

DESSERT

di nostra produzione

Cheesecake all'incovercio	6,50 €
Tirami-sù	6,50 €

Coperto 1,50

DA BERE

Acqua 0,75 l	2,70 €
Coca Cola	3,00 €
Fanta	3,00 €
Birra artigianale	7,00 €
Birra alla spina	6,00 €
Calice di vino della casa	6,00 €
Calice di Prosecco	6,00 €
Caffè	1,50 €
Caffè corretto	2,00 €
Amari	3,00 €
Grappe	3,50 €

ROSSI

Poggio Badiola IGT - Toscana, Castello di Fonterutoli	25 €
Tirrenico IGT - Toscana, Tenuta Belguardo	24 €
Chianti Classico DOCG - Toscana, Castello di Fonterutoli	29 €
Linchetto IGT - Toscana, Valle del Sole	22 €
Libente IGT - Toscana, Valle del Sole	25 €
Ebrius IGT - Toscana, Valle del Sole	32 €
Pietranova 1698 Bolgheri DOCG - Toscana, Pietranova	30 €
Zisola Sicilia Noto Rosso DOCG - Sicilia, Zisola	25 €
Bronzone Morellino di Scansano DOCG - Toscana, Tenuta Belguardo	29 €
Concerto IGT - Toscana, Castello di Fonterutoli	85 €

BIANCHI

Vermentino Maremma DOC - Toscana, Tenuta Belguardo	25 €
Codice V Vermentino Superiore DOC - Toscana, Tenuta Belguardo	35 €
Azisa Grillo DOC - Sicilia, Zisola	25 €
Malie IGT - Toscana, Valle del Sole	25 €
Chardonnay Langhe DOC - Piemonte, La Fusina	24 €

ROSATI

Belguardo Rosè IGT - Toscana, Tenuta Belguardo	26 €
Occhi di Fata IGT - Toscana, Valle del Sole	26 €

BOLLICINE

Prosecco Terviso DOC - Veneto, Villa Marcello	25 €
Franciacorta Brut DOCG - Lombardia, Elisabetta Abrami	34 €
Franciacorta Saten DOCG - Lombardia, Elisabetta Abrami	45 €
Franciacorta Rosè DOCG - Lombardia, Elisabetta Abrami	45 €

Dal 1° Alberto

LA PIZZERIA CONTEMPORANEA

La cultura e il gusto guidano la selezione delle materie
prime che vengono accuratamente selezionate da aziende
della nostra penisola. Il nostro è un impasto indiretto con
una percentuale di biga; un pre-impasto che conferisce
al prodotto finale friabilità, fragranza e digeribilità.
La lievitazione-maturazione avviene tra le 24 e le 48 ore”.

IN BIGA WE TRUST

menù

Per le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o
intolleranze rivolgendosi al personale in servizio.

PIZZE

Margherita 8,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Basil, EVO Oil

Marinara 7,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Aglio, Origano di Pantelleria, Olio EVO
Tomato Sauce, Garlic, Oregano, EVO Oil

Bufala 11,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Bufala D.O.P Barlotti (Premio Gambero Rosso), Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella di Bufala, Basil, EVO Oil

Piccante 9,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Salame Piccante, Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Hot Pepperoni, Basil, EVO Oil

Prosciutto 10,00 €
Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Crudo di Parma D.O.P, Parmigiano Reggiano D.O.P., Rucola, Pomodorini freschi, Olio EVO
Mozzarella, Raw Ham, Rocket, Cherry Tomatoes, EVO Oil

Tonno e Cipolla 10,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Tonno di Cetara, Cipolla rossa, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Tuna from Cetara, Red onion, EVO Oil

Capricciosa 10,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Prosciutto cotto «Cinque Fiori Eccelenza» fuori cottura (Premio Gambero Rosso), Funghi, Carciofini, Olive taggiasche, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Cinque Fiori Eccellenza Ham, Mushrooms, Artichokes, Taggiasche Olives, EVO Oil

Napoli 8,50 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Capperi di Pantelleria, Acciughe di Cetara, Basilico, origano di Pantelleria, Olio EVO
Tomato sauce, Mozzarella, Pantelleria’s Cappers, Anchovies, Basil, Pantelleria’s origan, EVO Oil

Wurstel 9,50 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Wurstel artigianale, Olio EVO
San Marzano Tomato D.O.P., Mozzarella, Wurstel, EVO Oil

Salsiccia e Friarielli 11,00 €
Provola Affumicata dei Monti Lattari 🍷, Salsiccia della Garfagnana, Fior di Latte Monti Lattari, Friarielli, Olio EVO
Provola Cheese, Tuscan Sausage, Friarielli, EVO Oil

Salsiccia e Patate 10,50 €
Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Salsiccia della Garfagnana, Patate al Forno, Olio EVO
Mozzarella, Tuscan Sausage, Potatoes, EVO Oil

4 Formaggi 9,00 €
Gorgonzola D.O.P, Provola affumicata dei Monti Lattari 🍷, Parmigiano Reggiano D.O.P., Fior di latte dei Monti Lattari, Olio EVO
Gorgonzola Cheese, Provola Cheese, Parmigiano Cheese, Mozzarella, EVO Oil

Da Umberto 11,50 €
Pancetta di Cinta Senese D.O.P., Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Patate al Forno, Stracchino fresco, Olio EVO
Bacon, Mozzarella, Potatoes, Stracchino Cheese, EVO Oil

Norma 11,00 €
Pomodoro S.Marzano D.O.P, Mozzarella Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Melanzane Fritte a funghetto, Ricotta stagionata, Basilico, Olio EVO
Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Ricotta Cheese, Basil, EVO Oil

Amatriciana 11,50 €
Pomodoro S.Marzano D.O.P, Guanciale amatriciano, Pecorino Romano D.O.P, Olio EVO
Tomato Sauce, Bacon, Pecorino Cheese, EVO Oil

A Pizz 13,00 €
Pomodoro S.Marzano D.O.P, Acciughe di Cetara, Stracciatella Pugliese, Olio EVO
Tomato Sauce, Anchovies, Stracciatella Cheese, EVO Oil

Napoletana Sbagliata 12,50 €
Pomodoro del Piennolo D.O.P., Bufala D.O.P., Olive Taggiasche, Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, Basilico fresco, Capperi di Pantelleria, Olio EVO
Piennolo Tomato D.O.P., Bufala Mozzarella, Taggiasche Olives, Anchovies from Cetara, Pantelleria’s Oregano, Basil, Pantelleria’s Cappers, EVO Oil

A Mortazza 12,50 €
Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Mortadella di Bologna I.G.P, Stracciatella Pugliese, Granella di Pistacchio, Olio EVO
Mozzarella, Mortadella, Stracciatella Cheese, Pistachois, EVO Oil

La Bresaola 11,00 €
Pomodoro San Marzano D.O.P., rucola, pomodoro confit, parmigiano reggiano D.O.P., bresaola Punta d’Anca, stracciatella Pugliese
Tomato sauce, Rocket, Bresaola, Stracciatella Cheese, Confit tomato, Parmesan

Pomodorina 11,00 €
Pomodorino giallo, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Provola affumicata dei Monti Lattari, Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria
Yello Tomato, Mozzarella, Provola, Anchovies from Cetara, Pantelleria’s Oregano

PIZZE

Vegetariana 10,00 €
Pomodoro S. Marzano D.O.P, Fior di latte dei Monti Lattari 🍷, Melanzane, Zucchine,Peperoni
Tomato Sauce, Mozzarella, Eggplant, Courgettes,Peppers

PADELLINI

Padellino al vapore ai tre fermenti

La Francesco 14,00 €
Salsiccia della Garfagnana a crudo, Fonduta di Pecorino Toscano D.O.P., pepi selezionati
Raw Tuscan Sausage, Tuscan Pecorino Fondue, selected peppers

La Gino 14,00 €
Mortadella di Bologna I.G.P., Stracciatella Pugliese, Granella di Pistacchio
Mortadella I.G.P., Stracciatella Cheese, Pistachio

La Simone 13,00 €
Stracciatella Pugliese, Acciughe di Cetara, Pomodorino Confit e Polvere di Cappero di Pantelleria
Stracciatella Cheese, Anchovies from Cetara, Confit Tomato and Pantelleria caper powder

La Stefano 10,00 €
Stracciatella Pugliese, Prosciutto crudo di Parma D.O.P., Zest di Limone
Stracciatella Cheese,raw ham, Lemon zest

La Sebastiano 10,00 €
Pomodoro S.Marzano D.O.P., Stracciatella Pugliese, Origano di Pantelleria
Tomato Sauce, Stracciatella Cheese, Pantelleria Oregano

RIPIENE

Quella al Cotto 8,50 €
Fior di Latte dei Monti Lattari 🍷, Prosciutto cotto
Mozzarella cheese, Ham

Quella al Cotto 2.0 9,50 €
Prosciutto cotto, Pesto di pomodori secchi ,Stracciatella pugliese, Rucola
Cooked ham, Dried tomato pesto, Stracciatella from Puglia, Rocket

Quella al Crudo 9,00 €
Prosciutto crudo di Parma D.O.P., Rucola, Pomodorino confit, Parmigiano Reggiano D.O.P.
ham,rocket,Confit tomato,parmesan

Quella di Bologna 9,00 €
Mortadella di bologna I.G.P, Stracciatella pugliese, Marmellata di cipolle rosse, Granella di pistacchio
Mortadella di bologna I.G.P, Stracciatella from Puglia, Red onion jam, Chopped pistachios

Quella con la Finocchiona 8,50 €
Finocchiona I.G.P, Pesto di pomodori secchi, Rucola, Stracciatella pugliese
Finocchiona I.G.P, Dried tomato pesto, Rocket, Stracciatella from Puglia

Quella con la Bresaola 9,00 €
Rucola, Bresaola Punta d’Anca, Parmigiano Reggiano D.O.P., Pomodoro confit
Bresaola, rocket, parmesan, Confit tomato

L’Arabo 9,00 €
Insalata croccante, Crudo di Parma, Pomodoro fresco,Olio EVO
Crispy salad, Parma Raw, Fresh tomato, EVO oil

Mozzarella Senza Lattosio 2,00€ **Coperto** 2,00€