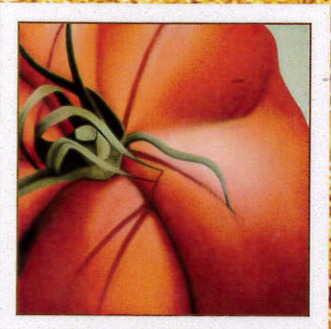
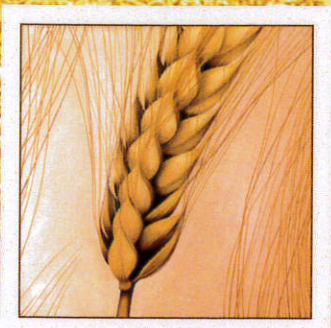




**ORIGINAL PIZZA:
NATURALE DA SEMPRE**

**STAMPATO
SU CARTA
NATURALE**

Labica[®] pizza



La birra

Birre di nostra produzione alla spina



- PRIUS Gr. Alc. 4.7 cl 30 € 3,60 cl 40 € 4,60

Birra chiara di ispirazione belga. Chiamata così perché è stata la prima birra studiata e realizzata dal Birrificio di Carnago Siebter Himmel. Il profumo è tipico delle "BLOND" prevalentemente di frutta esotica, leggermente luppolata e poco alcolica per facilitarne la bevibilità. Grazie al suo corpo suadente si beve con facilità.

Abbinamenti consigliati: pizze classiche con condimenti leggeri, piatti semplici, taglieri, insalate, dessert: frutta estiva.



- NUCE Gr. Alc. 7.2 cl 30 € 3,90 cl 40 € 4,90

Birra ispirata al classico stile d'abbazia Dubbel. Con il suo colore marrone e la sua schiuma beige, al naso si presenta con delicate note di banana e di spezie tipiche dei grandi lieviti trappisti. Nel suo sapore dolce si mescolano gli aromi di uva passa, nocciole e dei malti tostati che precedono un finale pulito.

Abbinamenti consigliati: pizze con salumi e verdure, cozze e capesante anche gratinate, carni bianche e uova con salsa.

Birre di nostra produzione in bottiglia



- PRIUS bott. cl 75 € 11,00

Chiamata così perché è stata la prima birra studiata e realizzata dal Birrificio di Carnago Siebter Himmel.

Asporto € 7,70



- WIT-FLOS bott. cl 75 € 11,00

Che in flammingo vuol dire bianca, come la tipica opalescenza data dal frumento che vela il suo colore giallo pallido. Fresca e citrica al gusto.

Asporto € 7,70



- AES bott. cl 75 € 12,00

Birra ispirata alle Spéciales Belges. Dall'aspetto limpido e dal colore ambrato, si caratterizza subito per il profumo intenso dei malti caramellati e da un delicato fruttato.

Asporto € 8,40



- NUCE bott. cl 75 € 12,00

Birra ispirata alle dubbel d'abbazia, colore marrone e schiuma beige, si presenta con delicate note di banana e spezie tipiche dei grandi lieviti trappisti.

Asporto € 8,40



- QUIS HOC bott. cl 75 € 12,00

Un nome provocante "chi può" per questa birra dal colore biondo carico. Birra per intenditori, piacevole e accattivante, da non sottovalutare vista la sua gradazione.

Asporto € 8,40



- Birra di Natale già brassata, ma non ancora pronta. La sua data di presentazione sarà il giorno di San Nicola il 6 Dicembre.

Le birre sono prodotte nel nostro birrificio
SIEBTER HIMMEL sito in Carnago - Via Monte Rosa 33
 Il birrificio di produzione è sempre visitabile
 (su prenotazione)
www.siebterhimmel.it

Vino



Spumanti

- Prosecco rustico
- Prosecco rosato
- Franciacorta brut

Nino Franco
Nino Franco
Ca' del Bosco

Veneto
Veneto
Lombardia

€ 15,00
€ 15,00
€ 40,00

Bianchi

- Falanghina
- Greco di tufo
- Chardonnay Gaun
- Pinot Grigio
- Pinot Bianco
- Gewurztraminer

Feudi S. Gregorio
Feudi S. Gregorio
A. Lageder
A. Lageder
Colterenzio
Colterenzio

Campania
Campania
A. Adige**
A. Adige**
A. Adige
A. Adige

€ 14,90
€ 16,90
€ 21,00
€ 24,00
€ 14,00
€ 16,00

Rossi

- Barbera d'Asti
- Lagrein e Merlot Beta Delta
- Kalterese clas.
- Chianti
- Sangiovese tutto Natura

Forteto della Laja
A. Lageder
A. Lageder
Gratena
Rubbia al Colle

Piemonte
A. Adige**
A. Adige**
Toscana*
Toscana*

€ 13,00
€ 28,00
€ 16,00
€ 16,00
€ 19,50

Vino alla spina

- Vino bianco o rosso

cl 25
cl 50
cl 100

€ 2,90
€ 5,50
€ 10,00

- * vino biologico
- ** vino biodinamico

Tutti i nostri vini sono DOC (denominazione d'origine controllata)
L'abuso d'alcol è dannoso per la salute. Si consiglia di consumarlo con moderazione.
Non si serve alcol ai minori di 16 anni.

Acqua, Bevande, Caffè...

Acqua e bibite

- Acqua naturalizzata gas o naturale km 0
- Acqua naturalizzata gas o naturale km 0
- Coca Cola, Fanta, Sprite, Tonic
- Succhi bio
- Mela, pera, albicocca, pesca

lt. 0,50
lt. 0,75

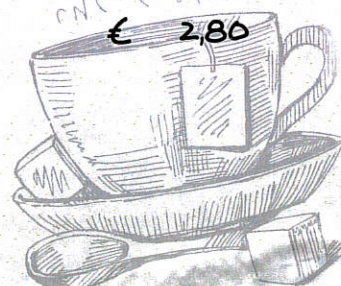
cl 200

€ 1,80
€ 2,70
€ 3,00
€ 2,80

Caffetteria, distillati, liquori

- Caffè
- Caffè corretto
- Cappuccino, tè e camomilla
- Grappe, amari e limoncello
- Grappe aromatiche e distillati di frutta

€ 1,50
€ 2,00
€ 2,50
€ 4,00
€ 5,00



Aspettando la pizza

Salumi tipici italiani (IGP) senza glutine

- Tagliere di prosciutto di Parma
- Tagliere misto di prosciutto, pancetta e salame
- Tagliere di formaggi
- Mozzarella di bufala (D.o.p.)
- Pane tostato con burrata
- Pane tostato con formaggio e speck
- Pane tostato con formaggio e salmone
- Crostini misti caldi



€ 12,00

€ 10,00

€ 11,00

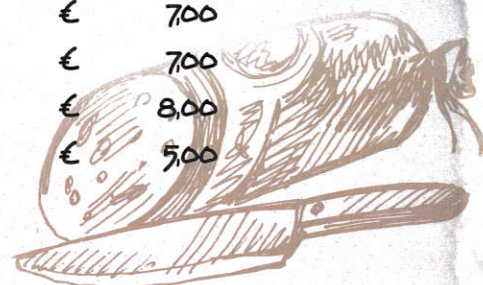
€ 11,00

€ 7,00

€ 7,00

€ 8,00

€ 5,00



Le insalate

SONO SEMPRE ACCOMPAGNATE
DA PANE CROCCANTE CALDO

- Caprese: pomodoro, mozzarella di bufala, (D.O.P.) basilico e olio extravergine
- Emilia: insalata, prosciutto cotto, mais e scaglie di grana condita con olio extravergine e aceto balsamico
- Maremma: insalata, patate, gamberetti, olive, condita con olio e limone
- Latteria: insalata, carote, formaggio di latteria, pecorino e mozzarella di bufala, condita con crema di yogurt
- Bonito: insalata, carote, olive pomodoro fresco e tonno sott'olio, condita con salsa rosa
- Vegetariana: insalata mista, germogli di spinaci, carote, pomodoro, condita con olio extravergine e aceto di vino



€ 11,00

€ 11,50

€ 11,50

€ 12,00

€ 12,00

€ 8,50

Coperto e servizio

€ 2,00

Le variazioni ai piatti costano ad ogni aggiunta

€ 1,50

Original Fabbrica Pizza

ORIGINAL FABBRICA PIZZA

Leggera fragrante, croccante e gustosa. Le pizze tradizionali metodo Fabbrica Pizza sono sottili, fragranti e croccanti, fatte con un impasto da noi studiato per garantire la migliore cottura, leggerezza e digeribilità. Sono condite con mozzarella di latte vaccino. L'impasto non contiene lievito.

Pizze tradizionali

- Margherita: pomodoro, mozzarella € 7,20
- Marinara: pomodoro, aglio, origano, acciughe € 6,80
- Napoli: pomodoro, mozzarella e acciughe € 8,00
- 4 Stagioni: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, carciofi e funghi € 9,40
- Capricciosa: pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, salame piccante € 9,40
- Sicilia: pomodoro, mozzarella, capperi e olive € 9,00
- Romana: pomodoro, mozzarella, ricotta e capperi € 8,80
- Calabria: pomodoro, mozzarella, salame piccante € 8,80
- Calzone: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e grana € 9,50

Pizze alle verdure

- Melanzane: pomodoro, mozzarella e melanzane € 8,60
- Zucchine: pomodoro, mozzarella, zucchine, rosmarino, prosciutto cotto € 9,10
- 4 Verdure: pomodoro, mozzarella, verdure fresche € 9,10
- Trevigiana: pomodoro, mozzarella, trevigiana, ricotta e pepe € 9,10
- Primavera: pomodoro, mozzarella, melanzane, rucola e pomodoro fresco € 9,30

Pizze ai formaggi

- 4 Formaggi: mozzarella, taleggio, parmigiano e gorgonzola € 8,00
- Lodi: mozzarella, gorgonzola, mele e noci € 8,40
- Heidi: mozzarella, formaggio di capra, basilico, pepe macinato € 9,00
- Fumosa: scamorza affumicata, prosciutto cotto, trevigiana € 9,10

Pizze ai salumi

- Parma: pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e grana € 9,40
- Gustosa: pomodoro, mozzarella, melanzane e pancetta € 9,20
- Prosciutto: pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e origano € 9,10
- Tedesca: pomodoro, mozzarella, wurstel e origano € 8,10
- Valtellina: pomodoro, mozzarella, bresaola e grana € 9,10

Pizze al pesce

- Tonnara: pomodoro, mozzarella, tonno e origano € 9,10
- Gamberetti: pomodoro, mozzarella, gamberetti e rucola € 9,90
- Norvegia: scamorza, salmone affumicato e erba cipollina € 10,80
- Pescatora: pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti, piovra € 11,00

Original Fabbrica Pizza Bio Kamut®



Le integrali

L'impasto è preparato con farina integrale, integrale Bio Kamut e farina 00 e non contiene lievito. Le pizze così ottenute rimangono sottili, leggere, croccanti e molto digeribili.

- Bio integrale:
pomodoro, mozzarella di bufala e origano
- Bio naturale:
pomodoro, mozzarella di bufala e verdure fresche
- Bio spinaci:
pomodoro, mozzarella fior di latte,
spinaci e grana a scaglie
- Bio fresca:
pomodoro, mozzarella fior di latte,
pomodorini a spicchi, rucola e grana
- Bio e gusto:
pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta,
pomodoro a fette e grana

€ 9,40

€ 10,20

€ 9,40

€ 9,40

€ 8,40

Focacce *farcite*

Sono due strati di pasta di pizza con la guarnizione nel mezzo.
L'impasto è lo stesso delle Original Fabbrica Pizza
La base del condimento è crema di crescenza.

- Tipo Recco:
- Tipo Emilia con prosciutto cotto
- Tipo tirole con speck
- Tipo mare con salmone affumicato
- Focaccia croccante all'olio extravergine e rosmarino

€ 9,00

€ 10,00

€ 10,00

€ 11,00

€ 3,00

No glutine



- No glutine 1* - Margherita:
pomodoro, mozzarella fior di latte e basilico
- No glutine 2* - Verdure:
pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine,
melanzane e peperoni
- No glutine 3* - Prosciutto:
pomodoro, mozzarella fior di latte,
prosciutto crudo e grana
- No glutine 4* - Focaccia:
rosmarino e olio (da accompagnare ai nostri taglieri)

€ 8,50

€ 9,00

€ 10,00

€ 4,00

Le napoletane

Le pizze alla napoletana sono tutte preparate con mozzarella di bufala (D.O.P.) di Casa Madaio.

Le pizze "regina" sono preparate con il classico impasto alla napoletana, a lievitazione naturale con lievito madre. Al palato rimangono morbide e con un gusto di pane appena sfornato.

- Regina margherita:
pomodoro, mozzarella, grana e basilico € 8,50
- Regina di Napoli:
pomodoro, mozzarella, acciughe, grana e basilico € 9,50
- Regine d'estate:
pomodoro, mozzarella, pomodorini, rucola, grana e basilico € 10,50
- Regina di Sicilia:
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, olive, grana e basilico € 9,80
- Regina di Parma:
pomodoro, mozzarella, prosciutto di Parma, grana e basilico € 9,90
- Regina del diavolo:
pomodoro, mozzarella, salame piccante, grana e basilico € 9,50
- Regina del pastore:
pomodoro, mozzarella, ricotta, grana e basilico € 9,50
- Regina dei mari:
pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti e salmone € 11,00

Le paste

Le paste sono un nuovo prodotto preparato dalla Barilla. Come metodo di conservazione vengono utilizzati l'abbattimento e lo stoccaggio a meno 18°. Questi prodotti ci permettono di servirvi un piatto con standard qualitativo Barilla, per garantirvi sempre una qualità certificata. Siamo certi che la trasparenza che ci ha sempre contraddistinto nell'informarvi su prodotti e metodi da noi utilizzati, sarà ancora una volta gradita.

Fusilli

- Con sugo di pomodoro € 8,50
- Con sugo ai formaggi € 7,50

Tagliatelle

- Con sugo alla carbonara € 8,50
- Con ragù alla bolognese € 8,50

Gnocchi

- Con sugo ai formaggi € 7,50
- Con sugo al pesto € 7,50

Ripiene

- Ricotta e spinaci con burro e parmigiano € 9,00
- Ravioli al gorgonzola con sugo ai formaggi € 9,00

Fabbrica pizza



info@fabbricapizza.com
www.fabbricapizza.com

Gruppo Settimocielo

Fabbrica pizza

Varese Via G. Ferrari, 5 - (C.so Matteotti)

Tel. 0332.232.939

Gallarate Largo Camussi, 6

Tel. 0331.795.788

Busto Arsizio Via Tosi, 9

Tel. 0331.670.715

Legnano Via Crispi, 17 - (ang. P.zza IV Novembre)

Tel. 0331.453.997

Saronno Via S. Giuseppe, 26

Tel. 02.962.483.88

Compagnia delle Cozze

Dove la pizza è vera napoletana

Gallarate Piazza Risorgimento, 8

Tel. 0331.776.933

www.compagniadellecozze.it



Officina di produzione e Ristorante birrario:

Carnago Via Monte Rosa, 33

Tel. 0331.1602020

www.siebterhimmel.it

Brew Pub

Castellanza Viale Borri, 15

Tel. 0331.547.075