

# LE NOSTRE PIZZE

**acqua, farina, lievito naturale, sale e olio extravergine d'oliva**

## PROCESSO PRODUTTIVO

Cominciamo con la misurazione della temperatura dell'ambiente, delle diverse farine usate e del grado di umidità dell'aria per ottenere la formula migliore ogni giorno della settimana

La maturazione dell'impasto, cioè il periodo che va dalla produzione della pallina al suo utilizzo per fare una pizza, dura almeno 48 ore.

Proprio la maturazione lenta a bassa temperatura è la fase fondamentale che permette di ottenere una pizza più leggera, digeribile e profumata

## INGREDIENTI

**FARINA DI GRANO TENERO** di tipo "00", "3" e "9" macinata a pietra, soia, acqua, sale iodato, olio extravergine d'oliva e lievito fresco.  
La miscela di farine usata è il risultato dello studio e delle prove che periodicamente vengono svolte e che ci permettono di migliorare sempre di più per garantirvi la qualità.

**POLPA DI POMODORO** è al 100% prodotta solo in Italia

**MOZZARELLA** è al 100% prodotta solo in Italia, senza conservanti e con un contenuto minore del 0,1% di lattosio.

L'impasto può contenere tracce di frutta a guscio, sesamo, mais.

## PIZZE GOURMET

**al carbone vegetale ... che leggerezza!**

Nell'ottica della nostra filosofia tesa a migliorare costantemente la qualità dei prodotti da mettere a disposizione a te, cliente; al fine di rendere l'impasto ancora più digeribile, abbiamo aggiunto il carbone vegetale (carbo medicinalis) che, con tutte le sue proprietà benefiche, gli dà un valore aggiunto.

+ 2,00 € Escluse le pizze chiuse (es.: Calzone)

## TUTTE SENZA GLUTINE

**le nostre pizze assecondano le tue esigenze**

Puoi scegliere una qualsiasi delle nostre pizze e chiedere che ti venga realizzata con impasto senza glutine con un sovrapprezzo di soli € 3,00

Segnala al personale di sala qualsiasi allergia o intolleranza

# PIZZE TRADIZIONALI

## MARINARA

pomodoro, aglio, origano



€ 6,00

## MARGHERITA

pomodoro, mozzarella



€ 6,50

## ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi



€ 7,00

## PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi



€ 9,00

## CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi



€ 10,00

## PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolla



€ 7,00

## QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive di riviera



€ 11,00

## VIENNESE

pomodoro, mozzarella, würstel



€ 7,50

+39 0461 340122

[www.ilgiardinodellespezie.it](http://www.ilgiardinodellespezie.it)

# PIZZE TRADIZIONALI

## ZINGARA

pomodoro, mozzarella, peperoni, funghi, olive riviera



€ 9,00

## TREVIGIANA

pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta stufata



€ 8,50

## CALABRESE

mozzarella, aglio, peperoncino



€ 6,50

## NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe



€ 7,00

## TRENTINA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, finferli



€ 10,00

## GORGONZOLA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola



€ 8,00

## TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle stufate



€ 9,00

# PIZZE TRADIZIONALI

## VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, verdure



€ 10,00

## PIOGGIA

pomodoro, doppia mozzarella



€ 7,50

## MELANZANE

pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana, origano



€ 8,00

## CALZONE

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi



€ 9,00

## SICILIANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, aglio, olio e peperoncino



€ 10,00

## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salamino piccante



€ 8,00

## SAPORITA

pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola, cipolla



€ 9,50

+39 0461 340122

[www.ilgiardinodellespezie.it](http://www.ilgiardinodellespezie.it)

# PIZZE BIANCHE

## FRESCA

mozzarella, tonno, pomodorini confit, olive riviera



€ 9,00

## SALVA

mozzarella, pancetta, patate grigliate, rosmarino



€ 8,50

## QUATTRO FORMAGGI

mozzarella, formaggi misti



€ 9,00

## TIGULLIO

mozzarella, pesto fresco di basilico, carciofini, pancetta



€ 9,00

## MESSICANA VEGETARIANA

mozzarella, fagioli, cipolla, scamorza



€ 12,00

## BONAZZA

mozzarella, salamino, gorgonzola, porcini, grana



€ 12,00

## ARCO

mozzarella, prosciutto, taleggio, zucchine



€ 10,00

## MEDITERRANEA

mozzarella, gamberetti, zucchine, latticino, pesto di basilico



€ 12,00

+39 0461 340122

[www.ilgiardinodellespezie.it](http://www.ilgiardinodellespezie.it)

# PIZZE SPECIALI

## GIARDINO DELLE SPEZIE 2.0

crema allo zafferano, mozzarella, cipolla, salsiccia



€ 11,00

## BOSCAIOLA

pomodoro, mozzarella, scamorza, porcini, salsiccia



€ 11,00

## INVERNO

pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola, noci



€ 12,00

## RUSTICA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio, salsiccia



€ 10,00

## GAMBERETTI

pomodoro, mozzarella, gamberetti, pomodorini confit, zucchine, aglio, prezzemolo



€ 11,50

## ATOMICA

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino, wurstel



€ 13,00

## ATOMICA LB

pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, salamino, wurstel, gorgonzola, salsiccia



€ 15,00

+39 0461 340122

[www.ilgiardinodellespezie.it](http://www.ilgiardinodellespezie.it)

# PIZZE SPECIALI

## LE AMERICHE 2026

pomodoro, mozzarella, tonno, peperoni, salamino

€ 11,00



## VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, scaglie di grana

€ 12,50



## ANNA

pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini confit

€ 11,50



## PATATRAK

pomodoro, mozzarella, würstel, patate

€ 8,50



## EXTREME

pomodoro, mozzarella, salamino, peperoni, cipolla, aglio

€ 10,00



# PIZZE SPECIALI

## MESSICANA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, salamino, fagioli, rosmarino, peperoncino

€ 12,00



## BUFALINA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, crudo di Parma DOP

€ 13,00



## ITALIA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini confit, basilico

€ 10,00





# ALLERGENI

Avvertiamo i gentili ospiti che gli alimenti e le bevande somministrati al Giardino delle Spezie possono contenere ingredienti considerati allergeni secondo il Regolamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011 "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"

SOSTANZE O PRODOTTI CHE POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE		
1		Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena)
2		Crostacei
3		Uova
4		Pesce
5		Arachidi
6		Soia
7		Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8		Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
9		Sedano
10		Senape
11		Semi di sesamo
12		Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazione > a 10 mg/kg o 10 mg/l)
13		Lupini
14		Molluschi

\*possibile utilizzo di prodotti congelati/surgelati

\*\*potrebbe contenere glutine

Segnala al personale di sala qualsiasi allergia o intolleranza