MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

menù

Antipasti

Le stiacce

Perfette da condividere al tavolo!

Consigliate con Prapian prosecco Valdobbiadene DOC

Estiva (1,4,7)
Stracciatella, alici di Cetara Armatore, petali di pomodorino ciliegino essiccato, foglie croccanti di cappero 9€



Mediterranea (1)
Mix di spezie mediterranee, sale, olio 4,5€

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



I taglieri (1,7)

Consigliati con Rhea toscana rosso IGT

Rustico
Selezione di affettati e formaggi con la sua schiacciatina 16€

Gustoso
Culaccia di Parma e burrata fresca con la sua schiacciatina 15€

I morellozzi

I nostri stuzzicanti maritozzi salati

Crema cacio e pepe, Pesto di carciofi, Crumble di pane, Polvere di cipolla (1,3,7) 5€

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

Babaganoush, Cipolla caramellata, Noci, Polvere di cipolla (1,3,7,8,11) 5€

Sugo all'amatriciana, Guanciale croccante, Pecorino romano (1,3,7) 5€

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

Tris di morellozzi classico (1,3,4,7,8,11)

Carbonara, Stracciatella e alici, Babaganoush 13€

Consigliati con La Casata vermentino di Bolgheri IGT

Tris di morellozzi "il romano" (1,3,7)

Carbonara, Amatriciana, Cacio e pepe 13€

Consigliati con Rhea Toscana Rosso IGT

Tris di morellozzi "il romano"




Pensate per
essere condivise!

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.

Questa è top!

Tonno spiaggiato (1,3,7)

Tonno del Chianti, Pomodori semidry, Maionese ai capperi homemade, Foglie di cappero croccante 18€

Consigliata con Gala AOP Rosé

Consigliata con Kaamos



La più venduta!

La nostra margherita (1,7)

Pomodoro, Stracciatella, Pomodorino confit, Basilico 15€

Consigliata con La Casata Vermentino di Bolgheri IGT

Consigliata con Samar

Contrasti (1,2,7)

Crema cacio e pepe, Tartare di gambero rosa, Polvere di limone nero di Amalfi 25€

Consigliata con Etern pinot grigio

Consigliata con Zapoi

Mica pizza e fichi (1,7,11)

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

Consigliata con Gala AOP Rosé Peyre

Consigliata con Saudade



Visioni di gusto

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

Nerano (1,7)
Fiordilatte, Provola affumicata, Crema di zucchine alla Nerano, Assoluto di pomodoro, Zucchine croccanti, Provolone grattugiato 14,5€

Consigliata con Reguta Ribolla Gialla

Consigliata con Samar

NEW!

Tonno e cipolla al Nishiki Market (1,4,7)
Vellutata di pomodorino giallo, Fiordilatte, Filetti di Tonnetto del mediterraneo Armatore, Cipolla caramellata, Katsuobushi, Pepe arlecchino 16,5€

Consigliata con Bianco del Michi Montecarlo DOC

Consigliata con Wanderlust



Greca (1)
Pomodoro italiano, Cipolla, Olive nere, Pomodorino ciliegino fresco, Pacchetelle gialle, Feta di mandorle a cubetti, Basilico 14,5€

Consigliata con Gala AOP Rosé

Consigliata con Samar

Raz vegan (1)
Pomodoro italiano, Bocconcini di melanzane fritte, Olive Taggiasche, Pomodorino ciliegino, Gocce di peperoncino dolce, Pomodorino semi-dry, Frutto del cappero 13€

Consigliata con Rhea Toscana Rosso IGT

Consigliata con Zapoi

La più amata!

Stagionata (1,7)
Pomodoro italiano, Fiordilatte, Culaccia di Parma, Robiola, Cipolla caramellata 15€

Consigliata con Reguta Pinot nero

Consigliata con Kaamos

IVORY (1,7,11)
Prova la versione VEG

Questa è Fit!

Impasto fit, Vellutata di pomodorino giallo, Zucchine marinate olio e limone, Hummus di ceci, Pomodorino semidry, Crudo croccante 14€

Consigliata con Reguta Ribolla Gialla.

Consigliata con Wanderlust

Foresta nera (1,7)
Pomodoro italiano, Fiordilatte, Pancetta tesa, Würstel, Salamino piccante, Scamorza affumicata, Speck croccante 13,5€

Consigliata con Reguta pinot nero

Consigliata con Samar

Bottino (1,7)
Pomodoro italiano, Fiordilatte, Würstel, Salamino Piccante, Olive Nere, Funghi Champignon, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Gorgonzola 13,5€

Consigliata con Rhea Toscana Rosso IGT

Consigliata con Saudade

I nostri impasti

Le nostre proposte

Tradizionale "zero"

Grani antichi +1,5€ *Super digeribile!*

FIT +3€ *Low carb!*

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

Consigliata con Gusto AOP Rolle

Consigliata con Samar

Novità

Croccantissima (1,4,7)
Fiordilatte, Alici di Cetara Armatore, Stracciatella, Capperi croccanti di Pantelleria, Foglie del cappero croccanti, Crumble di patate aromatizzate alle Alici di Cetara Armatore 16€

Consigliata con Gusto AOP Rolle (Vermentino)

Consigliata con Samar

Carbonara (1,3,7)
Fiordilatte, Carbocrema, Guanciale, Pecorino Romano, Crumble croccante di Guanciale, Pepe 14,5€

Consigliata con Etern pinot grigio

Consigliata con Kaamos

Burro e alici (1,4,7)
Fiordilatte, Burro, Alici di Cetara Armatore, Stracciatella, Polvere di Limone nero di Amalfi 12€

Consigliata con Bianco del Michi Montecarlo DOC

Consigliata con Kaamos

Verace (1,7)
Pomodoro italiano, Grana, Bufala stracciata fresca, Basilico 12 €

Consigliata con Etern pinot grigio

Consigliata con Samar

Italia (1,7)
Pomodoro italiano, Fiordilatte, Bocconcini di melanzane fritte, Melanzane fresche, Grana, Basilico fresco 13€

Consigliata con Rhea Toscana Rosso IGT

Consigliata con Samar

Verso sud (1,7,11)
Fiordilatte, Babaganoush, Pomodorini confit, Bocconcini di melanzane fritte, Pomodorini semi-dry, Gocce di peperoncino dolce, Burrata fresca, Fili di peperoncino, Basilico fresco 16,5€

Consigliata con Gala AOP Rosé

Consigliata con Saudade

Suprema (1,7)
Pomodoro italiano, Fiordilatte, Culaccia di Parma, Pomodorino ciliegino confit, Burrata fresca, Terra di olive 19€

Consigliata con Reguta Ribolla Gialla

Consigliata con Tingo



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

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

Samar Pilsner 4,8% Vol.
6,5€
Pils dal colore giallo paglierino, con aromi di cereale, pane e un finale erbaceo, pensata per essere appagante ma leggera

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

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

Zapoi 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 16,5€

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 condividerla!

Birra analcolica

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



I nostri vini

vini rossi

Dolce Vita
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Calice 5€

Fichimori Tomaresca
Salento IGT 20€

Rhea
Toscana IGT - Casata Davini
25€ - Calice 6,5€

Reguta
Pinot Nero 23€ - Calice 6€

L'Eclair AOP
Grenache, Carignan -
DomaÎne des Peyre (Francia) 30€

Pèppoli
Chianti Classico - Marchesi Antinori 27€

Il bruciato
Bolgheri DOC - Marchesi Antinori 32€

bollicine

Prapian Valdobbiadene
Prosecco superiore Brut DOCG
18€ - Calice 6€

Franciacorta Cuvée Royale
Tenuta Montenisia Marchesi Antinori 40€

Diebolt-Vallois
Champagne Blanc de Blanc 50€

Cava Reserva
Metodo Classico brut (Spagna) 25€

145
Pinot Nero brut rosè Metodo Classico
dell'Oltrepo Pavese Manuelina 36€

vini bianchi e rosé

Alto Mare
Toscana IGT - Casata Davini
15€ - Calice 5€

Bramìto della Sala
Chardonnay - Marchesi Antinori 24€

La Casata
Vermentino di Bolgheri IGT
- Casata Davini
25€ - Calice 6,5€

Etern
Pinot Grigio Trentino DOC
- Casata Davini
18€ - Calice 6€

Reguta
Ribolla Gialla IGP 20€ - Calice 6€

Gusto AOP
Rolle - DomaÎne des Peyre (Francia)
28€ - Calice 7€

Bianco del Michi
Montecarlo DOC - Casata Davini
25€ - Calice 6,5€

Gala AOP
Rosé (Grenache, Mourvèdre)
- DomaÎne des Peyre (Francia)
26€ - Calice 7€

I dolci *di Veronica*



Cheesecake con frutti di bosco (1,3,7) 6€

Cheesecake con mousse di nutella (1,3,7,8) 6€

Gelée alla frutta di stagione 6€

Vino e dolce: l'abbinamento perfetto

Cavallero
Moscato d'Asti 20€ - Calice 6€

Ailis
Nasco DOC Pauli's 23€ - Calice 7€

Passione tiramisù

Tiramisù (1,3,7) 6€

Tris di tiramisù (1,3,7,8) 8€
(Classico, Pistacchio, Frutti di bosco)

Stecco gelato al tiramisù (1,3,7) 6€


Tris di tiramisù

Caffetteria

Caffè 2€
Decaffeinato 2€
Caffè corretto 2,5€
Ponce 3,5€

Amari e distillati

amari

Lemonami
Liquore al limone biologico toscano 6€

Washington
Amaro di arance ed erbe amaricanti 5€

Rupes
Amaro Calabrese alle erbe e radici aromatiche 5€

Jefferson
Amaro importante alle erbe e sentori agrumati 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€

Soft Drink

Acqua Panna / San Pellegrino 2€

Coca Cola /Coca Cola Zero/Fanta 3,5€

Chinotto Artigianale 4€

Gazzosa Artigianale 4€

Spuma bionda 3,5€

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

MORELLI

dal 1985

PIZZERIA

@pizzeriamorelli

Pizzeria Morelli