

LE SCHIACCiate

ROSMARY	€ 4,00
Olio d'oliva extravergine, rosmarino	
DORATA	€ 5,00
Olio d'oliva extravergine, grana Padano	
LARDINA	€ 5,50
Olio d'oliva extravergine, rosmarino, lardo pancettato	
CRUDINA	€ 6,50
Olio d'oliva extravergine, Crudo di Soave "16 mesi"	
SPECKINA	€ 6,50
Olio d'oliva extravergine, Speck di Soave	

I CALZONI

CALZONE	€ 7,50
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta, pomodoro	
CALZONE AI FORMAGGI	€ 8,50
Mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta, pomodoro, grana Padano	
CALZONE DORATO	€ 9,50
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, scamorza affumicata, würstel, crosta d'uovo (uovo, grana Padano, pepe)	
CALZONE VEGETARIANO	€ 9,00
Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pomodoro, grana Padano	

LE PIZZE DESSERT

ALLA NUTELLA (consigliata per 4 pers.)	€ 8,00
Doppia pasta, nutella, nocciole tostate, mascarpone	
CHEESECAKE (consigliata per 4 pers.)	€ 8,00
Doppia pasta, mozzarella, stracchino, philadelphia, marmellata di frutta	

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE
E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE IL SITO
www.valledeimulini.com



Fumane (VR)
Tel/Fax 045 6800939
Via Progni, 27 - 37022
Aperto dalle 18.30 alle 23.30
Chiuso il Lunedì



San Pietro in Cariano (VR)
Tel/Fax 045 9619803
Via Barbassa, 16 - 37029
Aperto dalle 18.00 alle 22.30
Chiuso il Martedì

NOVITÀ

**NEL PERIODO ESTIVO PRESSO LA SEDE
DI SAN PIETRO IN CARIANO POSSIBILITÀ
DI MANGIARLA IN LOCO ALL'APERTO**

Si effettua consegna a domicilio*:
Fumane (dopo le 21) - Casterna - San Giorgio -
Sant'Ambrogio - Gargagnago - Bure - San Pietro
in Cariano - San Floriano - Valgatara - Marano
centro - Pedemonte - Corrubbio - Castelrotto -
Balconi - Pescantina centro.

*Per la consegna a domicilio contattare la sede di
San Pietro in Cariano: San Pietro in Cariano € 1,
altri nella lista € 2

Se volete potete completare l'ordine con bibite o
birre artigianali.

valledeimulini.com



*Qui la pasta base
viene fatta come si
faceva una volta,
con metodo indiretto
"poolish" (utilizzato già nel 1700)
e lasciata maturare
per almeno 72 ore a
temperatura controllata.*

LE OPZIONI

AGGIUNTE	€ 1,50
AGGIUNTE: MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, OLIVE NERE RIVIERA, PATATE, ERBA CIPOLLINA, RUCOLA, CIRIO, FUNGHI FRESCHI, CARCIOFI, MISTO BOSCO, PORCINI, POMODORI SECCHI, MANDORLE, NOCI, LARDO PANCETTATO, TONNO, SALAMINO PICCANTE, PHILADELPHIA, OLIVE GRECHE, GRANA PADANO, PECORINO ROMANO, MIELE	
AGGIUNTE: SPECK DI SOAVE, CRUDO DI SOAVE "16 MESI",	€ 3,00
BRESAOLA PUNTA D'ANCA, PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, POMODORI CONFIT, FORMAGGI VEGANI, FRIARIELLI, BUFALA CAMPANA D.O.P., PINOLI	
AGGIUNTE: TARTUFO DELLA LESSINIA, GAMBERETTI,	€ 3,50
SALMONE AFFUMICATO	
AGGIUNTA: PATA NEGRA	€ 4,50
DOPPIA PASTA	€ 1,50
PASTA INTEGRALE	€ 1,00
PASTA KAMUT	€ 1,50
RIDUZIONE PIZZA BABY	€ -25%

In caso di necessità ci si riserva di adoperare prodotti surgelati
La mozzarella sulle pizze è del tipo, "fiore di latte"

TIPI DI PASTA

Base della casa:
sistema poolish + 72 ore di maturazione

KAMUT®:
metodo diretto + 48 ore di maturazione

Integrale:
metodo diretto + 48 ore di maturazione

Le farine utilizzate sono tutte biologiche

LE GOURMET

VALLE DEI MULINI (forma quadrata)	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa), Crudo di Soave "16 mesi"	
STRURIELLA (a forma di strudel)	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, friarielli, emmenthal, pancetta stufata	
STRULARDO (a forma di strudel)	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, briè, pinoli, lardo pancettato	
IBERICA	€ 14,00
Salsa di pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori Confit, Stracciatella e Crudo Iberico PataNegra "30 mesi" a fine cottura	
ITALICA	€ 12,00
Salsa di pomodoro, pomodorini cirio, Stracciatella, olio di Basilico (fatto in casa) e Crudo di Soave "16 mesi" a fine cottura	
RIVIERA	€ 12,00
Salsa di pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori Confit, Stracciatella e rucola a fine cottura	

LE SPECIALI

FRIARIELLA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, friarielli, salsiccia dolce, scamorza affumicata	
QUADRATA (forma quadrata)	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., briè, Speck di Soave (in cottura)	
VOGLIOSA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, stracchino, würstel, olive nere greche	
GHIOTTA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave (in cottura), philadelphia, cipolla rossa	
BOMBA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, salsiccia dolce, gorgonzola D.O.P., olive nere greche	
MONTANARA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, porcini, salamino piccante, grana Padano	
GUSTOSA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, briè, bresaola punta d'anca, funghi freschi (dopo cottura), scaglie di grana Padano	
VALTELLINA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di grana Padano	
CASERECCIA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, mascarpone, rosmarino, scaglie di grana Padano	
NONNO	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, porcini, briè	
EXCALIBUR	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, salsiccia dolce, gorgonzola D.O.P., cipolla rossa	

PORCELLINA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, salamino piccante, würstel	
SATANICA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salamino piccante, olive nere greche, olio al peperoncino	
SELVA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, scamorza affumicata, Speck di Soave	
RUSTICA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, cipolla rossa, pepe (macinato fresco), lardo pancettato	
ERBA CIPOLLINA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, erba cipollina (fresca), Speck di Soave	
FILOSOFA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pomodorini cirio, philadelphia, origano	
CARBONARA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salsa carbonara (uova, grana Padano, pepe)	

KALORICA	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., mascarpone, noci	
ANTARTICA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato (dopo cottura), gamberetti, prezzemolo	
SASSARI	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini cirio, olive nere greche, capperi	
TARTUFATA (senza mozzarella)	€ 9,50
Pomodoro, funghi freschi, salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa), Speck di Soave	
PANTERA ROSA (senza mozzarella)	€ 8,50
Pomodoro, rucola, gamberetti in salsa rosa	

LE VEGETARIANE

PARMIGIANA	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, grana Padano	
CERTOSINA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine alla piastra, stracchino, grana Padano	
AGLIATA	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, olio all'aglio, grana Padano, origano	
PORCINI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, porcini, grana Padano	
MISTO BOSCO	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, grana Padano	
VEGETARIANA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, patate al forno, spinaci, peperoni	

CAMPANA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodorini cirio, olio di basilico (fatto in casa)	
ESTATE	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini cirio, olio di basilico (fatto in casa)	
INVERNO	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, grana Padano	
FRANCESINA (bianca)	€ 7,50
Mozzarella, funghi freschi, pomodorini cirio, briè	
PATUFO (bianca)	€ 9,50
Mozzarella, melanzane alla piastra, briè, patate al forno, salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa)	
PESTOSA (bianca)	€ 9,00
Mozzarella, pomodoro a fette, pinoli, pecorino romano, olio di basilico (fatto in casa)	
G. MIELE (bianca)	€ 7,50
Mozzarella, gorgonzola D.O.P., miele, noci	

LE VEGANE

ARIA	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella Vegana*, olive nere greche, capperi, pomodorini cirio, pinoli	
ACQUA	€ 9,00
Pomodoro, Stracchino Vegano*, pomodoro a fette, cipolla rossa, origano, mandorle, sale rosso delle Hawaii	
TERRA	€ 9,50
Pomodoro, Mozzarella Fumé Vegana*, funghi misti di bosco, patate al forno, erba cipollina (fresca)	
FUOCO	€ 10,00
Pomodoro, Mozzarella Vegana*, spinaci, zucchine alla piastra, peperoni, olio piccante, noci	

** preparato a base di riso integrale germogliato, senza latte o lattosio no OGM*

LE BIANCHE

RICARICA (forma quadrata)	€ 9,00
Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pancetta stufata, salsa carbonara (uova, grana Padano, pepe)	
NORVEGESE	€ 8,00
Mozzarella, panna, salmone affumicato (dopo cottura), prezzemolo	
DELICATA	€ 9,00
Mozzarella, zucchine alla piastra, gamberetti, panna, prezzemolo	
BRIOSÀ	€ 9,50
Mozzarella, patate al forno, porcini, briè, Speck di Soave	
LARDONÀ	€ 7,00
Mozzarella, scamorza affumicata, rosmarino, lardo pancettato	
EDEN	€ 9,00
Mozzarella, zucchine alla piastra, philadelphia, bresaola punta d'anca	

SFIZIOSA	€ 9,00
Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto di Praga, erba cipollina (fresca), pecorino romano	
DELIZIA (no mozzarella)	€ 8,00
Mascarpone, prosciutto cotto, salamino piccante, scaglie di grana Padano	
PRAGA (no mozzarella)	€ 7,50
Stracchino, prosciutto cotto di Praga, patè di olive nere greche	

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA	€ 4,50
Pomodoro, mozzarella	
MARINARA	€ 4,00
Pomodoro, olio all'aglio, origano	
PROSCIUTTO	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
FUNGHI	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, funghi	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
SALAMINO PICCANTE	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
WÜRSTEL	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, würstel	
SALSICCIA DOLCE	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	
TONNO	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, tonno	
ROMANA	€ 5,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
NAPOLI	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
SICILIANA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante, capperi, olive nere greche, origano	
VENETA	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, cipolla rossa, funghi	
CAPRICCIOSA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi, olive nere greche, origano	
QUATTRO STAGIONI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	
QUATTRO FORMAGGI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta	
CRUDO	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, Crudo di Soave "16 mesi"	
SPECK	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave	