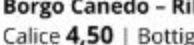


	SPATEN MUNCHNER HELL 5,2%	4,5	6,5	13
	PANACHE 2%	4,5	6,5	13
Birra Bionda e Gazzosa				
	FRANZISKANER WEISS	5% - 33 cl		
	GOOSE IPA	5,9% - 33 cl		
	LEFFE ROUGE	6,6% - 33 cl		
	CORONA CERO	0% - 33 cl		
			SENZA ALCOL	

	Dogarina – Prosecco DOC Extra Dry	Calice 4,50 Bottiglia 19		
	Bortolomiol "Prior" – Prosecco Superiore DOCG Brut	Bottiglia 32		
	Borgo Canedo – Ribolla Gialla IGT	Calice 4,50 Bottiglia 16		
	De Filippi – Pinot Grigio DOC	Calice 4,50 Bottiglia 16		
	La Fortezza – Falanghina del Sannio DOC	Bottiglia 19		
	Col d'Orcia – Chianti DOCG	Bottiglia 26		
	Caparzo – Morellino di Scansano DOCG	Bottiglia 24		
	La Fortezza – Aglianico del Sannio IGT	Calice 5 Bottiglia 19		

BIBITE				
COCA-COLA (0,33 lt) 4	FANTA (0,33 lt) 4	TÉ FREDDO LIMONE/PESCA(0,33 lt) 4		
COCA-COLA ZERO (0,33 lt) 4	SPRITE (0,33 lt) 4	ACQUA MICROFILTRATA 2,5		
		COPERTO		2,5

ALLERGENI

1 **Glutine:** cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati
2 **Crostacei e derivati:** marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili
3 **Uova:** uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo
4 **Pesce e derivati:** prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali
5 **Arachidi e derivati:** creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
6 **Soia e derivati:** prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
7 **Latte e derivati:** ogni prodotto in cui viene usato il latte (yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)
8 **Frutta a guscio e derivati:** mandorle, nocciole, noci comuni, di acagù e pecan, anacardi e pistacchi
9 **Sedano e derivati:** sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 **Senape e derivati:** sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
11 **Semi di sesamo e derivati:** semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale
12 **Anidride solforosa e solfiti:** anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in sianioia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
13 **Lupino e derivati:** presenti in cibi vegan sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari
14 **Molluschi e derivati:** canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, Vongola tellina ecc

EDIZIONE
INVERNO
25-26

PIZZA GARAGE

MILANO • COMO • NOVARA

ANTIPASTI

TAGLIERE RUSTICO ¹¹⁷	
Tagliere misto con Prosciutto crudo, Mortadella, Gorgonzola, Ricotta fresca accompagnato da Miele, Cipolla rossa marinata e Bon Bon di Pizza frita	16
BRUSCHETTA - LA POMODORINA 2PZ ¹	
Bruschetta con Pomodorini freschi e origano	7
BRUSCHETTA - LA STRACCIATA 2PZ ¹¹⁴¹⁷	
Bruschetta con Stracciatella di Bufala e Alici	7
FOCACCIA ARTIGIANALE ¹	
Cotta a regola d'arte, macchiata con Pomodoro San Marzano e insaporita con sale Maldon e origano. Servita a spicchi.	6
CAPONATA DI VERDURE ^{NEW}	
Melanzane, peperoni, cipolle e altre verdure di stagione in agrodolce, cotte lentamente secondo tradizione.	8
POLPETTE AL SUGO 5PZ ¹¹³¹⁷ IL PIÙ AMATO!	
Polpette di carne di Manzo ⁺ e Suino ⁺ con Salsa al Pomodoro e Basilico	9

PIZZE

AGGIUNTA MOZZARELLA DI BUFALA DOP +2,5

ALTERNATIVA IMPASTO INTEGRALE +2

CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA +3

MARINARA ¹	
Pomodoro San Marzano, Aglio trapanese, Origano	7
NAPOLI ¹¹⁴¹⁷	
Fiordilatte di Agerola, Pomodoro San Marzano, Alici di Cetara, Olive vesuviane, Origano	12,5
MARGHERITA ¹¹⁷	
Fiordilatte di Agerola, Pomodoro San Marzano	8,5
DIAVOLA ¹¹⁷ *NDUJA +1.5	
Fiordilatte di Agerola, Pomodoro San Marzano, Spianata Calabrese	13
CAPRICCIOSA ¹¹⁴¹⁷ OLIVE TAGGIASCHE +1	
Fiordilatte di Agerola, Pomodoro San Marzano, Olive vesuviane, Carciofini, Funghi champignon, Prosciutto cotto	12,5
PARMA ¹¹⁷	
Pomodoro San Marzano, Fiordilatte di Agerola, Boccconcini di Mozzarella di Bufala DOP Campana, Crudo di Parma 24 mesi	13,5
WURSTEL E PATATINE ¹¹⁷	
Fiordilatte di Agerola, Wurstel di Suino, Patatine fritte	11,5
BUFALINA ¹¹⁷	
Mozzarella di Bufala DOP Campana, Pomodorini datterino	12,5
GRAN BUFALA ¹¹⁷	
Mozzarella di Bufala DOP Campana, Pomodorini datterino rosso, Stracciatella di Bufala	13,5
VERDUROSA ¹¹⁷ BURRATA +3.5	
Fiordilatte di Agerola, Zucchini e Melanzane grigliate, Pomodorini datterino rosso	12,5
TROPEA ¹¹⁴¹⁷	
Pomodoro San Marzano, Cipolla Rossa di Tropea, Fiordilatte di Agerola, Olive vesuviane, Filetti di Tonno	13
PUGLIESE ¹¹⁷	
Fiordilatte di Agerola, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, Burrata pugliese, Pesto di basilico	13,5
SALSICCIA E PATATE ¹¹⁷	
Fiordilatte di Agerola, Salsiccia Punta di Coltello, Patate caserecce al forno	12,5

INSALATE

CAESAR SALAD ¹¹³¹⁴¹⁷¹¹⁰¹¹⁷	
Insalata romana, Pollo piastrato, Scaglie di Parmigiano Reggiano, Bacon croccante, Crostini di Pane e Salsa Caesar	15,5,5
CAPRESE DI BUFALA	
Pomodorini rossi e gialli con Mozzarella di Bufala DOP e Basilico fresco	13,5,5
CROCCANTE ¹¹³¹⁶¹⁷¹⁸	
Insalata croccante, Pollo fritto, Edamame, Carote fresche, Cavolo viola, Maionese al Lime e Arachidi	14
MEDITERRANEA ^{NEW} ¹¹⁶	
Misticanza, Burrata, Pomodorini marinati al Basilico, Olive taggiasche, Pesto leggero, Granella di Pistacchio, Focaccia artigianale calda	15
VEGANA ¹¹⁶	
Misticanza, Ceci, Tofu, Pomodorini rossi, Olive taggiasche, Salsa Teriyaki e Crostini di pane	14
PROTEICA ¹¹¹⁰	
Rucola, Controfiletto di Manzo, Gorgonzola, Pomodorini confit, Cipollotto fresco, Salsa Senape e Miele	16

LA TRATTORIA DI

PIZZA GARAGE

TUTTI I GIORNI A PRANZO
DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

Alla nostra ampia offerta di pizze
in stile napoletano
si aggiunge un appetitoso
MENU TRATTORIA
primi e secondi
della tradizione italiana

Convenziona la tua azienda
ed ottieni sconto del 10%
per informazioni scrivi a
tortona.milano@pizzagarage.it

È possibile organizzare pranzi aziendali
in una saletta dedicata
tramite prenotazione e menu dedicati
a partire da 8 persone

5 FORMAGGI ¹¹⁷	
Fiordilatte e Provola di Agerola, Gorgonzola, Grana Padano 18 mesi, Emmenthal bavarese	13
MAIALINA ¹¹⁷	
Fiordilatte di Agerola, Guanciale di maiale nero del Sud, Cipolla rossa di Tropea caramellata alla birra, Salsa BBQ	12
AMALFITANA ^{NEW} ¹¹⁴¹⁷	
Pomodoro San Marzano, Olive vesuviane, Alici di Cetara, Pomodorini rossi e gialli, Aglio trapanese, Origano	13,5
CALABRA ^{NEW} ¹¹⁷	
Provola affumicata di Agerola, Nduja di Spilinga, Spianata calabrese, Pomodorini confit	15,5
AMATRICIANA ¹¹⁷	
Pomodoro San Marzano, Pecorino Romano, Guanciale, Peperoncino	14,5
PARMIGIANELLA ¹¹⁷	
Parmigiana di Melanzane, Fiordilatte di Agerola, Pomodoro San Marzano, Scaglie di Grana Padano 18 mesi	12,5
PROVOLA E PEPE ^{NEW} ¹¹⁷	
Pomodoro San Marzano, Provola di Agerola, Grana Padano 18 mesi, Pepe nero	10
SALSICCIA E FRIARIELLI ¹¹⁷	
Provola affumicata di Agerola, Salsiccia Punta di Coltello, Friarielli napoletani	13
ZOLA E SALSICCIA - SAN GAUDENZIO ¹¹⁷	
Cornicione ripieno di Crema al Gorgonzola Fiordilatte di Agerola, Salsiccia Punta di Coltello	13,5
MORTAZZA E RICOTTA ¹¹⁷¹⁸	
Fiordilatte di Agerola, Mortadella IGP, Crema di Pistacchio, Ricotta fresca	13,5

*Prodotti che potrebbero essere surgelati in base alla stagione e alla disponibilità sul mercato