

Menu

La pizzeria sul laghetto



DA CONDIVIDERE

HUMMUS | 6€ ✓

Hummus di ceci, melanzana al forno, prezzemolo: da spalmare su chips croccanti

FRITTINO MISTO | 12€

Frittino misto di calamari, gamberi e sarde, mayonese e salsa rosa

PATATAS BRAVAS | 6€ ✓

Patatas bravas con salsa leggermente piccante e salsa ali oli

CHICKEN NUGGETS | 8€

Chicken nuggets... vero petto di pollo fritto, mayonese e ketchup

DUCK BITES | 7€ ✓

IRRINUNCIABILI

Bocconcini di pizza frita conditi con parmigiano e pepe, accompagnati da salsa di pomodoro e basilico

DALLA CUCINA

Insalatone

CAESAR | 13,5€

Lattuga, petto di pollo, uovo sodo, crostini al parmigiano, pomodorini e salsa yogurt

NIZZARDA | 12,5€

Lattuga, patate bollite, fagiolini al vapore, uova sode, pomodorini, tonno, acciughe, olive Salvagno, qualche fettina di cipolla rossa

CAPRESE | 14€

Bufala pugliese 260 gr, pomodorini, rucola, basilico, origano

Piatti Le Sorgive

BATTUTA DI MANZO | 16€

180 gr condita con sale, pepe, olio, prezzemolo, capperi, basilico con insalatina di rucola e grana

TOMINO E RADICCHIO | 13€ ✓

Due tomini morbidi serviti con funghi trifolati ed insalatina di radicchio all'aceto balsamico

MELANZANE ALLA PARMIGIANA | 12€ ✓

TORTELLINI BURRO E SALVIA | 12€

Tortellini artigianali 130 gr, burro e salvia

COTOLETTA DI POLLO | 16€

Cotoletta di pollo 280 gr con patate fritte, mayo e ketchup

STEAK AND FRIES | 28€

250 gr di bistecca cube roll di Black Angus con patate fritte, patate dolci e salsa bernese

STINCO AL FORNO | 16€

SPECIALITÀ DELLA CASA

Stinco di maialino morbido senza cotenna, purè di patate e salsa al rosmarino

Contorni

PATATE FRITTE CON MAYO E KETCHUP | 5€ ✓

PURE' DI PATATE | 4€ ✓

INSALATINA MISTA | 4€ ✓

INDIVIA AL FORNO | 4€ ✓

LE NOSTRE PIZZE

Farine macinate a pietra, cornicione alto e centro sottile.

IMPASTO FRAGRANTE, LEGGERO E DIGERIBILE.

DISPONIBILE ANCHE **SENZA GLUTINE (+3 €)** NON CERTIFICATO PER CELIACI

Le Margherite

CLASSICA | 8€ ✓

Polpa di pomodoro, fior di latte, basilico

BUFALA | 12€ ✓

LA PIÙ AMATA

Polpa di pomodoro, bufala, origano e basilico fritto

BURRATA | 13€ ✓

Polpa di pomodoro, burrata di Murgia pugliese fuori cottura, basilico

BURRATA AFFUMICATA | 13,5€ ✓

Polpa di pomodoro giallo, burrata di Murgia pugliese affumicata fuori cottura, polvere di olive nere e tarallo sbriciolato

Le Tradizionali

MARINARA | 6,5€ ✓

Polpa di pomodoro, olio all'aglio, origano

ROMANA | 13€

Polpa di pomodoro, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano

CAPRICCIOSA | 13€

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, olive Salvagno, origano

TONNO E CIPOLLA | 12€

Polpa di pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa

PROSCIUTTO E FUNGHI | 12€

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi

INTO THE WILD | 13€

NON SBAGLI MAI

Fior di latte, funghi, speck, gorgonzola

CRUDO DI PARMA | 12,5€

Polpa di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma 18 mesi

VEGETARIANA | 12€ ✓

Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, funghi freschi, radicchio, carciofi, peperoni, grana

SALAMINO PICCANTE | 10€

Polpa di pomodoro, fior di latte, salamino piccante

SALSICCIA, CIPOLLA E GORGONZOLA | 13€

Polpa di pomodoro, fior di latte, salsiccia dolce, cipolla rossa, gorgonzola dolce

WÜRSTEL | 9€

Polpa di pomodoro, fior di latte, würstel

AMATRICIANA | 13€

Polpa di pomodoro, fior di latte, pecorino, guanciale, pepe

Le Speciali

LEGGENDA | 14€

Polpa di pomodoro, burrata di Murgia pugliese fuori cottura, prosciutto crudo di Parma 18 mesi

LANIFICIO 46 | 14€

Polpa di pomodoro, fior di latte, ricotta, prosciutto cotto fuori cottura, grana, olio d'oliva

MAGNARON | 14€

Polpa di pomodoro, burrata di Murgia pugliese fuori cottura, acciughe del Mar Cantabrico

PIAN DI CASTAGNE' | 12,5€ ✓

Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, Grana Piemontese Riserva 24 mesi a scaglie, basilico

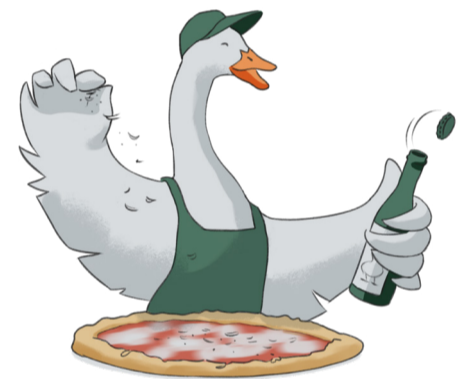
LA GRANDE BELLEZZA | 11€ ✓

VEGGIE BESTSELLER

Polpa di pomodoro, carciofi, cipolla caramellata, olive Salvagno, pomodorini e tarallo sbriciolato

PISSAROTTA | 13,5€

Polpa di pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, gorgonzola dolce, salamino piccante



Le Cereali

Farina di cereali e semi. Avena, grano, segale, semi (girasole, zucca, miglio, sesamo, lino)

IMPASTO CROCCANTE, RUSTICO, SUPER SAPORITO.

GODZILLA | 13,5€

LA NOSTRA SCELTA

Fior di latte, patate al forno, cipolla caramellata e spianata calabra

LUPO ALBERTO | 14€

Fior di latte, scarola, peperoni, cipolla, salsiccia, pomodorini, zucchine, salsa leggermente piccante

LA CHIAMAVANO TRINITA' | 14€

Fior di latte, cipolla, guanciale, peperoni, 'nduja, burrata affumicata e qualche fagiolo piccante (ci sta benissimo)

GARFIELD | 14€

Fior di latte, broccolo fiolario e salsa di acciughe

WISH YOU WERE HERE | 13,5€ ✓

Fior di latte, radicchio, gorgonzola e noci

FANTOZZI | 14€

HOT

Fior di latte, nduja, spianata calabra, peperoni e mascarpone

Aggiunte

rucola, cipolla, radicchio, capperi | 1€ peperoni, melanzane, patate, zucchine | 1,5€ salamino, salsiccia, spianata, olive Salvagno | 2€ ricotta, mozzarella senza lattosio | 2€ burrata, bufala | 3,5€ prosciutto cotto, speck, guanciale | 3€ prosciutto crudo di Parma | 3,5€ acciughe del mar cantabrico | 3,5€

COPERTO | 2€

Allergeni

Per garantire la qualità e la sicurezza tutti gli ingredienti e i prodotti della pesca somministrati crudi e cotti, possono essere congelati, surgelati all'origine o sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04. Il personale di sala è formato per rispondere a qualsiasi domanda riguardante gli allergeni e, come da Reg. n.1169/2011, è disponibile un menù dedicato con le indicazioni dettagliate.

Social

Seguici sui nostri social e taggaci.

 [pizzerialesorgive](#) |  [pizzerialesorgive](#)

Le Farine

La farina che utilizziamo è ottenuta dalla **macinatura a pietra** di grano coltivato con sistemi di agricoltura integrati, **privo di micotossine, disinfestanti e conservanti**.

Questo “schiacciamento” su pietra, a differenza delle normali farine di tipo 1 macinate convenzionalmente a cilindri, permette di mantenere **inalterati fibre, enzimi e sali minerali**. Cariosside, endosperma e germe del grano, oltre che essere fonte di **principi nutritivi nobili**, hanno un'altissima capacità fermentativa e un elevato potenziale di assorbimento di liquidi.

Con **una lievitazione di 72 ore** a temperatura ed umidità controllata otteniamo un **impasto povero di sale ma dal gusto spiccato di grano, leggero e croccante**, ad alta percentuale d'acqua, **fragrante e digeribile**.

