

Pizzeria



L'Arcolana

FORNO A LEGNA

Crostoneria

menù

LE PIZZE

CLASSICHE

MARINARA ¹

Aglio, Pomodoro, Origano di Pantelleria, Olio E.V.O. **5.00 €**

MARGHERITA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Basilico **6.00 €**

WURSTEL ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Wurstel **6.50 €**

DIAVOLA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Spianata calabra **7.00 €**

COTTO ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cotto **7.00 €**

NAPOLI ¹⁻⁴⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Capperi, Acciughe **7.00 €**

SALSICCIA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salsiccia di Pignone **7.00 €**

CRUDO ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Crudo di Parma **7.50 €**

BUFALA ¹⁻⁷

Pomodoro, Bufala di Battipaglia DOP, Basilico **7.50 €**

QUATTRO FORMAGGI ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Stracchino, Grana **7.50 €**

QUATTRO STAGIONI ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Olive, Cotto, Carciofi, Champignon **7.50 €**

VEGETARIANA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Verdure fresche grigliate (Zucchine, Melanzane, Peperoni), Rucola **7.50 €**

TIROLESE ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Speck, Grana **7.50 €**

NOSTROMO ¹⁻⁴⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Tonno, Cipolle **7.50 €**

CONTADINA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Pancetta di Pignone, Scamorza **7.50 €**

SPECK E MASCARPONE ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Speck, Mascarpone **7.50 €**

CRUDO E MASCARPONE ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Crudo di Parma, Mascarpone **8.00 €**

CAPRICCIOSA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cotto, Olive, Carciofi, Wurstel, Champignon **8.00 €**

LIGURE ¹⁻⁷⁻⁸

Mozzarella fior di latte, Pesto, Pomodorini, Pinoli, Basilico **8.00 €**

SORRENTINA ¹⁻⁷

Pomodoro, Bufala di Battipaglia DOP, Pomodorini, Basilico **8.00 €**

TARTUFATA ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Crema tartufata, Rucola, Grana **8.00 €**

CRUDO E PORCINI ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Crudo di Parma, Porcini **8.50 €**

LE PIZZE SPECIALI

ROMITO ¹

Pomodoro, Verdure fresche grigliate
(Zucchine, Melanzane, Peperoni), Champignon

7.50 €

PONTE ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte,
Gorgonzola, Spianata calabra

7.50 €

BATTIFOLLO ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cotto,
Wurstel, Rucola, Grana

7.50 €

BACCANO ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Salsiccia di Pignone,
Cipolla, Spianata calabra

8.50 €

CERRI ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Lardo di Pignone,
Pomodorini, Basilico

8.00 €

FRESONARA ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola, Grana

8.00 €

MONTI ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Crudo di Parma,
Rucola, Grana

8.50 €

ARCOLANA ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Patate al cartoccio,
Spinaci, Salsiccia di Pignone

8.00 €

RESSORA ¹⁻⁸

Pomodoro, Bresaola, Noci, Pomodorini,
Basilico, Origano, Olio E.V.O.

8.00 €

TERMO ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Patate al cartoccio, Cotto, Porcini

8.50 €

TREBIANO ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Salsa di noci, Crudo di Parma,
Mascarpone, Rucola, Grana

8.50 €

PIANO ¹⁻³⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Uovo, Pancetta di Pignone,
Alpino di Cormezzano

8.50 €

MASIGNANO ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Stracchino, Trito arcolano*
*(Salsiccia di Pignone, Lardo di Pignone, Alpino di Cormezzano, Olio E.V.O.)

8.50 €

PIETRALBA ¹⁻⁷

Mozzarella fior di latte, Crema tartufata, Salsiccia di Pignone,
Ricotta, Radicchio rosso

8.50 €

I NOSTRI CALZONI

CLASSICO ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cotto, Basilico, Olio E.V.O. **7.00 €**

FARCITO ¹⁻⁷

Pomodoro, Mozzarella fior di latte, Cotto, Olive, Champignon, Wurstel, Carciofi, Olio E.V.O. **8.00 €**

ARCOLANO ¹⁻⁷

Pomodoro, Cotto, Ricotta, Spinaci, Patate al cartoccio, Olio E.V.O. **8.00 €**

LE NOSTRE FOCACCE

LA UNO ¹⁻³⁻⁴

Tonno, Pomodorini, Maionese, Rucola **8.00 €**

LA DUE ¹⁻⁷

Cotto, Stracchino, Insalata **7.50 €**

LA TRE ¹⁻⁷

Crudo di Parma, Mascarpone **8.00 €**

LA FARINATA

PORZIONE SEMPLICE ¹⁻⁵

2.50 €

PORZIONE FARCITA ¹⁻⁵⁻⁷⁻⁸

Stracchino / Gorgonzola / Pesto / Cipolle **3.50 €**

LE INSALATE

SERVITE CON FOCACCIA CALDA

CAPRESE ¹⁻⁷

Pomodori, Mozzarella fior di latte, Basilico **6.00 €**

LA UNO ¹⁻⁴⁻⁷

Insalata mista, Mozzarella fior di latte, Pomodorini, Melanzane fresche grigliate, Tonno, Olive **7.50 €**

LA DUE ¹⁻⁷

Insalata mista, Mozzarella fior di latte, Pomodorini, Cotto, Scamorza, Zucchine fresche grigliate **7.50 €**

LA TRE ¹⁻⁷⁻⁸

Insalata mista, Bresaola, Scamorza, Grana, Noci **7.50 €**

I NOSTRI CROSTON

I nostri CROSTON sono un piatto semplice ma con materie prime di altissima qualità senza conservanti per darvi un prodotto sano e genuino. Nella linea km zero utilizziamo solo prodotti della nostra zona...

Il pane

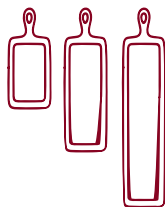
Una miscela di farine grezze non raffinate.
Impastato e poi cotto nel nostro forno a legna.

I formaggi

Da una piccola azienda a Cormezzano dove grazie alle loro mucche creano un prodotto senza conservanti, coloranti, glutine e additivi.

I salumi

La salsiccia e gli affettati direttamente dallo storico salumificio di Pignone.



**SCEGLI LA MISURA
DEL TUO CROSTON
NEI TAGLIERI DA
40, 80 E 120 CM**

Oppure prova il nostro

MENU DEGUSTAZIONE CROSTON

1 CROSTONE DA 40CM

1/2 GUSTO CLASSICO 1/2 GUSTO KM ZERO

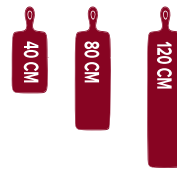
+ DOLCE, CAFFÈ E BEVANDA

a scelta tra acqua, bicchiere di vino,
bibita in lattina, birra piccola alla spina

17 €

Coperto incluso

Scegli il tuo croston e la misura del tagliere



KM ZERO

ARCOLA ¹⁻⁷

Melanzane fresche grigliate, Stracchinella di Cormezzano,
Trito arcolano (Salsiccia di Pignone, Lardo di Pignone,
Alpino di Cormezzano, Olio E.V.O.)

8.5 - 16.0 - 23.0 €

CORMEZZANO ¹⁻⁷

Caciotta di Cormezzano, Pancetta di Pignone

8.0 - 14.5 - 20.5 €

PIGNONE ¹⁻⁷

Salsiccia di Pignone, Stracchinella di Cormezzano

8.0 - 14.5 - 20.5 €

GARFAGNANA ¹

Lardo di Pignone, Pomodorini, Basilico

8.0 - 14.5 - 20.5 €

LUNIGIANA ¹⁻⁷

Stracchinella di Cormezzano, Verdure fresche grigliate

7.5 - 14.0 - 20.0 €

CLASSICI

NUMERO UNO ¹⁻⁷

Crudo di Parma, Stracchino, Rucola

7.5 - 14.0 - 20.0 €

NUMERO DUE ¹⁻⁷⁻⁸

Gorgonzola, Speck, Noci

7.5 - 14.0 - 20.0 €

NUMERO TRE ¹⁻⁷

Bresaola, Rucola, Grana, Glassa balsamico

7.5 - 14.0 - 20.0 €

NUMERO QUATTRO ¹⁻⁷

Scamorza, Cotto, Zucchine fresche grigliate

7.5 - 14.0 - 20.0 €

NUMERO CINQUE ¹

Aglione, Olio E.V.O., Pomodorini, Basilico

6.5 - 12.0 - 17.0 €

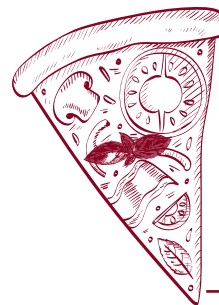
BEVANDE

ACQUA 0.75L	2.00 €
COCA COLA, COCA ZERO, FANTA, SPRITE IN LATTINA	2.50 €
ESTATHE LIMONE/PESCA IN LATTINA	2.50 €
BIRRA ALLA SPINA PICCOLA	3.00 €
BIRRA ALLA SPINA MEDIA	4.50 €
VINO DELLA CASA BICCHIERE	3.00 €
VINO DELLA CASA 1/2 LITRO	5.00 €

**DOLCI
DELLA CASA**

**CHIEDERE AL PERSONALE
LA DISPONIBILITÀ GIORNALIERA**

COPERTO 1.50 €



**LE NOSTRE PIZZE SONO DISPONIBILI
ANCHE CON IMPASTO ARCOLANO
(FARRO, MULTICEREALI E INTEGRALE)
CON AGGIUNTA DI 1.00 €
E SU PRENOTAZIONE SENZA GLUTINE
CON AGGIUNTA DI 2.00 €**

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE:** grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati. Tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**

3. **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.**

4. **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,** tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**

6. **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA,** tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO),** tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattitolo.

8. **FRUTTA A GUSCIO,** vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciolo (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**

10. **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.**

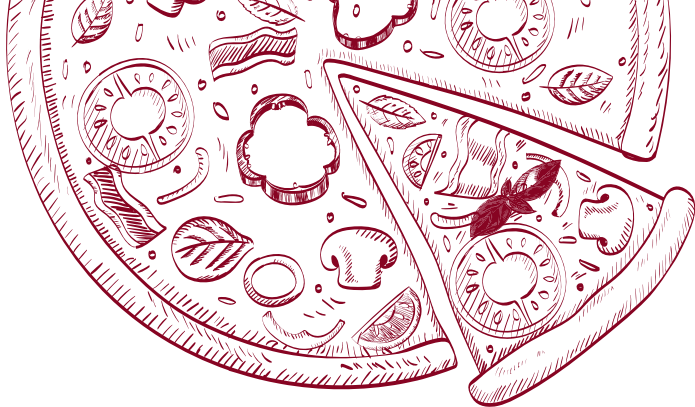
11. **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**

12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**

14. **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

Invitiamo i clienti con allergie e/o intolleranze alimentari a comunicare al nostro personale che provvederà a fornire adeguate informazioni sui nostri cibi.



UTILIZZIAMO FARINE CON GRANI ITALIANI MACINATE A PIETRA

LASCIAMO LIEVITARE I NOSTRI IMPASTI ALMENO 36 ORE

**UTILIZZIAMO MOZZARELLA FIOR DI LATTE FRESCA E
POMODORO COLTIVATO E LAVORATO IN ITALIA**

USIAMO INGREDIENTI DI QUALITÀ PER LA FARCITURA DI OGNI PIZZA

**ED INFINE CUOCIAMO IL TUTTO NEL NOSTRO
FORNO A LEGNA COME DA TRADIZIONE**

MANTENENDO COMUNQUE UN PREZZO COMPETITIVO

SEGUICI ANCHE SU

