



Serenella

LA PIZZA CAMPIONE D'EUROPA

by Francesco Giordano

PIZZE GOURMET

San Marzano / Pizza Campione d'Europa 2015 /

"Mozzarella, Grana, filetti di pomodoro San Marzano, basilico, ciliegini di bufala DOP" (1.7.)
€ 12,00

Mediterranea / Quarta classificata al Campionato d'Europa 2016 /

"Mozz., olive, pomodoro confit, capperi, gamberi rossi scottati, burrata pugliese, orig." (1.2.4.)
€ 20,00

Aurora / Undicesima classificata al Campionato d'Europa 2017 /

"Pomodoro, polvere di capperi, culatello, burrata pugliese, pomodorini confit, basilico" (1.7.)
€ 15,00

Black Angus "Focaccia (multicereali BIO) al rosmarino. A fine cottura: stracciatella di bufala DOP, carpaccio di Angus affumicato" (1.7.)
€ 15,00

Fassona "Mozzarella, brie, brounoise di verdure, tartara di Fassona piemontese con trito di porcini" (1.7.9.10.11)
€ 16,00

Gustosa "Mozzarella, bacon, broccolo verde, pesto, Grana. A fine cottura: Gorgonzola DOP a cucchiaio" (1.7.)
€ 12,00

Mare e Monti "Pomodoro, porcini, olive taggiasche, grana, insalata di mare (polipo, seppie, gamberetti), capasanta e gamberone" (1.7.11.14.)
€ 20,00

Pinne Gialle "Filetti di pom. San Marzano, mozzarella, scamorza affumicata. A fine cottura: spinacini freschi, battuta di tonno con sale Maldon, sesamo e profumo di limone" (1.4.7.11.)
€ 18,00

Selvatica "Mozz. A fine cottura: spinacini, carciofi, petto d'oca affumicato e Grana" (1.7.)
€ 15,00

Pizza del Sole "Bufala, pomodoro San Marzano, pomodoro giallo, Grana.
A fine cottura: acciughe di Cetara" (1.4.7.)
€ 14,00

San Martino Focaccia multicereali BIO. A fine cottura: spinacino, Philadelphia con erba cipollina, salmone speziato e riduzione di Gropello (1.4.7.12.)
€ 18,00

Salsiccia e Friarielli "Mozzarella, salsiccia, friarielli saltati in aglio olio e pep., Grana" (1.7.)
€ 9,00

Lumaca Impasto multicereali BIO "Mozzarella, formaggella di Tremosine, lumaca croccante al bacon e salvia, spinaci al burro, Grana" (1.7.)
€ 15,00

Amatriciana "Salsa all'Amatriciana (cipolla, pomodoro datterino, guanciale) mozzarella, A fine cottura: pecorino, trito di prezzemolo e velo di guanciale (1.7.9.)
€ 13,00

Elisa "Mozzarella di bufala, parmigiana di melanzane scomposta, pesto di rucola, trito di nocciola, crema al Parmigiano, scampo scottato e pomodoro confit (1.4.7.9.)
€ 28,00

Azzardo "Mozzarella, punte di cime di rapa in a.o.p., pomodori gialli, baccalà mantecato, guanciale di maiale croccante" (1.7.4.)
€ 17,00

le Mie Scelte in Pizzeria

P

er me la pizza è Arte.

Un patrimonio della cultura alimentare italiana e mediterranea che va tutelato e valorizzato.

Come ogni creativo che si rispetti faccio ricerca e seleziono personalmente tutti gli ingredienti.

Le farine dei miei impasti provengono solo da Campi Protetti rigorosamente italiani che ho visitato di persona. La lievitazione è fondamentale ed è il risultato di anni di esperienza e sperimentazione: l'impasto classico lievita per ben 72 ore, quello verace invece raggiunge le 96 ore di lavorazione, lo scopo è quello di far "gonfiare" il bordo della pizza conferendogli, allo stesso tempo, morbidezza e fragranza. Non a caso le pizze di Serenella sono tutte altamente digeribili e fanno passare "notti tranquille" ai nostri clienti.

L'olio extravergine proviene dalla Puglia.

Le mozzarelle sempre freschissime da un produttore amico della Campania. Persino i pomodori sono trattati esclusivamente per noi da un'azienda agricola campana: conservati senza additivi, semplicemente al naturale nella loro acqua. Buona visita.

F.G.

PIZZE CLASSICHE

Marinara "Pomodoro, aglio, pomodorini, origano" (1.)
€ 5,00

Margherita "Pomodoro, mozzarella" (1.7.)
€ 5,00

Capricciosa "Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto" (1.7.)
€ 8,00

Napoletana "Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano" (1.4.7.)
€ 8,00

Siciliana "Pomodoro, pomodorini, olive, acciughe, capperi, origano" (1.4.)
€ 8,00

Quattro Formaggi "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Scamorza e spolverata di Grana" (1.7.)
€ 8,00

Gorgonzola "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola" (1.7.)
€ 7,00

Carciofi "Pomodoro, mozzarella, carciofi" (1.7.)
€ 7,00

Funghi "Pomodoro, mozzarella, funghi" (1.7.)
€ 7,00

Prosciutto "Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto" (1.7.)
€ 7,00

Prosciutto Crudo "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: crudo" (1.7.)
€ 8,00

Pugliese "Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano" (1.7.)
€ 7,00

Tonno "Pomodoro, mozzarella, tonno" (1.4.7.)
€ 8,00

Verdure "Pomodoro, mozzarella, scamorza, verdure lesse e grigliate" (1.7.)
€ 9,00

Salsiccia "Pomodoro, mozzarella, salsiccia" (1.7.)
€ 7,00

Scamorza "Pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi" (1.7.)
€ 8,00

Speck "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: speck" (1.7.)
€ 8,00

PIZZE CREATIVE

Americana "Pomodoro, mozzarella, würstel e patatine" (1.7.)
€ 9,00

Bufala Crudo e Panna "Pomodoro, mozzarella di bufala, crudo, panna" (1.7.8.)
€ 12,00

Calabrese "Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, peperoni, salame piccante, olive, origano." (1.4.7.)
€ 12,00

Campagnola "Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, Grana" (1.7.)
€ 10,00

Collina Verde "Pomodoro, pesto, pomodorini, mozzarella di bufala" (1.7.8.)
€ 10,00

Chef "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: cotto, rucola, Grana, pomodorini" (1.7.)
€ 10,00

Dinamite "Pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, cipolle, tonno, olive, funghi, peperoni, speck" (1.4.7.)
€ 12,00

Europea "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, pomodorini, basilico" (1.7.)
€ 10,00

Fior di Latte "Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano" (1.7.)
€ 10,00

Funghi Porcini "Pomodoro, porcini, mozzarella, Asiago, pomodorini, Grana" (1.7.)
€ 10,00

Genovese "Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano" (1.4.7.)
€ 9,00

Gorgo e Noci "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, noci" (1.7.8.)
€ 9,00

Lady "Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, Grana. A fine cottura: crudo" (1.7.)
€ 10,00

Melody "Pomodoro, mozzarella, Taleggio. A fine cottura: Grana a scaglie, pomodorini, spinacini" (1.7.)
€ 9,00

Paradiso "Pom., mozz., ricotta. A fine cottura: Grana grattugiato, pomodorini, spinacini" (1.7.)
€ 10,00

Primavera "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, crudo e insalata mista" (1.7.)
€ 12,00

Radicchio "Pomodoro, mozzarella, scamorza, radicchio. A fine cottura: crudo" (1.7.)
€ 10,00

Reale "Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante, mozzarella di bufala, asparagi, Grana. A fine cottura: rucola" (1.7.)
€ 12,00

Regina "Pomodoro. A fine cottura: mozzarella di bufala, spinacini, olio al tartufo" (1.7.)
€ 11,00

Serenella "Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, würstel, salsiccia" (1.7.)
€ 9,00

Sorrentina "Pomodoro, bufala, acciughe, origano, pomodorini" (1.4.7.)
€ 12,00

Stella "Pomodoro, mozzarella, asparagi, salame piccante, Grana, Asiago, pomodorini" (1.7.)
€ 9,00

BEVANDE

Acqua Plose 0,75 l - € 2,50

Birra media "Chiara, alla spina" - € 4,00 / **Birra piccola** "Chiara, alla spina" - € 3,00

Weissbier - € 4,00 / **Beck's** 0,33 l - € 3,50 / **Heineken** 0,66 l - € 4,00

Chardonnay frizzante "Alla spina" 1 litro - € 10,00

Chardonnay frizzante "Alla spina" mezzo litro - € 5,00

Chardonnay frizzante "Alla spina" quarto di litro - € 3,50

Birre stagionali: Autunno-Inverno:

Birra media "Ambrata, alla spina" - € 5,00

Birra piccola "Ambrata, alla spina" - € 3,50

Birre stagionali: Primavera-Estate:

Birra media "Bianca, alla spina" - € 5,00

Birra piccola "Bianca, alla spina" - € 3,50

Bibite 0,33 l - € 2,50

CAFFETTERIA

Caffè espresso - € 1,50 / **Caffè macchiato** - € 1,50 / **Caffè corretto** - € 2,00

Caffè d'orzo - € 1,50 / **Caffè d'orzo** tazza grande - € 2,00

Caffè Ginseng - € 1,50 / **Caffè Ginseng** tazza grande - € 2,00

Cappuccino - € 2,00 / **Te caldo** / **Camomilla** - € 2,50

Grappe - € 4,00 / **Whisky** - € 5/8,00

Coperto - € 2,50

INTOLLERANZE / ALLERGIE ALIMENTARI

Si prega di avvisare il personale di sala in caso si fosse intolleranti a qualsiasi alimento o derivato.
Nei nostri prodotti possono essere presenti allergeni, quali:

- | | |
|--|--|
| 1. Cereali contenenti glutine:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. | 9. Sedano e prodotti a base di sedano. |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei. | 10. Senape e prodotti a base di senape. |
| 3. Uova e prodotti a base di uova. | 11. Semi e prodotti a base di semi di sesamo. |
| 4. Pesce e prodotti a base di pesce. | 12. Anidride solforosa e solfiti superiori a 10 mg/Kg. |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi. | 13. Lupini e prodotti a base di lupini. |
| 6. Soia e prodotti a base di soia. | 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi. |
| 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). | Tra parentesi i codici degli allergeni abbinati ad ogni proposta del menu. |
| 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, pistacchi. | |

Il nostro pescato viene abbattuto a bordo.

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1.

Il pesce e la carne, da noi solitamente acquistati freschi, per ragioni di mercato (in brevissimi periodi dell'anno) potrebbero essere sostituiti da surgelati di qualità.

Tirolese "Pomodoro, mozzarella, asparagi, Gorgonzola. A fine cottura: speck" (1.7.)
€ 10,00

Tramontina "Pomodoro. A fine cottura: bufala, crudo, rucola" (1.7.)
€ 12,00

Würstel "Pomodoro, mozzarella, würstel" (1.7.)
€ 7,00

Zucchine e Gorgo "Pomodoro, mozzarella, zucchine, Gorgonzola" (1.7.)
€ 8,00

PIZZE CON PESCATO

Bella Brescia "Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fritto di calamari e gamberi" (1.2.4.7.14.)
€ 12,00

Costiera "Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, rucola, pomodorini, Grana" (1.2.4.7.14.)
€ 12,00

Pescatore "Pomodoro, capperi, origano, insalata di mare, cozze, olive, pomodorini" (1.2.4.7.14.)
€ 12,00

PIZZE BIANCHE

Fantasy "Mozzarella, Asiago, Taleggio. A fine cottura: bresaola, rucola, pomodorini, Grana grattugiato" (1.7.)
€ 10,00

Tartufo "Mozzarella, Asiago, Taleggio, panna, Grana, olio al tartufo" (1.7.)
€ 10,00

Francy "Mozzarella, asiago, crema di carciofi. A fine cottura: culatello" (1.7.)
€ 12,00

Fresca Estate "Mozzarella, gamberetti. A fine cottura: rucola, Grana grattugiato" (1.4.7.)
€ 10,00

CALZONI

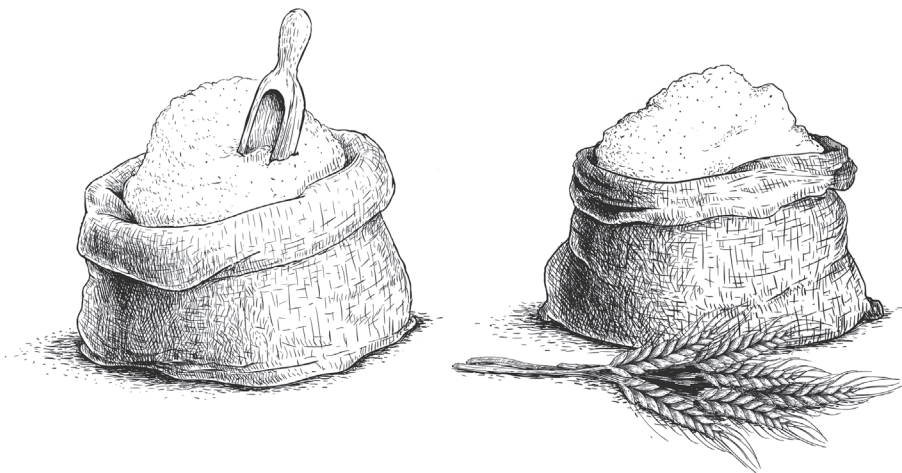
Pane Arabo "Pomodoro, insalata mista, crudo, bufala" (1.7.)
€ 12,00

Calzone della Casa "Pomodoro, spinaci, mozzarella, ricotta, Grana" (1.7.)
€ 8,00

Calzone Farcito "Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi" (1.7.)
€ 8,00

Calzone Normale "Pomodoro, mozzarella, prosciutto" (1.7.)
€ 7,00

Calzone Tramonti "Bufala, pomodoro. A FINE COTTURA: crudo, olio Evo, origano" (1.7.)
€ 12,00



www.ristoranteserenella.it



EAST
LOMBARDY
Savour Italy's flavours