



_____ *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 dividerlo.

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

antipasti

I TAGLIERI

RUSTICO ^(1,7)

Selezione di affettati e formaggi con la sua schiacciata 15€

GUSTOSO ^(1,7)

Culaccia di Parma e burrata fresca con la sua schiacciata 15€

CONTEMPORANEO ⁽¹⁾



Una selezione fuori dagli schemi: assaggi di formaggi artigianali a base vegetale, ricchi di sapore e consistenza sorprendenti, servito con confettura e schiacciata 18€

Le stiacce

perfette da condividere al tavolo!

invernale ^(1,7)

pancetta in tre cotture al miele, scaglie di pecorino, cipolla caramellata 9€

briosa ^(1,7)

Gorgonzola, Petali di 'nduja 6€

mediterranea ⁽¹⁾

Mix di spezie mediterranee, Sale, Olio 4€



Invernale

I MORELLOZZI

i nostri stuzzicanti maritozzi salati

Alici di Cetara, Stracciatella, Petali di pomodorino ciliegino essiccato 5€ ^(1,3,4,7)

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

Babaganoush, Cipolla caramellata, Noci, Foglia croccante di patate viola 5€ ^(1,3,7,11)

GUSTALI TUTTI E TRE A 13€

^(1,3,4,7,11)




i morellozzi

le diversamente croccanti

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

La nostra margherita ^(1,7) **La più venduta!**

Pomodoro, Stracciatella,
Pomodorino Confit, Basilico 14€

 perfetta con Samar – Pilsner / Tingo – Helles

La Giovanna ^(1,7,10)

Provola affumicata, Pancetta
in tre cotture al miele, cipolla
croccante, zest di arancia,
Mayo al wasabi 20€

 perfetta con Wanderlust – Session IPA

Mica pizza e fichi ^(1,7,11)

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

 perfetta con Saudade IPA – NEIPA




il nostro menù *visioni di gusto*



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

Invernale (1,7)

Pomodoro italiano, Fiordilatte, Gorgonzola, Cipolla caramellata, Noci 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 Saudade IPA – NEIPA

Verace (1,7)

Pomodoro italiano, Grana, Bufala stracciata fresca, Basilico 12€

 perfetta con Samar – Pilsner

Altro che marinara (1)

Pomodoro italiano, Olive taggiasche, Crema di basilico, Foglie croccanti di patate, Crema di aglio dolce 12,5€

 perfetta con Wanderlust – Session IPA

Raz vegan (1)

Pomodoro italiano, Bocconcini di melanzane fritte, Olive Taggiasche, Pomodorino ciliegino, Gocce di peperoncino dolce, Pomodorino semi-dry, Frutto del capperò 12,5€

 perfetta con Zapoi – Double 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 13€

 perfetta con Samar – Pilsner

Greca (1)

Pomodoro italiano, Cipolla, Olive nere, Pomodorino ciliegino fresco, Pacchettelle gialle, Feta di mandorle a cubetti, Basilico 14,5€

 perfetta con Samar – Pilsner



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

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 Samar – Pilsner

Viola ^(1,6,7,10)




Pomodoro italiano, Provola affumicata, Salsiccia, Patate viola in chips, Salsa Sriracha 15,5€

 perfetta con Wanderlust – Session IPA

Verso sud ^(1,7,11)

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

Verso sud



Carbonara ^(1,3,7) **da provare!**

Fior di latte, Carbocrema, Guanciale, Pecorino Romano, Crumble croccante di Guanciale, Pepe 14,5€

 perfetta con Kaamos – Bock


Amatriciana ^(1,7)

Pomodoro italiano, Guanciale croccante, Pecorino romano, Pepe 13€

 perfetta con Tingo – Helles

Foresta nera ^(1,7)

Pomodoro italiano, Fior di latte, Pancetta tesa, Würstel, Salamino piccante, Scamorza affumicata, Speck croccante 12,5€

 perfetta con Samar – Pilsner

Piantala ^(1,7)

Pomodoro italiano, Pomodorino confit, Pomodorino semi-dry, Pomodorino fresco, Bufala fresca stracciata, Terra di olive, Crumble di pane 13,5€

 perfetta con Tingo (Helles)

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. 6€

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.
6€

Pils dal colore giallo paglierino, con aromi di cereale, pane e un finale erbaceo, pensata per essere appagante ma leggera

zapo! Double IPA 8% Vol.
7€

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€

Mudita Brewery è un birrificio artigianale di Livorno che sceglie le sue materie prime dalle migliori malterie tedesche e britanniche, e dai migliori produttori di luppolo tedeschi e statunitensi.

**Mudita significa "gioia condivisa":
prendine una e inizia a dividerla!**

Birra analcolica 

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



i nostri vini

i vini bianchi e rosè

Campogrande, Santa Cristina Marchesi Antinori

Orvieto DOC 13€ | 5€ al calice

Bramito della Sala, Marchesi Antinori

Chardonnay 22€

Vivia Fattoria Le Mortelle

Marchesi Antinori
(Vermentino, Viogner e Ansonica) 22€

Vermentino Tenuta Guado al Tasso

Marchesi Antinori (Bolgheri doc) 24€

bollicine

Calmaggiore, Masottina

Prosecco Extra Dry 16€ | 6€ al calice

Diebolt-Vallois, Champagne

Blanc de Blanc 50€

i vini rossi

Fattoria le Maestrelle, Santa Cristina

Marchesi Antinori (Toscana IGT)
15€ | 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€

Franciacorta Cuvée Royale
Tenuta Montenisia

Marchesi Antinori 35€

i soft drink

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

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

Chinotto Artigianale 4€

Gazzoza Artigianale 4€

Spuma bionda Artigianale 3,5€

i dolci *fatti da noi*

Brownie al cioccolato ^(1,3,7) 6€

Cheesecake ^(1,3,7)

Frutti di bosco o mousse di nutella 6€

Crostata  ⁽¹⁾

Alla crema con frutta fresca 6€

Tiramisù ^(1,3,7) 6€

Tris di tiramisù ^(1,3,7,8) 8€ **il più goloso!**

Classico intramontabile, Pistacchio,
Frutti di bosco

Vino e dolce: l'abbinamento
perfetto

Moscato D'Asti
Gianni Doglia

Bottiglia 20€ Calice 6€

Calice abbinato al dolce 3€



Tris di tiramisù

Crostata



caffetteria

Caffè 2€

Decaffeinato 2€

Caffè corretto 2,5€

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€

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€



@pizzeriamorelli



Pizzeria Morelli