



SFIZI CROCCANTI

ONION RINGS (1) €5,50

Anelli di cipolla in pastella

MOZZARELLA STICKS (1,7) €6,50

Croccanti bastoncini di mozzarella

PEPPERS RED HOT (spicy) (1,7) €8,00

Peperoncino rosso e crema di formaggio in croccante panatura

FILETTO DI POLLO FRITTO (1,3,7,9) €9,50

Petto di pollo Southern Fried Style (3 pezzi)

PATATINE FRITTE €5,00

COMBO MIX (1,3,7,9) €16,00

Anelli di cipolla panati, croccanti bastoncini di mozzarella, peppers red hot, filetto di pollo fritto e patatine fritte

LE FOCACCE (da condividere...oppure no!)

CLASSICA (1) €4,50

Origano, sale e olio e.v.o.

AGLIO, OLIO E PEPERONCINO (1) €5,00

Olio all'aglio cotto a bassa temperatura, peperoncino fresco tritato

TONNO E CIPOLLA ROSSA (1,4) €10,00

Cipolla rossa di Tropea IGP, filetti di tonno del mediterraneo, olio e.v.o., origano

DATTERINA (1) €5,50

Pomodoro datterino rosso fresco, origano, olio e.v.o.

In abbinamento coi nostri antipasti
SPRITZ APEROL 6€ | SPRITZ CAMPARI 6,50€
GIN TONIC 7€



LE MARGHERITE

LA CLASSICA (1,7) €8,50

In cottura: pomodoro pelato, fiordilatte d'Agerola D.O.P., Grana Padano D.O.P.

In uscita: basilico fresco, olio e.v.o.

LA DASSOGNO (1,7) €11,00

In cottura: pomodoro pelato, Grana Padano D.O.P.

In uscita: stracciatella "Fattoria Dassogno", pomodorino datterino rosso fresco, basilico, olio e.v.o.

LA POMO D'ORO (1,7) €9,00

In cottura: passata di pomodoro giallo, fiordilatte d'Agerola D.O.P.

In uscita: origano, basilico fresco, olio e.v.o.

LA BUFALA D.O.P. (1,7) €10,00

In cottura: pomodoro pelato, mozzarella di bufala D.O.P.

In uscita: basilico fresco

E LE ALTRE...

VARIANTE ASCARI (1,7) €14,00

In cottura: fiordilatte d'Agerola D.O.P., Grana Padano D.O.P., luganega monzese

In uscita: salsa allo zafferano, cialda di Grana Padano D.O.P., pepe nero

UN MARE D'OLIO (1,7) €7,00

In cottura: passata di pomodoro all'ombra, Grana Padano D.O.P., abbondante olio e.v.o.

In uscita: origano, basilico



PROVOLA ARLECCHINA (1,7) €9,50

In cottura: pomodoro pelato, provola d'Agerola D.O.P.

In uscita: pepe arlecchino (nero, bianco, verde e rosa), basilico

MARINARA GIALLA CON I FIOCCHI (1,4,7) €13,50

In cottura: passata di pomodoro giallo, olive nere, capperi di Salina "Presidio Slow Food"

In uscita: stracciatella "Fattoria Dassogno", filetti di acciughe del Mar Cantabrico, fiocchi di pomodoro, basilico

L'ORTO SAPORITO (1,7) €10,00

In cottura: fiordilatte d'Agerola D.O.P., friggirelli ripassati in padella, cipolla rossa di Tropea IGP, funghi champignon, zucchine

DON FRIGGITELLO (1,7) €12,00

In cottura: provola d'Agerola, friggirelli ripassati in padella, salsiccia artigianale

In uscita: basilico

LA NERVOSA (1,7,8) €13,50

In cottura: pomodoro pelato, salamino piccante artigianale, polvere di peperoncino

In uscita: crema di gorgonzola D.O.P. "Fattoria Dassogno", tarallo pugliese sbriciolato

L'ALITOSA (1,4,7) €12,50

In cottura: pomodoro pelato, fiordilatte d'Agerola D.O.P., cipolla rossa di Tropea IGP

In uscita: filetti di tonno del Mediterraneo, crumble di olive nere



GIOSTRA DELLE STAGIONI (1,7) €13,00

In cottura: pomodoro pelato all'ombra, fiordilatte d'Agerola D.O.P., funghi champignon, zucchine, olive nere

In uscita: prosciutto cotto artigianale, basilico

ROMAGNA MIA (1,7) €14,00

In cottura: crema e fiordilatte d'Agerola D.O.P.

In uscita: rucola, prosciutto crudo stagionato 18 mesi, fonduta di scquacquerone, pomodorino datterino fresco, basilico

**SEGUICI SUI SOCIAL E LASCIA
UNA RECENSIONE!**

IG: @pizzeria.p TRIPADVISOR: Pizzeria P Lissone

COPERTO E SERVIZIO: 2,50€

***NB: Comunica eventuali allergie o intolleranze allo Staff**