero dei Nebrodi e granella di noccioline tostate dell'Etna

Abbinamento consigliato Vino: Nerello Mascalese / Nero d'Avola / Merlot - Birra: Bionda

10. Contrada Guardiola 10,00

Cime di rapa, mozzarella, pecorino DOP, pomodoro datterino e peperoncino fresco

Abbinamento consigliato Vino: Merlot / Syrah - Birra: Rossa

11. Contrada Monte Serra 10,00

Mozzarella, panna, salmone selvaggio del nord Pacifico, profumi di tartufo e pepe bianco

Abbinamento consigliato Vino: Rosato - Birra: Bionda

12. Contrada Calderara 10,00

Mozzarella di bufala, peperoni in agrodolce, menta fresca e guanciale avvinato al Brandy

Abbinamento consigliato Vino: Nerello Mascalese / Syrah - Birra: Ambrata

13. Contrada Monaci 10,00

Prosciutto cotto, patate julienne, scamorza fresca e rosmarino

Abbinamento consigliato Vino: Rosato / Chardonnay - Birra: Ambrata

14. Contrada Ciaramella 10,00

Mozzarella di bufala, misticanza di funghi champignons freschi, mortadella artigianale di cinghiale con scaglie di tartufo nero di Norcia e granella di pistacchio di Bronte

Abbinamento consigliato Vino: Nerello Mascalese / Nero D'Avola / Syrah - Birra: Rossa

15. Contrada Muri Antichi 10,00

Mozzarella, fiori di zuccina, acciughe di Cetara e lardo di S. Nicola

Abbinamento consigliato Vino: Catarratto / Chardonnay / Grillo - Birra: Rossa

16. Contrada Vignagrande 10,00

Mozzarella, uovo cotto alla cenere, lardo di cinto senese e pepe bianco

Abbinamento consigliato Vino: Rosato / Nerello Mascalese - Birra: Bionda

17. Contrada Sciarelle 10,00

Pomodoro datterino, mozzarella, cipolle rosse di Calabria e peperoncino di Soverato

Abbinamento consigliato Vino: Merlot / Syrah - Birra: Bionda

18. Contrada Baldazza 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini*, speck e scaglie di Reggiano "riserva 30 mesi" di vacca rossa

Abbinamento consigliato Vino: Nero D'Avola / Nerello Mascalese - Birra: Rossa

19. Contrada Paternostro 10,00

Mozzarella, radicchio trevigiano, pomodoro datterino e olive nere

Abbinamento consigliato Vino: Carricante / Grillo - Birra: Ambrata

20. Contrada San Lorenzo 10,00

Mozzarella, salsa di pomodoro, melanzane fritte, basilico e ricotta salata

Abbinamento consigliato Vino: Syrah / Nero D'Avola - Birra: Bionda

21. Contrada Malpasso 8,00

Salsa di pomodoro, mozzarella, basilico

Abbinamento consigliato Vino: Rosato / Nerello Mascalese / Nero D'Avola - Birra: Bionda

22. Contrada Viscalori 5,00

Olio, sale

E possibile richiedere le nostre pizze nella versione aperta, calzone o pizzolo sortinese.

*Il prodotto se non disponibile fresco potrebbe essere congelato

Novità

Pizza al Salmone 12,00

Salmone, rucoletta fresca, scaglie di reggiano e gocce di limone
Abbinamento consigliato Vino: Rosato - Birra: Bionda

Estiva 10,00

Focaccia, straccetti di bufala, pomodoro datterino, rucola fresca,
scaglie di grana e prosciutto crudo 24 mesi di parma
Abbinamento consigliato Vino: Syrah / Nerello Mascalese / Perricone - Birra: Bionda

Estiva N 2 10,00

Bufala campana, prosciutto crudo 24 mesi di parma e ananas
Abbinamento consigliato Vino: Rosato, Grillo - Birra: Rossa/Ambrata

Estiva N 3 10,00

Bufala, pesto di basilico, pomodoro datterino, capperi e capocollo artigianale dei Nebrodi
Abbinamento consigliato Vino: Merlot / Nerello Mascalese / Perricone - Birra: Bionda

Tartufata 15,00

Straccetti di burrata campana e tartufo scorzone estivo siciliano
Abbinamento consigliato Vino: Nerello Mascalese / Etna rosso / Syrah / Grillo - Birra: Bionda/Rossa

Marzamemi 12,00

Mozzarella di bufala, pomodoro giallino di Pachino, filetti di ventresca (tonno), colatura di alici,
scorzette di agrumi di Sicilia
Abbinamento consigliato Vino: Etna bianco / rosato - Birra: Bionda

Ricotta e Pere 12,00

Mozzarella fiordilatte, pere dell'Etna, miele e ricotta fresca
Abbinamento consigliato Vino: Etna rosso / rosato - Birra: Bionda

Burrata 12,00

Pomodori datterino giallo e rosso, pesto di basilico fresco, scaglie di parmigiano reggiano, burrata
Abbinamento consigliato Vino: Etna rosso / rosato - Birra: Bionda

Ingredienti aggiuntivi 2€

Grano antico 2€

*Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
presenti nei nostri alimenti e bevande*

- 1 - Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - Uova e prodotti a base di uova
- 4 - Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 - Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - Soia e prodotti a base di soia
- 7 - Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
- 8 - Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus comunis L*), nocciole (*Corylus avellana*),
noci comuni (*Juglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), pistacchi (*Pistacia vera*),
noci del Queensland (*Mcadamia temifolia*) e prodotti derivati.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di So₂ totale da calcolarsi
per i prodotti così composti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13 - Lupini o prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi o prodotti a base di molluschi.

SI PREGA LA GENTILE CLIENTELA DI SEGNALARE LA PRESENZA DI ALLERGIE E/O INTOLLERANZE