

Viagrande

PIZZERIA • BISTROT

PIZZERIA • BISTROT

BENVENUTI DA VIAGRANDE PIZZERIA BISTROT

Tradizione e 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, nasce un impasto lasciato a lievitare 72 ore per garantire una base leggera, gustosa e altamente digeribile; passando per gli stuzzicanti antipasti e i taglieri di salumi, ricchi di sapori locali e ricercati; fino alle specialità del menù Bistrot, la cui proposta cambia quotidianamente.

Per concludere in dolcezza, dessert preparati artigianalmente con la frutta di stagione, reinterpretando in chiave moderna le ricette tradizionali.

Grazie per averci scelto, e buona serata!

DANIELE ORTOLESSO



Scansiona il QR code per il 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, zucchine al forno a pietra e olio biologico leggermente piccante

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

3. CONTRADA PIETRA MARINA € 10,00

Treccia 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, zucchine al 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 nocciole tostate dell'Etna

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

LE NOSTRE PIZZE

10 — 22

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 cinta 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 PATEMOSTRO € 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

Abbinamento consigliato · —

È possibile richiedere le nostre pizze nella versione aperta, calzone o pizza sottile.

*Il prodotto, se non disponibile fresco, potrebbe essere congelato.

NOVITÀ

PIZZA AL SALMONE € 12,00

Salmone, rucola 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 giallo 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 e burrata

Abbinamento consigliato · Vino: Etna Rosso / Rosato · Birra: Bionda

INGREDIENTI AGGIUNTIVI € 2

GRANO ANTICO € 2

ALLERGENI

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 e 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 (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) 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