



*Sapori mediterranei  
da condividere*



Pizza Leggera aderisce  
al progetto AIC dal 2011

# Cominciamo bene



## ◆ Antipasti

### FRITTO MISTO LEGGERO

Frittura croccante e dorata, con calamari, mazzancolle, filetto di alaccia e verdure saporite. Un'esplosione di gusto e leggerezza (2, 4, 14\*) - 17€

### TAGLIERE LEGGERO DI SALUMI E FORMAGGI - consigliato x2

Salame nostrano di Clusone, pancetta nostrana, prosciutto crudo, formagella della Val di Scalve con giardiniera di verdure (7\*). - 14€

### CAPRESE LEGGERA

Tagliata di pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP (7\*) - 12€

### PATATINE DIPPERS - consigliato x2

Rustiche, sfiziose e croccanti - 5€

# Cucina con leggerezza

*Piatti dai sapori mediterranei, ideali da condividere.*

## ◆ Paella

### PAELLA DE PESCADO - minimo x2

Un piatto ricco di freschissimi crostacei e molluschi, abbinati a verdure di stagione e riso aromatico. (2, 4, 14\*) - 22€ a persona

### PAELLA VALENCIANA - minimo x2

L'originale, ricca e sfiziosa con crostacei, molluschi, verdure fresche, pollo e suino, in una combinazione equilibrata di gusti. (2, 4, 9, 14\*) - 20€ a persona

### PAELLA CARNIVORA - minimo x2

Condita con carne di maiale e pollo, salsiccia, luganega e verdure (9\*) - 19€ a persona

### PAELLA ORTOLANA - minimo x2

Condita con ricca scelta di verdure, anche grigliate (9\*) - 16€ a persona



### SANGRIA FATTA IN CASA

Consigliata come abbinamento alla paella. 1 lt - 16€

## ◆ Secondi di carne

### TAGLIATA LEGGERA

Tagli di carne piemontese scelti con cura e insaporiti con il pregiato sale di Maldon. Serviti con rucola e grana. - 18 €  
Con porcini fatti in casa (9\*) - +3€

### GRIGLIATA DEI GOLOSI - minimo x2

Fumante grigliata mista con succosi spiedini di pollo e verdure, salamella nostrana, ribs di maiale e alette di pollo speziate (12\*) - 16€ a persona

### AGGIUNGI UN DELIZIOSO CONTORNO

Patate al forno - 5€

Verdure grigliate - 4€

Insalata e pomodori - 3€

Patatine dippers - 3,5€



### COSTINE GRIGLIATE


Super tenere e saporite, con una salsa aromatica che spacca - 15€.  
Contorni extra su richiesta

### TONNO IN CROSTA

Tagliata di tonno scottato in crosta di semi di sesamo (4, 11\*) - 18€

## ◆ Hamburger

*Ogni hamburger è servito con le nostre croccanti patatine rustiche dippers.*

 *Disponibili con pane senza glutine, con un'aggiunta di +3€*

### AMERICAN BURGER

200 gr di carne di Scottona piemontese, condita in stile americano con bacon, cheddar, ketchup, insalata, pomodori e patate dippers. (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11\*) - 16€

### HAMBURGER CIPOLLOSO


200 gr di carne di Scottona piemontese, il tocco di carattere arriva dalla cipolla stufata e caramellata fatta in casa, con cheddar, pomodoro, insalata e maionese e patate rustiche dippers. (1, 3, 6, 7, 8, 10, 11\*) - 14€

## ◆ Menù bambini

**PASTA AL POMODORO** (1, 7\*) - 8€

### PASTA ALLA GENOVESE

Pesto fatto in casa (1, 7\*) - 9,5€

 anche con pasta senza glutine + 3€

### COTOLETTA DI POLLO


Fresco petto di pollo con panatura

croccante e patate rustiche dippers (3\*) - 15€



# Speciale collezione in cornice

Scopri le pizze preparate con il nostro iconico impasto in cornice croccante e leggero (già compreso nel prezzo).

 Se desideri l'opzione senza glutine, abbiamo a disposizione:

- IL CLASSICO** (+3€) Croccante e leggero, il must di pizza leggera. Perfetto per chi cerca gusto e alta digeribilità.
- IL SARACENO** (+5€) - Un impasto unico a base di farine di cereali, fibre vegetali e semi di ino e chia, per un tocco rustico e nutriente.

## SAPORE ALPINO

Una deliziosa combinazione di speck croccante, tomino boscaiolo e cipolla caramellata, per assaporare l'autentico gusto delle Alpi ad ogni morso (1,7\*) - 15€



## TRADIZIONE MERIDIONALE

La spianata piccante di Spilinga, mozzarella di bufala campana DOP, pecorino senese e pomodoro San Marzano. Una combinazione ardente che ti farà innamorare del gusto piccante e autentico del Sud! (1,7\*) - 14€

## FUOCO DOLCE

Nduja di Spilinga e salsiccia a crudo. L'incontro tra la dolcezza della salsiccia e l'intensità della Nduja per una pizza dal carattere equilibrato e avvolgente. Con pomodoro san Marzano Dop e mozzarella di bufala campana DOP. (1,7\*) - 14€



## BURRATA SUPREMA

Burrata con cuore di panna e prosciutto crudo. Un'armonia di sapori e consistenze che si intrecciano dolcemente sulla tua pizza. Con pomodoro San Marzano DOP (1,7\*) - 16€

INGREDIENTE EXTRA + 1.5€  
VDOPPIA MOZZARELLA + 1.5€  
SALUMI EXTRAprosciutto crudo e cotto, speck, bresaola + 3€  
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO + 2€

## **SAN MARZANO**

Un tributo alla vera pizza napoletana, con mozzarella di bufala campana DOP e pomodoro San Marzano DOP. Un connubio di tradizione e genuinità che si fondono in ogni morso, per un'esperienza autentica e appagante (1,7\*) - 14€



## **MELANZANE PARMIGIANA**

Sapori mediterranei con dadolata di melanzane fritte, cialda di Parmigiano con pomodoro pelato San Marzano e mozzarella fiordilatte (1,7\*) - 13€

## **PARTENOPEA**

Ricordi di Napoli nel cuore con friarielli saltati leggermente piccanti, salsiccia fatta in casa e mozzarella fiordilatte (1,7\*) - 14€

## **ORTO A COLORI**

Tripudio di gusto e colori. Con peperoni, melanzane e zucchine grigliate, datterini gialli confit, mozzarella fiordilatte campana DOP e basilico (1,7\*) - 14 €



## **TRAMONTANA**

Prosciutto crudo e mozzarella di Bufala campana DOP con olive nere, pomodorini e pomodoro italiano (1,7\*) - 13€

## **FRESCHISSIMA**

Bresaola di montagna, pomodoro San Marzano, mozzarella, grana a scaglie (1,7\*) - 15€

# I NOSTRI IMPASTI

## Gli impasti **SENZA GLUTINE**

### **IMPASTO CLASSICO SENZA GLUTINE (+3€)**

*Croccante e leggero, il must di pizza leggera. Perfetto per chi cerca gusto e alta digeribilità.*

### **IMPASTO SARACENO SENZA GLUTINE (+5€)**

*Un impasto unico a base di farine di cereali, fibre vegetali e semi di lino e chia, per un tocco rustico e nutriente.*

## L'impasto **LEGGERA**

*L'impasto che ha fatto la storia di PIZZALEGGERA! Preparato con farina 0, germe di grano e olio extravergine di oliva, viene lasciato lievitare per almeno 48 ore. Il risultato? Una pizza sottile, croccante e altamente digeribile.*

## L'impasto **CORNICE (+2€)**

*Si mangia con gli occhi. Cornicione alveolato, croccante e gustoso. Per chi ama una pizza di sostanza. Realizzato con farine selezionate e ingredienti naturali.*

## L'impasto **5 CEREALI (+2€)**

*Per chi ama i sapori decisi e una consistenza avvolgente. Un impasto che unisce farina integrale, farina 0, mais, segale, avena e orzo, arricchito di fibre, vitamine e sali minerali. Ideale per una pizza nutriente e bilanciata.*

## Collezione della Tradizione

*Le pizze qui sotto proposte sono preparate con impasto leggero. Per scegliere un impasto diverso vai alla sezione "i nostri impasti" in cima alla pagina.*

### **QUATTRO STAGIONI**

Prosciutto cotto, carciofi, champignon, salsiccia con pomodoro e mozzarella (1, 7, 8, 9\*) - 12€

### **RUSTICA ITALIANA**

Salsiccia fatta in casa, funghi porcini, mozzarella fiordilatte e patate (1, 7, 9\*) - 13€

### **CALZONE**

Prosciutto cotto, funghi trifolati, pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 10€

### **PORCINI**

Funghi porcini fatti in casa e mozzarella (1, 7, 9\*) - 10€

### **BUFALINA**

Pomodorini, pomodoro e mozzarella di bufala campana DOP (1, 7\*) - 10€

### **SPECK E BRIE**

Speck, brie, pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 10€

### **DIAVOLA**

Salamino piccante, pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 10€

### **NAPOLI**

Acciughe del Mediterraneo, capperi, origano, pomodoro e mozzarella (1, 4, 7\*) - 10€

### **ZUCCOTTA**

Zucchine grigliate, prosciutto cotto, crema di formaggi e scaglie di grana (1, 7\*) - 11€

### **TONNO E CIPOLLE**

Cipolla bianca, tonno, mozzarella e pomodoro (1, 4, 7\*) - 10€

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Prosciutto crudo con pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 10€

### **PROSCIUTTO COTTO**

Prosciutto cotto con pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 9€

### **VEGETARIANA**

Verdure grigliate, pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 10€

### **PATAWURSTEL**

Wurstel, patatine, pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 8.5€

### **MARGHERITA**

La classica pomodoro e mozzarella (1, 7\*) - 7€

### **MARINARA**

Pomodoro italiano e olio aromatizzato all'aglio (1\*) - 6.5€

### **FORMAGGI**

Mozzarella, gorgonzola, brie e scamorza affumicata (1, 7\*) - 10€

# Bevande

## Birra alla spina



### LA BIRRA DELL'OKTOBERFEST

Gusto ricco di malto  
50cl - 7€  
1lt - 13€

### BIONDA NON FILTRATA

Poretti 4 luppoli. Birra beverina dal sapore fresco. (1\*) 5.0% alc. Vol. 40 cl - 5.80€

### ROSSA BOCK

Poretti 6 luppoli. Birra corposa dal gusto di malto tostato. (1\*) 5.3% alc. Vol. 40 cl - 5.8€

### WEISS TUCHER

Birra tedesca d'orzo e frumento. (1\*) 5.3% alc. Vol. 50 cl - 7€

### PALE ALE LUMIT

Birra alla spina American Pale Ale di Hammer beer di Villa d'Adda. (1\*) 5.0% alc. Vol. 40 cl - 7€

## Birra artigianale

### BIONDA BUNDES

Stile Pils Hammer Beer  
5% alc. 33cl - 6.5€

### ROSSA DOBLE

Birra doppelbock di Hammer  
7.5% alc. 33 cl - 6.5€

### AMERICAN IPA WAVE RUNNER

La birra iconica di Hammer Beer, la più venduta 6.5% alc. 33cl - 6.5€

## Bollicine

**CHAMPAGNE BRUT** Monthuys Père et fils 75 cl - 60€

**FRANCIACORTA** Ca' del bosco 75 cl - 50€

**METODO CLASSICO** Ca' dei Frati 75 cl - 36€

**PROSECCO EXTRA DRY** Treviso doc Marsuret l'Estro 75cl - 22€

**MOSCATO** Incanti 75 cl - 19€

## Vini Bianchi

**MULLER THURGAU** Doc Weindorf 75 cl - 24€

**CHARDONNAY** Terre di Chieti Igt Villa Diana 75 cl - 18€

**LUGANA** Doc Borgo la Caccia 75 cl - 25€

## Vini Rossi

**SANGRIA DELLA CASA** 100 cl - 16€

**MONTEPULCIANO** D'Abruzzo Doc Villa Diana 75 cl - 20€

**CHIANTI** Docg Ruffino 75 cl - 22€

**VALPOLICELLA** Doc Bolla il Calice 75 cl - 24€

## Amari

**AMARI NAZIONALI** da 4€

**MIRTO** 4.5€

**JEFFERSON AMARO IMPORTANTE** 5€

## Distillati

**GRAPPA BARRICATA** 5.5€

**GLEN GRANT 10 YRS** 6.5€

**RUM HAVANA 7 YRS** 6.5€

## Caffetteria

**CAFFÈ** 1.5€

**CAFFÈ CORRETTO** 2.5€

**CAFFÈ GINSENG** 2€

**ORZO** 1.8€

**TÉ CALDO E CAPPUCCIO** 2.5€

## Bibite

**ACQUA PINETA DI CLUSONE**  
IN BOTTIGLIA 75 cl 3€

**BIBITE IN**  
**LATTINA 33 cl** 3.5€

**COCA COLA**  
**ALLA SPINA 40 cl** 4.5€

## ALLERGENI

1. Cereali e derivati
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi



## NOTA ALLERGENI

*Gli ingredienti allergenici sono indicati nel menù con il numero identificativo corrispondente. Gli alimenti acquistati freschi e le preparazioni a crudo possono essere sottoposti a bonifica preventiva tramite sottovuoto e abbattimento a -20°, come da Reg. CE 853/2004, Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3, lettera D, punto 3. In tutti i piatti potrebbero essere presenti tracce di: sedano, uova, pesce, frutta a guscio.*