

le speciali

La nostra selezione di pizze create con i migliori prodotti che la nostra penisola ci offre.

MARGHERITA DEL SALENTO (2,7)

Pomodoro rosso pelato Paolo Petrilli, mozzarella di bufala campana DOP, sale Maldon, olio evo e basilico fresco.

Pizza

13

ELISA (2,7)*

Polpa di pomodoro italiano fine, funghi porcini e Grana Padano in cottura, a seguire dopo cottura porchetta di Ariccia, burrata e lamelle di tartufo in olio EVO.

17

VANESSA (2,7)10)

Straccetti di mozzarella fiordilatte, dopo cottura mortadella bolognese IGP, burrata pugliese, pesto al pistacchio di Bronte e la sua granella.

16

GIULIA (2,7,8)*

Polpa di pomodoro italiano fine, polpo cotto a bassa temperatura, pomodorini confit, dopo cottura olive greche e burrata.

15

VIRGINIA (2,3,7)

Salsa di pomodoro giallo Paglione, mozzarella di bufala campana DOP, riccioli di gambero, dopo cottura salsa agli agrumi di Sicilia e rucola.

15

SARA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, dopo cottura burrata, pomodoro giallo e rosso semi dry e basilico fresco.

13

SERENA (2,3,5,7,10,12,13,18)

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana DOP, salmone norvegese, avocado e seltz di lime.

16

pizze del sole

La nostre pizze con base di pomodoro giallo.

RACHELE (2,7,9,10,12)

Salsa di pomodoro giallo, cipolla rossa di Tropea caramellata, dopo cottura mozzarella di bufala campana DOP e prosciutto crudo di Parma 24 mesi.

12

LUISA (2,7,9,10,11,12)

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini confit, dopo cottura mostarda di cipolle rosse, spalla cotta Podere Cadassa.

13

MIA (2,7,12)

Salsa di pomodoro giallo, trionfo di verdure grigliate, dopo cottura mozzarella di bufala campana DOP e semi di sesamo.

13

LAURA (2,7,12)

Salsa di pomodoro giallo, straccetti di mozzarella fiordilatte, pomodorini confit, cipolla caramellata e tastasale.

11

MADDALENA (2,5,7)

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana DOP, dopo cottura fior di cappero, olive greche e alici di Cetara.

15

per me un frittino...



[fri-tti-no-da-con-di-vi-de-re]

Patate fritte stick con salsa ketchup *

5

Misto di verdure e borragine pastellate *

6

Filetti di pollo croccante fatti in casa **

8

Bocconcini croccanti di formaggio francese *

6

Gamberi al panko con salsa al mango **

9

non solo pizza



15

make burger, not war [ham-bur-ger]

Classic Burger (2,4,7,10,12)

Bun artigianale, burger di Scottona, formaggio Dobbiano, bacon croccante, cipolla rossa di Tropea caramellata, lattuga, pomodoro e salsa mayo. Servito con patate fritte stick e salsa ketchup.

16

Polpo Burger (1,2,3,4,7,8,9,12)*

Bun artigianale, polpo twice cooked, spinacino fresco, crema di burrata, pomodorini confit e mayo al basilico. Servito con patate al forno.

15

Chicken Burger (2,4,8,9,10,12)*

Bun artigianale, filetti di pollo fritto homemade, avocado, cipolla caramellata, pomodorini confit, salsa teriyaki, mayo agli agrumi, servito con patate fritte e salsa ketchup.

15

Zucca Burger (2,7,8,9,12)

Bun artigianale, burger di Scottona, rucola fresca, zucca al forno, scamorza affumicata, cipolla caramellata, speck croccante, servito con patate fritte e salsa ketchup.

15

per star leggeri

[heal-thy-food]



14

Il Pollo Bis-cotto (1,9,12)

Petto di pollo cotto a bassa temperatura, successivamente grigliato su spuma di cavolfiore accompagnato da carotine julienne marinate in olio, sale, pepe e timo

16

Il Trancio Rosa (5,10)

Trancio di salmon e norvegese aromatizzato alle erbe, con crunch di pistacchio, servito con verdure spadellate.

14

Insalata A-pollo (2,7,10)

Insalata a colori, petto di pollo, pomodorino, pancetta croccante, avocado, salsa yogurt e crostini.

15

Insalata Tropicale (3,6,10,11,12)*

Insalata a colori, gamberi argentini, avocado, menta fresca, crema di mango e mandorle tostate.

15

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

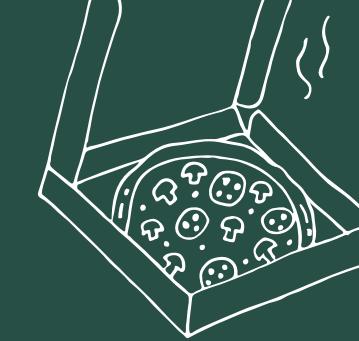
Elenco degli ingredienti allergenici in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n.1169/2001 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranza"

1. Sedano / 2. Cereali contenenti glutine / 3. Crostacei / 4. Uova / 5. Pesci / 6. Lupini / 7. Latte / 8. Molluschi / 9. Senape / 10. Frutta a guscio / 11. Arachidi / 12. Semi di sesamo / 13. Soia / 14. Solfati

Per la consultazione degli allergeni più approfondita, inoltre è a vostra disposizione apposito libbro unico da richiedere al personale.

(*) Prodotto preparato con materia prima congelata o surgelata all'origine

(**) Prodotto abbattuto e sottoposto ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04



allastella

[bistrot] take away

SERVIZIO DA ASPORTO
DALLE 18.00 ALLE 23.00

DAL LUNEDÌ
ALLA DOMENICA

PRENOTAZIONI SU WHATSAPP
O CHIAMANDO IL

0423 21660

PROMO TIME
TUTTI I GIORNI

SE RITIRI LE TUE PIZZE

Dalle 18.00 alle 19.00 e
dalle 22.00 alle 23.00

RICEVERAI UNO SCONTONE DEL

20%

SUL TOTALE ORDINE



le classiche intramontabili

MARGHERITA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte e foglia di basilico fresco.

SALAMINO (2,7,10,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte e salame piccante napoletano.

PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI (1,2,7,10,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, dopo cottura prosciutto crudo di Parma 24 mesi.

PATATE FRITTE (2,7,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte e patate fritte stick.

VIENNESE (2,7,9,10,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte e wurstel servelade Alto Adige sudtirol.

PORCHETTA (2,7,9,10,11,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte dopo cottura porchetta di Ariccia IGP.

SPECK (2,7,9,10,11,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte e speck Alto Adige IGP.

MARGHERITA CROCCANTE (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, Grana Padano dop, origano, basilico e olio EVO.

ORTOLANA (2,7,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte e mix di verdure grigliate.

PARMIGIANA (2,7,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, grana padano e basilico.

CINQUE FORMAGGI (2,7,9,10,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, grana padano, brie dopo cottura formaggio alle erbe.

TONNO E CIPOLLA (2,5,7,8,9,10,11,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, filetti di tonno pinna gialla in olio EVO e cipolla cruda.

PROSCIUTTO E FUNGHI (2,7,10,11,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, prosciutto cotto selezione Villani, champignon freschi.

LA NOSTRA CAPRICCIOSA (2,7,10,11,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, prosciutto cotto alla brace, carciofi alla romana e champignon freschi.

MARINARA (2,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, aglio, origano e olio EVO.

BOSCAiola (1,2,7,10,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fior di latte, porcini e porchetta

aggiunte

Verdure o patate fritte

Affettati

Bufala campana DOP o burrata pugliese

Alici, gamberi argentini, tonno o polpo

su richiesta

pizza con cornicione +1,00€

1,5
da 1,50 a 3
3
4



oltre alle classiche

MAURIZIA (2,7,10)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, trionfo di verdure, salamino piccante, dopo cottura formaggio alle erbe e noci.

CAMILLA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, mix di pomodorini conditi, salamino piccante, olive taggiasche, dopo cottura mozzarella di bufala campana DOP.

ALESSIA (2,5,7)

Polpa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana DOP, cipolla rossa di Tropea caramellata, dopo cottura filetti di tonno in olio EVO e origano in fiore.

MAIRA (2,3,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, riccioli di gambero, speck croccante e dopo cottura burrata pugliese.

GRETA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, tassasale, patate al forno e rosmarino.

VITTORIA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, pomodorini confit, dopo cottura prosciutto crudo di Parma 24 mesi e mozzarella di bufala campana DOP.

CONCETTA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, dadolata di melanzane fritte, dopo cottura ricotta salata e mentuccia.

AMBRA (2,5,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, peperoni sbucciati al forno, olive taggiasche, dopo cottura filetti di tonno e pesto verde Orsino homemade.

ALESSANDRA (2,7,10)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce DOP, dopo cottura speck Alto Adige IGP e noci.

RAFFAELLA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, champignon, dopo cottura cotto alla brace, burrata pugliese e pesto verde Orsino homemade.

ANNA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, salamino piccante, peperoni sbucciati cotti al forno, fior di cappero e tabasco.

MARINA (2,7)

Polpa di pomodoro italiano fine, salsa di pomodoro giallo Migliarese, origano siciliano fresco, trito di aglio fresco, pesto verde Orsino homemade e olio EVO.

ROMINA (1,2,7,9,10,12,13)

Polpa di pomodoro italiano fine, straccetti di mozzarella fiordilatte, carciofo alla romana, dopo cottura porchetta di Ariccia IGP.

ARIANNA (2,7,9,10,12)

Polpa di pomodoro italiano fine, mozzarella di bufala campana DOP, cipolla caramellata, gorgonzola dolce DOP e spalla cotta Podere Cadassa.

solo mozzarella

La nostra selezione di pizze bianche.

ALBA (1,2,7,9,10,11,12,14)

Mozzarella di bufala campana DOP, porcini, champignon freschi, speck croccante dopo cottura lamelle di tartufo in olio EVO e noci.

ALICE (2,7,10,12)

Straccetti di mozzarella fiordilatte, pomodorino confit, cipolla rossa di Tropea caramellata dopo cottura porchetta di Ariccia e formaggio alle erbe.

DINA (2,7,10,11,12,13)

Straccetti di mozzarella fiordilatte, dopo cottura cotto alla brace, pomodoro semi dry, mozzarella di bufala campana DOP e pesto di pistacchi.

AMELIA (2,5,7)

Mozzarella di bufala campana DOP, olive taggiasche, a seguire dopo cottura pomodoro giallo semidry, filetti di tonno in olio EVO e salsa di agrumi.

CARLA (1,2,7,13)

Straccetti di mozzarella fiordilatte, fior di cappero, olive greche, mix di pomodorini dopo cottura alici di Cetara e origano in fiore.

stagionali e nuove proposte

Frutto di esperimenti ed esperienze del nostro staff con prodotti autoctoni e/o stagionali.

ESTER (2,7,9,10,12)

Crema di zucca, straccetti di mozzarella fior di latte, funghi porcini, scamorza affumicata, dopo cottura pancetta pepata

FRANCESCA (2,7,10,12)

Crema di zucca, mozzarella di bufala campana DOP, grana padano, dopo cottura speck alto adige IGP e salsa alle noci

NADIA (2,7,10,12)

Crema di zucca, straccetti di mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP, speck alto adige IGP croccante e granella di mandorle tostate al forno.

ANASTASIA (2,7,10,12)

Salsa di pomodoro gialla, straccetti di mozzarella fior di latte, zucca grigliata, pancetta stesa, rosmarino, dopo cottura mandorle tostate.

HEIDI (2,7,1)

Crema di zucca, straccetti di mozzarella fior di latte, funghi porcini, speck croccante, dopo cottura ricotta salata

SUSANNA (2,7,10,12)

Straccetti di mozzarella fior di latte, brie, pere sfumate al barolo, dopo cottura rucola e noci.

GABRIELLA (2,7,10)

Straccetti di mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce DOP, pere sfumate al barolo, dopo cottura miele di castagno e noci.

MARTINA (2,7,10,12)

Fonduta di scamorza affumicata e Grana padano, patate al forno, dopo cottura pancetta pepata e tartufo

ELENA (2,7,10,12)

Straccetti di mozzarella fior di latte, mix di carciofi romani, scamorza affumicata, mortadella e sottili lamelle di tartufo.



15

11

13

15

12

13

11

14

12

12

16

17