MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

menù

Per noi, non si tratta solo di *pizza*,
ma di riuscire a farti vivere un'esperienza
basata sull'*amore* per il cibo e
l'arte di condividerlo.

Il costo del servizio è di € 2 a persona

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
1 cereali - 2 crostacei - 3 uovo - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte e derivati -8 frutta a guscio
9 sedano - 10 senape - 11 semi di sesamo - 12 diossido di zolfo - 13 lupini - 14 molluschi

=PIZZA VEGETARIANA =PIZZA VEGANA =PIZZA ROSSA

antipasti

LE STIACCE

perfette da condividere al tavolo!

Estiva (1,7)
Stracciatella, Pomodorini, Olive taggiasche, Basilico 8€

Briosa (1,7)
Gorgonzola, Petali di 'nduja 6,5€

Mediterranea (1)
Mix di spezie mediterranee, Sale, Olio 4€

I TAGLIERI

RUSTICO (1,7)
Selezione di affettati e pecorini con la sua schiacciatina 15€

GUSTOSO (1,7)
Culaccia di Parma e burrata fresca con la sua schiacciatina 15€

I MORELLOZZI

i nostri stuzzicanti maritozzi salati

Alici di Cetara, Ricotta aromatizzata alla colatura di alici, Limone grattugiato, Petali di pomodorino ciliegino essiccato 5€ (1,7)

Carbocrema, Pancetta croccante, Pecorino romano 5€ (1,3, 7)

Mousse di grana, Pomodorino confit, Terra di olive 5€ (1,7)

GUSTALI TUTTI E TRE A 13€ (1,3, 7)

i morellozzi

le diversamente croccanti

novità

Croccante fuori, soffice e scioglievole dentro, il nostro nuovo impasto originale, leggero e irresistibile pensato per regalare una nuova esperienza di gusto.

Provolosa (1,7)

Salsiccia, Provola affumicata, Cipolla caramellata, Ricotta affumicata grattugiata 17€

perfetta con Kaamos (Bock)

Mica pizza e fichi (1,7, 11)

Mozzarella, Crudo, Stracciatella, Marmellata di fichi, Fichi secchi, Sesamo nero 18,5€

perfetta con Saudade IPA (NEIPA)

La nostra margherita (1,7)

Pomodoro, Stracciatella, Pomodorino Confit, Basilico 14€

perfetta con Samar (Pilsner) I Tingo (Helles)

il nostro menù *visioni di gusto*

Prova le nostre pizze più audaci create con ingredienti non convenzionali che sapranno conquistarti sin dal primo assaggio!

cetara (1,4,7)
Fior di latte, Alici di Cetara, Petali di Pomodorino Ciliegino Essiccato, Stracciatella 13,5€

perfetta con Kaamos (Bock)

bottino (1,7)
Pomodoro italiano, Fior di latte, Würstel, Salamino Piccante, Olive Nere, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Gorgonzola 12€

perfetta con Kaamos (Bock)

della (1,7,8)
Fior di latte, Mortadella Bologna Igp, Ricotta profumata al limone, Granella di Pistacchio 13,5€

perfetta con Tingo (Helles)

regina (1,7)
Passata di pomodorino ciliegino giallo, Mozzarella di bufala, Crema di basilico 10€

perfetta con Saudade IPA (NEIPA)

tradizione (1,4,7) la più amata
Passata di pomodorino ciliegino giallo, Mozzarella di bufala, Alici di Cetara, Capperi di roccia, Pomodorino ciliegino fresco, Crema di basilico 15€

perfetta con Saudade IPA (NEIPA)

foresta nera (1,7)
Pomodoro italiano, Fior di latte, Pancetta tesa, Würstel, Salamino piccante, Provola affumicata, Speck croccante 12,5€

perfetta con Wanderlust IPA (Session IPA)

stagionata (1,7)
Pomodoro italiano, Fior di latte, Culaccia di Parma, Robiola, Cipolla caramellata 15€

perfetta con Kaamos (Bock)

italia (1,7)
Pomodoro italiano, Fior di latte, Bocconcini di melanzane fritte, Melanzane fresche, Grana, Basilico fresco 12€

perfetta con Samar (Pilsner)

tizi (1,4,7) novità
Fior di latte, Pacchetelle gialle, Alici di Cetara, Ricotta aromatizzata alla Colatura di Alici, Crumble di pane all'olio, Scorza di limone grattugiata 15€

perfetta con Kaamos (Bock)

prova
le nostre pizze
con l'abbinamento di birre perfetto

i nostri impasti

Le nostre proposte

TRADIZIONALE "ZERO"

GRANI ANTICHI +1,5€ *Questo è TOP*

suprema (1,7)
Pomodoro italiano, Fior di latte, Culaccia di Parma, Pomodorino ciliegino confit, Burrata fresca, Terra di olive 19€
perfetta con Tingo (Helles)

mediorientale (1,11)
Vellutata di datterino giallo, Babaganoush, Pomodori secchi, Ceci croccanti alla paprika 12€
perfetta con Wanderlust IPA (Session IPA)

altro che marinara (1)
Pomodoro italiano, Olive taggiasche, Crema di basilico, Foglie croccanti di patate, Crema di aglio dolce 11€
perfetta con Samar (Pilsner)

raz vegan (1)
Pomodoro italiano, Bocconcini di melanzane fritte, Olive Taggiasche, Pomodorino ciliegino, Gocce di peperoncino dolce, Pomodorino semi-dry, Frutto del cappero 12,5€
perfetta con Zapoi (Double IPA)

carbonara (1,3,7) da provare!
Fior di latte, Carbocrema, Pancetta, Pecorino Romano, Crumble croccante di Pancetta, Pepe 14,5€
perfetta con Kaamos (Bock)

giardino (1,7)
Fior di latte, Mousse di grana, Pomodorino confit, Terra di olive, Microgreens di rucola, Crumble di pane all'olio 13,5€
perfetta con Samar (Pilsner)

provola e pepe (1,7) novità
Pomodoro italiano, Fior di latte, Provola affumicata, Pacchetelle gialle, Ricotta affumicata grattugiata, Pepe nero, Basilico Fresco 14€
perfetta con Kaamos (Bock)

piantala (1,7) novità
Pomodoro italiano, Pomodorino confit, Pomodorino semi-dry, Pomodorino fresco, bufala fresca stracciata, Terra di olive, Crumble di pane all'olio, Basilico fresco 13€
perfetta con Tingo (Helles)

verso sud (1,7,11) novità
Fior di latte, Babaganoush, Pomodorini confit, Bocconcini di melanzane fritte, Pomodorini semi-dry, Gocce di peperoncino dolce, Burrata fresca, Fili di peperoncino, Basilico fresco 16,5€
perfetta con Saudade IPA (NEIPA)

le nostre birre *artigianali* Mudita Brewery 33Cl

kaamos Bock 6,8% Vol.
6,5€
Con pochi malti tedeschi, offre una ricca complessità aromatica che spazia da frutta rossa e secca a caramello e crosta di pane

tingo Gluten free helles 5% Vol. 5,5€
Helles in stile bavarese: chiara, a bassa fermentazione, con 5 gradi alcolici e note di cereale e pane

saudade NEIPA 6,3% Vol.
6,5€
Il suo mix di luppoli tropicali (Citra, Mosaic e Idaho 7) e un doppio dry hopping sprigionano aromi di lime, maracuja e papaya

wanderlust Session IPA 4,2% Vol. 6,5€
Session IPA luppolata con Mosaic e Simcoe dal colore paglierino che sprigiona aromi floreali e tropicali e offre alta bevibilità con la sua bassa gradazione alcolica

samar Pilsner 4,8% Vol.
5,5€
Pils dal colore giallo paglierino, con aromi di cereale, pane e un finale erbaceo, pensata per essere appagante ma leggera

zapoi Double IPA 8% Vol.
6,5€
Secca, amara e facile da bere, con un'esplosione tropicale di aromi che vanno dal mango alla papaya

le nostre birre *alla spina*

Riegele chiara 40cl 5€

Riegele non filtrata 40cl 5,5€

Affligem rossa 40cl 6,5€

Riegele chiara caraffa 1,5L 16€

Riegele non filtrata caraffa 1,5L 17,5€

Affligem rossa caraffa 1,5L 22,5€

i nostri vini

i vini bianchi e rosè

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori
Orvieto DOC 13€ | 5€ *al calice*

Bramìto della Sala, Marchesi Antinori
Chardonnay 26€

Scalabrone Guado al Tasso Marchesi Antinori
Bolgheri Rosè 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori
Bolgheri DOC 24€

Vivia Fattoria Le Mortelle
Marchesi Antinori (Vermentino, Viogner e Ansonica 22€

i vini rossi

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina
Marchesi Antinori (Toscana IGT)
15€ I 5€ *al calice*

Fichimori Tomaresca
Salento IGT 19€

Pèppoli, Marchesi Antinori
Chianti Classico 25€

Il bruciato, tenuta Guado al Tasso, Marchesi Antinori
Bolgheri DOC 28€

bollicine

Calmaggiore, Masottina
Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ *al calice*

Bernard Lonclas Champagne, Blanc de Blanc
40€

Franciacorta Cuvée Royale, Tenuta Montenisa, Marchesi Antinori
35€

i soft drink

Acqua minerale naturale Panna 2€

Acqua minerale frizzante San Pellegrino 2€

Coca Cola/ Coca Cola zero/ Fanta in vetro 3,5€

Spuma bionda artigianale 4€

Chinotto artigianale 4€

Gazzosa artigianale 4€

Aranciata di arance rosse Bio 4€

Clausthaler Unfiltered Birra analcolica (Keller <0,49% vol.) 4,5€

i dolci *fatti da noi*

DIVERSAMENTE CROCCANTE DOLCE

Crema di ricotta, Pesche fresche, Miele (1,7)

6€ 20€

DIVERSAMENTE CROCCANTE DOLCE

Crema cheesecake e Nutella (1,7,8)

6€ 20€

biancomangiare (8)

Fresco biancomangiare al latte di mandorla, con frutti di bosco 6€

cheesecake (1, 3, 7, 8)

Frutti di bosco o nutella 6€

tiramisù (1,3,7) 6€

tris di tiramisù (1,3,7,8) 8€

Classico intramontabile, Pistacchio, Frutti di bosco

caffetteria

Caffè 2€

Decaffeinato 2€

Caffè corretto 2,5€

Orzo 2€

Ponce 3€

amari

Liquore alla Genziana La Valdôtaine
Liquore digestivo, con un sapore amaro caratteristico di gradevole e lunga persistenza 4€

Amaro Dente di Leone La Valdôtaine
Amaro alle erbe alpine, armonico al palato, con un perfetto equilibrio tra amaro e dolce 5€

Liquore con fragole di bosco La Valdôtaine
Il sapore è dolce, caratteristico del frutto, con nota percettibile di grappa, da gustare freddo 4,5€

grappe

La Visione di Luigi *la riserva*
Grappa invecchiata in legno, dal sapore morbido e avvolgente, con equilibrati sentori di legno, vaniglia, tabacco e cacao e note di uva passa 5€

La Visione di Luigi *la bianca*
Grappa giovane fragrante e fruttata con fresche note floreali dal sapore dolce, morbido e bilanciato, di lunga persistenza 5€

whisky

Caol Ila 12yo
Un whisky fresco e morbido al palato, con note di mandorla 9€

Nikka Taketsuru Pure malt 10yo
Pluripremiato whisky giapponese elegante ed equilibrato 10€

Laphroaig 10yo
Whisky scozzese torbato, con un pizzico di dolcezza 6€

rum

Don Papa Baroko
Morbido e delicato, con intense note di vaniglia, miele e frutta candita 7€

Zacapa Centenario xo
Avvolgente e caldo, con note di vaniglia, cacao ed un ricordo di legno bruciato 12€

J. Bally Ambré Agricole
Morbido, alcolico e ben strutturato, dal finale caldo con sentori vanigliati 6€

MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

@pizzeriamorelli Pizzeria Morelli