

# Pizzeria Quaranta



PIZZERIA  
&  
CUCINA





ANNO 1366

STELLA  
ARTOIS

## LE BEVANDE



Acqua minerale naturale

2,00€



Acqua minerale leggermente

2,00€

Bevande in lattina 33 cl

2,00€



Cocacola in vetro 1L

5,00€

Cocacola in vetro 33cl

3,00€



GALVANINA

Galvanina bio:

chinotto 0,33 cl

3,00€

aranciata 0,33 cl

3,00€

gazzosa 0,33 cl

3,00€

cedrata 0,33 cl

3,00€

limionata 0,33 cl

3,00€

## LA SPINA



Birra chiara "STELLA ARTOIS"  
Premium Lager 20 cl

3,50€



Birra chiara "STELLA ARTOIS"  
Premium Lager 40 cl

5,00€



Birra in caraffa "STELLA ARTOIS"  
Premium Lager da 1,5 lt

13,00€



Birra "Leffe Rossa" 30 cl

5,00€



Birra del borgo "Lisa"  
birrificio artigianato del borgo

5,00€



Birra "Franziskaner weissbier hefe" 30 cl

5,00€

**Chiedi la carta dei vini  
disponiamo di una vasta  
selezione!**

Il sapore dei nostri piatti  
si deve all'uso di alimenti  
genuini, freschi e di prima  
qualità.



# L'ANTIPASTO



|  |                |
|--|----------------|
| <b>Special X 2 persone</b>   | <b>15,00 €</b> |
| Focaccia, affettati misti<br>selezione "Levoni" e formaggio.       |                |
| <b>Bruschetta al burro e alici</b>                                 | <b>3,00 €</b>  |
| Pane, burro di montagna e alici del mar cantabrico                 |                |
| <b>Bruschetta al pomodoro</b>                                      | <b>3,00 €</b>  |
| Pane, pomodoro, basilico   |                |
| <b>Bruschetta alle verdure</b>                                     | <b>3,00 €</b>  |
| Verdure grigliate o ripassate                                      |                |
| <b>Crocchetta</b>  | <b>2,00 €</b>  |
| Patate, uova, mozzarella, pecorino, pepe e noce moscata            |                |
| <b>Panzerotto</b>  | <b>2,00 €</b>  |
| Impasto, ricotta, prosciutto, mortadella, grana, uovo, sale e pepe |                |
| <b>Pizzella</b>  | <b>1,50 €</b>  |
| Impasto, pomodoro e grana  |                |
| <b>Suppli</b>  | <b>2,00 €</b>  |
| Riso, pomodoro, carne, carote, sedano, cipolla e grana             |                |
| <b>Filetto di baccalà</b>  | <b>3,50 €</b>  |
| Pastella (farina, birra e acqua) e baccalà                         |                |
| <b>Fiore di zucca</b>  | <b>3,00 €</b>  |
| Pastella (farina, birra e acqua), mozzarella e alici               |                |

## DALLA CUCINA

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Coccio di fagioli / coccio di ceci</b>                                    | <b>7,00 €</b> |
| <b>Mozzarella di bufala 170 gr.</b>  | <b>7,00 €</b> |
| <b>Mozzarella di bufala e prosciutto</b>                                     | <b>9,00 €</b> |
| Prosciutto cotto o crudo "levoni"  |               |
| <b>Prosciutto e melone</b>   | <b>7,00 €</b> |
| Prosciutto crudo "levoni"  |               |
| <b>Fagottino di melanzane</b>  | <b>3,00 €</b> |
| Melanzane, pomodoro, grana, mozzarella e basilico                            |               |
| <b>Involto di verza</b>  | <b>3,50 €</b> |
| Pomodoro, pinoli, pane, carne, uva passa, verza, uova, parmigiano e pecorino |               |
| <b>Degustazioni di formaggi tipici</b>                                       | <b>8,00 €</b> |
| Con miele o marmellata della casa  |               |

## ATTENZIONE!!!

La nostra farina proviene da agricoltura **BIOLOGICA ITALIANA**, senza additivi e conservanti, macinata in purezza con pietra naturale.

Il tradizionale metodo di **stesura a mano** della pasta, l'uso del **lievito madre** e una **lunga lievitazione**, garantiscono un gusto e una digeribilità eccellenti.

### LA FARINA BIO TIPO 1

#### BIOLOGICA

assenza di fitofarmaci e diserbanti, consentiti invece nell'agricoltura convenzionale, il biologico sfrutta la naturale fertilità del suolo

#### SEMINTEGRALE

Le farine semintegrale rappresentano la giusta via di mezzo tra lavorabilità e valori nutrizionali. Contiene fibra, minerali, vitamine e molte altre proprietà.

#### MACINATA A PIETRA

La macinazione a pietra conserva nelle farine integrali e semintegrali le proprietà nutrizionali contenute sia nel pericarpo, che nello strato aleuronico e nel germe

# LA PIZZA BIANCA



|   |         |
|---|---------|
| <b>40's pizza</b><br>Fior di latte, pachino, tonno e rughetta   | 10,00 € |
| <b>4 Formaggi</b><br>Fiori di latte, gorgonzola, provola affumicata e grana   | 9,00 €  |
| <b>Bianca con prosciutto crudo o cotto</b><br>Fior di latte e prosciutto crudo o cotto "levoni"   | 9,00 €  |
| <b>Burina</b><br>Fior di latte, salsiccia e broccoletti   | 9,50 €  |
| <b>Contadina</b><br>Fior di latte, salsiccia, pancetta e patate   | 9,00 €  |
| <b>Calzone napoletano</b><br>Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, salame piccante e grana  | 9,00 €  |
| <b>Calzone Vesuviano</b><br>Ripieno: Fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, salame piccante e grana<br>Esterno: Pomodoro, basilico, bufala | 12,00 € |
| <b>Fiori di zucca</b><br>Fior di latte, fiori di zucca e alici  | 9,00 €  |
| <b>Funghi porcini</b><br>Fior di latte, funghi porcini e speck "Levoni"   | 11,00 € |
| <b>Montanara</b><br>Fior di latte, provola affumicata, speck "Levoni" e carciofini  | 9,00 €  |
| <b>Rotolo</b><br>Fior di latte, funghi, salame piccante, ricotta, pachino, rughetta, parmigiano e prosciutto "Levoni"                         | 12,00 € |
| <b>Zucchine e pancetta</b><br>Fior di latte, zucchine, grana e pancetta praga "Levoni"  | 10,00 € |

Pizza in versione grande spicchiata sul tagliere supplemento di 2,00€

## **ATTENZIONE!!!**

Condiamo le nostre pizze con passate di **pomodoro San marzano DOP** e olio di frantoio **extra vergine di oliva DOP** 100% biologico cultivar coratina biologico. Tutti i nostri affettati sono della linea della Levoni “**glutin free**” e **senza lattosio**.



# LA PIZZA ROSSA



|   |         |
|---|---------|
| Campagnola  | 9,00 €  |
| Pomodoro, fior di latte, melanzane, peperoni e zucchine               |         |
| Capricciosa   | 9,50 €  |
| Pomodoro, fior di latte, funghi, uovo, carciofini, prosciutto e olive |         |
| Diavolina   | 9,50 €  |
| Pomodoro, fior di latte, salame piccante "Ventricina Levoni"          |         |
| Fuego   | 9,50 €  |
| Pomodoro, fior di latte, salsiccia, peperoni e 'nduja                 |         |
| Margherita  | 8,00 €  |
| Pomodoro, fior di latte, grana e basilico                             |         |
| Marinara  | 6,50 €  |
| Pomodoro, aglio, origano e alici (senza mozzarella)                   |         |
| Napoli  | 9,00 €  |
| Pomodoro, fior di latte, alici e origano                              |         |
| Parmigiana  | 9,50 €  |
| Pomodoro, fior di latte, grana e melanzane                            |         |
| Tonno e cipolla   | 10,00 € |
| Pomodoro, fior di latte, tonno e cipolla di Tropea caramellata        |         |
| Vera napoli   | 10,50 € |
| Pomodoro, mozzarella di bufala a fette, alici                         |         |

Pizza in versione grande spicchiata sul tagliere supplemento di

2,00€

INGREDIENTI GARANTITI



gustarosso



# LE SPECIALI



## FOCACCE SPACCATE

|  |               |
|--|---------------|
| Burina<br>straciatella, broccoletti, salsiccia, provola affumicata | 14,00 €       |
| Mortazza   | 10,00 €       |
| Straciatella e cotto di Praga / Culatello                          | 14,00 €       |
| Verdure<br>Melanzane, zucchine, peperoni, cicoria                  | 10,00 €       |
| Bufala a crudo e prosciutto  | 15,00 €       |
| Pizza gourmet  | 15,00/20,00 € |

## FOCACCE

|  |         |
|--|---------|
| Focaccia<br>Sale, olio e rosmarino                   | 6,00 €  |
| Fresca con tonno<br>Rughetta, pachino e tonno        | 10,00 € |
| Prosciutto<br>Sale, olio e prosciutto crudo "Levoni" | 10,00 € |
| Caprese<br>Bufala, pomodoro a fette e basilico       | 13,00 € |
| Carpaccio<br>Bresaola, rughetta, olio evo e limone   | 9,00 €  |

## CROSTINI

2 fette di pane



|  |        |
|--|--------|
| Crostino marchigiano<br>Fior di latte, provola affumicata, broccoletti e salsiccia | 8,00 € |
| Crostino ai porcini<br>Mozzarella, funghi porcini e speck                          | 9,00 € |

# LA PASTA



|                       |         |
|-----------------------|---------|
| Pasta e ceci/fagioli  | 12,00 € |
| Carbonara             | 12,00 € |
| Cacio e pepe          | 12,00 € |
| Amatriciana           | 12,00 € |
| Penne all'arrabbiata  | 12,00 € |
| Fettuccine ai porcini | 15,00 € |

\*secondo disponibilità



# LA CARNE



SELEZIONE DANISH CROWN

|   |               |
|---|---------------|
| Tagliata di manzo (consigliata 2 persone)<br>Porzione media gr. 700/800, contorno di verdura e patate | 50,00 €       |
| Bistecca alla brace<br>Porzione media 450/550 gr.   | l'etto 4,50 € |
| Filetto al pepe verde<br>Cremolato con burro, panna e cognac  | 25,00 €       |
| Filetto ai funghi porcini<br>Cremolato con burro, panna e vino  | 25,00 €       |
| Filetto alla brace<br>Porzione media gr. 200/250  | 20,00 €       |
| Fiorentina (consigliata per 2 persone)<br>Porzione media 1000 /1200 gr                                | l'etto 5,00 € |
| Abbacchio alla brace<br>Con patate e verdure  | 18,00 €       |
| Salsiccia nostrana<br>Due salsicce con broccoletti e patate   | 10,00 €       |
| Galletto al forno a legna<br>Con patate e verdure   | 16,00 €       |
| Wurstel alla brace<br>Con patate fritte o al forno  | 12,00 €       |
| Tagliere di pollo alle tre salse<br>Con patate fritte o al forno                                      | 13,00 €       |



# I CONTORNI



|  |        |
|--|--------|
| Insalata verde   | 3,50 € |
| Insalata mista<br>Insalata, pachino e carote                                       | 4,00 € |
| Insalata mediterranea<br>Rughetta e pachino  | 4,50 € |
| Insalata pantesca<br>Rughetta, pachino, cipolla di tropea, origano, sedano e olive | 7,00 € |
| Insalata ricca<br>Insalata, pachino, carote, mais, uova, carciofini, tonno         | 7,50 € |
| Verdura cotta<br>Broccoletti o cicoria o peperoni                                  | 4,50 € |
| Verdura grigliata<br>Zucchine o melanzane o radicchio                              | 4,50 € |
| Patate al forno<br>Patate, sale e pepe   | 4,00 € |
| Patate fritte<br>Patate fritte in olio di semi di arachidi di qualità              | 4,00 € |





Tutti i nostri dolci sono **fatti in casa**. Come da buona tradizione vengono preparati giornalmente. Ricette semplici e buone per concludere in bellezza.



## IL DOLCE



|  |        |
|--|--------|
| Caprese<br>Cioccolato fondente, mandorle, farina, latte, uova, burro   | 4,50 € |
| Crema brûlée<br>Uova, zucchero, panna, latte e vaniglia                | 4,50 € |
| Coppa del duca<br>Uova, zucchero, mascarpone, caffè e amaretti         | 4,50 € |
| Panna cotta<br>Latte, vaniglia, panna, zucchero e colla di pesce       | 4,50 € |
| Sorbetto alla frutta<br>Frutta, acqua e zucchero                       | 3,50 € |
| Tiramisù al bicchiere<br>Uova, zucchero, mascarpone, caffè e savoiardi | 4,50 € |
| Cheese cake o crostata   | 4,50 € |
| Tozzetti con vin santo   | 4,50 € |
| Gelati artigianali della tradizione di Pizzo Calabro                   | 4,50 € |

## LA FRUTTA



|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Ananas                         | 3,50 € |
| Anguria* di stagione           | 2,50 € |
| Melone* di stagione            | 3,00 € |
| Fragole* al limone di stagione | 3,50 € |
| Fragole* con panna di stagione | 4,50 € |

## DISTILLATI E CAFFÈ



|                              |        |
|------------------------------|--------|
| Amaro, limoncello della casa | 3,00 € |
| Grappa barrique              | 3,50 € |
| Vin santo                    | 2,50 € |
| Whisky e distillati          | 5,00 € |
| Caffè                        | 1,50 € |

# Pizzeria Quaranta

PARTNERS



ANTICO MOLINO ROSSO®



GALVANINA

BEPPINO OCCELLI

I sapori dell'eccellenza

LEVONI  
CROCCOLANTE E BUONI



ACQUA NEPI



SAN BENEDETTO

SEGNALATO SU

GAMBERO ROSSO



Slow Food®

pizzerie  
d'Italia

Via Luigi Rendina, 26  
Tel. 06 6581199  
Fiumicino - Roma  
[www.pizzeria40.com](http://www.pizzeria40.com)