



Fabbrica pizza®

P I Z Z E R I A C O N T E M P O R A N E A

Coperto e servizio 2.00

Non è possibile più di una variazione a piatto. Costo variazione da 1.50 a 4.00

Ogni nostra pizza può essere personalizzata con l'impasto che preferite.

Tutte le pizze possono esser realizzate con mozzarella senza lattosio - 2.50

Tutti i prezzi sono espressi in euro.

Per informazioni su ingredienti ed allergeni è possibile consultare apposita documentazione fornita a richiesta dal personale in servizio.

In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento c.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del dlgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

ELENCO DEGLI ALLERGENI 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati

Aspettando la pizza...

Una gustosa attesa

* <i>La burrata</i> 7	10.50
125 gr di burrata con pomodorini, insalata fresca e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* <i>La bufala</i> 7	12.50
150 gr di bufala campana DOP con pomodoro, basilico e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* <i>Bruschetta con pomodorini, carciofi sott'olio, olive taggiasche e capperi</i> 1	7.50
Condita con olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* <i>Bruschette mediterranee</i> 1	5.50
Con pomodoro e basilico (senz'aglio)	
<i>Bruschette dello chef</i> 1,4	7.50
Con stracciatella e filetti di acciughe 100% di Sicilia	

I nostri salumi

<i>Prosciutto crudo stagionato</i> 7	12.50
Prosciutto crudo stagionato (accuratamente privato del grasso) e Parmigiano Reggiano DOP	
<i>Il tagliere della compagnia</i> 7	20.00
Tagliere di salumi misti con carciofi sott'olio	
<i>Bresaola, rucola e grana</i> 7	10.50

Original®

Pizze sottili, friabili e leggere

* Marinara ¹	7.00
Passata di pomodoro BIO, aglio fresco e origano	
* Margherita ^{1,7}	8.30
Passata di pomodoro BIO, mozzarella e basilico	
Napoletana ^{1,4,7}	9.30
Passata di pomodoro BIO, mozzarella e filetti di acciughe 100% di Sicilia	
* Sicilia ^{1,7}	10.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, capperi di Salina, olive taggiasche 100% e basilico	
* Romana ^{1,7}	10.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, pomodorini freschi, scaglie di ricotta stagionata e capperi di Salina	
Gustosa ^{1,7}	10.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, melanzane fresche e pancetta piacentina DOP	
Parma ^{1,7}	12.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, rucola, prosciutto crudo stagionato (accuratamente privato del grasso) e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP	
Calabria ^{1,7}	11.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, spianata calabra, patate al vapore e 'Nduja di Spilinga 100%	
Zucchine e prosciutto ^{1,7}	10.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto a vapore (accuratamente privato del grasso) e rosmarino	
Prosciutto e funghi ^{1,7}	10.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, prosciutto cotto a vapore (accuratamente privato del grasso) e funghi champignon	
4 stagioni ^{1,7}	11.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto a vapore (accuratamente privato del grasso) olive taggiasche e funghi champignon	
* 4 formaggi ^{1,7,8}	11.90
Mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio, scamorza e gherigli di noci	

Senza lievito aggiunto, solo fermentazione spontanea e lunga maturazione.

Queste pizze sono preparate con un pre impasto (BIGA) di 20 ore a 18 gradi di temperatura. L'impasto finale viene fatto il giorno seguente senza aggiunta di lievito e messo a maturare per altre 24/36 ore. Utilizziamo farine siciliane di grani antichi del Molino Riggi e farina biologica Petra 1 macinata a pietra del Molino Quaglia. Il risultato sono pizze uniche, friabili, leggere e fragranti, con un gusto di grano estremamente equilibrato.

I piatti con una stellina arancione * sono vegetariani

Original® Integrale BIO

Pizze sottili con impasto integrale, friabili e leggere

* Integrale ^{1,7}	9.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e origano	
* Naturale ^{1,7}	10.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, zucchine, peperoni e pomodorini freschi Le verdure sono messe a crudo prima della cottura	
* La burrosa ^{1,7}	12.60
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, burrata intera e pomodorini freschi	
Bologna e zola ^{1,7,8}	11.90
Mozzarella, gorgonzola dolce, mortadella Bologna e pistacchi	
Piacenza ^{1,7}	11.20
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, pomodorini freschi, pancetta piacentina DOP	
Emilia ^{1,7}	11.90
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, prosciutto cotto a vapore (accuratamente privato del grasso), scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e glassa di aceto balsamico di Modena	
* Funghi e ricotta ^{1,7}	11.70
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, ricotta salata, funghi champignon e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
Pescatora ^{1,2,4,7}	13.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, patate al vapore, filetti di tonno, salmone affumicato norvegese e gamberetti	
Tonno e cipolla di Tropea ^{1,4,7}	11.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea e olio EVO agli agrumi e prezzemolo	
Leggera ^{1,2,7}	12.60
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, gamberetti e rucola	
* Ortolana ^{1,7}	11.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, melanzane pomodorini freschi e rucola	
* Vesuviana ^{1,7}	13.00
Passata di pomodoro BIO, bufala, friarielli e pomodorini secchi	

Senza lievito aggiunto, solo fermentazione spontanea e lunga maturazione.

Queste pizze sono preparate con un pre impasto (BIGA) di 20 ore a 18 gradi di temperatura. L'impasto finale viene fatto il giorno seguente senza aggiunta di lievito e messo a maturare per altre 24/36 ore. Utilizziamo farine siciliane di grani antichi del Molino Riggi e farina biologica Petra 9 macinata a pietra del Molino Quaglia. Il risultato sono pizze uniche, friabili, leggere e fragranti, con un gusto di grano estremamente equilibrato.

Le buone dentro

Focacce farcite

Su richiesta anche con impasto **Original® Integrale BIO**

* Tipo Recco ^{1,7}	9.80
Farcita con crescenza, e guarnita con olive taggiasche 100%, sale grosso e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
La buona di mare ^{1,7}	12.50
Farcita con mozzarella, patate al vapore, salmone affumicato norvegese e guarnita con songino, pomodoro e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* La buona di terra ^{1,7,8}	11.50
Farcita con mozzarella, taleggio, noci e guarnita con scaglie di ricotta stagionata	
* La contadina ^{1,7}	11.80
Farcita con mozzarella, gorgonzola, olive e guarnita con pomodorini, origano, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* La burrata e pomodorini ^{1,7}	12.50
Farcita con mozzarella e guarnita con burrata, pomodorini freschi, origano, olive taggiasche e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* La buona di campo ^{1,7}	11.00
Farcita con crescenza, songino, olive e guarnita con insalata, carote e pomodorini	

Le focacce "Le buone dentro", vengono preparate con farine Molino Quaglia e farina rimacinata Bio del Molino Riggi. Sono tutte farine di grano biologico coltivate in Italia con metodo integrato. Focacce realizzate con due sottili strati di pasta senza lievito, farcite nel mezzo e guarnite in superficie.

Regina

Pizze tradizionali lievitate

Regine Rosse

* Regina Margherita ^{1,7}	8.80
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, basilico e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
* Regina Bufala e pomodorini ^{1,7}	11.70
Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, pomodorini e basilico	
Regina Campania ^{1,4,7}	11.50
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, acciughe 100% di Sicilia e olio extravergine di oliva bio Casa Alessio	
Regina Calabria ^{1,7}	12.00
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, patate al vapore, spianata calabra e 'Nduja di Spilinga 100%	
Regina Tropea ^{1,4,7}	12.00
Passata di pomodoro BIO, mozzarella, filetti di tonno sott'olio, cipolla rossa di Tropea, olio EVO agli agrumi e prezzemolo	
Calzone del Re ^{1,7}	12.00
Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, prosciutto cotto (accuratamente privato del grasso) a vapore e funghi champignon	

Regine Bianche

Nocciole e prosciutto ^{1,7,8}	11.90
Mozzarella di bufala DOP, prosciutto cotto a vapore (accuratamente privato del grasso) e nocciole piemontesi tostate	
Rucola e Parma ^{1,7}	13.00
Mozzarella, prosciutto crudo stagionato (accuratamente privato del grasso), rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP	
Zucchine e gamberetti ^{1,7,14}	12.60
Mozzarella, zucchine fresche e gamberetti	
Pistacchi e Bologna ^{1,7,8}	12.50
Mozzarella, gorgonzola dolce, mortadella Bologna IGP e pistacchi	
Regina Nordic ^{1,4,7}	14.00
Mozzarella di bufala DOP, olio extravergine di oliva bio Casa Alessio, songino e salmone norvegese affumicato	
Pescato del giorno ^{1,2,4,7}	14.00
Mozzarella, gamberetti, salmone norvegese affumicato, filetti di tonno e filetti di acciughe 100% di Sicilia	
* Focaccia Evo ¹	4.50
Con olio extravergine di oliva bio Casa Alessio, origano e sale naturale	

Le pizze Regina vengono realizzate con farina Unica e Petra 1 del Molino Quaglia, ottenute da grano coltivato in Italia con metodo integrato e macinate a pietra. Il segreto di questo impasto è la lunga lievitazione. Le pizze Regina quindi, si presentano con una consistenza morbida e con il cornicione gonfio e dorato, il classico profumo di pane appena sfornato e una sapidità discreta, tendente al dolce.

I piatti con una stellina arancione * sono vegetariani

GlutenOK

Pizze preparate con farine senza glutine

* <i>GlutenOK - Focaccia</i> ^{(1),7}	6.00
Olio extravergine di oliva bio Casa Alessio, rosmarino fresco e sale naturale	
* <i>GlutenOK - Margherita</i> ^{(1),7}	10.00
Polpa di pomodoro BIO, mozzarella	
* <i>GlutenOK - Verdure</i> ^{(1),7}	11.50
Polpa di pomodoro BIO, mozzarella, zucchine, melanzane e pomodorini	
<i>GlutenOK - Parma</i> ^{(1),7}	13.50
Polpa di pomodoro BIO, mozzarella, prosciutto crudo stagionato (accuratamente privato del grasso), rucola e Parmigiano Reggiano DOP	

NOTA IMPORTANTE PER I CLIENTI CELIACI

Le basi GlutenOK, sono realizzate con farine senza glutine, lavorate con attenzione per ridurre al minimo le contaminazioni. Tuttavia non può essere garantita la totale assenza di glutine in quanto non sono disponibili ambienti di lavoro separati.

Sono ideali per diete povere di glutine, ma NON GARANTITE PER CELIACI.

Le alternative...

La pasta

Calamarata alla Norma con ricotta salata	1,7,12,14	12.50
Calamarata al ragù di polpo	1,9,12,14	12.50
* Spaghettone cacio e pepe Senatore Cappelli	1,7	12.50
Spaghettone amatriciana Senatore Cappelli	1,7	12.50
* Tortelli ripieni di mozzarella e basilico	1,7	10.90
Conditi con burro e salvia		
Tronchetti al salmone	1,3,7	12.50
Gnocchi di patate allungati conditi con salmone e panna		
* Orecchiette	1,3,7	10.90
Condite con ragù o pomodoro		
* Tagliatelle all'uovo	1,3,7	10.90
Condite con ragù o sugo di pomodoro e Parmigiano Reggiano DOP		

Le insalate (servite con focaccina croccante)

Tiepide



Salmone & patate	1,4	12.50
Farro, carote, patate, olive riviera, songino, salmone affumicato norvegese. Servita con focaccia		
Pollo & ceci	1	12.00
Farro, ceci, carote, petto di pollo e songino. Servita con focaccia		

Fredde

Bufala & pomodoro	1,7	12.50
Riso venere, ceci, carote, germogli di spinaci, pomodorini, mozzarella di bufala. Servita con focaccia		
Niçoise	1,4	12.50
Filetti di tonno, uova sode, filetti di acciughe, patate, carote, songino, pomodorini. Servita con focaccia		
* Insalata mista Natura		<i>Small</i> 7.00
Insalata scarola, pomodorini, patate, finocchio, carote e olive nere		<i>Large</i> 9.00

I piatti con una stellina arancione * sono vegetariani

Birre

Birre alla spina

Bionda 4,4%

Birra bionda chiara e leggera (Artigianale locale - Birrificio Settimo)

300 ml. **4.50**

400 ml. **5.50**

Rossa 7%

Birra rossa maltata e morbida (Artigianale locale - Birrificio Settimo)

300 ml. **5.00**

400 ml. **6.00**

Birre artigianali in bottiglia

Serviamo unicamente birre artigianali locali perché crediamo nella qualità delle materie prime, nella bontà delle lavorazioni artigianali, nella valorizzazione dei prodotti locali, ma soprattutto perché amiamo la buona Birra!



Birra	Stile	Vol. Alc.	Amaro percepito	
T+ Rossa con profumo di malti tostati e luppoli americani (pompelmo, agrumato). In bocca è rotonda con note tostate e "biscottate" tipiche del malto. Finale secco.	USA Bitter Ale senza glutine	5,6%	●●●○○	330 ml. 6.50
Omnibus Lager bionda di ispirazione tedesca con profumo di luppolo e note di malto e miele. Il sorso è fresco e dissetante con un finale pulito.	Pilsner senza glutine	4,5%	●○○○○	330 ml. 6.50
3K Birra chiara leggera ma di carattere intenso. Profumi esotici e agrumati tipici dei luppoli americani. In bocca ha un corpo suadente, il finale è secco e luppolato.	Session IPA senza glutine	4,4%	●●●●○	330 ml. 6.50
Bulli Colore dorato, con profumi tropicali, resinosi e agrumati, tipici dell'abbondante luppolatura. Al palato è da prima setosa e morbida, poi lascia spazio ad un amaro deciso ma ben bilanciato.	West Coast IPA	6,5%	●●●●○	330 ml. 6.00
Prius Birra chiara con profumi tipici del lievito belga: ananas, floreale e leggermente speziata. La bevuta è morbida e rotonda ma lascia spazio ad un finale secco e moderatamente luppolato.	Belgian Blond Ale	4,7%	●●○○○	330 ml. 6.00 750 ml. 12.00
Levis Birra chiara leggera con intriganti profumi di pesca, agrumi ed erbaceo. In bocca è ricca e secca, con finale amaricante.	Pale Ale	3,8%	●●●○○	330 ml. 6.00 750 ml. 12.50
Wit-flos Birra parzialmente di frumento dal gusto morbido e fresco. Il bouquet di fiori e spezie rende questa birra ideale in abbinamento o anche da sola.	Blanche	5,3%	○○○○○	330 ml. 6.00 750 ml. 12.50

Birre

Birre artigianali in bottiglia

Serviamo unicamente birre artigianali locali perché crediamo nella qualità delle materie prime, nella bontà delle lavorazioni artigianali, nella valorizzazione dei prodotti locali, ma soprattutto perché amiamo la buona Birra!



Birra	Stile	Vol. Alc.	Amaro percepito	
Nuce	Dubbel	7,2%	○○○○○	330 ml. 6.00 750 ml. 13.00
Rossa dai profumi tostati, speziati e fruttati tipici del malto e lievito belga. In bocca è morbida, con sentore di cioccolato e nocciole.				
Quis Hoc	Tripel	8,5%	●○○○○	330 ml. 6.00 750 ml. 13.20
Colore dorato e corpo intenso. Una birra di ispirazione belga capace di nascondere la sua gradazione con profumi di banana, pesca, fiori e zucchero candito. Morbida e setosa, finale secco e pulito.				
Refly 	Honey Ale	6,5%	●○○○○	330 ml. 6.00 750 ml. 13.10
Birra di color rame con miele del varesotto si caratterizza per il suo profumo di fiori e miele. Il corpo è snello e gradevolmente speziato. La sua morbidezza è affabile e mai stucchevole.				
Triskell 	Stout	5,0%	●○○○○	330 ml. 6.00 750 ml. 12.00
Birra scura color mogano e schiuma consistente. Sentori tipici di liquirizia, toffee e tostato. In bocca sorprende per un corpo snello ma pieno e un finale pulito. Ottima in abbinamento con prodotti ittici.				
Rusca	Kerst	10,0%	●●○○○	750 ml. 13.50
Birra color rame invernale caratterizzata dai profumi di spezie (cardamomo) e fruttato (uva sultanina, albicocca e prugna). Il corpo è rotondo, vellutato ed etilico, mentre il finale è persistente e morbido.				



Categoria: OATMEAL STOUT
Triskell - Medaglia d'oro



Categoria: HONEY BEER
Re•fly - Medaglia di bronzo

La carta dei vini

I nostri vini sono selezionati privilegiando le qualità delle colture biologiche o biodinamiche, al fine di proporre dei vini autentici, sostenibili (prodotti senza il ricorso a pesticidi, diserbanti o agenti chimici), ma soprattutto capaci di trasmettere l'emozione della terra.

Bolle

Prosecco - *Prosecco Superiore DOC Treviso Brut*
Az. Ag. Col Sandago (Veneto)

Bott. **28.00**

Rossi

Pinot Noir - *Biodinamico*
Alois Lageder (Alto Adige)

Bott. **25.00**

Rosso rubino dagli aromi fruttati (ciliegia) e corpo moderato. In bocca sensazioni vellutate e speziate.

Naturalmente rosso - *Sangiovese*
Az. Ag. Le Verzure (Toscana)

Bott. **22.00**

Presenta un colore rosso rubino intenso, un profumo delicato, pacatamente speziato, con note di ciliegia. Il corpo è snello, ma affabile, con tannini setosi e una trama fitta, ma di facile bevuta. Affinato in anfora.

Bianchi

Pinot Grigio *Le Colline dei Filari*

Bott. **25.00**

Naturalmente Bianco - *Trebbiano*
Az. Ag. Le Verzure (Toscana)

Bott. **22.00**

Presenta un colore giallo paglierino con profumi di frutta e fiori appena colti. In bocca è fresco, gentile e delicato.

Vini al calice

Naturale rosso / bianco

Bicc. **6.50**

L'offerta può variare in base alla stagionalità: chiedi al personale i vini rossi disponibili al calice

Prosecco - *Prosecco Superiore DOC Treviso Brut*
Az. Ag. Col Sandago (Veneto)

Bicc. **6.50**

Pinot grigio
Le Colline dei Filari

Bicc. **6.50**

La nostra offerta di vini varia in base alla stagionalità: vi preghiamo di chiedere al personale le etichette attualmente disponibili.

Bibite e bevande

Bibite biologiche

<i>Aranciata</i>	275 ml. 4.00
<i>Chinotto</i>	
<i>Gassosa</i>	

Bibite

<i>Coca Cola</i>	330 ml. 3.00
<i>Coca Cola Zero</i>	330 ml. 3.00
<i>Coca Cola Zero Zero</i>	330 ml. 3.20
<i>Fanta</i>	330 ml. 3.00
<i>Sprite</i>	330 ml. 3.00
<i>Acqua Tonica</i>	200 ml. 4.00
<i>Thè al limone</i>	330 ml. 4.00
<i>Thè alla pesca</i>	330 ml. 4.00

Acqua

Abbiamo scelto di rispettare l'ambiente servendo acqua microfiltrata e periodicamente analizzata e certificata.

<i>Gassata o Naturale</i>	750 ml. 2.50
---------------------------	---------------------

<i>Surgiva</i>	750 ml. 4.00
in vetro, naturale o frizzante	

Gli aperitivi

<i>Crodino</i>	4.00
Analcolico bitter, ghiaccio e fetta di arancia	

<i>Gin Tonic</i>	9.00/12.00
Gin (a scelta), tonica	

<i>Vodka Tonic</i>	9.00
Vodka, tonica	

<i>Spritz Aperol</i>	8.00
Prosecco, Aperol e fetta di arancia	

<i>Spritz Campari</i>	8.00
Prosecco, Bitter Campari e fetta di arancia	

Per concludere...

Grappe

Grappa di uve Moscato aromatica	<i>Bicc.</i> 5.00
Grappa Schiava secca	<i>Bicc.</i> 5.00
Grappa invecchiata in barrique	<i>Bicc.</i> 6.00

Amari e digestivi

Amari e liquori classici	<i>Bicc.</i> 5.00
Selezionati	<i>Bicc.</i> 8.00

Caffetteria

Caffè	1.60
Caffè macchiato	1.70
Caffè decaffeinato	2.00
Caffè Americano	1.70
Caffè d'orzo	2.50
Caffè ginseng	2.50
Cappuccino	2.50
Thè caldo	2.00

Fabbrica pizza®

P I Z Z E R I A C O N T E M P O R A N E A

VARESE

Via G. Ferrari, 5 - 0332.232.939

BUSTO ARSIZIO

Via Cardinal Tosi, 9 - 0331.670.715

GALLARATE

Largo Camussi, 6 - 0331.795.788

LEGNANO

Via Crispi, 17 - 0331.453.997

SARONNO

Via S. Giuseppe, 26 - 02.962.483.88

f Fabbrica Pizza @ @fabbrica.pizza
www.fabbricapizza.com