

## Ci Raccontiamo...

Per noi la ricerca dei prodotti artigianali da poter abbinare sulle nostre pizze è molto importante.

La nostra passata, solo pomodori San Marzano DOP dopo lavorato 24 ore dopo la raccolta, la nostra mozzarella fior di latte 100 % italiana con fermenti lattici vivi.

I nostri prodotti solo a KM 0 e Stagionali per il massimo del Sapore e della Sostenibilità.

Cosa troverai da Dr.pizza Street Food ?

Ogni impasto ha la sua storia, ogni pizza è pensata per donare a chi la gusta una sensazione unica: questo è Dr.pizza !

Sapori autentici, prodotti ricercati di prima qualità, semplicità e gusto si incontrano per dar forma alle nostre creazioni.

Scopri le nostre tipologie di pizza e i nostri abbinamenti unici!

# Pizze

## Le stagionali

### **Vegetariana**

Variabile a seconda della stagione.

€ 9,00

### **La zuccina SISI**

Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zucchine in pastella, datterini bruciati, stracchino, olio al limone.

€ 10,00

### **L'Aggiadda**

Mozzarella fior di latte, sugo d'Aggiadda, chips di riso venere, gelè di basilico, mousse di bufala DOP.

€ 12,00

### **Stracciamela**

Mozzarella fior di latte, stracciatella allo zafferano, coppa stagionata nostrana Mantovana, mostarda di fichi.

€ 12,00

### **Salame a tavola**

Mozzarella fior di latte di Agerola, salame Mantovano, rapanelli freschi, ricotta affumicata.

€ 8,00

### **Schiacciata Mantovana**

Fonduta di gorgonzola DOP, lardo pestato Mantovano, miele di acacia, nocciole.

€ 10,00

### **Tilly**

Mozzarella fior di latte, datterini marinati alla menta, salmone affumicato norvegese, vellutata di zucchine.

€ 10,50

### **Olivia**

Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala DOP (150 g), rucola fresca, datterini marinati alla menta.

€ 10,50

### **Margherita sbagliata**

Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, provola di Agerola affumicata, datterino giallo semi-dry, origano selvatico.

€ 9,00

### **Parmigiana 2.0**

Salsa di pomodoro fatta in casa, melanzane a funghetti, burrata affumicata pugliese, parmigiano reggiano 20 mesi

€ 10,00

# Pizze

## Come al solito

<b>Marinara</b> <i>Salsa di pomodoro fatta in casa, aglio olio, origano selvatico, datterino giallo semi-dry.</i>	€ 6,00
<b>Margherita</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte di Agerola.</i>	€ 6,50
<b>Napoletana</b> <i>Mozzarella fior di latte, capperi disidratati , filetti di alici di Cetara , origano selvatico, datterino giallo semi-dry.</i>	€ 8,50
<b>Prosciutto</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Azz. Capitelli fuori cottura.</i>	€ 8,00
<b>Prosciutto &amp; funghi</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon chiari, prosciutto cotto Azz. Capitelli fuori cottura.</i>	€ 8,00
<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon chiari, prosciutto cotto Azz. Capitelli fuori cottura, crema di carciofi ,olive disidratate.</i>	€ 9,00
<b>4 formaggi</b> <i>Mozzarella fior di latte, asiago veronese stagionato, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano reggiano 20 mesi grattugiato.</i>	€ 9,00
<b>Calzone</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Azz. Capitelli, funghi champignon chiari.</i>	€ 8,00
<b>Salamino piccante 2.0</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, gocce di peperoncino in agro dolce .</i>	€ 7,50
<b>Würstel</b> <i>Pomodoro san marzano DOP, mozzarella fior di latte, würstel artigianali.</i>	€ 8,00
<b>Tonno &amp; cipolla 2.0</b> <i>Mozzarella fior di latte, filetto di tonno Cetara, cipolla di Tropea caramellata nell' aceto balsamico Modena IGP , datterino giallo semi-dry</i>	€ 9,00
<b>Carbonara</b> <i>Mozzarella fior di latte, zabaione salato, guanciale di Norcia croccante, pecorino romano, pepe macinato .</i>	€ 9,50
<b>Siciliana</b> <i>Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, capperi disidratati, spianata calabra, olive disidratate, origano selvatico.</i>	€ 9,00

# Pizze

## **Come al solito**

<b>Dylan Dog</b> Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia dolce Mantovana, cipolla di Tropea caramellata	€ 9,00
<b>Titti</b> Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola, crudo di Parma 22/24 mesi.	€10,00
<b>Thor</b> Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi misto bosco, mascarpone, speck del trentino IGP.	€10,00
<b>Winnie the Pooh</b> Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabra, rucola fresca, parmigiano reggiano 20 mesi grattugiato.	€10,00
<b>Wolverine</b> Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, würstel artigianali, asiago veronese stagionato , pancetta a 3 cotture al miele , parmigiano reggiano 20 mesi grattugiato.	€10,00
<b>Loky</b> Pomodoro san Marzano DOP, mozzarella fior di latte, burrata pugliese (150g), crudo di Parma 22/24 mesi.	€10,50
<b>Biancaneve</b> Mozzarella fior di latte, stracchino, ricotta fresca , mascarpone, pancetta a 3 cotture al miele ,origano selvatico.	€ 9,50
<b>Mortazza</b> Mozzarella fior di latte, stracchino km zero , mortadella al pistacchio IGP, granella di pistacchi.	€10,00
<b>Aggiunte</b> <b>Mozz. di bufala D.O.P e Burrata Pugliese D.O.P</b>	€ 3,00
<b>Affettati e pesce</b>	€ 2,50
<b>Varie</b>	€ 1,50
<b>I nostri impasti</b> <b>Tradizionale</b> Farina di grano tenero con germe di grano, ricca di fibre , naturalmente ricca di zinco, prefermento , olio di d'oliva, sale, acqua	
<b>Senza glutine</b> Farina di riso (certificata A.I.C.), olio extravergine d'oliva, lievito, sale, acqua	€ 5,00

# Pizza a Taglio



<b>Teglia monogusto</b>	€ 28,00
<b>Teglia bigusto</b>	€ 33,00
<b>Trancio Margherita/Marinara</b>	€ 5,00
<b>Trancio farcito</b>	€ 5,50
<b>Trancio con bibita</b> (1 persona) consumazione sul posto o ritira	€ 8,00

## Taglieri



<b>Taglieri salumi, burrata e mostarde Mantovane</b> (2 persone) Speck del Trentino IGP, pancetta a 3 cotture al miele, crudo di Parma 22/24 mesi, mortadella al pistacchio IGP, salame Mantovano, burrata pugliese (120gr), mostarde mantovane.	€ 15,00
<b>La tartare e Prosecco</b> (1 persona) Carne di scottona fresca battuta a coltello (150gr), cipolla caramellata nell'aceto balsamico di Modena IGP, polvere di capperi, zabaione salato. Con un calice di prosecco.	€ 11,00
<b>Tagliere e sprizzato</b> Speck del Trentino IGP, pancetta 3 cotture al miele, crudo di parma 22/24 mesi, mortadella al pistacchio IGP, salame Mantovano, schiacciata.	€ 9,00
<b>Burrata e alici di Cetara</b> Burrata pugliese (125gr), alici di Cetara, datterini marinati alla menta e polvere di olive nere.	€ 10,00



## Fritti

<b>Patatine rustiche</b> (por. reg.)	€ 3,50
<b>Alette di pollo</b> (5 pz.)	€ 5,00
<b>Nuggets di pollo</b> (8 pz.)	€ 5,00
<b>Jalapeño</b> (5 pz.)	€ 5,00

## Bibite



<b>Acqua naturale / frizzante</b> 0,5 lt. (bottiglia plastica)	€ 1,00
<b>Acqua naturale / frizzante</b> 0,33 lt. (bottiglia vetro)	€ 2,50
<b>Bibite in vetro</b> 0,33 lt.	€ 3,50
<b>Bibite in vetro</b> 1 lt.	€ 5,00
<b>Birra artigianale</b> 0,33 lt.	€ 6,00
<b>Birra in bottiglia</b> 0,5 lt.	€ 4,50
<b>Birra in bottiglia</b> 0,33 lt.	€ 3,50
<b>Calice di vino/prosecco</b>	€ 3,00
<b>Spritz Aperol</b>	€ 3,50

## Dolce

<b>Dolce della casa</b>	€ 6,00
-------------------------	--------