



Almiro

(in foto)

Pizza Almiro

370 3420956



Su richiesta tutto il nostro menù si può avere Senza Glutine.

Via Puglie, 47/b Fraz. Osteria Grande
Castel San Pietro Terme (BO)

www.almiropizzeria.com

Mar - Dom 18:30 - 23:00; Lun Chiuso

Consegna a domicilio: € 1 Osteria Grande;
€ 2 Ozzano dell'Emilia; € 2,50 Castel San Pietro

NOVITÀ
ESTATE 2021

Il palpo di Notte

Base Fiordilatte con crema di broccoli, polpo cotto al vapore, scaglie di tartufo nero aromatizzato in olio EVO; *il tutto servito con foglioline di finocchio.* € 24,90



Almiro

NOVITÀ
ESTATE 2021

Cacio & 'Nduja

Base fiordilatte, caciocavallo molisano, 'nduja, pomodorini gialli semiseccchi e peperoncino fresco. **€ 12,70**



Almiro

NOVITÀ
ESTATE 2021

La radicchio Zola

Base fiordilatte con crema di radicchio, gorgonzola dolce,
arista stagionata dal contadino lucano;
il tutto guarnito con aceto balsamico. € 13,50



Almiro

Gli abbinamenti

Cerca le pizze e i piatti con l'asterisco colorato per trovare l'abbinamento perfetto!



Gjulia 101 SG

33cl 4,7% vol € 5

Birra bionda di malto d'orzo senza glutine che deve il suo nome ad un'esclamazione di gioia in lingua friulana



Big Bear

33cl 6% vol € 5,5

Pale ale senza glutine prodotta a Barcellona ma dallo stile inglese tradizionale



Amarcord Midona

50cl 6,5% vol € 6,8

Golden Ale; sapiente il bilanciamento con il corpo, rotondo e appagante. L'amaro moderato si equilibra saggiamente con il malto biscottato



Amarcord Tabachera

0,5cl 9% vol € 6,8

Strong Amber Ale; ambrata, generosa, dai riflessi color bronzo. Una birra, dal corpo rotondo, pieno, caldo ed avvolgente. Frizzantezza discreta



Birrino La Biondina di Bologna

33cl 4,8% vol € 4,5

Lager; bel colore dorato carico. Aroma di malto, leggera nota floreale di rosa che dona freschezza nel profumo. Nel finale l'amaro bilanciato dei luppoli le dona un equilibrio con il caramellato dei malti



Messina ai cristalli di sale

50cl 5% vol € 5

Lager non filtrata; questa ricetta nasce dall'ispirazione dei nostri mastri birrai che hanno selezionato un ingrediente speciale: i cristalli di sale di Sicilia.



La Selvaggia ✿

Fiordilatte

Crema di carciofi

Salmone selvaggio
scottese affumicato

Avocado

€ 19,7



La Zia Tobia ✿

Fiordilatte

Crema di zucca

Porcini

Asparagi

Sfilacci di cavallo

€ 17,9

Tanica

Bufala
 Pomodoro
 Parmigiano
 Reggiano
 Spianata
 calabrese piccante
 Rosmarino
 Aglio
 Olio EVO
€ 9,2



Cirly

Fiordilatte, rucola, crema di stracchino
 alle noci, noci, prosciutto San Daniele **€ 9**

La Scrocchiarella²

Mortadella, parmigiano a scaglie, burratina,
 pistacchi di Bronte in granella **€ 13,7**

Gourmet

Bufala, guanciale croccante, zabaione di
 pecorino **€ 9,7**

Valtellina²

Fiordilatte, crema di tartufo, bresaola
 della Valtellina punta d'anca, rucola e
 Parmigiano Reggiano **€ 9,4**

Almira

Fiordilatte
 Cime di rapa¹
 Pomodori freschi
 Burrata
 Prosciutto Crudo
 San Daniele
€ 9,7



¹ Il prodotto potrebbe essere congelato

Margherita 2.0 *

Bocconcini di
fiordilatte Reggiano

Salsa di pomodoro

Parmigiano
Reggiano
grattugiato

Basilico fresco

€ 7,7



Capricciosa *

Fiordilatte, pomodoro, salsiccia, funghi,
prosciutto cotto, carciofi, olive € 7,7

4 Formaggi *

Fiordilatte, parmigiano, scamorza, gorgonzola, edamer € 8,8

Verdure *

Verdure¹, fiordilatte € 8,5

Margherita € 5,5

Tropea

Fiordilatte, pomodoro, tonno, cipolla di
Tropea € 6,9

Grigliata di carne € 16,4

CUCINA



Patate al forno € 3

Tagliata di Pollo € 12

Tagliata di Manzo € 14

Bibite 33cl vetro € 2,5

Coca Cola 1,5lt € 3

Tennent's 33cl SG € 4,5

Ichnusa 50cl € 5

Erdinger Analcolica 33cl € 3,5

Orione Rubicone € 12

Trebbiano Sauvignon 11,5% vol

Pegaso Rubicone € 12

San Giovese cabernet 13% vol

Argo € 12

Pignoletto DOC frizzante 12% vol

BEVANDE

INSALATE

Tutte le insalate sono accompagnate con pane fatto con l'impasto della pizza.

Insalata Michi

Tonno, pomodorini, insalata mista, fiordilatte, noci € 8,4

Insalata Alice

San Daniele, insalata mista, fiordilatte, noci € 8,4



Insalata Ale

Burrata, insalata mista, tagliata di petto di pollo, mandorle € 8,4

PREMIUM PLUS

Mazara del Vallo ✱*

Mozzarella fiordilatte
Crema di broccoli selvatici
Gambero rosso di Mazara del Vallo
Tartufo bianco a scaglie
Lattuga di mare

€ 89

**Solo su prenotazione*



DOLCI

Cheesecake al Pistacchio € 4

Crema Catalana € 4
Torta al cioccolato € 4



Menù degustazione

Pizza Speciale +
 Birra Speciale +
 Dolce =
SCONTO € 3



Iscriviti alla nostra pagina Facebook
 "Almiro pizzeria con cucina"
 per tenerti sempre aggiornato!

Per portare la pizza a casa tua utilizziamo
CIRO® - The Original Pizza Box -
 il contenitore brevettato che,
 a differenza del cartone:

Non fa
 "bollire" e
 rovinare la
 tua pizza

Non è
 pericoloso per
 la salute

Non inquina
 l'ambiente,
 essendo
 riciclabile e
 riutilizzabile



BASI

Base pizza € 4,2
 Base pizza rossa € 4,2




Impasti Speciali

Senza glutine +€ 1,5

Speciale alla Romana
 Impasto grezzo a doppia
 lievitazione e a doppia
 cottura. Per una pizza
 altissima, morbida e
 soffice +€ 2




Speciale Grani Antichi
 Per una pizza integrale
 a doppia lievitazione
 che dona maggiore
 digeribilità e il gusto di
 una volta +€ 1,5

+ € 0,8


 Cipolle
 Funghi
 Olive
 Capperi
 Melanzane
 Peperoni
 Zucchine
 Patate al forno
 Noci
 Carciofi
 Rucola

 Würstel

 Uova

+ € 1,6


 Pomodorini
 Cime di Rapa¹

 Gorgonzola
 Grana
 Scamorza
 Edamer
 Fioridlatte

 Salame; Salsiccia
 Speck; Guanciale
 Prosciutto cotto
 Spianata Piccante

 Tonno
 Acciughe

 Crema Tartufo

+ € 2,2


 Pistacchio
 Porcini

 Bufala
 Burratina

 Bresaola Punta d'anca
 Crudo San Daniele

¹ Il prodotto potrebbe
 essere congelato

Per allergeni e
 intolleranze chiedere
 informazioni al
 personale