

QUATTRO FORMAGGI	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta	
CRUDO	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, Crudo di Soave "16 mesi"	
SPECK	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave	

LE SCHIACCiate

ROSMARY	€ 4,50
Olio d'oliva extravergine, rosmarino	
DORATA	€ 6,00
Olio d'oliva extravergine, grana Padano	
LARDINA	€ 6,50
Olio d'oliva extravergine, rosmarino, lardo pancettato	
CRUDINA	€ 7,50
Olio d'oliva extravergine, Crudo di Soave "16 mesi"	
SPECKINA	€ 7,50
Olio d'oliva extravergine, Speck di Soave	

I CALZONI

CALZONE	€ 8,50
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta, pomodoro	
CALZONE AI FORMAGGI	€ 9,50
Mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta, pomodoro, grana Padano	
CALZONE DORATO	€ 10,50
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi, scamorza affumicata, würstel, crosta d'uovo (uovo, grana Padano, pepe)	
CALZONE VEGETARIANO	€ 10,00
Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pomodoro, grana Padano	

LE PIZZE DESSERT

ALLA NUTELLA (consigliata per 4 pers.)	€ 9,00
Doppia pasta, nutella, nocciole tostate, mascarpone	
CHEESECAKE (consigliata per 4 pers.)	€ 9,00
Doppia pasta, mozzarella, stracchino, philadelphia, marmellata di frutta	

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



Sala con posti a
sedere e asporto



Asporto e domicilio

Fumane (VR)
Tel/Fax 045 6800939

Via Progni, 27 - 37022
Aperto dalle 18.30 alle 23.00
Chiuso il Lunedì

San Pietro in Cariano (VR)
Tel/Fax 045 9619803

Via Barbassa, 16 - 37029
Aperto dalle 18.00 alle 22.00
Chiuso il Martedì

CONSEGNA A DOMICILIO

- San Pietro in Cariano € 1,00
- Fumane (prima delle 19 o dopo le 21 salvo € 2,00
disponibilità diverse), Casterna, Sant'Ambrogio,
Gargagnago, Bure, San Floriano, Valgatara, Pedemonte,
Corrubbio, Castelrotto, Balconi
- San Giorgio, Domegliara centro, Ospedaletto, Arcè, € 2,50
Pescantina centro, Santa Maria (prima delle 19 o dopo le 21),
Marano centro

Destinazioni diverse limitrofi da valutare a seconda
della disponibilità e dell'ora.

Potete completare l'ordine con bibite o birre artigianali territoriali.

*L'orario concordato telefonicamente é da considerarsi indicativo.
Ci scusiamo per eventuali disagi.*



seguici su
Facebook e Instagram



esprimi la
tua opinione

valledeimulini.com

*Da tre generazioni
nella ristorazione*



*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.
Così facendo, otteniamo un prodotto
saporito, fragrante e molto digeribile.*

LE OPZIONI

AGGIUNTE, VARIAZIONI, SOSTITUZIONI, MODIFICHE € 1,50

AGGIUNTE: MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI, RUCOLA, CIRIO € 2,00
OLIVE NERE RIVIERA, PATATE AL FORNO, ERBA CIPOLLINA, CARCIOFI,
FUNGHI FRESCHI, MISTO BOSCO, PORCINI, POMODORI SECCHI,
NOCCIOLE, 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, MONTE V.SE

AGGIUNTE: MAZZANCOLLE, SALMONE AFFUMICATO..... € 4,00
STRACCIATELLA

AGGIUNTA: PATA NEGRA, TARTUFO DELLA LESSINIA € 5,00

PASTA INTEGRALE € 2,00

PASTA ALTERNATIVA € 2,50

DOPPIA PASTA (sistema poolish) € 2,00

DOPPIA PASTA INTEGRALE € 4,00

DOPPIA PASTA ALTERNATIVA € 5,00

RIDUZIONE PIZZA BABY..... € 1,00

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

TIPI DI PASTA

Base della casa: sistema poolish + 72 ore di maturazione

Alternativa: metodo diretto + 48 ore di maturazione

Integrale: metodo diretto + 48 ore di maturazione

Le farine utilizzate sono tutte biologiche



LE GOURMET

VALLE DEI MULINI (bianca - forma quadrata)	€ 14,00
Mozzarella, mozzarella di bufala Campana D.O.P., salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa), Crudo di Soave “16 mesi”	
STRUPZZA STRURIELLA® (a forma di strudel)	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, friarielli, emmenthal, pancetta stufata	
STRUPZZA STRULARDO® (a forma di strudel)	€ 12,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, briè, pinoli, lardo pancettato	
IBERICA	€ 16,00
Salsa di pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori Confit, “a fine cottura” stracciatella e Crudo Iberico PataNegra “30 mesi”	
ITALICA	€ 13,00
Salsa di pomodoro, pomodorini cirio, “a fine cottura” stracciatella, olio di basilico (fatto in casa) e Crudo di Soave “16 mesi”	
RIVIERA	€ 13,00
Salsa di pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori Confit, “a fine cottura” stracciatella e rucola	

LE SPECIALI

STRÀ MARGHERITA	€ 10,00
Pomodoro, “a fine cottura” stracciatella e olio di basilico (fatto in casa)	
MARGHERITA D.O.P.	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., olio di basilico (fatto in casa)	
QUADRATA (forma quadrata)	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., briè, Speck di Soave (in cottura)	
VOGLIOSA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, stracchino, würstel, olive nere greche	
GHIOTTA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave (in cottura), philadelphia, cipolla rossa	
BOMBA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, salsiccia dolce, gorgonzola D.O.P., olive nere greche	
MONTANARA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, porcini, salamino piccante, grana Padano	
GUSTOSA	€ 10,50
Pomodoro, mozzarella, briè, “a fine cottura” bresaola punta d’anca, funghi freschi, scaglie di grana Padano	
VALTELLINA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, “a fine cottura” bresaola punta d’anca, rucola, scaglie di grana Padano	
CASERECCIA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, mascarpone, rosmarino, scaglie di grana Padano	

NONNO	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, porcini, briè	
EXCALIBUR	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, salsiccia dolce, gorgonzola D.O.P., cipolla rossa	
PORCELLINA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salsiccia dolce, salamino piccante, würstel	
SATANICA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salamino piccante, olive nere greche, olio al peperoncino	
SELVA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, scamorza affumicata, Speck di Soave	
RUSTICA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, emmenthal, cipolla rossa, pepe (macinato fresco), lardo pancettato	
ERBA CIPOLLINA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, erba cipollina (fresca), Speck di Soave	
FILOSOFA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pomodorini cirio, philadelphia, origano	
CARBONARA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salsa carbonara (uovo, grana Padano, pepe)	
KALORICA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., mascarpone, noci	
ANTARTICA	€ 11,00
Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato (dopo cottura), mazzancolle, prezzemolo	
SASSARI	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini cirio, olive nere greche, capperi	
TARTUFATA (senza mozzarella)	€ 11,00
Pomodoro, funghi freschi, salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa), Speck di Soave	
PANTERA ROSA (senza mozzarella)	€ 10,00
Pomodoro, mazzancolle, salsa rosa, rucola	

LE VEGETARIANE

PARMIGIANA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, grana Padano	
CERTOSINA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, zucchine alla piastra, stracchino, grana Padano	
AGLIATA	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, olio all’aglio, grana Padano, origano	
PORCINI	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, porcini, grana Padano	

MISTO BOSCO	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, grana Padano	
VEGETARIANA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, patate al forno, spinaci, peperoni	
CAMPANA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., pomodorini cirio, olio di basilico (fatto in casa)	
ESTATE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, pomodorini cirio, olio di basilico (fatto in casa)	
INVERNO	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, grana Padano	
FRANCESINA (bianca)	€ 8,50
Mozzarella, funghi freschi, pomodorini cirio, briè	
PATUFO (bianca)	€ 11,00
Mozzarella, melanzane alla piastra, briè, patate al forno, salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa)	
PESTOSA (bianca)	€ 10,00
Mozzarella, pomodoro a fette, pinoli, pecorino romano, olio di basilico (fatto in casa)	
G. MIELE (bianca)	€ 8,50
Mozzarella, gorgonzola D.O.P., miele, noci	

LE VEGANE

ARIA	€ 11,00
Pomodoro, Mozzarella Vegana*, olive nere greche, capperi, pomodorini cirio, pinoli	
ACQUA	€ 10,00
Pomodoro, Stracchino Vegano*, pomodoro a fette, cipolla rossa, origano, mandorle, sale rosso delle Hawaii	
TERRA	€ 10,50
Pomodoro, Mozzarella Fumé Vegana*, funghi misti di bosco, patate al forno, erba cipollina (fresca)	
FUOCO	€ 11,00
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)	€ 10,00
Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pancetta stufata, salsa carbonara (uovo, grana Padano, pepe)	
NORVEGESE	€ 9,50
Mozzarella, panna, salmone affumicato (dopo cottura), prezzemolo	
DELICATA	€ 10,50
Mozzarella, zucchine alla piastra, mazzancolle, panna, prezzemolo	
BRIOSA	€ 10,50
Mozzarella, patate al forno, porcini, briè, Speck di Soave	

LARDONA	€ 8,00
Mozzarella, scamorza affumicata, rosmarino, lardo pancettato	
EDEN	€ 10,00
Mozzarella, zucchine alla piastra, philadelphia, bresaola punta d’anca	
SFIZIOSA	€ 10,00
Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto di Praga, erba cipollina (fresca), pecorino romano	
FRIARIELLA	€ 9,50
Mozzarella, friarielli, salsiccia dolce, scamorza affumicata	
DELIZIA (no mozzarella)	€ 9,00
Mascarpone, prosciutto cotto, salamino piccante, scaglie di grana Padano	
PRAGA (no mozzarella)	€ 8,50
Stracchino, prosciutto cotto di Praga, patè di olive nere	

LE TRADIZIONALI

MARGHERITA	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella	
MARINARA	€ 5,00
Pomodoro, olio all’aglio, origano	
PROSCIUTTO	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
FUNGHI	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, funghi	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
SALAMINO PICCANTE	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
WÜRSTEL	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, würstel	
SALSICCIA DOLCE	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	
TONNO	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella, tonno	
ROMANA	€ 6,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
NAPOLI	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	
SICILIANA	€ 9,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante, capperi, olive nere greche, origano	
VENETA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, cipolla rossa, funghi	
CAPRICCIOSA	€ 9,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, capperi, olive nere greche, origano	
QUATTRO STAGIONI	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi	