

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 calabria **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 €**

LICURE 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 calabria

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 calabria

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.

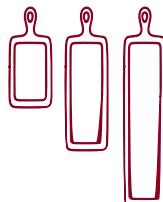
Impastato e poi cotto nel nostro forno a legna.

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, bicchieri 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

Melanze 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

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

6.5 - 12.0 - 17.0 €

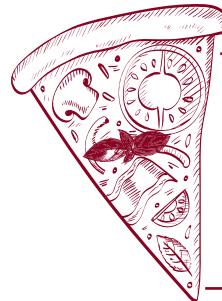
BE VАНDE

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

- CEREALE 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 dextrosio (1); b) maltodestrina 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.
- CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- 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.
- ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- 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 d'olio vegetale a base di soia.
- LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSI), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattoio.
- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFIDI
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 riconstituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Invitiamo i clienti con allergie e/o intolleranze alimentari a comunicarlo
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

