

## Le Pizze Alternative



**Coppa Piacentina**

Crema di friarielli in acqua di bufala, patate viola cotte al vapore schiacciate, fiordilatte DOP Caseificio Salernitano, spinacino cottura al vapore in olio EVO e mousse di ricotta fresca.  
Dopo cottura: coppa dolce Piacentina.  
**€ 11,00**



**Bomba**

Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, salsiccia fresca alta qualità di suino, 'nduja calabrese, salame piccante, pancetta affumicata arrostita, origano, cipolle rosse e fagioli rossi Messicanos.  
**€ 11,00**



**4 Pomodori**

Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, pomodorini rossi & gialli tipici campani, aglio rosso fermentato, pomodori secchi, origano, capperi, emulsione al basilico e Grana Padano DOP a scaglie.  
**€ 10,00**



**Mezza luna**

Ripieno: provolone affumicato e salsiccia fresca alta qualità di suino. Parte stesa: crema di radicchio IGP di Verona, pomodori secchi, salame piccante e provolone affumicato a fettine.  
**€ 11,00**



**Pizza Melinda**

Mozzarella DOP Caseificio Salernitano, mele del Trentino-Alto Adige e gorgonzola dolce ORO «NOVARI». Dopo cottura: noci sgusciate a metà, rucola selvatica e Speck del Tirolo alta qualità.  
**€ 11,00**



**Rosa del mare**

Impasto al nero di seppia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, pomodorini rossi & gialli, patate buccia viola cottura al vapore, polipo in olio EVO. Dopo cottura: limone, crema di balsamico modenese e prezzemolo.  
**€ 15,00**



**Alto Adige**

Bordo ripieno con mousse di ricotta. In centro: crema di tartufo e funghi misti del bosco trifolati (porcini e champignon) con una fonduta di formaggi misti. Dopo cottura: Speck del Tirolo alta qualità.  
**€ 13,00**



**Alternativa**

Provolone DOP a fette, porchetta di maialino arrosto IGP. Dopo cottura: granella di pistacchi crudari e mozzarella di bufala campana DOP.  
**€ 11,00**



**Regina del bosco**

Mozzarella DOP Caseificio Salernitano, porchetta di maialino arrosto IGP, formaggio Cheddar fuso origine inglese e spicchi di patate.  
**€ 12,00**



**Contadina**

Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, dadolata di polenta croccante di mais, salsiccia fresca alta qualità di suino, Gorgonzola DOP e Cheddar.  
**€ 11,00**



**Vegana**

Crema di radicchio trevisano DOP, pomodorini freschi rossi & gialli IGP. Fettine di patate viola cotte al vapore, spinaci in olio EVO, julienne di zucchine e funghi champignon freschi a fette.  
**€ 11,00**



**Divina**

Crema di radicchio trevisano DOP, fiordilatte DOP 100% latte Italiano, formaggio Brie di Normandia. Dopo cottura: olive taggiasche liguri e prosciutto cotto altissima qualità.  
**€ 11,00**

## Pizze per Bambino



**U.S.A.**

Pomodoro, mozzarella, würstel, patatine fritte.  
**€ 6,50**



**Chips**

Pomodoro, mozzarella, patatine fritte.  
**€ 6,00**



**Prosciutto**

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto.  
**€ 5,00**



**Würstel**

Pomodoro, mozzarella, würstel.  
**€ 5,00**

## Alcuni Supplementi

**Mozzarella € 1,00**

**Formaggi, Salumi e Creme € 1,50**

**Mozzarella di bufala € 2,00**

**Funghi porcini e Affettati € 2,00**

**Fruiti di mare e Gamberetti € 2,50**

**Spada, Tonno e Salmone € 3,00**

...per altri supplementi chiedere al personale

**Ogni 10 Pizze da asporto  
5€ di Sconto**

**Pizzeria  
IL SOGNO**



San Fermo della Battaglia (CO) Via Diaz, 22

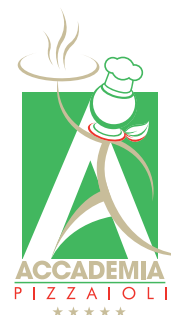
**Tel. 031 536 128**

E-mail: info@pizzeriailsogno.it

**f** Pizzeria Il Sogno San Fermo della Battaglia

**www.pizzeriailsogno.it**

**Pizzeria  
IL SOGNO**



Aderiamo al programma AFC di AIC



**www.pizzeriailsogno.it**

## I Nostri Impasti

**La Integrale** **supp. € 1,00**

Impasto rustico come i sapori genuini di una volta: sano, proteico e naturale, di altissima qualità. Con farina integrale, ricca di fibre e elementi nutritivi, miscelata con malto e lievito madre. Il suo profumo ed il suo colore creano una pizza dal sapore fragrante e ricca di gusto tradizionale.



**La Multi Cereali** **supp. € 2,00**

Impasto molto leggero, di altissima qualità e digeribilità, con un sapore ricco e intenso di fibre vegetali, con un indice bassissimo di grassi, colesterolo e zuccheri. Consigliato agli sportivi, in quanto i cereali utilizzati permettono il miglioramento del flusso sanguigno al cuore... **SONO PRESENTI:** Grano Saraceno, Avena, Farro, Orzo, Segale, Soia e Grano Tenero.



**La BioKamut** **supp. € 2,00**

La BioKamut: si distingue per il suo impasto morbido, per le sue proprietà salutari e per la sua digeribilità, da cui si ottengono benefici antinfiammatori. È un impasto molto friabile, con un indice bassissimo di zuccheri e glutine. Il Kamut è stato scoperto negli USA negli anni '90 ed è anche detto il GRANO DEL FARAONE, perché i suoi grani sono stati scoperti nelle antiche tombe degli Egizi.



**La Nero di seppia** **supp. € 1,00**

Grazie alla sua lavorazione e alla lunga lievitazione (48/72ore), con l'aggiunta del lievito madre e del nero di Seppia, si ottiene un particolare impasto di color nero profumatissimo e dal sapore intenso. Il nero di Seppia è ricco di preziosi minerali e proteine con proprietà naturali antiossidanti e antinfiammatorie.



**La Gluten Free classica** **supp. € 2,50**

Impasto di altissima qualità, preparato da noi ed approvato dall'Associazione «AIC LOMBARDIA», con farina di frumento deglutinato e senza lattosio. In questa miscela di farine sono presenti: teff rosso, farina di lenticchie, malto de glutinato con lievito madre e mais. È ricca di vitamine, fibre e calcio...



**La 7 cereali gluten free** **supp. € 3,00**

Impasto senza amido di frumento e lattosio, dal colore unico e dal gusto croccante inconfondibile. Approvato dall'Associazione «AIC LOMBARDIA», è ideale per chi segue una dieta mediterranea gluten free e desidera una pizza rustica e ricercata. Sono presenti diverse farine particolari: mais, teff rosso, farina di lino, grano saraceno, riso venere, farina di quinoa, fibra di bambù, sorgo e per finire estratti di mela profumata...



## Ingrediente speciale

**Mozzarella senza lattosio** **supp. € 1,50**





## Le Pizze Gourmet



**Verdina**  
Mozzarella DOP Caseificio Salernitano, crema di friarielli in acqua di bufala, spicchi di carciofi alla romana, punte di asparagi, julienne di zucchine e pesto ligure fresco senza aglio.  
**€ 11,00**



**Dolce e salato**  
Crema vellutata di noci, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, cipolle rosse caramellate al Vermut rosso, pancetta affumicata arrostita al forno e pecorino toscano fresco a scaglie.  
**€ 11,00**



**Regioni d'Italia**  
Mozzarella di Bufala Campana DOP, pesto ligure fresco senza aglio, punte di asparagi, crema di radicchio, pomodorini rossi & gialli e radicchio fresco grigliato di Verona IGP.  
**€ 12,00**



**Mani di velluto**  
Crema di friarielli in acqua di bufala, fiordilatte DOP Caseificio Salernitano, provolone affumicato a fettine, cime di rapa aromatizzate in olio EVO, salsiccia fresca di suino al Vermut rosso, pomodorini secchi e peperoncino.  
**€ 12,00**



**Buongustaia**  
Crema vellutata di carciofini, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, spicchi di carciofi trifolati alla romana.  
Dopo cottura: capocollo dolce Piacentino DOP, mozzarella di bufala del Salento e crema di balsamico IGP Modenese.  
**€ 12,00**



**Golosa**  
Mozzarella DOP caseificio Salernitano, funghi champignon freschi in olio EVO, 'Nduja calabrese e Brie di Normandia.  
Dopo cottura: capocollo dolce Piacentino DOP e Grana Padano DOP a scaglie.  
**€ 11,00**



**Crudo e nocciole**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, pomodorini rossi & gialli, Gorgonzola DOP.  
Dopo cottura: crudo di Parma, nocciole gentili del Piemonte IGP tostate e tritate al sale, Grana Padano DOP e basilico fresco in crema.  
**€ 12,00**



**Elisir**  
Crema di zucca Mantovana, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, pere abate a fettine, mousse di ricotta fresca di latte vaccino.  
Dopo cottura: Granella di pistacchi crudi DOP, granella di pistacchi crudi DOP, fiordilatte di qualità 100% latte italiano, basilico fresco, erba cipollina e balsamico Modenese IGP invecchiato.  
**€ 11,00**



**Eccellenza**  
Mozzarella DOP Caseificio Salernitano.  
Dopo cottura: Mortadella Bolognese al pistacchio IGP, granella di pistacchi crudi DOP, fiordilatte di qualità 100% latte italiano, basilico fresco, erba cipollina e balsamico Modenese IGP invecchiato.  
**€ 11,00**



**Carbonara rivisitata**  
Mozzarella DOP Caseificio Salernitano, patate viola cotte al vapore schiacciate, guanciale Toscano affumicato IGP, crema d'uovo al naturale (uova allevate a terra).  
Dopo cottura: scaglie di pecorino fresco.  
**€ 11,00**



**Stella alpina**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, funghi porcini trifolati. Dopo cottura: rucola selvatica, noci sgusciate a metà, Bresaola della Valtellina IGP e formaggio fresco spalmabile in olio EVO.  
**€ 12,00**



**Burger pizza**  
Mozzarella DOP Caseificio Salernitano, hamburger di manzo altissima qualità, bacon arrosto, formaggio cheddar fuso, cipolle rosse caramellate al Vermut rosso, spicchi di patate, rosmarino e salsa BBQ.  
**€ 15,00**



**Stella**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, provolone affumicato a fettine, salame piccante, olive nere denocciolate, salsiccia fresca alta qualità di suino e pancetta affumicata croccante arrostita.  
**€ 11,00**



**5 Formaggi al tartufo**  
Crema di Tartufo Bianco Italia, formaggio fresco spalmabile, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, formaggio Cheddar originale inglese, formaggi misti fondenti e funghi porcini trifolati.  
**€ 12,00**



**Volante**  
Crema vellutata di noci, mozzarella di Bufala Campana DOP, pomodorini rossi & gialli.  
Dopo cottura: Crudo di Parma DOP, Grana Padano a scaglie, noci sgusciate ed emulsione al basilico.  
**€ 12,00**



**Napoli e bufala**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini rossi & gialli, filetti di alici del Mar Cantabrico, origano e basilico fresco.  
**€ 11,00**



**Marinai**  
Impasto al nero di seppia, Polpa di pomodoro «CIRIO» Master Chef Italia, Mozzarella DOP Caseificio Salernitano, cozze sgusciate a metà, gamberi rosa, polipo cottura al vapore aromatizzato all'olio d'aglio, prezzemolo e limone.  
**€ 16,00**



**Nero di seppia**  
Impasto al nero di seppia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, tagliata di tonno scottata. Dopo cottura: limone a fette, valeriana fresca, salsa guacamole, granella DOP di pistacchi crudi e crema di balsamico Modenese IGP.  
**€ 13,00**



**Montanara**  
Crema di zucca Mantovana, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, funghi champignon freschi.  
Dopo cottura: lardo di colonnata a fette, granella DOP di pistacchio crudo e scaglie di pecorino fresco toscano.  
**€ 11,00**



**Puglia e Puglia**  
Crema vellutata di carciofini, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, pomodorini freschi profumati al basilico. Dopo cottura: olive taggiasche in olio EVO, Valeriana, fiordilatte di qualità 100% latte italiano e balsamico Modenese IGP.  
**€ 11,00**



**Tricolore**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano, salame piccante e formaggio spalmabile di latte vaccino.  
Dopo cottura: lardo di colonnata e olive taggiasche liguri in olio EVO.  
**€ 11,00**



**Pescatore**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano.  
Dopo cottura: carpaccio di tonno fresco affumicato, cocktail di gamberi in salsa rosa, valeriana fresca, limone a fettine e crema di balsamico Modenese IGP.  
**€ 14,00**



**Cocktail**  
Mozzarella DOP Caseificio Salernitano.  
Dopo cottura: insalata verde, cocktail di gamberetti in salsa rosa, crema di balsamico Modenese IGP e fettine di limone.  
**€ 12,00**



**4 sapori**  
Polpa di pomodoro «CIRIO» M. Chef Italia, mozzarella DOP Caseificio Salernitano.  
Dopo cottura: rucola selvatica, limone, carpacci freschi (Tonno e Pesce Spada) e crema di balsamico Modenese IGP.  
**€ 14,00**

## Le Pizze Classiche

**Margherita DOP**  
Polpa di pomodoro, mozzarella campana DOP.  
**€ 5,00**

**Napoli**  
Polpa di pomodoro, mozzarella campana DOP, filetti di acciughe e origano.  
**€ 6,50**

**Prosciutto Cotto**  
Polpa di pomodoro, mozzarella campana DOP e cotto alta qualità.  
**€ 6,50**

**Prosciutto e funghi**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, prosciutto cotto e champignon freschi.  
**€ 7,50**

**Capricciosa**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, prosciutto cotto e capriccio di verdure.  
**€ 7,50**

**Funghi porcini**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, funghi porcini e Grana a scaglie.  
**€ 7,50**

**Di lusso**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, provola affumicata a fette e cime di rapa in olio EVO. Dopo cottura: Speck del Tirolo.  
**€ 9,00**

**Gustosa**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, pancetta affumicata, salsiccia fresca e salame piccante.  
**€ 9,00**

**Calabrese**  
Polpa di pomodoro, Mozzarella Campana DOP, 'nduja calabrese, salame piccante, olive nere e peperoni alla griglia.  
**€ 9,00**

**Messicana**  
Polpa di pomodoro, mozzarella DOP, salsiccia fresca, pancetta affumicata, fagioli rossi Messicani, origano e cipolle rosse.  
**€ 8,50**

**Salame piccante**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, salame piccante, origano e olive nere denocciolate.  
**€ 7,50**

**Salame piccante e gorgonzola**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, salame piccante e gorgonzola.  
**€ 8,50**

**Delizia**  
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini freschi e basilico.  
**€ 7,50**

**Bufalina**  
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP e emulsione al basilico.  
**€ 6,50**

**Letizia**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, pomodorini freschi, formaggio caprino spalmabile e basilico.  
**€ 7,50**

**Vegetariana**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, zucchine, peperoni e melanzane alla griglia.  
**€ 7,50**

**Parmigiana**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, melanzane alla griglia, Grana Padano DOP, olio aromatizzato all'aglio e origano.  
**€ 7,50**

**Tre gusti**  
Focaccia farcita con spinacino in olio EVO e fettine di patate buccia viola cottura al vapore, pancetta affumicata e pecorino a scaglie.  
**€ 9,00**

**Saporita**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, 'nduja calabrese, olive, pancetta affumicata, origano e funghi freschi.  
**€ 8,50**

**Provola e salsiccia**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, 'nduja calabrese, provola dolce a fette e salsiccia fresca.  
**€ 8,50**

**Siciliana**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, olive denocciolate, filetti di acciughe, capperi e origano.  
**€ 8,00**

**Speck e gorgonzola**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana e gorgonzola. Dopo cottura: Speck del Trentino Alto Adige IGP.  
**€ 8,50**

**Valtellina**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP. Dopo cottura: Bresaola della Valtellina IGP, rucola e grana a scaglie.  
**€ 8,50**

**Crudo di Parma**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP. Dopo cottura: crudo di Parma e grana a scaglie.  
**€ 7,50**

**Campana**  
Crema di zucca Mantovana, mozzarella campana DOP, salame piccante, funghi champignon, pomodorini secchi e grana a scaglie.  
**€ 9,00**

**Calzone liscio**  
Ripieno con polpa di pomodoro, mozzarella campana DOP, prosciutto cotto alta qualità e olio EVO.  
**€ 6,50**

**Il Sogno**  
Crema di Tartufo Bianco, mozzarella Campana DOP, radicchio fresco Veronese IGP grigliato e formaggio caprino spalmabile.  
**€ 9,00**

**Rustica**  
Mozzarella Campana DOP, cime di rapa in olio EVO e salsiccia fresca alta qualità.  
**€ 8,00**

**Trevisana**  
Mozzarella Campana DOP, radicchio fresco Veronese IGP grigliato. Dopo cottura: Crudo di Parma DOP.  
**€ 8,00**

**Porcini tartufati**  
Crema di Tartufo Bianco, mozzarella Campana DOP, porcini trifolati e Grana Padano a scaglie.  
**€ 9,50**

**Bianca**  
Mozzarella di bufala Campana DOP. Dopo cottura: Crudo di Parma, Grana Padano DOP e basilico.  
**€ 9,00**

**Pregiata**  
Mozzarella Campana DOP, porcini trifolati e Brie di Normandia. Dopo cottura: Grana Padano DOP.  
**€ 9,00**

**Zola e mele**  
Mozzarella Campana DOP, Gorgonzola «NOVARI» alta qualità e mele del Trentino Alto Adige.  
**€ 8,00**

**Incanto**  
Mozzarella Campana DOP e crema di carciofi. Dopo cottura: carpaccio di tonno e Grana Padano DOP.  
**€ 9,00**

**Dieta vegetariana**  
Focaccia farcita con melanzane, zucchine e peperoni alla griglia, spinacino al vapore in olio EVO e Grana Padano DOP.  
**€ 7,50**

**Insalatona**  
Mozzarella Campana DOP. Dopo cottura: insalata verde, pomodorini freschi, olive, Grana Padano, fiordilatte, balsamico e tonno.  
**€ 9,50**

**Fumè**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP. Dopo cottura: Carpaccio di pesce spada, rucola e crema di balsamico.  
**€ 9,00**

**Al Salmone**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, salmone affumicato prezzemolo.  
**€ 8,00**

**Gamberi e salmone**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, salmone affumicato e gamberetti.  
**€ 9,50**

**Tirolese**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, peperoni alla griglia. Dopo cottura: speck alta qualità del Tirolo.  
**€ 8,00**

**Liguria**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, formaggi misti, pesto ligure s'aglio e spicchi di carciofi.  
**€ 9,00**

**Ricotta e spinacino**  
Crema di friarielli in acqua di bufala, mozzarella Campana DOP, ricotta fresca e spinacino al vapore in olio EVO.  
**€ 9,00**

**Mare e monti**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, frutti di mare, prezzemolo, olio d'aglio e funghi porcini.  
**€ 9,00**

**Prosciutto e wurstel**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, prosciutto cotto e wurstel.  
**€ 7,50**

**Tentazione**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, carpaccio di spada, provola aff. e punte di asparagi.  
**€ 10,00**

**Chips**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP e patatine fritte.  
**€ 6,50**

**Americana (U.S.A.)**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, wurstel di suino e patatine fritte.  
**€ 7,50**

**Wurstel**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP e wurstel di suino.  
**€ 6,00**

**Tonno e cipolle**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, tonno all'olio d'oliva, cipolle rosse e origano.  
**€ 7,50**

**4 formaggi**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP e mix di formaggi fusi in forno.  
**€ 8,00**

**Frutti di mare**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, frutti misti di mare, prezzemolo e olio aromatizzato all'aglio.  
**€ 9,00**

**4 Stagioni**  
Polpa di pomodoro, mozzarella Campana DOP, prosciutto, funghi, capriccio di verdure, carciofi e olive.  
**€ 8,50**

**Pizze Famiglia**  
a scelta tra le pizze classiche  
(3/4 persone)

**Margherita**  
Polpa di pomodoro, mozzarella

**Farcita a Piacere**  
solo gusti Classici

**€ 16,00**

**da € 20,00 a € 24,00**