

Pizzeria Deli's

La qualità al primo posto

Il Nostro segreto .. solo ingredienti di eccellenza!

La qualità non arriva mai per caso ma è fatta di ricerca e di scelte consapevoli e a volte azzardate.

In un mercato, dove, il prezzo di vendita di un prodotto fa spesso la fortuna o la sfortuna di un' azienda; io, ho fatto le mie scelte 35 anni fa e d 'allora, la qualità è diventata la mia bandiera e la sostenibilità, il suo bastone;

ecco, perchè, per preparare tutte le Nostre pizze usiamo Farina Macinata a Pietra, Olio Extra Vergine di Oliva, Lievito Madre e i Pomodori Pelati, tutti coltivati in Italia e provenienti da Agricoltura Biologica.

Ogni impasto è fatto "Maturare" per 24/48 ore con 70% di farina tipo 1 e 20% con farina tipo 2 e 10% farina di multicereali.

Tutti gli altri ingredienti sono di ottima qualità D.O.P, I.G.P. o presidio Slow Food, selezionati da noi tra le migliori aziende Italiane come Il **Prosciutto di Parma D.O.P. di Pio Tosini** 24 mesi, del Paese di Langhirano, che primeggia tra i primi 10 della classifica del Gambero Rosso.

Il **Prosciutto Bazzone della Garfagnana** stagionatura minima 20/36 mesi, insignito del presidio Slow Food, che deve il suo nome alla lunghezza della parte bassa del prosciutto che ricorda un mento lungo: "La bazza" in dialetto toscano.

Il **Prosciutto San Daniele e il Prosciutto Cotto del salumificio Pedrazzoli**, che è stato il primo vero produttore di salumi Biologici italiani ed inoltre è allevatore degli stessi maiali che usa per fare i salumi.

Il **Culatello D.O.P.** , il salume italiano più pregiato, prodotto con la parte più nobile della coscia del maiale adulto-italiano, quella interna appunto, dalla quale prende il nome.

Lo Speck di Sauris I.G.P. prodotto in Friuli, nella valle incontaminata del borgo di Sauris a 1200 mt., da cosce magre di suini locali e affumicato con legno di faggio e metodi antichi.

E poi, il Re dei salumi toscani, **Il Lardo di Colonnata I.G.P.** forse il salume più contraffatto d' Italia. Il nostro Lardo proviene dell'azienda Mafalda, una delle più antiche di Colonnata; conservato dentro le famose e antiche conche di marmo, nel cuore delle Alpi Apuane, seguendo le ricette di salamoia personali e segrete di ogni produttore, è stato per anni il cibo dei poveri e dei ricchi, degli anarchici e degli artisti del calibro di Michelangelo.

Per concludere i famosi **Salumi di Adò e dei F.lli Triglia di Gombitelli, i formaggi del Tagliere di Padova** e molti altri ancora, tutti eccellenza della gastronomia italiana .

Oltre i confini italiani, Il **prosciutto Iberico 100% Puro Bellota o Pata Negra**, il più caro al mondo, stagionato anche 60 mesi e prodotto con suini allevati in libertà e alimentati a ghiande, che conferiscono alla carne il caratteristico sapore apprezzato sulle tavole dei più grandi ristoranti.

Il **Jamon Serrano**, fratello minore del Pata Negra, prodotto e stagionato per almeno 24 mesi nella Sierra Nevada a 1200 mt. di altitudine.

Un piacere per il palato!

Le Classiche Deli's Margherita

"Noi facciamo la pasta, gli ingredienti fanno tutto il resto"

LaMargherita

pomodoro bio, mozzarella fior di latte, basilico, origano
€ 7,50

LaRossa *fior di marinara*

pomodoro bio, olio EVO, aglio, fiori di capperi, peperoncino, basilico, origano
€ 7,50

LaCampana D.O.P.

pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala campana dop, basilico, origano
€ 9,50

LaGriglia...di verdure

pomodoro bio, moz. fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, rucola, radicchio, origano
€ 9,50

LaCinque formaggi

pomodoro bio, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata,
gorgonzola dop, caprino, mascarpone
€ 10

LaCinque Condimenti

pomodoro bio, mozzarella fior di latte, carciofi grigliati, funghetti,
prosciutto cotto "Pedrazzoli Bio", olive, Würstel
€ 9,50

LaMargherita Würstel e patatine fritte

pomodoro bio, mozzarella fior di latte, Würstel, patatine fritte, basilico, origano
€ 9,00

La Piennolo

pomodori rossi del Piennolo, mozzarella fior di latte, salame piccante, rucola
€ 9,00

LaMargherita con salsiccia di prosciutto e peperoni

pomodoro bio, moz. fior di latte, scamorza affumicata, salsiccia di prosciutto,
peperoni freschi grigliati, cipolle in agrodolce
€ 10

L'Affumicata

pomodoro bio, Speck di Sauris, asparagi selvatici, moz. fior di latte,
scamorza affumicata, pecorino bio del Fiorini, rucola
€ 11

La Ripiena piccante

mozzarella fior di latte, pomodoro bio, caprino, salame piccante,
parmigiano, capperi, peperoncino, insalata riccia
€ 10

Pizze Bianche

"Noi prepariamo la scena, gli artisti sono gli ingredienti di qualità"

LaGolosa

mozzarella fior di latte, pom. Pachino, prosciutto crudo Parma "Pio Tosini" 24 mesi,
rucola, origano

€ 10

LaMassese

mozzarella fior di latte, salsiccia di prosciutto, cipolla in agrodolce,
radicchio rosso, origano

€ 10

LaCarrarina

mozzarella fior di latte, pomodorini pachino fresco, basilico,
lardo di Colonnata, rucola, origano

€ 10

LaBianca con formaggi freschi e salame piccante

moz. fior di latte, mascarpone, gorgonzola, scamorza affumicata, salame piccante

€ 10

LaBianca con culatello e burrata

moz. fior di latte, burrata, olive, pomodoro Pachino fresco, culatello, basilico, origano

€ 12

La Friulana

mozzarella fior di latte, formaggio Brie, speck di Sauris I.G.P.

€ 11

LaSfiziosa

moz. fior di latte, gorgonzola D.O.P. radicchio rosso, carciofi grigliati, aceto balsamico, origano

€ 10

LaCacio&Pepe

mozzarella fior di latte, pecorino romano, asparagi selvatici, rucola, pepe, peperoncino

€ 10

LaVegetariana

moz. fior di latte, verdure fresche grigliate, pomodoro Pachino fresco, rucola, origano

€ 10

LaBianca con gorgonzola, pere e noci

mozzarella fior di latte, gorgonzola, pere, noci, aceto balsamico e rucola

€ 11

coperto € 2,00

Le Speciali - Pizze Bianche

"In ogni preparazione la qualità deli's c'è e si sente"

LaParmigiana

mozzarella di bufala, zucchine fresche grattugiate, parmigiano 24 mesi, origano, pepe
€ 11

LaSpeciale Insalatara

pomodorini verdi insalatari a fette sottili, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
rucola, basilico, origano
€ 10

LaCampi Flegrei

moz. fior di latte, pomodori rossi, Caciocavallo podolico, valeriana,
capperi, basilico, peperoncino, origano
€ 11

LaSpeciale con formaggi e fiori di zucca

moz. fior di latte, caprino, gorgonzola, parmigiano 24 mesi, fiori di zucca, origano
€ 11

LaSpeciale con formaggi erborinati e miele

mozzarella fior di latte, formaggio blu di capra, Roquefort,
gorgonzola, asparagini, miele, noci, peperoncino
€ 12

LaBrunch con uovo e pancetta

mozzarella fior di latte, pancetta, uova, peperoncino, rucola
€ 11

LaSpeciale con pesto e mortadella di Prato Slow food

mozzarella di bufala, pesto ligure, mortadella di prato slow food, pecorino
€ 11

LaSpeciale con carne marinata Black Angus

mozzarella, black angus marinato, carciofi grigliati e rucola
€ 14

LaMorro

mozzarella, baccalà Morro Islandese, pomodorini secchi, olive taggiasche, rucola
€ 14

LaSpeciale con salmone affumicato

mozzarella, mascarpone, salmone affumicato, olive taggiasche, rucola
€ 14

Le Speciali Deli's Margherita

"Il nostro segreto sono gli ingredienti di qualità"

LaMargherita con prosciutto cotto Pedrazzoli Bio e bufala

pomodoro *bio*, mozz. di bufala, prosciutto cotto Pedrazzoli *bio*, fiori di zucca, basilico e origano
€ 11

Margherita prosciutto di Parma D.O.P. "Pio Tosini" e porcini di Borgotaro

pomodoro *bio*, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 24 mesi, funghi porcini, origano
€ 13

LaBufala e prosciutto San Daniele

pom. San Marzano D.O.P., mozz. di bufala campana, prosciutto San Daniele Pedrazzoli
€ 12

LaMargherita con prosciutto Bazzone Slow Food e gorgonzola D.O.P.

pom. Datterino *bio*, mozz. fior di latte, gorgonzola D.O.P., asparagi selvatici, prosciutto Bazzone
€ 12

LaMargherita speck di Sauris e marscarpone

pomodoro *bio*, mozzarella fior di latte, marscarpone, speck di Sauris I.G.P., rucola
€ 10

LaPomod'Oro giallo del Piennolo e n'duja

pomodoro giallo del Piennolo, mozz. fior di latte, scamorza affumicata, radicchio rosso, cipolla
€ 11

LaMargherita con acciughe del Cantabrico

pomodoro rosso del Piennolo, mozzarella fior di latte,
acciughe dissalate in olio EVO del Cantabrico, fiori del capperio, basilico
€ 12

LaTartufo nero

pomodori *bio*, mozz. fior di latte, pancetta, crema di tartufo del Magrini, tartufo fresco, rucola
€ 14

LaMargherita con frutti di mare e calamari*

pomodoro *bio*, mozzarella fior di latte, calamari, gamberi, cozze, vongole, basilico
€ 13

La gamberoni e porcini

pomodoro *bio*, mozzarella di bufala, gamberoni, funghi porcini, rucola
€ 14

La tonno e cipolle

pomodoro *bio*, mozz. fior di latte, tonno top line, cipolle, olive taggiasche, basilico, origano
€ 10

A causa della non reperibilità quotidiana del pesce fresco, alcuni piatti possono essere preparati con pesce precedentemente abbattuto a

basse temperature o congelato

Focacce Farcite

"La qualità Deli's è dentro ognuna di loro"

Focaccia con Culatello D.O.P.

Culatello D.O.P., burrata campana D.O.P. senza conservanti, rucola

½ € 8,00

1/1 € 13,00

Focaccia con Prosciutto Crudo di Parma D.O.P. "Pio Tosini" 24 Mesi

Prosciutto Parma D.O.P. "Pio Tosini" 24 Mesi, mozzarella, pomodori, Valeriana

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con Prosciutto "Bazzone" della Garfagnana presidio Slow Food

Prosciutto "Bazzone" della Garfagnana Slow Food, carciofi,
lattuga, olio EVO, mascarpone Bio

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con Prosciutto San Daniele "Pedrazzoli D.O.P." 18 Mesi

Prosciutto Crudo San Daniele D.O.P., stracchino, crema di olive, rucola

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con Prosciutto Spagnolo "Serrano"

Prosciutto Spagnolo "Serrano", gorgonzola dolce, pomodori secchi, rucola

½ € 8,00

1/1 € 13,00

Focaccia con Prosciutto 100% Iberico "De Bellota" Patanegra

Prosciutto 100% Iberico "de Bellota" Patanegra, pomodori fresco, caprino

½ € 12,00

1/1 € 20,00

Focaccia con Speck di Sauris Dop

Speck di Sauris D.O.P. del Salumificio Wolf, formaggio brie,
confettura di cipolle Pure Stagioni, valeriana

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con il Controfiletto Marinato di Black Angus

Controfiletto marinato, verdure fresche grigliate, confettura di peperoncino Pure Stagioni

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focacce Farcite

"I protagonisti di ogni focaccia sono gli ingredienti Deli's"

Focaccia con la Mortadella Di Prato Presidio Slow Food

Mortadella di Prato Slow Food, stracciatella di Bufala,
confettura di limoni *Pure Stagioni*, valeriana

½ € 8,00

1/1 € 13,00

Focaccia con Salame Toscano dei Fratelli Triglia

Salame Toscano F.lli Triglia, gorgonzola dolce,
confettura di cipolle *Pure Stagioni*, rucola

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con Salame Gentile delle Apuane Salumificio Adò

Salame di Adò, formaggio caprino Bio, miele Bio di Vallera, noci, lattuga

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con Prosciutto Cotto Pedrazzoli Bio

Prosciutto cotto "Pedrazzoli Bio", stracchino, rucola, olio EVO,
confettura delicata di peperoncino *Pure Stagioni*

½ € 7,50

1/1 € 11,00

Focaccia con Lardo di Colonnata I.G.P. "la Mafalda"

Lardo di Colonnata I.G.P. "Mafalda", acciughe del Mar Cantabrico,
Burrata, pomodori Pachino

½ € 8,50

1/1 € 14,00

Focaccia con Mozzarella di Bufala

Mozzarella di Bufala, pomodori, lattuga, olive Taggiasche Riviera di Ponente

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con tonno sott'olio top line e pomodori

Tonno sott'olio top line, pomodori, valeriana, cipolle fresche, maionese

½ € 7,50

1/1 € 12,00

Focaccia con Verdure Grigliate Fresche e Bufala

Peperoni, melanzane, zucchine grigliate fresche, mozzarella di Bufala,
mostarda di cipolle "Luccini", rucola, origano

½ € 7,50

1/1 € 12,00

I Taglieri

" Solo prodotti di qualità Deli's"

Selezione di formaggi

con mostarde e confetture abbinata

€ 13,00

Formaggi e Salumi

Selezione di formaggi D.O.P. e I.G.P. e salumi

€ 13,00

Gli Spagnoli

Prosciutto Spagnolo " Serrano" e Prosciutto Spagnolo " Pata Negra Cinco Jotas"
con straciatella di Bufala e peperoni Piquillo

€ 19,00

Gli Italiani

Prosciutto di Parma 24 mesi e Prosciutto "Bazzone" della Garfagnana Slow Food
con funghetti in Olio Exv. "Vastola Maida" e mozzarella di Bufala D.O.P.

€ 13,00

I Nordici

San Daniele D.O.P. e Speck di Sauris
con straciatella di Bufala e la Giardiniera di Morgan

€ 13,00

Il Culatello D.O.P.

con Burrata pugliese D.O.P., olive Taggiasche in EVO
e pomodorini Pachino

€ 14,00

I budelli naturali con il "Bazzone"

Salame gentile, soppressata garfagnina,
mortadella di Prato Slow Food, salame Toscano,
formaggio caprino e funghetti in olio EVO "Vastola Maida"

€ 13,00

Controfiletto marinato di Black Angus

con carciofini in olio EVO "Vastola Maida" e stracchino

€ 13,00

Lardo di Colonnata I.G.P. " La Mafalda"

con pomodori secchi "Vastola Maida" e acciughe del Mar Cantabrico

€ 13,00

Antipasti

Dalla cucina del ristorante La Peniche

Vellutata di ortaggi freschi del giorno con gamberi

(ortaggi di preparazione giornalieri con gamberi al vapore)*

€ 13

Insalata di mare mediterranea cotta la vapore

con frutti di mare, calamari, gamberi, verdure, olio e limone*

€ 14

Mozzarella di Bufala croccante alla caprese

con salsa di pomodori datterino bio

€ 13

Salmone fresco del mar Baltico marinato

con ricotta aromatizzata all'erba cipollina, pepe rosa e pane Carasau

€ 14

Tartare di tonno rosso Sushimi

cipollina fresca, mandorle pelate, mela verde, cetriolo

€ 15

Insalate

Insalata Italiana

lattuga, mozzarella di Bufala, pomodori, basilico, olive

€ 12

Insalata Appetitosa

*lattuga, rucola, pomodori, fagioli cannellini, cipolla,
gamberi e peperoni*

€ 12

Insalata Greca

lattuga, pomodoro, formaggio Feta, cetrioli, cipolla, olive Taggiasche, peperoni e origano

€ 12

Insalata Regina di San Daniele

*insalata Valeriana, trota Salmonata affumicata di San Daniele,
ananas, peperoni, cetrioli, noci, uvetta, citronette*

€ 14

Allergeni: nella preparazione dei nostri piatti è possibile trovare tracce di allergeni- Per ulteriori informazioni chiedere al nostro personale di sala
*A causa della non reperibilità quotidiana del pesce fresco, alcuni piatti possono essere preparati con pesce precedentemente abbattuto a basse temperature

Dalla cucina del ristorante La Peniche

Primi Piatti

Gnocchi freschi di patate

mazzancolle, Lardo di Colonnata, Pesto di pistacchi di Bronte

€ 14

Pici Toscani con pesce fresco di fondale

€ 13

Fagottini con per Williams e formaggio

con crema di scampi e semi di papavero, pasta fresca

€ 13

Secondi Piatti

Frittura di calamari e gamberi

con verdure di stagione*

€ 16

Tonno in crosta di semi di papavero

con cipolle in agrodolce, radicchio rosso e patate

€ 18

Tagliata di Sorana Scottona Irlandese taglio "Cube Roll"

con verdure alla griglia e patate

€ 20

Bistecca di Sorana Scottona Irlandese 500 gr.

con verdure alla griglia e patate

€ 20

Coperto € 2,00

Allergeni: nella preparazione dei nostri piatti è possibile trovare tracce dei seguenti allergeni usati nel ciclo produttivo del ristorante:
Cereali contenenti Glutine, Crostacei e prodotti a base di Crostacei, Uova e prodotti a base di Uova, Pesce e prodotti a base di Pesce,
Arachidi e prodotti a base di Arachidi, Soia e prodotti a base di Soia, Latte e prodotti a base di Latte, (anche Lattosio),
Frutta con Guscio (Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Pecan, Noci del Brasile, Noci di Acagiù, Noci del Queensland, Pistacchi),
Sedano e prodotti a base di Sedano, Senape e prodotti a base di Senape, Semi di Sesamo e prodotti a base di Sesamo, Lupini Molluschi e prodotti a base di Molluschi. Per ulteriori informazioni sui condimenti usati nelle nostre crudité chiedere al personale

*A causa della non reperibilità quotidiana del pesce fresco, alcuni piatti possono essere preparati con pesce precedentemente abbattuto