godo

MENÙ PIZZERIA

IL NOSTRO IMPASTO!

Realizziamo la nostra pizza solo
con lievito madre e farine semi integrali
macinate a pietra 100% naturali

Una pizza dal basso contenuto glicemico, ricca di
fibre e sali minerali, dal delicato mix di profumi

coperto e servizio 2,5€

PIZZE TRADIZIONALI

UN CLASSICO CHE NON DELUDE MAI

EASY 7€
(1)
Pomodoro San Marzano e olio all'aglio
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

DIAVOLA 11€
(1,7,12)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, spianata piccante, e olive nere
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

PROSCIUTTO E FUNGHI 10€
(1,7,12)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, prosciutto cotto Ferrarini e funghi porcini
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

ORTOLANA 11€
(1,7)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, zucchine, peperoni e melanzane
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO



MARGHERITA 8€
(1,7)
Pomodoro San Marzano e fior di latte Caseificio Orchidea
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

BINOMIO PERFETTO 12€
(1,7,9,12)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, salsiccia e friarielli
Fuori cottura: stracciatella Fattorie Paladini, basilico fresco e olio EVO

4 FORMAGGI 11€
(1,7)
Fior di latte Caseificio Orchidea, Grana Padano DOP, taleggio DOP e gorgonzola DOP
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

CAPRICCIOSA 10€
(1,7,12)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, olive nere, carciofi, funghi porcini e prosciutto cotto
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

NORMA 13€
(1,7)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, melanzane fritte e ricotta salata Montella
Fuori cottura: pomodorini, basilico fresco e olio EVO

BUFALA 12€
(1,7)
Pomodoro San Marzano e bufala campana DOP
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

ACCIUGHINA 12€
(1,4,7)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea e capperi
Fuori cottura: acciughe del Cantabrico, basilico fresco e olio EVO

PIZZE SPECIALI

LE PIZZE SPECIALI NON SI SCELGONO. SI RICORDANO!

14€

BURRATA E CRUDO



FANTASTICA

(1,7,12)

Pomodoro San Marzano e fior di latte Caseificio Orchidea
Fuori cottura: crudo di Parma, burrata 100% italiana, basilico fresco e olio EVO

PIZZE SPECIALI

LE PIZZE SPECIALI NON SI SCELGONO. SI RICORDANO!

COLONNATA 14€
(1,7,12)
Pomodoro San Marzano
Fuori cottura: noci, lardo di Colonnata, miele, burrata 100% italiana, basilico fresco e olio EVO

VALTELLINA 15€
(1,7,8,12)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, tomino e scaglie di Grana
Fuori cottura: bresaola, noci, basilico fresco e olio EVO

CARBONARA 13€
(1,3,7,12)
Fior di latte Caseificio Orchidea e guanciale
Fuori cottura: salsa all'uovo, Grana, pepe nero, basilico fresco e olio EVO

VEGANA 13€
(1,8)
Crema di ceci e cipolla caramellata
Fuori cottura: scaglie di mandorle, basilico fresco e olio EVO

TONNARA 15€
*(1,4,7)**
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, filetti di tonno, cipolla caramellata e zeste di limone
Fuori cottura: pomodorini, basilico fresco e olio EVO

NDUJOSITÀ 14€
(1,7,12)
Pomodoro San Marzano, fior di latte Caseificio Orchidea, 'nduja di Spilinga, spianata piccante e scaglie di caciocavallo
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

PATANEGRA 20€
(1,7,12)
Pomodoro San Marzano e fior di latte Caseificio Orchidea
Fuori cottura: patanegra Carta Nera 30 mesi, burrata 100% italiana, pomodorini, basilico fresco e olio EVO

OCTOPUS 15€
*(1,7,14)**
Polpo, fior di latte Caseificio Orchidea, patate lesse e prezzemolo
Fuori cottura: mousse di barbabietola, basilico fresco e olio EVO

MORBIDELLA 13€
(1,7,8,12)
Pomodoro San Marzano e fior di latte Caseificio Orchidea
Fuori cottura: mortadella di Bologna IGP e burrata 100% italiana, crema di pistacchi, granella di pistacchi, basilico e olio EVO

GORGOGODO 15€
(1,7,12)
Gorgonzola DOP, salsiccia fresca, chips di zucchine e fior di latte Caseificio Orchidea
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

VIVA LA ZUCCHINA 15€
*(1,2,7)**
Vellutata di zucchine, chips di patate viola, gamberi, chips di zucchine e stracciatella Fattorie Paladini
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

STRACCIATA 13€
(1,7)
Pomodoro San Marzano, prosciutto cotto Ferrarini, scaglie di Grana Padano DOP e stracciatella Fattorie Paladini
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

PROVOLOVE 14€
(1,7,12)
Provola affumicata, guanciale, radicchio spadellato, olive nere e patate lesse
Fuori cottura: basilico fresco e olio EVO

ROSE ROSSE 14€
(1,7,8,12)
Pomodorini, fior di latte Caseificio Orchidea e brie
Fuori cottura: speck, sciroppo d'acero, noci granulate, basilico fresco e olio EVO

SPACCA 16€
(1,2,7,8)
Gamberi, chips di zucchine e fior di latte Caseificio Orchidea
Fuori cottura: pomodorini, zeste di limone, crema al pistacchio, basilico fresco e olio EVO



ALLERGENI

LEGENDA

La seguente lista elenca gli allergeni che è possibile si trovino in una o più delle nostre ricette

1 GLUTINE

2 CROSTACEI

3 UOVA

4 PESCE

5 ARACHIDI

6 SOIA

7 LATTICINI

8 FRUTTA CON GUSCIO

9 SEDANO

10 SENAPE

11 SESAMO

12 SO2

13 LUPINI

14 MOLLUSCHI

I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine, mentre i piatti contrassegnati (**) sono prodotti abbattuti in loco.
Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza

GAMBERO ROSSO

Restaurant & Bar
Design Awards

il Golosario

SEGUICI SU:

Viale Giuseppe Borri, 26
Castellanza (VA)