



Pizzeria Ventuno

*Benvenuti nella nostra pizzeria,
dove esaltiamo la semplicità della pizza
con particolare attenzione alla ricerca
delle materie prime*

Le nostre farine di tipo 1, ricche di fibre, vitamine e minerali, sono il fondamento di ogni creazione.

Il nostro fior di latte fresco, tagliato a mano per preservare la sua eccellenza,
aggiunge una nota di freschezza unica.

Con passione, selezioniamo non solo prodotti italiani, ma anche quelli locali,
per offrirvi un'esperienza gustativa autentica e appagante.



pizzeriaventuno



pizzeria_ventuno



www.pizzeriaventuno.it

LE PIZZE classiche

MAGGIORAZIONI:

€ 1.00 per ogni ingrediente aggiunto;

€ 2.00 bufala;

€ 2.00 burrata;

€ 3.50 senza glutine*

(*La pizza senza glutine non è adatta in caso di allergie)

COPERTO
€ 2,50

MARGHERITA ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, basilico e olio EVO biologico a fine cottura	€ 7.50
MARINARA ¹ pomodoro biologico, aglio, origano, olio EVO biologico a fine cottura	€ 6.00
NAPOLI ^{1/7/4} pomodoro biologico, fior di latte, acciughe di Cetara, origano	€ 9.50
ROMANA ^{1/7/4} pomodoro biologico, fior di latte, capperi, acciughe di Cetara, origano	€ 10.00
SICILIANA ^{1/7/4} pomodoro biologico, fior di latte, acciughe di Cetara, capperi, olive taggiasche, basilico e olio EVO biologico a fine cottura	€ 11.00
CAPRICCIOSA ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, prosciutto, funghi champignon, carciofi, olive taggiasche, capperi	€ 12.00
QUATTRO STAGIONI ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, prosciutto, funghi champignon, carciofi e olive taggiasche	€ 12.00
PROSCIUTTO ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, prosciutto	€ 9.00
PROSCIUTTO E FUNGHI ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, prosciutto, funghi champignon	€ 10.00
WÜRSTEL ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte e würstel	€ 9.00
DIAVOLA ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte e salame piccante	€ 10.50
QUATTRO FORMAGGI ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, gorgonzola, scamorza affumicata, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi	€ 12.00
VEGETARIANA ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, melanzane, zucchine, peperoni e olio EVO biologico a fine cottura	€ 10.50
SPECK E SCAMORZA ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, speck, scamorza	€ 10.00
VALTELLINA ^{1/7/12} pomodoro biologico, fior di latte, porcini e bresaola	€ 11.00
PUGLIESE ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, cipolla di Tropea, olio EVO biologico a fine cottura	€ 9.50
BRESAOLA E RUCOLA ^{1/7/12} pomodoro biologico, fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi e olio EVO biologico a fine cottura	€ 11.00
LEGGERA ^{1/7} pomodoro biologico, fior di latte, pancetta, salsiccia e salame dolce	€ 11.50
TONNO E CIPOLLE ^{1/7/4} pomodoro biologico, fior di latte, tonno e cipolle di Tropea	€ 10.50
MERY ^{1/7} pomodoro biologico, bufala campana DOP fuori cottura, pomodorini, speck, scaglie di Parmigiano Reggiano e olio EVO biologico a fine cottura	€ 12.00

anche con **impasto integrale**
e senza glutine*

Ogni pizza può essere farcita con mozzarella di **bufala campana DOP** sia fuori che in cottura,
per una questione qualitativa sconsigliamo di richiederla fuori cottura per l'asporto.

LE PIZZE

Ventuno

MAGGIORAZIONI:

€ 1.00 per ogni ingrediente aggiunto;

€ 2.00 bufala;

€ 2.00 burrata;

€ 3.50 senza glutine*

(*La pizza senza glutine non è adatta in caso di allergie)

COPERTO
€ 2,50

PARMA ^{1/7}

pomodoro biologico, fior di latte, Parma DOP 24 mesi e olio EVO biologico

€ 11.50

PARMA E BURRATA ^{1/7}

pomodoro biologico, fior di latte, Parma DOP 24 mesi, burrata e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

ZUCCA ^{1/7}

crema di zucca, fior di latte, gorgonzola e speck

€ 11.50

'NDUJA ^{1/7}

pomodoro biologico, fior di latte, 'nduja, burrata e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

ZUCCOTTA ^{1/7}

crema di zucca, ricotta, pancetta, zucchine, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

GUSTOSA ^{1/7}

provola affumicata, salsiccia, patate al forno e rosmarino

€ 11.50

SLINZEGA ^{1/7}

pomodoro biologico, bufala campana DOP fuori cottura, slinzega, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

TRICOLORE ^{1/7}

pomodoro biologico, bufala campana DOP fuori cottura, pomodorini, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

CREMA DI PATATE ^{1/7/8/9/6/3}

crema di patate, provola affumicata, salsiccia e rosmarino

€ 11.00

ACCIUGHE E BUFALA ^{1/7}

pomodoro biologico, bufala campana DOP fuori cottura, acciughe di Cetara, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

TONNO AFFUMICATO ^{1/7/4}

pomodoro biologico, fior di latte, tonno affumicato, olive taggiasche, basilico e olio EVO biologico

€ 13.00

V1 ^{1/7}

salsa di datterini gialli, bufala campana DOP fuori cottura, pomodorini leggermente essiccati, olive taggiasche, origano e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

V2 ^{1/7/4/8}

fior di latte, salmone affumicato; burrata della Latteria Sorrentina, granella di pistacchio, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

V3 ^{1/7}

pomodoro biologico, 'nduja calabrese, stracciatella, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

V4 ^{1/7/4}

base crema di zucchine, zucchine cotte al forno, stracciatella della Latteria Sorrentina, salmone norvegese affumicato, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

V5 ^{1/7}

base con crema al Parmigiano Reggiano DOP, fior di latte, zucchine, porchetta di Ariccia fuori cottura, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

V6 ^{1/7/8}

fior di latte, porchetta di Ariccia fuori cottura, crema di gorgonzola, crema di noci fuori cottura, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

V7 ^{1/7}

pomodoro biologico; pochissimo fior di latte, burrata della Latteria Sorrentina, rucola, pomodorini freschi e olio EVO biologico a fine cottura

€ 13.00

anche con *impasto integrale*
e senza glutine*

Ogni pizza può essere farcita con mozzarella di *bufala campana DOP* sia fuori che in cottura,
per una questione qualitativa sconsigliamo di richiederla fuori cottura per l'asporto.

LE PIZZE

bianche

MAGGIORAZIONI:

€ 1.00 per ogni ingrediente aggiunto;

€ 2.00 bufala;

€ 2.00 burrata;

€ 3.50 senza glutine*

(*La pizza senza glutine non è adatta in caso di allergie)

COPERTO
€ 2,50

FRIARIELLI ^{1/7}

fior di latte, friarielli, salsiccia

€ 11.50

SPECK, BRIE E NOCI ^{1/7/8}

fior di latte, brie, speck e noci

€ 10.50

MORTADELLA E BURRATA ^{1/7/8}

fior di latte, mortadella di Bologna, burrata, granella di pistacchio, basilico e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

PIENNOLO ^{1/7/4}

fior di latte, bufala campana DOP, pomodorino giallo di Piennolo, acciughe di Cetara, origano e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

GAMBERETTI ^{1/2/7}

fior di latte, gamberetti, zucchine, scaglie di Parmigiano 24 mesi e olio EVO biologico a fine cottura

€ 12.50

BITTO ^{1/7}

fior di latte, slinzega, porcini e scaglie di Bitto

€ 12.50

CALZONI

e focacce

CALZONE LISCIO ^{1/7}

fior di latte e prosciutto cotto

€ 9.50

CALZONE FARCITO ^{1/7}

fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, funghi champignon

€ 10.00

FOCACCIA ¹

rosmarino e olio Evo biologico

€ 4.50

NON SOLO

pizza

BRESAOLA ^{1/7/8}

bresaola artigianale, burrata della Latteria Sorrentina e granella di pistacchio servita con focaccia

€ 13.00

CAPRESE ^{1/7}

mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini freschi, olive taggiasche, basilico e origano servita con focaccia

€ 13.00

INSALATA ^{1/7}

insalata valeriana, rucola, burrata della Latteria Sorrentina, pomodorini freschi, pepe nero e olio EVO biologico servita con focaccia

€ 13.00

PATATE AL FORNO ^{3/10}

spicchi di patate cotti al forno servite con ketchup e maionese

€ 5.00

anche con *impasto integrale*
e senza glutine*

Ogni pizza può essere farcita con mozzarella di *bufala campana DOP* sia fuori che in cottura,
per una questione qualitativa sconsigliamo di richiederla fuori cottura per l'asporto.

Drinks

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	€	2.50
COCA COLA / COCA COLA ZERO	€	3.50
ARANCIATA	€	3.50
SPRITE	€	3.50
THE PESCA / LIMONE	€	3.50

LE BIRRE *alla spina*

CHIARA PICCOLA "DOLOMITI"	€ 4.00	ROSSA PICCOLA	€ 4.00
CHIARA MEDIA "DOLOMITI"	€ 6.00	ROSSA MEDIA	€ 6.00
		BALADIN IPA PICCOLA	€ 4.50
		BALADIN IPA MEDIA	€ 6.50

LE BIRRE *in bottiglia*



330 ml
4,7% vol.

ICHNUSA NON FILTRATA

€ 5.00

descrizione sensoriale:

Lager a bassa fermentazione dal colore dorato, 100% malto d'orzo.
Ricca e morbida con finale leggermente amaro.

330 ml
4,9% vol.

HEINEKEN

€ 4.00

descrizione sensoriale:

Birra lager al malto d'orzo e luppolo, dal gusto pulito, si presenta di un colore giallo oro, con profumi vegetali, dominati dal luppolo. Leggera, con note dolci e fresche e finale luppolato.



330 ml
6,5% vol.

MENABREA AMBRATA

€ 4.00

descrizione sensoriale:

Marzen a bassa fermentazione con struttura delicata e cremosa.
Dolce al palato con un distinto aroma di malto tostato ma con finale asciutto e ben bilanciato dall'uso discreto dei luppoli.

330 ml
8% vol.

VAL - DIEU

€ 6.00

descrizione sensoriale:

Birra dall'aroma deciso, con un lato di caffè / moka che scomparirà all'assaggio per lasciare il posto a un gusto di malto tostato che non è né troppo neutro né troppo profondo



500 ml
5,0% vol.

FRANZISKANER

€ 6.00



descrizione sensoriale:

Birra bianca tedesca dal gusto fresco, aroma floreale e speziato con poco amaro. Naturalmente velata per il lievito viene prodotta secondo un'antica ricetta bavarese.



330 ml
6,5% vol.

HAMMER WAVE RUNNER

€ 7.00

descrizione sensoriale:

Chiara, secca e molto aromatica. L'intensa luppolatura data da un mix di luppoli americani, utilizzati in diverse fasi della produzione, creano un bouquet aromatico unico, con richiami al mango, albicocca, pesca e agrumi.

330 ml
6% vol.

SPRING HAMMER

€ 7.00



descrizione sensoriale:

Birra in stile IPA, dal color rosso rubino, è prodotta con una miscela di 4 malti differenti, che donano note maltate intense. I luppoli americani conferiscono alla birra un piacevole aroma agrumato, floreale e di frutta tropicale.



330 ml
6,5% vol.

GLOBAL IPA

€ 6.00

descrizione sensoriale:

Una American IPA complessa e luppolata, ed appunto Global. Nasce dalla fusione di malti inglesi e tedeschi, lievito inglese e una generosa luppolatura con luppoli USA. Nel migliore stile Rurale, molto bevibile, complessa, ricca e decisa.

330 ml
4,9% vol.

PILS VETRA

€ 6.00



descrizione sensoriale:

Birra bionda a bassa fermentazione, dall'aspetto dorato e leggermente opalescente, con una bella schiuma bianca. Il profumo è un rincorrersi tra note di panificazione, floreale ed erbaceo. Il finale è amaro, bilanciato dal mielato dei malti.



330 ml
7,5% vol.

ROCK N'ROLL BALADIN

€ 6.00

descrizione sensoriale:

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore.

330 ml
5,2% vol.

PEDAVENA SUPERIOR BIRRA SENZA GLUTINE

€ 7.00



descrizione sensoriale:

La produzione della Superior Senza Glutine viene monitorata costantemente dagli esperti al fine di ottenere un prodotto ottimale sia nella scelta degli ingredienti, sia nella definizione del gusto.

bollicine



750 ml
12,5% vol.

CIODET
LABANO BRUT
VALDOBBIADENE

€ 5,00  € 36,00

descrizione sensoriale:

La sapidità si amalgama in completa armonia con il ridotto residuo zuccherino dando una sensazione di finezza olfattiva e pienezza gustativa. Nella vostra degustazione ricercate i sentori fruttati di pesca e mela verde e i floreali di fiori d'acacia.

750 ml
13% vol.

BERSI SERLINI
ANTEPRIMA BRUT
FRANCIACORTA

 € 36,00

descrizione sensoriale:

Nasce da un blend di uve Chardonnay e Pinot Bianco di unica freschezza. La combinazione dona fresca acidità, un senso di aspro teso con finale morbido e accattivante, creando un ottimo equilibrio che lo rende un vino di grande beva, dal gusto vivace e semplicemente perfetto



VINI bianchi



750 ml
12,5% vol.

IL SESTANTE
LUGANA

 € 28,00

descrizione sensoriale:

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, presenta al naso un aroma di fiori bianchi con sentori di pesca e sottofondo agrumato.
Gusto armonico, rotondo, persistente al palato con sentori di frutta bianca e finale sapido.

750 ml
14% vol.

ENDRIZZI
GEWÜRZTRAMINER

 € 28,00

descrizione sensoriale:

Vino dal colore giallo paglierino carico, intensamente aromatico e speziato nei profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla.
Il suo sapore è particolarmente morbido ed equilibrato, con retrogusto persistente ed avvolgente.



750 ml
12,5% - 13,5% vol.
a seconda delle annate

VANZINI
**PINOT GRIGIO DOC
OLTREPÒ PAVESE**

 € 25,00

descrizione sensoriale:

Colore caratteristico con riflessi ramati. All'olfatto intenso e complesso.
Alle sensazioni vinose immediate si susseguono sentori floreali di mela, pera, banana e frutti bianchi.
Al gusto morbido, elegante e strutturato. Ottima persistenza retro olfattiva.

750 ml
12 % vol.

FAZI BATTAGLIA
**VERDICCHIO DOC
CLASSICO**

 € 5,00  € 25,00

descrizione sensoriale:

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli nei primi mesi di vita.
Intenso bouquet di pesca, mela, rosa, tutte caratteristiche tipiche della più nobile espressione del Verdicchio. Sapore fresco, ricco di buona persistenza e spessore, lascia in bocca una caratteristica e piacevole nota di mandorla amara.



VINI *rossi*



750 ml
12,5% vol.

BALGERA
INFERNO DOCG

 € 36,00

descrizione sensoriale:

Colore rosso rubino intenso, profumo fine ed etereo, con sentori di viola appassita e confettura di prugne. In bocca, si apre con eleganza: tannini ben amalgamati, nervoso, con piacevole sentore di nocciola tostata.

750 ml
13% vol.

VALTELLINA SUPERIORE
GRUMELLO DOCG

 € 33,00

descrizione sensoriale:

Colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, tende al granato.
Profumo ricco e ampio, fruttato, con sentori di spezie.
Sapore deciso, intenso, moderatamente tannico, con sentori di frutta, confettura e spezie.



750 ml
13% vol.

VALTELLINA SUPERIORE
SASSELLA DOCG

 € 35,00

descrizione sensoriale:

Colore rosso rubino che, con l'invecchiamento, tende al granato.
Profumo ricco e ampio, fruttato, con sentori di spezie.
Sapore deciso, intenso, moderatamente tannico, con sentori di frutta, confettura e spezie.

170ml
13,5% vol.

FORTE MASSO
BARBERA D'ALBA DOC  € 33,00

descrizione sensoriale:

Alla vista limpido di colore intenso granato con riflessi violacei.
Profumo netto, ampio con sentori di rosa, mora, cioccolato e tabacco dolce.
Gusto pieno, armonico, caldo, leggermente sapido con finale gradevole e speziato.



750ml
13,5% vol.

FORTE MASSO
LANGHE NEBBIOLO DOC  € 5,00  € 30,00

descrizione sensoriale:

Colore rosso rubino vivo media intensità con lievi riflessi violacei.
Profumo netto, ampio con note floreali di viola e fruttate di lampone, ciliegia e prugna.
Gusto armonico, pieno, sapido con finale leggermente asciutto e gradevolmente fruttato.

750ml
12% vol.

TOMMASI
VALPOLICELLA  € 28,00

descrizione sensoriale:

Color rosso rubino, molto fresco e fruttato con note di ciliegia.
Piacevole al palato con sentori di ciliegia e frutti rossi freschi.
Equilibrato e gentile.



Dolci

MERINGA 7/1/3 (può contenere tracce di frutta a guscio e soia)	€	6.50
meringa caramellata, farcita con crema al gusto vaniglia e decorata con granella di meringa		
CHARLOTTE AI FRUTTI DI BOSCO 3/1/8/7	€	7.00
semifreddo ai frutti di bosco, con inserto al lampone e financier al cacao		
CHARLOTTE AL PISTACCHIO 3/1/8/7	€	7.00
semifreddo al pistacchio con inserto all'amarena e financier alle mandorle		
TIRAMISÙ 3/7/1/6	€	6.50
savoiardi inzuppati al caffè e crema al mascarpone		
CREMA CATALANA 7/3 (può contenere tracce di frutta a guscio, soia e frumento)	€	6.00
crema catalana con zucchero caramellato		

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO	€	1.80
CAFFÈ DECAFFEINATO	€	2.00
CAFFÈ CORRETTO	€	2.00
GINSENG	€	2.00
ORZO	€	2.00

Amari

BRAULIO	€	3.50
BRAULIO RISERVA	€	4.50
SAMBUCA	€	3.50
AVERNA	€	3.50
VECCHIA ROMAGNA	€	3.50
VECCHIO AMARO DEL CAPO	€	3.50
FERNET BRANCA	€	3.50
BRANCA MENTA	€	3.50
MONTENEGRO	€	3.50
DISARONNO	€	3.50
GRAPPA BIANCA	€	3.50
GRAPPA BARRIQUE 903	€	4.00
BAILEYS	€	3.50

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Tutti gli alimenti da noi preparati possono contenere tracce degli allergeni sotto elencati, in quanto la lavorazione delle varie pietanze avviene in unica cucina.

- 1 - **Cereali** contenenti glutine (grano, orzo, segale, avena, farro, Kamut, o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati
- 2 - **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
- 3 - **Uova** e ovoprodotti
- 4 - **Pesce** e prodotti a base di pesce
- 5 - **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
- 6 - **Soia** e prodotti a base di soia
- 7 - **Latte** e prodotti a base di latte (compreso lattosio)
- 8 - **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e prodotti derivati.
- 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 sesamo
- 12 - **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO₂
- 13 - **Lupino**
- 14 - **Molluschi**

**Gli allergeni sono evidenziati nell'elenco ingredienti delle pizze.
L'elenco completo delle preparazioni è consultabile chiedendo al personale.**

FOOD INGREDIENTS THAT MUST BE DECLARED AS ALLERGENS IN THE EU

All the foods prepared by us may contain traces of the allergens below listed, as the processing of the various dishes takes place in a single kitchen.

- 1 - **Cereals** containing gluten and products thereof
- 2 - **Crustaceans** and products thereof
- 3 - **Eggs** and products thereof
- 4 - **Fish** and products thereof
- 5 - **Peanuts** and products thereof
- 6 - **Soybeans** and products thereof
- 7 - **Milk** and products thereof (including lactose)
- 8 - **Nuts, namely:** almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts and products thereof
- 9 - **Celery** and products thereof
- 10 - **Mustard** and products thereof
- 11 - **Sesame seeds** and products thereof
- 12 - **Sulphur dioxide and sulphites** at concentrations of more than 10mg/kg or 10mg/litre in terms of the total SO₂
- 13 - **Lupin** and products thereof 14. Molluscs and products thereof

***Allergens are highlighted in the pizza ingredients list.
The complete list of preparations can be consulted by asking the staff.***