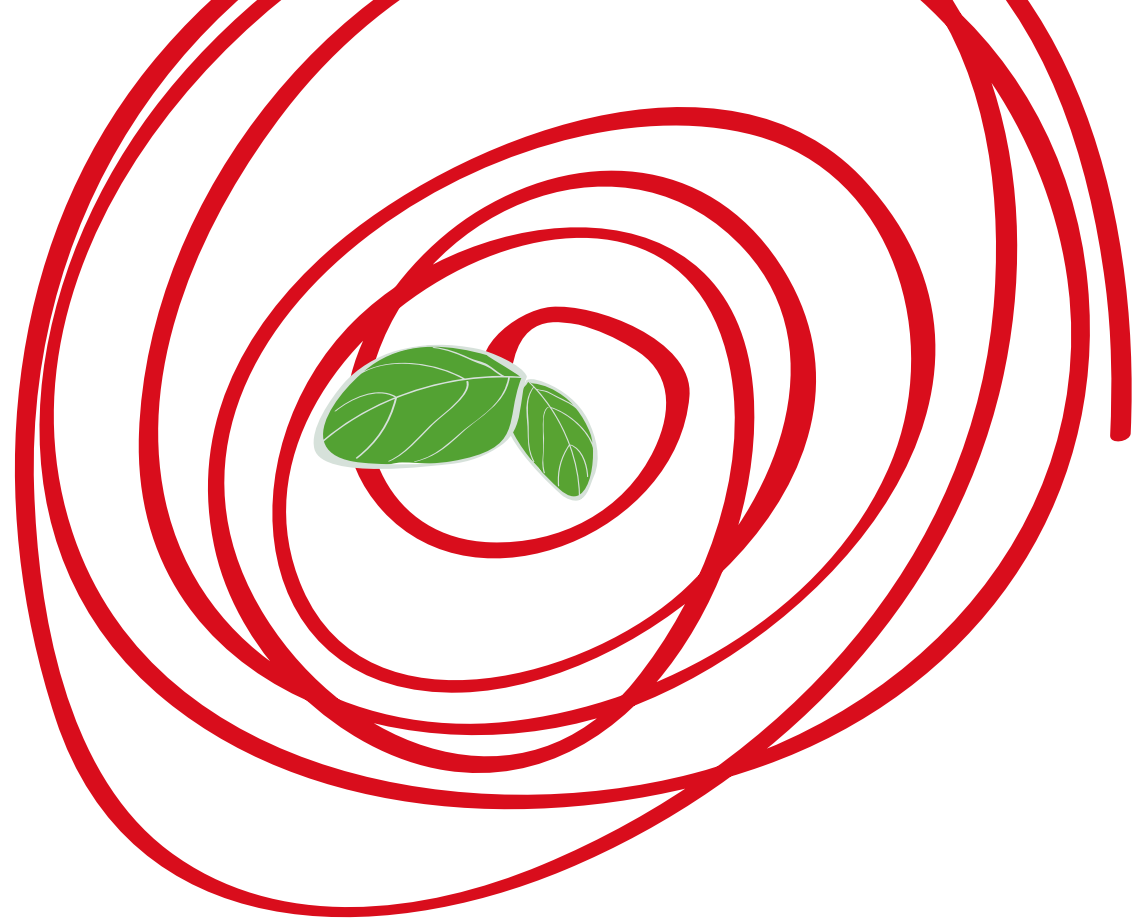
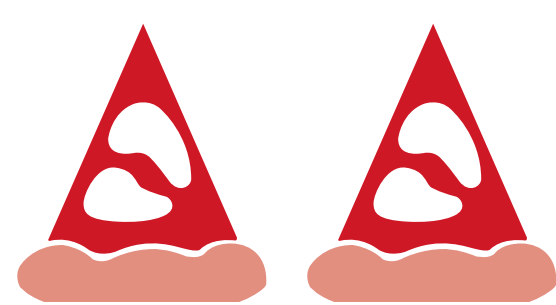




all'Incrocio

Sapori di Pizza da Rosaria e Gennaro



DUE SPICCHI

GAMBERO ROSSO®



Settimo anno consecutivo
premio pizza all'italiana

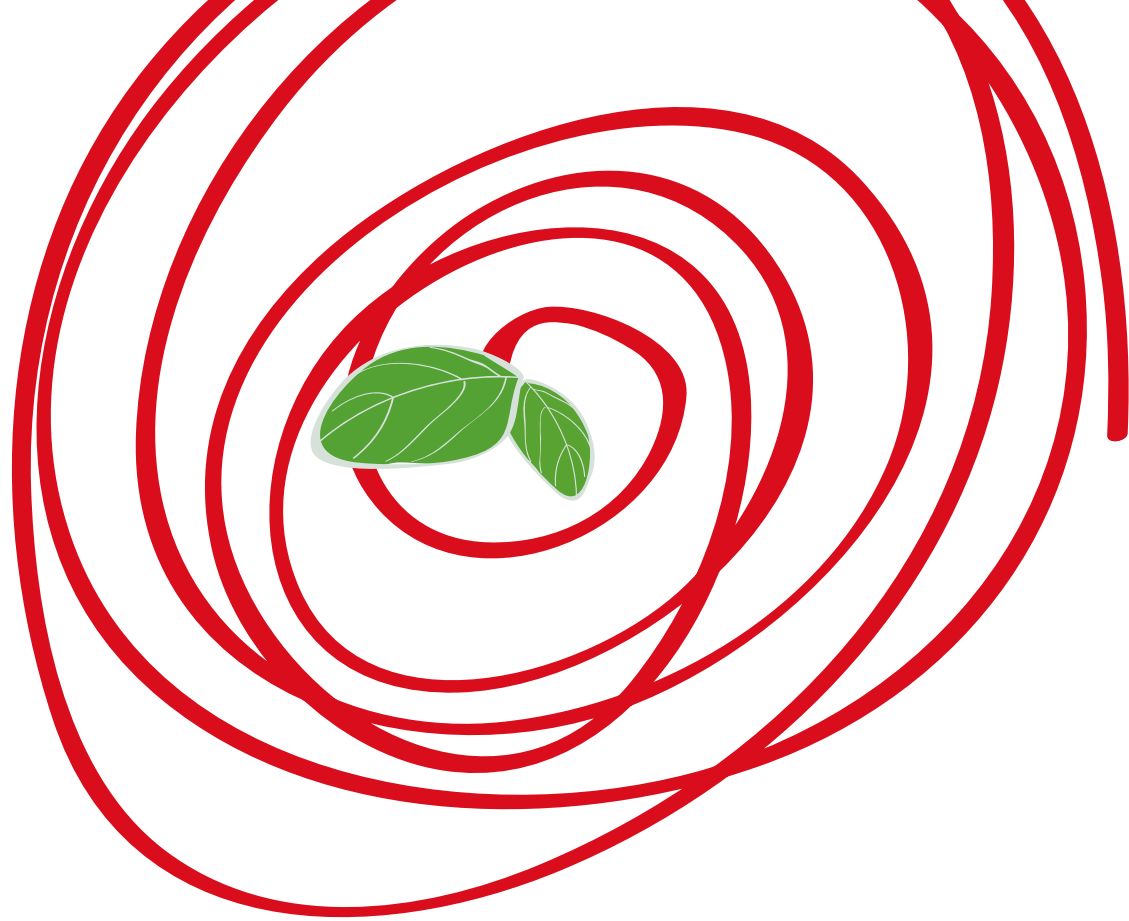


RISTORANTI
CHE **PASSIONE**

PREMIA LA BUONA TAVOLA E TAGLIA IL CONTO

**Menzione speciale
per la ricerca delle farine**

**Se hai delle allergie e/o
intolleranze alimentari
chiedi informazioni
sul nostro cibo e sulle
nostre bevande. Siamo
preparati a consigliarti
nel migliore dei modi**

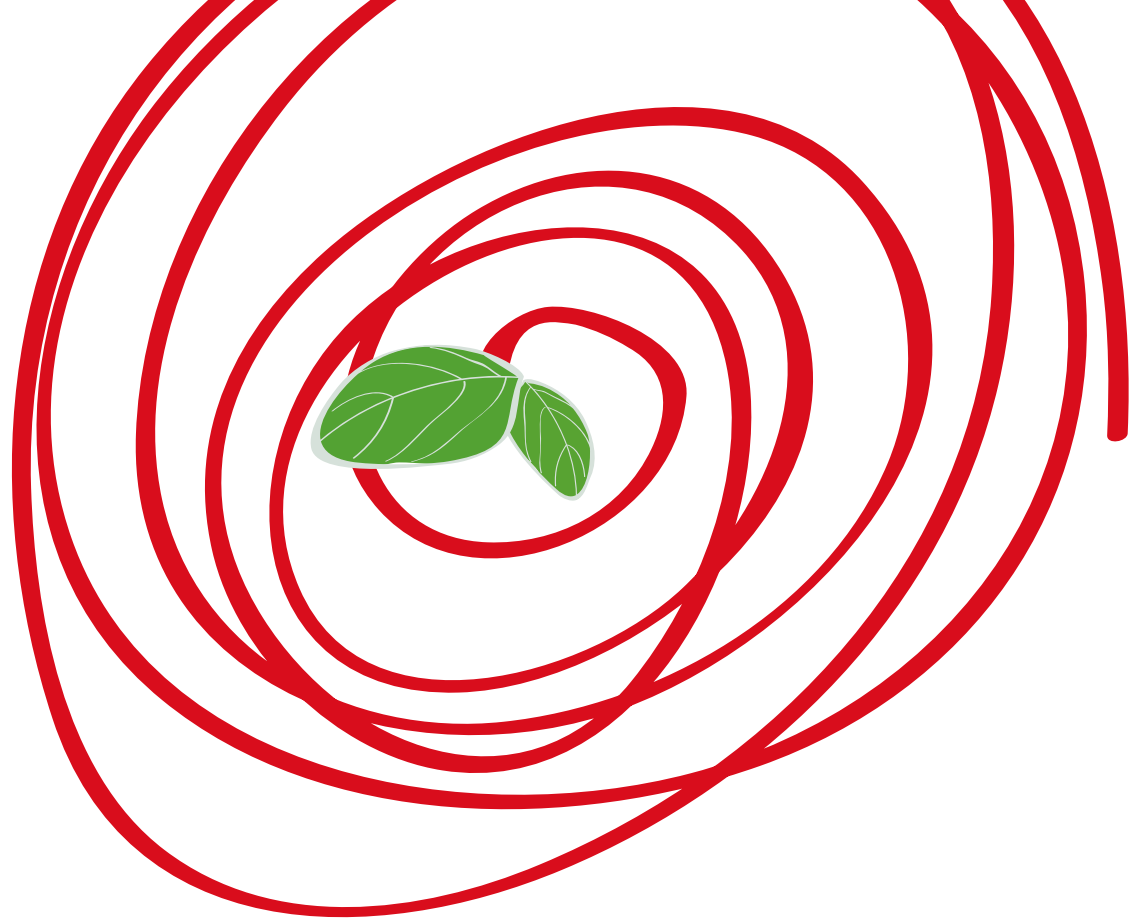


ASPETTANDO

agliata (base di pizza)	6 €
aglio, prezzemolo e spezie	
bruschetta classica	3 €
aglio, olio, pomodoro fresco, origano	
bruschetta speciale (a scelta).....	4 €
lardo, affettato vario, verdure, mozzarella (mozzarella biologica con caglio vegetale)	
affettati misti	s.q.q
crudo riserva Sant'Ilario, porchetta, speck, pancetta	
formaggi misti	s.q.q
latteria, Comté, grana, pecorino	
qualche sfizio	s.q.q
in base al preparato del giorno	
sciuè sciuè (base di pizza)	6,5 €
una strofinata di pomodoro Piennolo del Vesuvio, olio, origano, spolverata di pepe	

PIZZE CLASSICHE

marinara	6,5 €
pomodoro ⁴ , pomodoro fresco, aglio, origano	
margherita	6,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella	
bufala	9 €
pomodoro ⁴ , mozzarella di bufala	
calzone	9,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, funghi ⁵ , prosciutto cotto ¹⁰ , Parmigiano Reggiano ⁹ , olio	
calzone fritto	12 €
mozzarella, prosciutto, acciughe ² , oppure mozzarella, prosciutto cotto ¹⁰ , ricotta	
capricciosa	10 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, prosciutto cotto ¹⁰ , funghi ⁵ , carciofi	
crostino classico	9 €
due fette di pane, pomodoro ⁴ , mozzarella, prosciutto cotto ¹⁰ , funghi	
crostino alle verdure	11 €
due fette di pane, pomodoro, pomodoro fresco, mozzarella, verdure	
diavola	9 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, salamino piccante	
fresca	9 €
pomodoro ⁴ , pomodoro fresco, mozzarella	

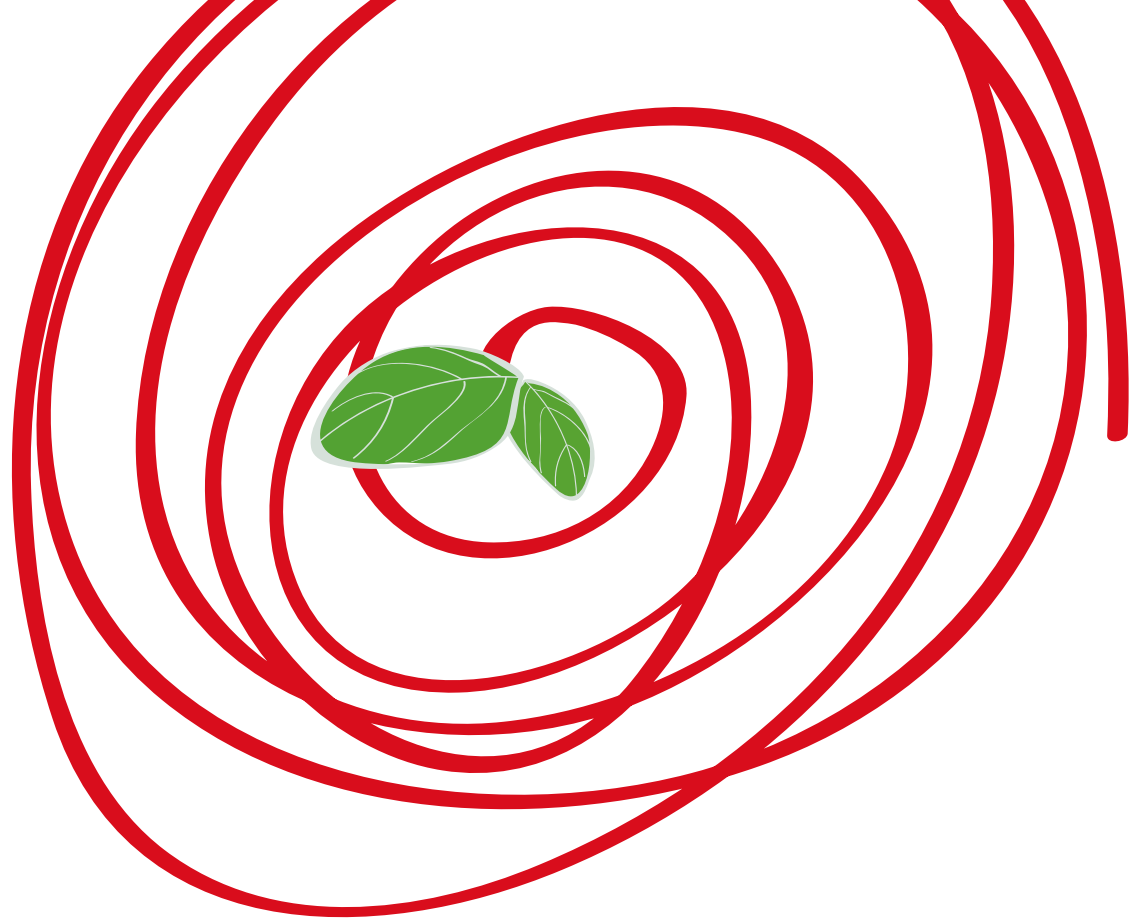


PIZZE CLASSICHE

la prima	12,5 €
pomodoro ⁴ , spinaci Bio ¹ , ricotta, mozzarella, Parmigiano Reggiano ⁹ , pancetta	
napoletana	10 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, acciughe ² , origano	
olive	9,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, olive di diverse varietà	
porcini	9,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, porcini ¹	
prosciutto e funghi	9,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, prosciutto cotto ¹⁰ , funghi ⁵	
pugliese	9 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, cipolla di Tropea ⁴³ , Parmigiano Reggiano ⁹ , origano	
quattro formaggi	10 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, latteria, Parmigiano Reggiano ⁹ , Comté, Fontina Valdostana DOP, gorgonzola DOP	
quattro stagioni	10 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, prosciutto cotto ¹⁰ , carciofi, funghi ⁵ , acciughe ²	
romana	10,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, acciughe ² , origano, capperi dell'isola di Pantelleria ⁷	
salsiccia	9 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, salsiccia	
siciliana	12 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, salamino, acciughe ² , capperi dell'isola di Pantelleria ⁷ , olive, origano	
tonno e cipolla	10,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, tonno, cipolla ³ , origano	
verdure	11 €
pomodoro , pomodoro fresco, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine	
viennese	8,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, würstel	

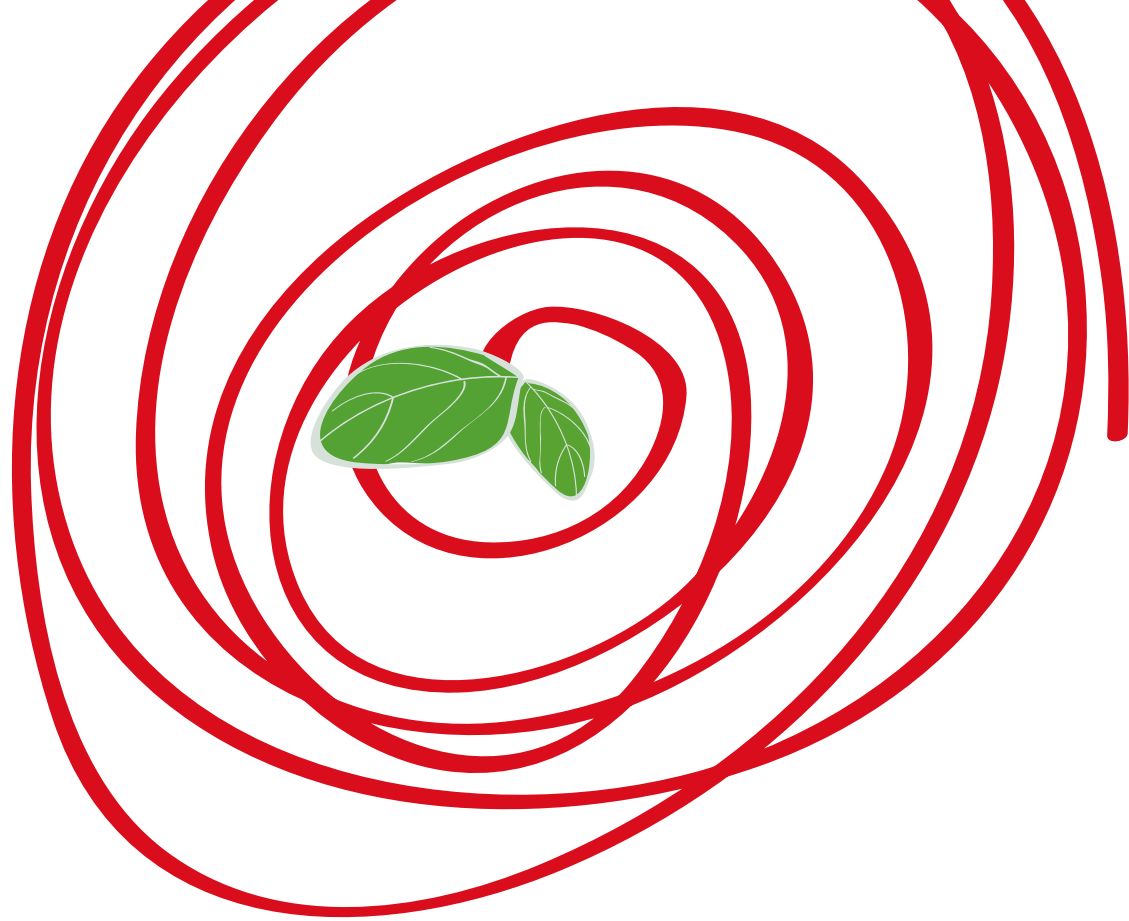
La mozzarella è biologica di caglio vegetale
Pasta di farro o grano duro Senator Cappelli: +1,5 €
Le battute: +2,5 € | Le battute speciali s.q.q.
Aggiunta di mozzarella di bufala: +2,5 €
Aggiunte extra s.q.q.

1 Alimento abbattuto o surgelato
2 A seconda dei periodi dell'anno possono essere di Menaica o del Mar Cantabrico
3 In alcuni periodi dell'anno usiamo cipolla rossa siciliana, cipolla di Avellino o francese
4 Pomodoro classico per pizza condito con olio evo, sale, origano
5 Funghi Champion freschi
6 Bufala DOP
7 Capperi provenienza Isola di Pantelleria
8 Pecorino Romano DOP
9 Parmigiano Reggiano 30 mesi
10 Prosciutto cotto, coscia selezionata e cotto a basse temperature.



PIZZE SPECIALI

a.b. (bianca)	15 €
mozzarella, trita Black Angus ¹ , a fine cottura: insalatina, pomodorini, trita di cipolla, condita con salsa barbeque, aceto di mele, formaggio cheddar	
amatrice	13,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, lardo alle erbe di S. Ilario, pecorino romano ⁸ , cipolla di Tropea ³ , pepe nero	
buona (pizza bianca)	11 €
mozzarella, quattro formaggi, tonno	
cafona	11 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, scamorza affumicata, pancetta	
calzone elena	12 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, ricotta di bufala, Parmigiano Reggiano ⁹ , prosciutto crudo riserva Sant'Ilario a fine cottura	
cico (pizza bianca)	10,5 €
pomodoro ciliegino e mozzarella di bufala (tutto a crudo)	
corbarino (pizza alta)	10 €
pomodoro Corbarino, mozzarella, mozzarella di bufala, Parmigiano Reggiano ⁹ , un pizzico d'aglio, pepe nero	
dolomite 🍕🍕 (pizza bianca)	14 €
pomodoro fresco, mozzarella, porcini ¹ , porchetta	
fantasi	15 €
pomodoro ⁴ , pomodoro fresco, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, porcini ¹ , speck	
gennarì (pizza bianca)	12,5 €
pomodoro fresco, mozzarella, acciughe ² , capperi dell'isola ⁷ , carciofi, olive, un pizzico d'aglio, prezzemolo	
gorgonzola e speck	12,5 €
pomodoro ⁴ , pomodoro fresco, mozzarella, gorgonzola DOP e speck a fine cottura	
incrocio 🍕🍕	14,5 €
pomodoro ⁴ , burrata pugliese, ciliegino secco, acciughe ² , capperi dell'isola ⁷ , olive di Gaeta, un pizzico d'aglio, origano, un accenno di altre spezie	
ischitana	14 €
pomodoro Corbarino, pomodori secchi, fettine di provola di bufala, melanzane, capperi dell'isola ⁷ , un pizzico d'aglio, un accenno di peperoncino, origano	
limone 🍕🍕 (pizza bianca)	11 €
mozzarella di bufala ⁶ , acciughe ² , un misto di spezie (pepe creolo, zenzero, berberè, coriandolo), un pizzico d'aglio, gocce di limone a fine cottura	
montanara 🍕🍕 (pizza alta)	9,5 €
pomodoro Piennolo del Vesuvio, cacciocavallo e una spolverata di pepe	



PIZZE SPECIALI

parma	13,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, melanzane, Parmigiano Reggiano ⁹ , prosciutto crudo riserva Sant'Ilario	
pazza	13,5 €
pomodoro ⁴ , pomodoro fresco, mozzarella, misto formaggi, prosciutto cotto, funghi ⁵ , carciofi, würstel, salsiccia, salamino piccante, cipolla ³ , olive	
reggino (pizza bianca)	12 €
pomodoro fresco, mozzarella, acciughe ² , olive, capperi dell'isola ⁷ , un pizzico d'aglio, origano	
sax (pizza bianca)	10,5 €
pomodoro fresco, mozzarella, carciofi, Parmigiano Reggiano ⁹ , cipolla ³ , prezzemolo	
yoghi (pizza bianca)	10 €
pomodoro fresco, mozzarella, Parmigiano Reggiano ⁹ , rucola	
zingara	11,5 €
pomodoro ⁴ , mozzarella, prosciutto cotto ¹⁰ , funghi ⁵ , peperoni, salsiccia, uova allevate a terra	

LE INSALATE

brasiliana	10 €
lattuga, pomodoro, mais, mozzarella, uovo	
estiva	12 €
lattuga, pomodoro, tonno, olive nere, acciughe del Mar Cantabrico	
reale	10 €
rucola, pomodoro, carote, mozzarella di bufala	
rosy	12 €
lattuga, pomodoro, rucola, carote, mais, tonno, mozzarella di bufala	
semplice	10 €
pomodoro, tonno, olive nere, origano	
pizzaiola	10 €
lattuga, pomodoro, tonno, mozzarella, salsa rosa	
caprese	9 €
pomodoro e mozzarella di bufala	

1 Alimento abbattuto o surgelato

2 A seconda dei periodi dell'anno possono essere di Menaica o del Mar Cantabrico

3 In alcuni periodi dell'anno usiamo cipolla rossa siciliana, cipolla di Avellino o francese

4 Pomodoro classico per pizza condito con olio evo, sale, origano

5 Funghi Champion freschi

6 Bufala DOP

7 Cappero provenienza Isola di Pantelleria

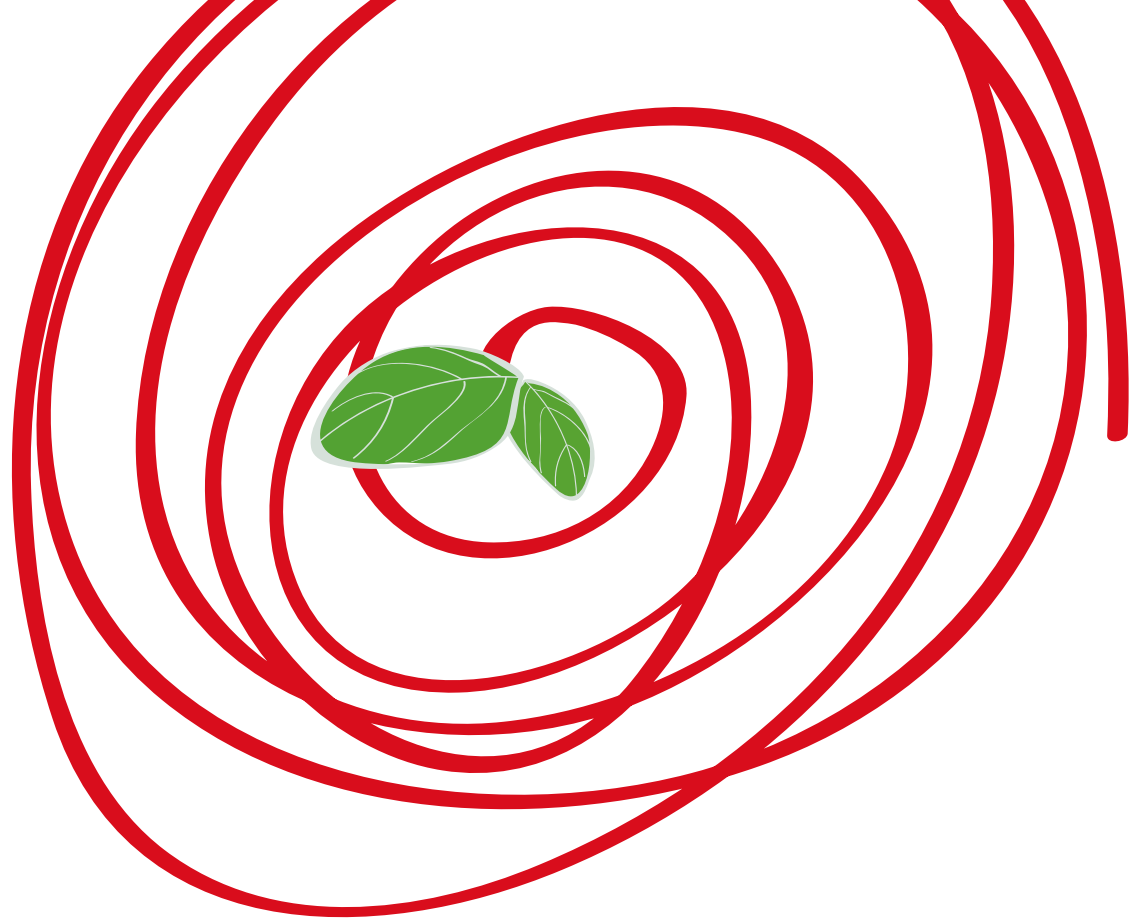
8 Pecorino Romano DOP

9 Parmigiano Reggiano 30 mesi

10 Prosciutto cotto, coscia selezionata e cotto a basse temperature.

LE BIRRE





BIRRE ALLA SPINA

Dal cuore della Franconia, regione della Germania il birrificio Carl Fürst di Ellingen, (realità che affonda le proprie radici nel 1600), produce specialità con ricette originali di questa regione. Ancor oggi mantiene una rara particolarità: la sala di cottura con i tini in rame, utilizzati ancora oggi con orgoglio e rispetto, per il brassaggio.

Bionda tedesca - FURST CARL PILS 4.9 %

Luppolatura secca, corpo snello ed elegante: questa è la nostra interpretazione di Pils nel centro della Franconia "Ellingen". Generosi sentori di bacche, abete, pino terroso e fiori di sambuco.

Abbinata con: cibi grassi, piccanti, verdure, formaggi di media stagionatura.

				
Color miele	Frutti tropicali, banana	Caramello, caffè	Amaro	Dolce

25 cl 3 € | 50 cl 5,5 €

Rossa tedesca - FURST CARL DUNKEL 4.9 % ABV

Il malto Dark Munich conferisce a questa birra un gusto unico: leggermente luppolata, corposa, con un contenuto di mosto dell'11%.

Abbinata con: cibi speziati, affumicati, insaccati, carni rosse, selvaggina.

				
Oro brillante	Spezie, pepe	Crosta di pane	Amaro	Dolce

25 cl 3,5 € | 50 cl 6 €

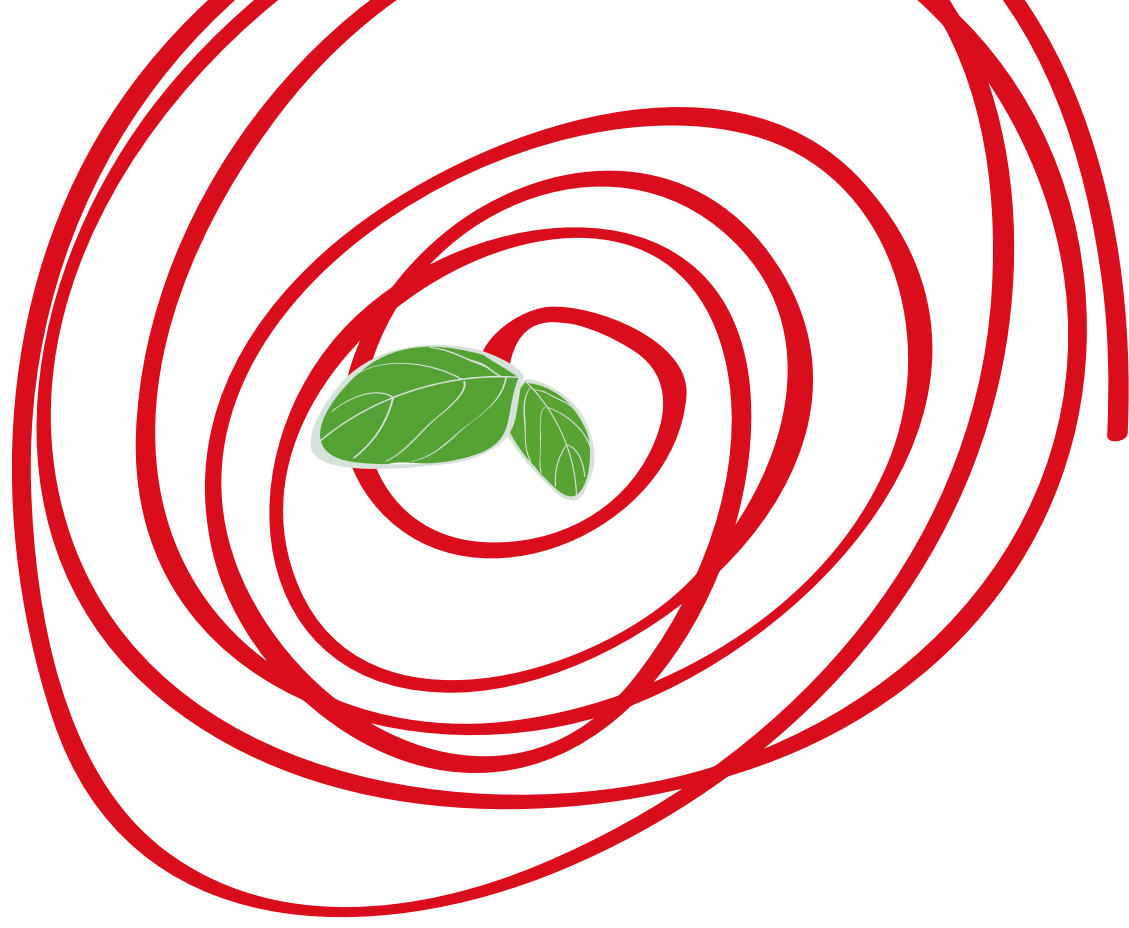
Wiezen tedesca - FRIEDENFELSER HEFE-WEIZEN

Prodotta con lievito selezionato e coltivato nelle loro cantine. Ha un aroma fruttato che ricorda la banana e i chiodi di garofano. Preparata nel rigoroso rispetto della Legge bavarese sulla purezza del 1516.

Abbinata con: cibi freschi delicati, non troppo saporiti, ideale l'abbinamento con il pesce fritto.

				
Oro brillante	Spezie, pepe	Crosta di pane	Amaro	Dolce

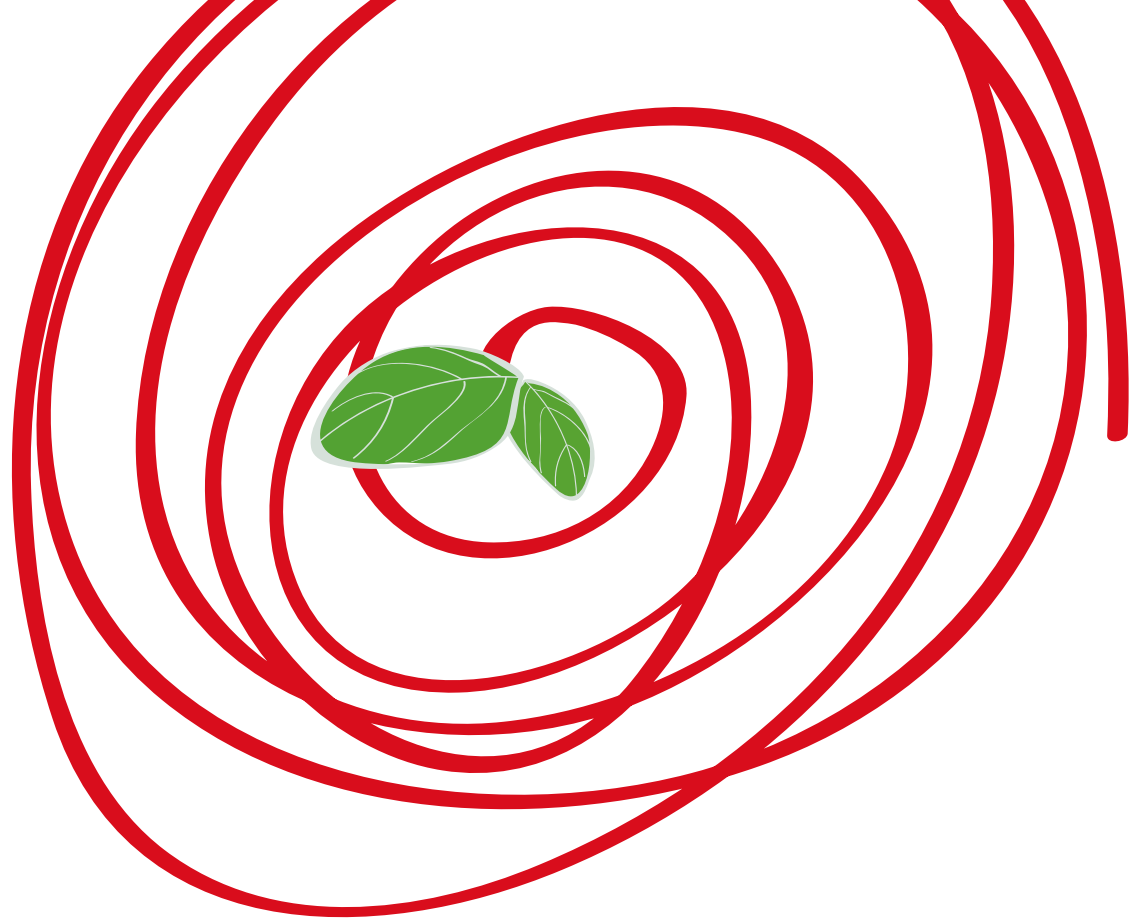
30 cl 3,5 € | 50 cl 6 €



DOLCI

Fatti in casa 5,5 €





BIBITE | AMARI | CAFFÈ

Acqua minerale

Bottiglia	45 cl.	2 €
Bottiglia	75 cl.	3 €

Bibite

Bottiglia	33 cl.	3,5 €
-----------	--------	-------

Amari	3,5 €
-------	-------

Grappe	3,5 €
--------	-------

Caffè	1,5 €
-------	-------

Caffè decaffeinato	2 €
--------------------	-----

Caffè corretto	2,5 €
----------------	-------

Caffè orzo	2 €
------------	-----

Coperto	2 €
---------	-----

NOI DICIAMO SÌ ALL'AMBIENTE

in questo locale trattiamo l'acqua
come appena sgorgata dalla sorgente
rispettando la nostra terra.

L'acqua servita viene purificata
attraverso un impianto certificato
soggetto a sorveglianza periodica che
ne garantisce una totale salubrità e una

ALTSSIMA QUALITÀ bevendo ACQUA KM 0

Contribuiamo ad una sempre maggiore
sostenibilità ambientale.

Ogni anno questo locale elimina 273 kg
di emissioni inquinanti nell'aria.



 Pizzeria-Incrocio

pizzeriaincrocio.com