

<b>SALAMINO PICCANTE</b> Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,00
<b>WÜRSTEL</b> Pomodoro, mozzarella, würstel	€ 7,00
<b>SALSICCIA DOLCE</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce	€ 7,00
<b>TONNO</b> Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 8,00
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	€ 7,50
<b>NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano	€ 8,50
<b>SICILIANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe, salamino piccante, capperi, olive nere greche, origano	€ 10,00
<b>VENETA</b> Pomodoro, mozzarella, salsiccia dolce, funghi, cipolla rossa di Tropea	€ 9,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, carciofi, capperi, olive nere greche, origano	€ 10,50
<b>QUATTRO STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, carciofi	€ 9,50
<b>QUATTRO FORMAGGI</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta	€ 9,50
<b>CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, Crudo di Soave "16 mesi"	€ 9,00
<b>SPECK</b> Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave	€ 9,00

### LE SCHIACCIATE

<b>CHIMIKA</b> Emmenthal, cubetti di Crudo di Soave "16 mesi", "a fine cottura" maionese e ketchup	€ 9,00
<b>ROSMARY</b> Olio d'oliva extravergine, rosmarino	€ 4,50
<b>DORATA</b> Olio d'oliva extravergine, grana Padano	€ 6,00
<b>LARDINA</b> Olio d'oliva extravergine, rosmarino, lardo pancettato	€ 6,50
<b>CRUDINA</b> Olio d'oliva extravergine, Crudo di Soave "16 mesi"	€ 7,50
<b>SPECKINA</b> Olio d'oliva extravergine, Speck di Soave	€ 7,50

### I CALZONI

<b>CALZONE</b> Mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, ricotta, pomodoro	€ 9,50
<b>CALZONE DORATO</b> Mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi, scamorza affumicata, würstel, crosta d'uovo (uovo, grana Padano, pepe)	€ 11,50

<b>CALZONE AI FORMAGGI</b> Mozzarella, gorgonzola D.O.P., emmenthal, ricotta, pomodoro, grana Padano	€ 10,50
<b>CALZONE VEGETARIANO</b> Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pomodoro, grana Padano	€ 11,00

### LE PIZZE DESSERT

<b>ALLA NUTELLA</b> (consigliata per 4 pers.) Doppia pasta, nutella, granella di nocciole tostate, mascarpone	€ 10,00
<b>CHEESECAKE</b> (consigliata per 4 pers.) Doppia pasta, mozzarella, stracchino, philadelphia, marmellata di frutta	€ 10,00



Le farine utilizzate sono tutte biologiche Tipo "0" e Tipo "1" macinate a pietra

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.

L'orario concordato è da considerarsi indicativo. Ci scusiamo per eventuali disagi.

PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE O ALLERGENI, CHIEDERE INFO O SEGNALARLO ALL'OPERATORE AL MOMENTO DELL'ORDINE

In vigore da Aprile 2026



Seguici su Facebook e Instagram



Esprimi la tua opinione

valledeimulini.com

Da tre generazioni nella ristorazione



Fumane (VR)  
Tel 045 6800939

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

### LE OPZIONI

AGGIUNTE, VARIAZIONI, SOSTITUZIONI, MODIFICHE	€ 1,50
AGGIUNTE: MELANZANE, ZUCCHINE, PEPPERONI, OLIVE NERE RIVIERA, OLIVE NERE GRECHE, PATATE AL FORNO, RADICCHIO ROSSO DI VERONA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA, ERBA CIPOLLINA, RUCOLA, CIRIO, FUNGHI FRESCHI, CARCIOFI, MISTO BOSCO, POMODORI SECCHI, NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI, TONNO, LARDO PANCETTATO, SALAMINO PICCANTE, PROSCIUTTO COTTO COSCIA, PHILADELPHIA, GRANA PADANO, SCAGLIE DI GRANA DELLA LESSINIA, PECORINO ROMANO, MIELE	€ 2,00

AGGIUNTE: SPECK DI SOAVE, CRUDO DI SOAVE "16 MESI"	€ 3,00
BRESAOLA PUNTA D'ANCA, POMODORI CONFIT, FRIARIELLI, PORCINI, BUFALA CAMPANA D.O.P., MONTE V.SE, PINOLI, FORMAGGI VEGANI	

AGGIUNTE: MAZZANCOLLE, SALMONE AFFUMICATO	€ 4,00
STRACCIATELLA	

AGGIUNTA: PATA NEGRA	€ 5,00
SALSA DI TARTUFO DELLA LESSINIA (fatta in casa)	

PASTA INTEGRALE	€ 2,00
-----------------	--------

DOPPIA PASTA (sistema polish)	€ 2,00
-------------------------------	--------

DOPPIA PASTA INTEGRALE	€ 4,00
------------------------	--------

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 polish + 72 ore di maturazione  
Integrale: metodo diretto + 48 ore di maturazione

### LE BEVANDE

BIBITE IN LATTINA	€ 3,00
COCA COLA, COCA COLA ZERO, FANTA, SPRITE, LEMON SODA, CHINOTTO ARANCIATA AMARA, ACQUA BRILLANTE	

BIRRA PEDAVERA 0,33cl	€ 4,00
-----------------------	--------

BIRRE ARTIGIANALI 0,50cl	€ 8,00
--------------------------	--------

BIRRE ARTIGIANALI 0,75cl	€ 12,00
--------------------------	---------

## **STRUPITTO®** A forma di strudel

**STRUDORO® (bianca)** ..... € 12,50

Mozzarella, rucola, Crudo di Soave "16 mesi" a cubetti e crosta d'uovo (uovo, Grana Padano, pepe)

**STRULARDO®** ..... € 13,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, briè, pinoli, (a fine cottura) lardo pancettato

**STRURIELLA®** ..... € 13,00

Pomodoro, mozzarella, friarielli, emmenthal, pancetta stufata

**STRUGREEN® (vegetariana)** ..... € 13,50

Pomodoro, mozzarella, patate al forno, zucchine alla piastra, funghi freschi, briè, olive nere di Riviera, "a fine cottura" granella di nocciole

## **LE SPECIALI**

**VALLE DEI MULINI (bianca - forma quadrata)** ..... € 15,00

Mozzarella, mozzarella di bufala Campana D.O.P., salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa), Crudo di Soave "16 mesi"

**QUADRATA (forma quadrata)** ..... € 11,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., briè, Speck di Soave (in cottura)

**ITALICA** ..... € 14,00

Salsa di pomodoro, pomodorini cirio, "a fine cottura" stracciatella, olio di basilico (fatto in casa) e Crudo di Soave "16 mesi"

**IBERICA** ..... € 16,00

Salsa di pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori Confit, "a fine cottura" stracciatella e Crudo Iberico PataNegra "30 mesi"

**VOGLIOSA** ..... € 10,50

Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, stracchino, würstel, olive nere greche

**GHIOTTA** ..... € 10,00

Pomodoro, mozzarella, Speck di Soave (in cottura), philadelphia, cipolla rossa di Tropea

**BOMBA** ..... € 11,00

Pomodoro, mozzarella, peperoni, salamino piccante, salsiccia dolce, gorgonzola D.O.P., olive nere greche

**MONTANARA** ..... € 11,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, porcini, salamino piccante, grana Padano

**GUSTOSA** ..... € 11,00

Pomodoro, mozzarella, briè, "a fine cottura" bresaola punta d'anca, funghi freschi, scaglie di grana della Lessinia

**VALTELLINA** ..... € 10,50

Pomodoro, mozzarella, "a fine cottura" bresaola punta d'anca, rucola, scaglie di grana della Lessinia

**CASERECCIA** ..... € 9,50

Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, mascarpone, rosmarino, scaglie di grana della Lessinia

**NONNO** ..... € 10,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, porcini, briè

**EXCALIBUR** ..... € 10,00

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, salsiccia dolce, gorgonzola D.O.P., cipolla rossa di Tropea

**PORCELLINA** ..... € 10,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, salsiccia dolce, salamino piccante, würstel

**SATANICA** ..... € 10,00

Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salamino piccante, olive nere greche, olio al peperoncino

**SELVA** ..... € 10,50

Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, scamorza affumicata, Speck di Soave

**RUSTICA** ..... € 10,50

Pomodoro, mozzarella, emmenthal, cipolla rossa di Tropea, pepe (macinato fresco), lardo pancettato

**ERBA CIPOLLINA** ..... € 11,00

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, erba cipollina (fresca), Speck di Soave

**FILOSOFA** ..... € 9,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, pomodorini cirio, philadelphia, origano

**CARBONARA** ..... € 9,50

Pomodoro, mozzarella, pancetta stufata, salsa carbonara (uovo, grana Padano, pepe)

**ANTARTICA** ..... € 12,00

Pomodoro, mozzarella, mazzancolle, (dopo cottura) salmone affumicato e prezzemolo

**SASSARI** ..... € 10,00

Pomodoro, mozzarella, tonno, pomodorini cirio, olive nere greche, capperi

**TARTUFATA (senza mozzarella)** ..... € 13,00

Pomodoro, funghi freschi, salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa), Speck di Soave

**PANTERA ROSA (senza mozzarella)** ..... € 11,00

Pomodoro, mazzancolle, (dopo cottura) salsa rosa e rucola

## **LE VEGETARIANE**

**MARGHERITA D.O.P.** ..... € 9,00

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana D.O.P., olio di basilico (fatto in casa)

**STRÀ MARGHERITA** ..... € 10,00

Pomodoro, "a fine cottura" stracciatella e olio di basilico (fatto in casa)

**RIVIERA** ..... € 14,00

Salsa di pomodoro, olive nere di Riviera, pomodori Confit, "a fine cottura" stracciatella e rucola

**PARMIGIANA** ..... € 9,00

Pomodoro, mozzarella, melanzane alla piastra, grana Padano

**CERTOSINA** ..... € 9,50

Pomodoro, mozzarella, zucchine alla piastra, stracchino, grana Padano

**AGLIATA** ..... € 9,00

Pomodoro, mozzarella, pomodoro a fette, olio all'aglio, grana Padano, origano

**PORCINI** ..... € 9,50

Pomodoro, mozzarella, porcini, grana Padano

**MISTO BOSCO** ..... € 9,00

Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, grana Padano

**INVERNO** ..... € 8,50

Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso di Verona, grana Padano

**VEGETARIANA** ..... € 10,50

Pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, patate al forno, spinaci, peperoni

**KALORICA** ..... € 9,50

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola D.O.P., mascarpone, noci

**FRANCESINA (bianca)** ..... € 9,50

Mozzarella, funghi freschi, pomodorini cirio, briè

**PATUFO (bianca)** ..... € 12,50

Mozzarella, melanzane alla piastra, briè, patate al forno, salsa di tartufo della Lessinia (fatta in casa)

**PESTOSA (bianca)** ..... € 11,00

Mozzarella, pomodoro a fette, pinoli, pecorino romano, olio di basilico (fatto in casa)

**G. MIELE (bianca)** ..... € 9,50

Mozzarella, gorgonzola D.O.P., miele, noci

## **LE VEGANE**

**MARGHERITA VEG** ..... € 8,00

Pomodoro, filante veg.\*

**ARIA** ..... € 12,00

Pomodoro, filante veg.\*, olive nere greche, capperi, pomodorini cirio, pinoli

**ACQUA** ..... € 11,00

Pomodoro, filante veg.\*, pomodoro a fette, cipolla rossa di Tropea, origano, (a fine cottura) granella di mandorle, sale rosso delle Hawaii

**TERRA** ..... € 11,50

Pomodoro, filante veg.\*, funghi misti di bosco, patate al forno, erba cipollina (fresca)

**FUOCO** ..... € 12,50

Pomodoro, filante veg.\*, 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)** ..... € 11,00

Mozzarella, melanzane e zucchine alla piastra, spinaci, pancetta stufata, salsa carbonara (uovo, grana Padano, pepe)

**NORVEGESE** ..... € 10,50

Mozzarella, panna, (dopo cottura) salmone affumicato e prezzemolo

**DELICATA** ..... € 11,50

Mozzarella, zucchine alla piastra, mazzancolle, panna, prezzemolo

**BRIOSIA** ..... € 11,50

Mozzarella, patate al forno, porcini, briè, Speck di Soave

**LARDONA** ..... € 8,50

Mozzarella, scamorza affumicata, rosmarino, lardo pancettato

**SFIZIOSA** ..... € 11,00

Mozzarella, stracchino, prosciutto cotto coscia, erba cipollina (fresca), pecorino romano

**EDEN** ..... € 10,50

Mozzarella, zucchine alla piastra, philadelphia, bresaola punta d'anca

**FRIARIELLA** ..... € 10,00

Mozzarella, friarielli, salsiccia dolce, scamorza affumicata

**DELIZIA (no mozzarella)** ..... € 10,00

Mascarpone, prosciutto cotto coscia, salamino piccante, scaglie di grana della Lessinia

**PRAGA** ..... € 10,00

Stracchino, prosciutto cotto coscia, patè do olive nere

## **LE TRADIZIONALI**

**MARGHERITA** ..... € 6,50

Pomodoro, mozzarella

**MARINARA** ..... € 5,50

Pomodoro, olio all'aglio, origano

**PROSCIUTTO** ..... € 7,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia

**PROSCIUTTO FUNGHI** ..... € 7,50

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto coscia, funghi

**FUNGHI** ..... € 7,00

Pomodoro, mozzarella, funghi