



MISTERPIZZA
EXPERIENCE

PLATINUM

Fatti guidare alla scoperta delle eccellenze dei prodotti italiani!

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le **"ECCELLENZE DEL TERRITORIO"**

accompagnata da una **BIRRA ARTIGIANALE** selezionata dal nostro beer sommelier

per concludere concediti **UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA**

22,50 / persona

GOLD

Un viaggio nella tradizione della pizza Italiana

Scegliendo questa esperienza, potrai gustare una pizza a tua scelta tra le **"PIZZE SPECIALI"**

accompagnata da una **BIRRA ARTIGIANALE** selezionata dal nostro beer sommelier

Per concludere concediti **UN DOLCE DALLA NOSTRA CARTA**

19,80 / persona



MISTERPIZZA
#MENU

**SCOPRI LE PIZZE DEL MESE STUDIATE
CON INGREDIENTI RICERCATI PER VIVERE
UN'ESPERIENZA GOURMET.**



Da MISTERPIZZA trovi prodotti
gluten-free, senza lattosio e vegan



www.misterpizza.it



FIRENZE
Piazza Duomo, 5r
Via Pietrapiana, 82r

VENEZIA
Piazza S. Lorenzo Giustiniani, 16 - Mestre



@misterpizzaofficial



Mister Pizza Official



MISTERPIZZA

STUZZICHERIE

CROSTINO TRICOLORE

Crostino fragrante con pomodorini ciliegini rossi dall'orto, mozzarella a fette, aglio, origano profumato, olio EVO*. | 5,50

CROSTINO BURRO E ACCIUGHE

Crostino fragrante ricoperto di burro con filetti di acciughe, capperi e basilico verde fresco*. | 5,00

PROSCIUTTO E BURRATA

Piatto fresco di stracciatella di burrata pugliese e fette sottili di prosciutto crudo del territorio*. | 6,00

Scegli il tuo impasto:

Impasto senza glutine: mix di farine selezionate, lievitazione di 36 ore | 1,50

Impasto classico: farina di grano tenero tipo '0' con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione

Impasto classico al sesamo: farina di grano tenero tipo "0" con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione, con sesamo croccante | 1,00

Impasto integrale: farina di grano tenero con lievito madre, oltre 36 ore di lievitazione | 1,50

Scegli la tua mozzarella:

Mozzarella senza lattosio 100% latte italiano | 2,00

Mozzarella Fior di latte 100% latte italiano

Mozzarella vegana a base di cocco | 2,00

Mozzarella di bufala campana DOP | 2,50

PIZZE CLASSICHE

TIPICA 4x4 → AVANTI MARCH

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, fontina filante, gorgonzola cremoso DOP, grana a scaglie stagionato 16 mesi, basilico fresco*. | 9,50

LA RIPIENA → ENTROPIA

Calzone ripieno di bocconcini di mozzarella sciolta 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, funghi di tipo champignon, carciofini teneri in foglia, basilico verde fresco*. | 9,00

MODESTA → ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, basilico verde fresco*. | 9,00

4 MERAVIGLIE → ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, carciofini teneri, funghi di tipo champignon, olive nere in salamoia, basilico verde fresco*. | 9,00

VERDISSIMA AI PROFUMI DELL'ORTO → AVANTI MARCH

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, zucchine, melanzane sottili dall'orto, foglie verdi di rucola a crudo, basilico verde fresco*. | 9,00

PARTENOPEA → ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, capperi, filetti di acciughe, origano profumato, basilico verde fresco*. | 8,50

Richiedi la lista degli allergeni

* Per garantire la qualità del prodotto alcuni ingredienti possono essere surgelati.

Dopo le ore 24.00 verà applicata una maggiorazione del 20% sul menù
Le aggiunte o variazioni comportano un costo extra

PRIVATE COLLECTION



TARTUFI

Una pizza unica fatta dalla perfetta combinazione di sapori freschi e profumati tra i quali: scaglie di tartufo nero, il pomodoro del nostro territorio, olio EVO e stracciatella di burrata pugliese*. | 26,00



PATA NEGRA

Una pizza che vede protagonista il più pregiato prosciutto iberico, ovvero "il 100% Iberico Puro Bellota" considerato il prosciutto più buono del mondo; esaltato dal pomodoro del nostro territorio, mozzarella Fior di Latte 100% italiano a crudo e basilico verde fresco*. | 28,00



LA FIORENTINA

Questa pizza rappresenta una rivisitazione dei prodotti tipici italiani unendo la tradizionale pizza verace con un delizioso carpaccio fresco di razza Chianina certificata e selezionata dalla SteakHouse n°1 in Italia: "Trattoria Dall'oste", la burrata pugliese a crudo, l'olio EVO ed una spolverata di lime*. | 25,00

LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

TOSCANA → ENTROPIA

Mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini dall'orto, crema di tartufo nero, basilico verde fresco*. | 13,00

PUGLIESE → ENTROPIA

Burrata pugliese a crudo, pomodoro fresco del nostro territorio, mozzarella Fior di latte, pomodorini neri da giardino, basilico verde fresco*. | 15,50

UMBRA → GOTH TRIPEL

Bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, pomodoro del nostro territorio, salamino piccante tradizionale, prosciutto cotto italiano, salsiccia selezionata, würstel, basilico verde fresco, come la faceva la nonna*. | 12,50

SICILIANA → AVANTI MARCH

Stracciatella di burrata pugliese, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, mortadella con pistacchio di Sicilia, crema morbida al pistacchio siciliano con spolverata di granella croccante*. | 13,50

ALTOATESINA → AVANTI MARCH

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, fiocchi di mascarpone, speck affumicato artigianale dell'Alto Adige, basilico verde fresco*. | 12,50

CALABRESE → ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, funghi porcini, nduja calabrese piccante, basilico verde fresco*. | 12,50



MisterPizza dona una parte del coperto al **Banco Alimentare della Toscana** che aiuta oltre 120.000 persone e famiglie in difficoltà all'anno
Servizio al tavolo e coperto | 3,00

PIZZE SPECIALI

PROVOLONA NEW → AVANTI MARCH

Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco*. | 11,00

PULCINELLA NEW → ENTROPIA

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana D.O.P., rucola a crudo, pomodorini rossi ciliegini freschi, grana a scaglie stagionato 16 mesi*. | 11,00

LA REGINA → GOTH TRIPEL

Pomodoro dal nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi ciliegini 100% italiani, olio EVO, basilico verde fresco, preparata come da tradizione*. | 10,00

RUSTICA PICCANTE → GOTH TRIPEL

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, salamino piccante tradizionale, basilico verde fresco*. | 10,00

CRUDO DI MAMELI → ENTROPIA

Pomodoro del nostro territorio, mozzarella di bufala campana DOP, fette sottili di prosciutto crudo, basilico verde fresco*. | 9,50

BOSCO TOSCANO → AVANTI MARCH

Pomodoro del nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, prosciutto cotto italiano, funghi di tipo champignon, basilico verde fresco*. | 9,50

L'ABBINATA PERFETTA: le nostre birre

ATTENZIONE: CREA DIPENDENZA

PER OGNI PIZZA LA SUA BIRRA

Scopri il match perfetto tra la tua pizza e la birra!

BIRRA ALLA SPINA

Birra Lager bionda, note fresche e floreali, gusto maltato Alc. 4,6%. | 5,00

DAMA BIANCA WHITE IPA

Birra artigianale, luppolata dal profumo ricco Alc. 5,6%. | 5,50

AVANTI MARCH SPICY SAISON

Birra artigianale, gusto secco e speziato Alc. 6,5%. | 5,50

VAITRÀ APA

Birra artigianale americana, note di caramello e profumi agrumati Alc. 5,6%. | 5,70

GOTH TRIPEL

Birra artigianale belga, dal gusto deciso con note speziate Alc. 7,7%. | 5,70

THRIBU AMERICAN IPA

Birra artigianale, dal gusto deciso, ricca di profumi inebrianti Alc. 6,9% | 5,70

ENTROPIA GOLDEN ALE

Birra artigianale bionda in stile britannico, note agrumate e floreali Alc. 4,8%. | 5,70

LA SELEZIONE DI VINI DAL NOSTRO TERRITORIO

Pinot Grigio delle Venezie D.O.C.¹ 5,50 | 24,00

Chardonnay Trevenezie I.G.T.² 5,00 | 22,00

Prosecco Soligo Cuvée
Millesimato Extra Dry 4,00 | 20,00

Chianti
Tenuta di Campriano D.O.C.G.³ 5,00 | 22,00

Chianti Tenuta di Lilliano D.O.C.G.³ 5,50 | 24,00

BEVANDE

Acqua naturale / frizzante | 2,50

Coca cola / Coca cola zero | 3,50
Sprite / Fanta | 3,50

Succhi di frutta | 2,50

Birre classiche:
Corona e Ichnusa | 4,00

Birra per tutti:
senza glutine. | 5,50

MENÙ DEI DOLCI



L'ALTRO TIRAMISÙ

Semifreddo a base di morbido pan di Spagna intriso di caffè, farcito con mascarpone e uova fresche, ricoperto con un velo di cacao, preparato senza glutine e lattosio | 5,50



SOFFICE PASSIONE AL CIOCCOLATO E COCCO

Biscotto fragrante di pasta frolla con crema alla gianduja e farciture di morbida mousse al cocco. | 5,00



CREMOSO AL PISTACCHIO

Mousse morbida al pistacchio esaltata dalla ricca granella croccante di pistacchi verdi sbriciolati. | 5,50



CONNUBIO PERFETTO

Triplo strato di mousse morbida al cioccolato fondente e glassa a specchio di lamponi su crumble friabile al cacao. | 6,00



SOGNO DI CIOCCOLATO FUSO

Soufflé morbido con cuore caldo di cioccolato fondente, preparato con zucchero a velo, uovo e burro fresco. | 5,50



SORPRESA VEGANA

Preparato con ingredienti 100% vegani, la dolce sorpresa dalla nostra cucina. | 5,00

PRIMA DI ANDARE VIA



LIMONCELLO GIOIA LUISA

Il fine pasto fresco e intramontabile che col suo gusto ti porterà a Sorrento. | 4,00



GRAPPA VENETA CASTAGNER

Oltre 12 mesi di distillazione donano a questa grappa il suo inconfondibile sapore rotondo e speziato. | 4,00



AMARO DEL CAPO

Un'antica ricetta con erbe, fiori e frutti distillati per un gusto gentile e aromatico. | 4,00



PASSITO DI PANTELLERIA D.O.P.

Prodotto a Pantelleria secondo la tradizione, caratterizzato da note dolci e mielate. | 4,00

1) D.O.C.: Denominazione Origine Controllata

2) I.G.T.: Indicazione Geografica Tipica

3) D.O.C.G.: De-nominazione Origine Controllata Garantita