

ALVEOLA'

PIZZERIA



QUALITÀ
STAGIONALITÀ
RICERCA
CREATIVITÀ

...nasce dall'esperienza Rocca d'Asolo,
la storica pizzeria di famiglia,

...un laboratorio di lieviti e farine
in continua sperimentazione,
votato alla naturalezza
e alla digeribilità,

...un mondo di gusti e di profumi
ispirati al territorio
e alla stagionalità degli ingredienti,
preparati freschi ogni giorno
con le nostre mani.

STAGIONALI

Le verdure, che la stagione estiva generosamente ci regala, utilizzate nelle nostre proposte stagionali, provengono dall'azienda agricola della nostra famiglia, la quale si basa su una coltivazione votata alla naturalezza, senza l'utilizzo di prodotti chimici, e nel rispetto della stagionalità!

DALL'ORTO

fiordilatte¹, verdure di stagione del nostro orto
(cubetti di zucca, broccoli, melanzane, datterino confit, cipolla caramellata)

€ 9.00

FIAMMA

crema di funghi home-made, fiordilatte¹, porcini, scaglie di Grana Padano
Prosciutto cotto alla fiamma veneto, olio al prezzemolo

€ 12.00

PORCINO GAMBERONI

pomodoro, fiordilatte¹, porcini, Gamberoni imperiali⁵, prezzemolo

€ 13.00

VIANDANTE 2.0

pomodoro, fiordilatte¹, melanzane, Morlacco del Grappa¹,
Prosciutto cotto alla fiamma veneto

€ 10.50

VIOLINA

provola¹ (fiordilatte affumicato), cubetti di zucca al forno,
cipolla rossa caramellata, noci³

€ 9.00

SOLE D'AUTUNNO

crema di zucca, fiordilatte¹, funghi misti di stagione,
salsiccia nostrana, Morlacco del Grappa¹

€ 10.50

SALE IN ZUCCA

crema di zucca home made, fiordilatte¹, gorgonzola DOP¹,
Speck del Campiglio 6 mesi

€ 9.50

MARGHERITE

SELEZIONE DI MARGHERITE semplicemente pomodoro, mozzarella e basilico...

BUFALA 2.0

passata e filetti di pomodoro pelato,
mozzarella di bufala campana DOP dopo cottura¹,
olio EVO a crudo, basilico fresco

€ 8.50

PIENNOLO

(bianca) fiordilatte¹, pomodorini rossi del Piennolo,
scaglie di Grana Padano,
olio EVO a crudo, basilico fresco

€ 8.00

BURRATINA

passata di pomodoro, pomodorini rossi del Piennolo,
Burratina pugliese 100gr¹,
olio EVO a crudo, basilico fresco

€ 8.00

ALLA NAPOLETANA impasto tipico della tradizione napoletana, impastato a mano, dal cornicione alto e morbido, leggero e fragrante. Noi lo consigliamo in versione classica o con l'aggiunta di ingredienti della tradizione.

NAPOLETANA MARINARA

passata e filetti di pomodoro pelato, olio, aglio, origano

€ 5.50

NAPOLETANA MARGHERITA

passata e filetti di pomodoro pelato, fiordilatte¹,
olio EVO a crudo, basilico fresco

€ 6.50

NAPOLETANA BUFALA

passata e filetti di pomodoro pelato,
mozzarella di bufala campana DOP¹,
olio EVO a crudo, basilico fresco

€ 8.00

CREATIVE

MONFERRINA

pomodoro, fiordilatte¹, funghi misti di nostra preparazione*, Pancetta Arrotolata, gratinatura di Grana Padano, prezzemolo

€ 9.00

GARFAGNANA

(bianca) crema di tartufo, fiordilatte¹, Porcini, prezzemolo

€ 10.00

TRAMONTI

pomodoro, fiordilatte¹, funghi misti di nostra preparazione*, Speck del Campiglio 6 mesi, Asiago DOP¹

€ 9.50

MIELNOCE

pomodoro, fiordilatte¹, selezione di formaggi¹, miele di castagno, noci³

€ 8.50

SUPERBA

pomodoro, fiordilatte¹, zucchine, gorgonzola DOP¹, noci³

€ 8.00

TERRA E MARE

pomodoro, fiordilatte¹, insalata di mare^{2,5,6}
funghi misti di nostra preparazione*

€ 9.00

COME UNA PARMIGIANA

pomodoro, provola affumicata¹, melanzane,
pomodorini confit, basilico fresco, scaglie Grana Padano

€ 8.50

AMATRICIANA

pomodoro, fiordilatte¹, Pancetta arrotolata, cipolla rossa caramellata,
pomodorini confit, pecorino romano DOP grattugiato

€ 9.00

PROFUMATA

pomodoro, fiordilatte¹, filetti di Acciughe di Sicilia², capperi,
pomodorini soleggiati (semi-secchi), olive taggiasche

€ 9.50

SCILLA

(bianca) fiordilatte¹, tonno², melanzane e zucchine

€ 8.00

DOLCE VITA

pomodoro, fiordilatte¹, filetti di Acciughe di Sicilia², burratina pugliese 100gr¹, pomodorini soleggiati (semi-secchi)

€ 10.50

ACQUOLINA

pomodoro, fiordilatte¹, Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi, Burratina pugliese 100gr¹, rucola

€ 11.00

DELICATEZZA

pomodoro, casatella trevigiana DOP¹, rucola, noci³, Prosciutto Crudo di Parma stagionato 24 mesi

€ 10.00

LUSSURIA

(bianca) fiordilatte¹, Salsiccia nostrana, Porcini, spinaci*, Grana

€ 10.00

C'ERA UNA VOLTA

(bianca) fiordilatte¹, Salsiccia nostrana, cipolla rossa caramellata, patate al forno

€ 9.00

CONTADINA

pomodoro, provola affumicata¹, Porchetta trevigiana, patate al forno

€ 9.00

PORKA SERATA

pomodoro, fiordilatte¹, Porchetta trevigiana, Asiago DOP¹, peperoni, cipolla rossa (di Tropea in stagione)

€ 9.00

FUEGO

pomodoro, fiordilatte¹, Salamino piccante di Sauris, peperoni, olive nere, aglio, origano, peperoncino

€ 8.50

ESAGERATA

pomodoro, fiordilatte¹, prosciutto, Salamino piccante di Sauris, wurstel⁴, peperoni, olive greche Kalamata

€ 9.00

BOMBA

pomodoro, fiordilatte¹, Salamino piccante di Sauris, Salsiccia nostrana, cipolla rossa (di Tropea in stagione), gorgonzola DOP¹

€ 9.00

CLASSICHE

DALLA TRADIZIONE

MARINARA € 4.00

pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA € 5.50

pomodoro, fiordilatte¹ da latte 100% italiano

BUFALA € 7.50

pom., mozzarella di bufala campana DOP¹

ACCIUGA € 7.00

pom., fiordilatte¹, filetti di Acciughe di sicilia²

SICILIANA € 8.00

pom., fiordilatte¹, filetti di Acciughe di sicilia²
capperi, olive nere, origano

PROSCIUTTO € 7.00

pomodoro, fiordilatte¹,
prosciutto cotto di Alta Qualità

PROSCIUTTO FUNGHI € 7.50

pomodoro, fiordilatte¹, funghi champignon
prosciutto cotto di Alta Qualità

CAPRICCIOSA € 8.00

pomodoro, fiordilatte¹,
prosciutto cotto di Alta Qualità,
fettine di carciofo di nostra preparazione*,
funghi champignon

QUATTRO STAGIONI € 8.00

(a spicchi) pomodoro, fiordilatte¹,
prosciutto cotto di Alta Qualità,
olive nere, funghi champignon,
fettine di carciofo di nostra preparazione*

CARCIOFI € 6.50

pomodoro, fiordilatte¹,
fettine di carciofo di nostra preparazione*

TONNO € 7.00

pomodoro, fiordilatte¹, tonno²

TONNO CIPOLLA € 7.50

pom., fiordilatte¹, tonno², cipolla di Tropea

SALAMINO € 7.00

pom., fiordilatte¹, Salamino piccante di Sauris

VIENNESE € 6.50

pomodoro, fiordilatte¹, würstel⁴

QUATTRO FORMAGGI € 7.50

pomodoro, fiordilatte¹, Gorgonzola DOP¹,
Asiago DOP¹, Grana Padano

FRIARIELLI SALSICCIA € 8.00

pomodoro, fiordilatte¹, Salsiccia nostrana,
friarielli alla napoletana

CALZONE CLASSICO € 7.50

fiordilatte¹, funghi champignon,
prosciutto cotto di Alta Qualità,
all'esterno salsa di pomodoro

CALZONE RUSTICO € 8.00

fiordilatte¹, prosciutto cotto
di Alta Qualità, spinaci,
ricotta¹, salamino piccante di Sauris,
all'esterno salsa di pomodoro

LE CARNIVORE

CRUDO € 8.00

pomodoro, fiordilatte¹,
Prosciutto Crudo di Parma stag. 24 mesi

SPECK € 7.50

pomodoro, fiordilatte¹,
Speck del Campiglio 6 mesi

SPECK GORGONZOLA € 8.50

pomodoro, fiordilatte¹, gorgonzola DOP¹,
Speck del Campiglio 6 mesi

SPECK E BRIE € 8.50

pomodoro, fiordilatte¹, brie¹,
Speck del Campiglio 6 mesi

SALSICCIA € 7.00

pomodoro, fiordilatte¹, Salsiccia nostrana

PORCHETTA € 7.00

pomodoro, fiordilatte¹, Porchetta trevigiana

BRESAOLA RUCOLA GRANA € 9.00

pomodoro, fiordilatte¹, scaglie di Grana,
Bresaola della Valtellina IGP, rucola

DAL MARE

GAMBERETTI € 8.50

pomodoro, fiordilatte¹, gamberetti^{**5}

GAMBERONI € 10.50

pom., fiordilatte¹, gamberoni imperiali 5pz.^{**5}

ZUCCHINE GAMBERETTI € 9.00

pom., fiordilatte¹, gamberetti^{**5}, zucchini

SALMONE € 8.00

pomodoro, fiordilatte¹, salmone affumicato²,
prezzemolo

FRUTTI DI MARE € 9.00

pomodoro, fiordilatte¹,
insalata di mare di nostra preparazione*^{2,5,6}

DALL'ORTO E DAL BOSCO

PORCINI € 8.50

pomodoro, fiordilatte¹,
porcini di nostra preparazione*

FIOR DI BOSCO € 7.50

pomodoro, fiordilatte¹, funghi misti con
porcini di nostra preparazione*

MELANZANE € 6.50

pom., fiordilatte¹, melanzane, Grana padano

ZUCCHINE € 6.50

pom., fiordilatte¹, zucchini, Grana padano

VERDURE € 7.50

pomodoro, fiordilatte¹, melanzane, zucchini,
peperoni, spinaci*

RICOTTA SPINACI € 7.00

pomodoro, fiordilatte¹, ricotta¹, spinaci*

POMODORINO € 6.50

pomodoro, fiordilatte¹, pomodorino datterino

PATATE AL FORNO € 6.50

pomodoro, fiordilatte¹, patate al forno

PATATE FRITTE € 7.00

pomodoro, fiordilatte¹, patatine fritte^{** 7}

*Prodotto congelato da fresco, condito e cucinato da noi

** Prodotto congelato

MAGGIORAZIONI

impasto gluten free € 2,50

impasto con farine particolari € 1,00

battute € 2,00

baby meno € 1,00

abbondante € 1,50

mozzarella senza lattosio € 0,50

affettato da € 1,50 a 2,00

prosciutto crudo 24 mesi, bresaola IGP € 2,50

porcini € 2,00

frutti di mare, gamberetti, salmone € 2,50

casatella, burrata 100gr € 2,50

altri ingredienti da € 0,50 a € 1,50

ALLERGENI

1 latte e derivati - 2 pesce - frutta a guscio

4 senape - 5 crostacei - 6 molluschi - 7 arachide

L'IMPASTO



LIEVE il nostro impasto classico. Da una selezione di farine 100% italiane semi-integrali macinate a pietra, un impasto gustoso, profumato e altamente digeribile grazie a lievitazioni lente e scrupolosamente controllate nei tempi e nelle temperature.

in alternativa...



DIGUSTO il nostro impasto speciale a rotazione, ogni settimana una proposta diversa. Chiedi la disponibilità della serata.

GLUTEN FREE con una miscela di farine naturalmente senza glutine, realizzato interamente con le nostre mani!

GLI INGREDIENTI



scegliamo mozzarella fiordilatte da latte 100% italiano e pomodoro 100% italiano. Selezioniamo prodotti di alta qualità e privilegiamo le materie prime fresche cotte da noi.

CONSIGLI

Per una degustazione ideale rigenera la pizza, sarà buona come appena sfornata!



IN PADELLA riscalda una padella antiaderente alla minima potenza. Quando è tiepida, posiziona la pizza, copri con coperchio e lascia per alcuni minuti.



IN FORNO preriscalda il forno a 150°, quando è caldo inserisci le pizze direttamente sulla griglia e scalda per 4/5 minuti.