

Pizze! Le Pro

Ovvero i nostri cavalli di battaglia (Alte & Morbide)
Impasto con biga a lungo (preimpasto)
con una maturazione e lievitazione di +72 ore

VERA NAPOLI - 11 € - 🍃

Pomodoro Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Mozzarella di Bufala di Battipaglia, Mozzarella Fiordilatte, Basilico, Olio extravergine di Oliva, Origano, spolverata di Grana Padano DOP

Le 5 pizze di seguito hanno come base la VERA NAPOLI

DON VITTORIO - 13 € -

Come sopra con l'aggiunta di salamino piccantino del salumificio "Sant'Orso" di Caltrano (VI)

DONNA CONCETTA - 13 € -

Come sopra con l'aggiunta di Filetti di Alici del Mar Mediterraneo in olio di Oliva

DON FRANCO - 13 € -

Come sopra con l'aggiunta di Porchetta di Ariccia IGP

DONNA TERESA - 13 € -

Come sopra con l'aggiunta di Prosciutto Crudo di Parma Ferrarini 18 mesi

DON MATTEO - 13 € -

Come sopra con l'aggiunta di Salsiccia Friulana a fette del Salumificio "Lovison" di Spilimbergo(PN)

Le Pro in bianco

LA PISTACCHIOSA - 16 € - 🌸

Bocconcino di Fior di Latte, crema e granelle di Pistacchio di Bronte DOP, Burratina Pugliese, Speck.

LA CAMILLA - 16 € - 🌸

Bocconcino di Fior di Latte, Salmone affumicato Norvegese, Burratina Pugliese, olive liguri, rucola.

LA GENOVESE - 16 € - 🌸

Bocconcino di Fior di Latte, pesto di basilico, pomodorini, burratina pugliese, salamino, olive liguri



Via G. Galilei 40,
35035 Mestrino Padova
+39 049 900 3050
info@lafornacepizzeria.com

Mar - Mer - Gio - Ven - Dom

12:00 - 14:30

19:00 - 24:00

Sabato

19:00 - 24:00

Chiuso il Lunedì



CATERING



GIARDINO



CERIMONIE



MUSICA DJ



EVENTI
E FESTE

RISTOPIZZALAFORNACE.COM



RISTORANTE - PIZZERIA

LA FORNACE

MESTRINO



LISTINO PIZZE

Le Ripiene

Con base di pomodoro pelato San Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, mozzarella fiordilatte e basilico

RIPIENA 1 - 13 € -

Prosciutto cotto e porcini
Ripieno bordo: ricotta

RIPIENA 2 - 13 € -

pancetta affumicata, olive liguri, cipolla
Ripieno bordo: ricotta

I Cartocci

CARTOCCIO 1 - 9.5 € -

Mozzarella, stracchino, funghi, Crudo di Parma, pomodoro a parte

CARTOCCIO 2 - 9.5 € -

Mozzarella, gorgonzola, porcini, speck, pomodoro a parte

I Calzoni

ALBERTO SORDI - 13 € -

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, ricotta, grana a scaglie, crudo di Parma, rucola

CALZONE 2 - 8.5 € -

Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi, salamino

Le Fornacine

TULLIO DE PISCOPO - 5 € - 🍃

Pomodorini pachino, olive verdi, origano, olio extra vergine di oliva.

PEPPINO DI CAPRI - 6.5 € - 🌸

Salamino, capperi, acciughe, olive verdi, origano, olio extra vergine di oliva.

PINO DANIELE - 6.5 € - 🌸

Mozzarella, prosciutto cotto, grana grattugiato, funghi.

MASSIMO RANIERI - 6.5 € - 🌸

Mozzarella, pomodorini semi-secchi, olive liguri, salsiccia friulana, basilico

🍃 = privi di carne e di pesce

🌸 = pizze bianche

Le Stelle

Le più apprezzate dai nostri clienti e dalla nostra brigata
Vuoi una pizza più gustosa? Prova i nostri impasti ALTERNATIVI!

Disponibili con Farina ai 10 CERREALI 100% ITALIANI oppure con Farina INTEGRALE BIO + 1.5

MELISSA - 9 € - 🌸

Mozzarella, zucchine fritte, scamorza, sfilacci di cavallo

VECCHIA TERESA - 10 € -

Pomodoro, mozzarella, cipolla, porcini, pancetta stufata, stracchino.

CLAUDIO - 14.5 € -

Pomodoro, mozzarella, salamino, porcini, basilico, pomodorini semi-secchi, olive liguri, burratina pugliese.

DAG - 10 € - 🌸

Mozzarella, friarielli, scamorza affumicata, olive liguri, salsiccia

LUCA - 8 € - 🌸🍃

Mozzarella, gorgonzola, noci

FRANCESCO - 8.5 € -

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, patate al forno

SOFIA - 11 € -

Pomodoro, mozzarella, crudo di Parma, burratina pugliese, noci.

GIOVANNI - 9 € -

Pomodoro, mozz, acciughe, olio all'aglio, mozzarella di bufala, origano, basilico.

PIERPAOLO - 9.5 € -

Pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta stufata, stracchino.

PLANETARIA - 10 € - 🌸

Mozzarella, salsiccia, stracchino, patate al forno, funghi

LA FORNACE - 10 € -

Pomodoro, mozzarella, porcini, porchetta di Ariccia igp, grana a scaglie.

LA FORNACE SPECIAL - 12.5 € -

Pomodoro, mozzarella, stracchino, porcini, prosciutto cotto a fine cottura, rucola, grana.

CAVALLINA - 9 € -

Pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola, grana a scaglie.



CAPRESE - 10 € - 🍃

Pomodoro, mozzarella, pomodorini, mozzarella di bufala, origano, basilico.

LA LIGURE - 8.5 € - 🍃

Pomodoro, mozzarella, olive liguri, pomodori semi-secchi, origano, basilico.

ESTATE - 11 € -

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, crudo di Parma, pomodori semi-secchi.

DE ROSA - 13.5 € -

Pomodoro, mozz, zucchine fritte, code di gamberi, pomodorini

SETTE NANI - 11 € -

Pom., mozzarella, prosciutto cotto, funghi, salamino, peperoni, olive, carciofi.

SORRENTO - 10 € -

Pomodoro, mozzarella, salamino, pomodorini, burratina pugliese, basilico

TIROLESE - 8.5 € -

Pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola.

VEGETARIANA - 12 € - 🍃

Pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, peperoni, melanzane, radicchio, cipolla.

E per finire : I GRANDI CLASSICI

Con base di polpa di pomodoro e pomodoro pelato 100% italiano e mozzarella fiordilatte a cubetti. Vuoi una pizza più gustosa? Prova i nostri impasti ALTERNATIVI!

Disponibili con Farina ai 10 CERREALI 100% ITALIANI oppure con Farina INTEGRALE BIO + 1.5 €

MARGHERITA - 5,5 € - 🍃

CAPRICCIOSA Prosciutto, funghi e salamino - 8.5 € -

4 FORMAGGI - 8.5 € - 🍃

4 STAGIONI - 8.5 € -

PATATOSA - 7 € - 🍃

SALSICCIA E FRIARIELLI - 7.5 € -

PROSCIUTTO E FUNGHI - 7.5 € -

TONNO E CIPOLLA - 7.5 € -

SALSICCIA E PORCINI - 7.5 € -

VIENNESE - 7 € -

GRIGLIA - 8.5 € - 🍃

RADICCHIO E SALSICCIA - 7.5 € -



Pizza 60 / 100

SOLO SU PRENOTAZIONE PER ASPORTO E AL TAVOLO

60 CM (MASSIMO 4 GUSTI)

Impasto farina "0" - 35 € -

Impasto farina ai 10 cereali e integrale Bio 100% - 37.5 € -

110 CM (MASSIMO 6 GUSTI)

Impasto farina "0" - 65 € -

Impasto farina ai 10 cereali e e integrale Bio 100% - 70 € -

Varianti:

Pizze Mignon: - stesso prezzo -

Pizze Battute: + 3

Pizze Doppia Pasta: + 3

NB: Alcuni prodotti potrebbero essere congelati. Per informazioni su sostanze e allergeni contenuti nei nostri piatti consultare l'apposita documentazione richiedendola al personale in servizio

