## 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

**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

**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

## 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

**LA FIORENTINA**
Questa pizza rappresenta una rivisitazione dei prodotti tipici italiani unendo la tradizionale pizza verace con una deliziosa tartare di manzo selezionato, stracciatella fresca, l'olio EVO ed una spolverata di lime*. | 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

**CACIO E PEPE AL MARE**
Una rivisitazione della famosa Cacio e Pepe in versione pizza di mare, fatta con mozzarella 100% fior di latte, Pecorino romano DOP, granì di pepe nero e un'aggiunta speciale di tartare di gambero fresco condita con olio EVO, spolverata di lime e pepe rosa*. | 28,00

## PIZZE SPECIALI

### Scegli la MISTERPIZZA GOLD EXPERIENCE

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

**RUSTICA PICCANTE** → GOTHA 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

**CHEESE LOVER** → 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*. | 10,50

## LE ECCELLENZE DAL TERRITORIO

### Scegli la MISTERPIZZA PLATINUM EXPERIENCE

**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

LA PIÙ SCELTA

**UMBRA** → GOTHA 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

**MOLISANA** → AVANTI MARCH
Pomodoro dal nostro territorio, bocconcini di mozzarella 100% Fior di latte, provola affumicata, salamino piccante, basilico verde fresco*. | 12,00

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

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

**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

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

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

**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

**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

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

## LA SELEZIONE DI VINI DAL NOSTRO TERRITORIO

| | | |
|---|---|---|
| Pinot Grigio delle Venezie D.O.C. | 5,50 | 24,00 |
| Chardonnay Trevenezie I.G.T. | 5,00 | 22,00 |
| Prosecco Soligo Cuvée Millesimato Extra Dry | 4,00 | 20,00 |
| Chianti Tenuta di Campriano D.O.C.G. | 5,00 | 22,00 |
| Chianti Tenuta di Lilliano D.O.C.G. | 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

# 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**

19,90 / persona