



# Serenella

LA PIZZA CAMPIONE D'EUROPA

*by Francesco Giordano*



MENU PIZZERIA

## PIZZE GOURMET

<b>San Marzano</b> / Pizza Campione d'Europa 2015 / "Mozz., Grana, filetti di pomodoro San Marzano, basilico, ciliegini di bufala DOP" (1.7.)	€ 12,00
<b>Mediterranea</b> / Quarta classificata al Campionato d'Europa 2016 / "Mozzarella, olive, pomodoro confit, capperi, gamberi rossi scottati, burrata pugliese, origano" (1.2.4.)	€ 20,00
<b>Aurora</b> / Undicesima classificata al Campionato d'Europa 2017 / "Pom., polvere di capperi, culatello, burr. pugliese, pomodorini confit, basilico" (1.7.)	€ 15,00
<b>Black Angus</b> "Focaccia (multicereali BIO) al rosmarino. A fine cottura: stracciatella di bufala DOP, carpaccio di Angus affumicato" (1.7.)	€ 15,00
<b>Fassona</b> "Mozzarella, brie, brounoise di verdure, tartara di Fassona piemontese con trito di porcini" (1.7.9.10.11)	€ 16,00
<b>Gustosa</b> "Mozzarella, bacon, broccolo verde, pesto, Grana. A fine cottura: Gorgonzola DOP a cucchiaio" (1.7.)	€ 12,00
<b>Mare e Monti</b> "Pomodoro, porcini, olive taggiasche, Grana, insalata di mare (polipo, seppie, gamberetti), capasanta e gamberone" (1.7.11.14.)	€ 20,00
<b>Pinne Gialle</b> "Filetti di pomodoro 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
<b>Selvatica</b> "Mozz. A fine cottura: spinacini, carciofi, petto d'oca affum. e Grana" (1.7.)	€ 15,00
<b>Sole</b> "Bufala, pomodoro San Marzano, pomodoro giallo, Grana. A fine cottura: acciughe di Cetara" (1.4.7.)	€ 14,00
<b>San Martino</b> Focaccia multicereali BIO / A fine cottura: spinacino, Philadelphia con erba cipollina, salmone speziato e riduzione di Gropello (1.4.7.12.)	€ 18,00
<b>Salsiccia e Friarielli</b> "Mozzarella, salsiccia, friarielli saltati in aglio olio e peperoncino, Grana" (1.7.)	€ 9,00
<b>Lumaca</b> "Impasto multicereali BIO "Mozzarella, formaggella di Tremosine, lumaca croccante al bacon e salvia, spinaci al burro, Grana" (1.7.)	€ 15,00
<b>Amatriciana</b> "Salsa all'Amatriciana (cipolla, pomodoro datterino, guanciale), mozzarella. A fine cottura: pecorino, trito di prezzemolo e velo di guanciale" (1.7.9.)	€ 13,00
<b>Elisa</b> "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
<b>Azzardo</b> "Mozzarella, punte di cime di rapa in a.o.p., pomodori gialli, baccalà mantecato, guanciale di maiale croccante" (1.7.4.)	€ 17,00
<b>Corallo Nero</b> "Mozzarella, cialda nera (nero di seppia), calamaro croccate, salsa al basilico, pomodoro soleggiato" (1.4.7.)	€ 18,00
<b>Piovra</b> "Mozzarella, pomodoro scarpariello, crema di patate al basilico, polipo alla griglia" (1.4.7.)	€ 16,00

## PIZZE CON PESCATO

<b>Bella Brescia</b> "Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, fritto di calamari e gamberi" (1.2.4.7.14.)	€ 12,00
<b>Costiera</b> "Pomodoro, mozzarella, insalata di mare, rucola, pomodorini, Grana" (1.2.4.7.14.)	€ 12,00
<b>Pescatore</b> "Pomodoro, capperi, origano, insalata di mare, cozze, olive, pomodorini" (1.2.4.7.14.)	€ 12,00

## PIZZE CLASSICHE

<b>Marinara</b> "Pomodoro, aglio, pomodorini, origano" (1.)	€ 5,00
<b>Margherita</b> "Pomodoro, mozzarella" (1.7.)	€ 5,00
<b>Capricciosa</b> "Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto" (1.7.)	€ 8,00
<b>Napoletana</b> "Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano" (1.4.7.)	€ 8,00
<b>Siciliana</b> "Pomodoro, pomodorini, olive, acciughe, capperi, origano" (1.4.)	€ 8,00
<b>Quattro Formaggi</b> "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Scamorza e polverata di Grana" (1.7.)	€ 8,00
<b>Gorgonzola</b> "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola" (1.7.)	€ 7,00
<b>Carciofi</b> "Pomodoro, mozzarella, carciofi" (1.7.)	€ 7,00
<b>Funghi</b> "Pomodoro, mozzarella, funghi" (1.7.)	€ 7,00
<b>Prosciutto</b> "Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto" (1.7.)	€ 7,00
<b>Prosciutto Crudo</b> "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: crudo" (1.7.)	€ 8,00
<b>Pugliese</b> "Pomodoro, mozzarella, cipolle, origano" (1.7.)	€ 7,00
<b>Tonno</b> "Pomodoro, mozzarella, tonno" (1.4.7.)	€ 8,00
<b>Verdure</b> "Pomodoro, mozzarella, scamorza, verdure lesse e grigliate" (1.7.)	€ 9,00
<b>Salsiccia</b> "Pomodoro, mozzarella, salsiccia" (1.7.)	€ 7,00
<b>Scamorza</b> "Pomodoro, mozzarella, scamorza, funghi" (1.7.)	€ 8,00
<b>Speck</b> "Pomodoro, mozzarella. A fine cottura: speck" (1.7.)	€ 8,00
<b>Genovese</b> "Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano" (1.4.7.)	€ 9,00
<b>Würstel</b> "Pomodoro, mozzarella, würstel" (1.7.)	€ 7,00

## PIZZE CREATIVE

<b>Bufala Crudo e Panna</b> "Pom., mozzarella di bufala, crudo, panna" (1.7.8.)	€ 12,00
<b>Calabrese</b> "Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, peperoni, salame piccante, olive, origano" (1.4.7.)	€ 12,00
<b>Campagnola</b> "Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, Grana" (1.7.)	€ 10,00
<b>Collina Verde</b> "Pomodoro, pesto, pomodorini, mozzarella di bufala" (1.7.8.)	€ 10,00
<b>Chef</b> "Pomodoro, mozz. A fine cottura: cotto, rucola, Grana, pomodorini" (1.7.)	€ 10,00
<b>Dinamite</b> "Pomodoro, mozzarella, salame piccante, scamorza, cipolle, tonno, olive, funghi, peperoni, speck" (1.4.7.)	€ 12,00
<b>Europea</b> "Pom. A fine cottura: mozzarella di bufala, pomodorini, basilico" (1.7.)	€ 10,00
<b>Fior di Latte</b> "Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, origano" (1.7.)	€ 10,00
<b>Funghi Porcini</b> "Pomodoro, mozz., porcini, Asiago, pomodorini, Grana" (1.7.)	€ 10,00
<b>Gorgo e Noci</b> "Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola, noci" (1.7.8.)	€ 9,00
<b>Lady</b> "Pomodoro, mozzarella, ricotta, zucchine, Grana. A fine cottura: crudo" (1.7.)	€ 10,00
<b>Melody</b> "Pomodoro, mozzarella, Taleggio. A fine cottura: Grana a scaglie, pomodorini, spinacini" (1.7.)	€ 9,00
<b>Primavera</b> "Pom. A fine cottura: mozz. di bufala, crudo e insalata mista" (1.7.)	€ 12,00
<b>Radicchio</b> "Pom., mozz., scamorza, radicchio. A fine cottura: crudo" (1.7.)	€ 10,00
<b>Regina</b> "Pom. A fine cottura: mozzarella di bufala, spinacini, olio al tartufo" (1.7.)	€ 11,00
<b>Serenella</b> "Pomodoro, mozzarella, peperoni, olive, würstel, salsiccia" (1.7.)	€ 9,00
<b>Sorrentina</b> "Pomodoro, bufala, acciughe, origano, pomodorini" (1.4.7.)	€ 12,00
<b>Stella</b> "Pom., mozz., asparagi, salame piccante, Grana, Asiago, pomodorini" (1.7.)	€ 9,00
<b>Tirolese</b> "Pom., mozzarella, asparagi, Gorgonzola. A fine cottura: speck" (1.7.)	€ 10,00
<b>Tramontina</b> "Pomodoro. A fine cottura: bufala, crudo, rucola" (1.7.)	€ 12,00
<b>Zucchine e Gorgo</b> "Pomodoro, mozzarella, zucchine, Gorgonzola" (1.7.)	€ 8,00

## PIZZE BIANCHE

<b>Fantasy</b> "Mozzarella, Asiago, Taleggio. A fine cottura: bresaola, rucola, pomodorini, Grana grattugiato" (1.7.)	€ 10,00
<b>Tartufo</b> "Mozzarella, Asiago, Taleggio, panna, Grana, olio al tartufo" (1.7.)	€ 10,00
<b>Francy</b> "Mozzarella, Asiago, crema di carciofi. A fine cottura: culatello" (1.7.)	€ 12,00
<b>Fresca Estate</b> "Mozz., gamberetti. A fine cott.: rucola, Grana grattugiato" (1.4.7.)	€ 10,00

## CALZONI

<b>Pane Arabo</b> "Pomodoro, insalata mista, crudo, bufala" (1.7.)	€ 12,00
<b>Calzone della Casa</b> "Pomodoro, spinaci, mozzarella, ricotta, Grana" (1.7.)	€ 8,00
<b>Calzone Farcito</b> "Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi" (1.7.)	€ 8,00
<b>Calzone Normale</b> "Pomodoro, mozzarella, prosciutto" (1.7.)	€ 7,00
<b>Calzone Tramonti</b> "Bufala, pom.. A fine cottura: crudo, olio Evo, origano" (1.7.)	€ 12,00
<b>Calzone Monti Lattari</b> "Impasto ai cereali, mozzarella fior di latte, ricotta di bufala, scaglie di limone, acciughe di Cetara" (1.4.7.)	€ 12,00

## BEVANDE

<b>Acqua Plose</b> 0,75 l / <b>Bibite</b> 0,33 l	€ 2,50
<b>Birra media / Birra piccola</b> "Chiara, alla spina"	€ 4,00 / € 3,00
<b>Weissbier / Beck's</b> 0,33 l / <b>Heineken</b> 0,66 l	€ 4,00 / € 3,50 / € 4,00
<b>Chardonnay frizzante</b> "Alla spina" 1l / 0,5 l / 0,25 l	€ 10,00 / € 5,00 / € 3,50
<i>Birre stagionali: Autunno-Inverno:</i>	
<b>Birra media / Birra piccola</b> "Ambrata, alla spina"	€ 5,00 / € 3,50
<i>Birre stagionali: Primavera-Estate:</i>	
<b>Birra media / Birra piccola</b> "Bianca, alla spina"	€ 5,00 / € 3,50

## CAFFETTERIA

<b>Caffè espresso / Caffè macchiato / Caffè corretto</b>	€ 1,50 / € 1,50 / € 2,00
<b>Caffè d'orzo / Caffè d'orzo tazza grande</b>	€ 1,50 / € 2,00
<b>Caffè Ginseng / Caffè Ginseng tazza grande</b>	€ 1,50 / € 2,00
<b>Te caldo / Camomilla</b>	€ 2,50
<b>Cappuccino</b>	€ 2,00
<b>Grappe / Whisky</b>	€ 4,00 / € 5-8,00

## SUPPLEMENTI:

<b>Impasto con farine kamut / cereali</b>	€ 2,00
<b>Supplemento schiacciata</b>	€ 4,00
<b>Mozzarella senza lattosio</b>	€ 1,00
<b>Aggiunta di prosciutto crudo / speck / bresaola</b>	€ 3,00
<b>Altre aggiunte...</b>	€ 2,00

*Si consiglia, per le Pizze Gourmet, di non apportare variazioni*

<b>Coperto</b>	€ 2,50
----------------	--------



**EAST**  
LOMBARDY  
Savour Italy's flav



[www.ristoranteserenella.it](http://www.ristoranteserenella.it)

---

## 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:<br>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<br>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<br>(incluso lattosio).                  |   |
| 8. Frutta a guscio:<br>mandorle, nocciole, noci, pistacchi.                 | Tra parentesi i codici degli allergeni abbinati ad<br>ogni proposta del menu. |

---

Il nostro pescato viene abbattuto a bordo.

Prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventivamente 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.