

Almiro

Menù



www.almiropizzeria.com





Quando trovi questo simbolo, condividi con i tuoi amici una foto della pizza taggando “Almiro Pizzeria con Cucina”, **FATTI INVIDIARE!**



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



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

Le pizze senza glutine verranno **sempre servite in un piatto blu!**

Almiro Pizzeria con Cucina

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

www.almiropizzeria.com

370 3420956

Martedì - Domenica 18:30 – 23:00; Lunedì chiuso

Coperto € 2

Per allergeni e intolleranze chiedere informazioni al personale e consultare il libro degli ingredienti.

Mazara del Vallo*



Ottima con: Birra artigianale *Messina ai cristalli di sale*

Mozzarella fiordilatte, crema di broccoli selvatici, gambero rosso di Mazara del Vallo
tartufo bianco a scaglie, lattuga di mare. € 89



Almiro

*Solo su prenotazione

Le nostre Pizze

Il polpo 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

NOVITÀ
ESTATE 2021



Almiro

Cacio & 'Nduja

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

NOVITÀ
ESTATE 2021



Almiro

La radicchia Tola

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

NOVITÀ
ESTATE 2021



Almiro

Le Pizze Premium

La Zia Tobia



Ottima con: Birra artigianale *Amarcord Tabachéra*

Fiordilatte, crema di zucca, porcini, asparagi, sfilacci di cavallo. € 17,9



Almro

La Selvaggia



Ottima con: Birra artigianale *Messina ai cristalli di sale*

Fiordilatte, crema di carciofi, salmone selvaggio scozzese affumicato, avocado. € 19,7



Almiro

Le Pizze Speciali

Tonica

Ottima con: Birra artigianale
Birrina La biondina di Bologna



Almira

Ottima con: Birra artigianale
Gjulia 101 SG



Almira

Ionica

Ottima con: Birra artigianale *Birrina La biondina di Bologna*

Bufala, pomodoro, Parmigiano Reggiano, spianata calabrese piccante, rosmarino, aglio, olio EVO. **€ 9,7**

Almiro

Ottima con: Birra artigianale *Gjulia 101 SG*

Fiordilatte, cime di rapa¹, pomodori freschi, burrata, prosciutto Crudo San Daniele. **€ 10,5**

Cirly

Ottima con: Birra artigianale *Amarcord Tabachéra*

Fiordilatte, rucola, crema di Stracchino alle noci, noci, prosciutto San Daniele. **€ 10,5**

La Presidenziale

Ottima con: Birra artigianale *Big Bear*

Pomodoro, radicchio, fiordilatte, parmigiano reggiano, funghi porcini, pomodoro. **€ 10,5**

Gourmet

Ottima con: Birra artigianale *Big Bear*

Bufala, guancia croccante, zabaione di pecorino. **€ 10,5**

Valtellina²

Ottima con: Birra artigianale *Messina ai cristalli di sale*

Fiordilatte, crema di tartufo, bresaola della Valtellina punta d'anca, rucola e Parmigiano Reggiano. **€ 10,5**

¹ Il prodotto potrebbe essere congelato

² Pizza non disponibile per celiaci

*Le Salite e
le Scrocchiarelle*

Margherita 2.0



Ottima con: Birra artigianale **Amarcord Tabachéra**



Almiro

Margherita 2.0

Ottima con: Birra artigianale **Amarcord Tabachéra**

Bocconcini di fiordilatte Reggiano, salsa di pomodoro, parmigiano Reggiano grattugiato, basilico fresco. **€ 7,9**

Capricciosa

Ottima con: Birra artigianale **Messina ai cristalli di sale**

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

4 Formaggi

Ottima con: Birra artigianale **Birrina La biondina di Bologna**

Fiordilatte, parmigiano, scamorza, gorgonzola, edamer. **€ 9**

Verdure *

Ottima con: Birra artigianale **Big Bear**

Verdure¹, fiordilatte. **€ 9**

Margherita

€ 6

Tropea

Fiordilatte, pomodoro, tonno, cipolla di Tropea. **€ 7,5**

Le Scrocchiarelle

La Scrocchiarella (Bolognese)²

Ottima con: Birra artigianale **Gjulia 101 SG**

Mortadella, crema di formaggio, burratina, pistacchi di Bronte in granella. **€ 13,7**

Parmense²

Ottima con: Birra artigianale **Birrina La biondina di Bologna**

Insalata di stagione, pomodori freschi, burratina, crudo San Daniele, scaglie di grana. **€ 13**

Acquilana²

Ottima con: Birra artigianale **Amarcord Tabachéra**

Insalata di stagione, misto di verdure¹, pomodori freschi, burratina pugliese, pepe. **€ 11,5**

Pizze fai da te

Componi o aggiungi ingredienti alla tua pizza per personalizzarla a tuo piacimento.

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
Fiordilatte

Crema di stracchino alle
noci



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

*Per allergeni e
intolleranze chiedere
informazioni al
personale*

La cucina

Grigliata di carne

Ottimo con: Birra artigianale **Big Bear**



Almiro

Antipasti

Prosciutto crudo San Daniele

servito con Melone o Ananas a scelta.

€ 10,4

Caprese di Bufala e Pomodori

€ 10

Cucina

Grigliata di carne

Ottima con: Birra artigianale **Big Bear**

€ 16,4

Tagliata di Pollo

€ 12

Tagliata di Manzo

€ 14

Patate al forno

€ 3

Verdure¹

€ 4

Ale



Insalate

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

Insalata Ale

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

Insalata Michi

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

Insalata Alice

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

Francy

Insalata mista, frutta di stagione, frutta secca. € 8,4

Bevande e Birre

Bevande

Bibite 33cl vetro € 2,5

Birre

Tennent's 33cl SG € 4,5

Ichnusa 50cl € 5

Erdinger Analcolica 33cl € 4

Estrella Daura 33cl € 4,5

Moretti limone 33cl € 3,5

Moretti "Le Regionali", Toscana € 5

Birra alla spina 20 cl:

Moretti € 3,5

Moretti "La bianca" € 4

Moretti "La Rossa" € 4

Birra alla spina 40 cl:

Moretti € 5

Moretti "La bianca" € 5

Moretti "La Rossa" € 5

Vini

Orione Rubicone € 12

Trebbiano Sauvignon 11,5% vol

Pegaso Rubicone € 12

San Giovese cabernet 13% vol

Argo € 12

Pignoletto DOC frizzante 12% vol

Calice di vino € 3,5

Mezzo litro di vino € 8

Amari e Caffè

Amari € 3,5

Caffè, Deca, Orzo € 1,5

Caffè Corretto € 2,5

Birre Speciali

Cerca le pizze e i piatti con l'abbinamento perfetto!



Giulia 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 Midòna

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 Tabachéra

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.



Birrina 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.

Dolci

Cheesecake al Pistacchio



Almiro

Dolci

Cheesecake al Pistacchio € 4

Cheesecake ai frutti di bosco € 4

Crema Catalana € 4

Crema di mascarpone e scaglie di
cioccolato € 4,5

Sorbetto al limone € 4

Sorbetto al caffè € 4

Torta al cioccolato € 4

Servizio torta + € 1 a persona

Almiro



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

370 3420956

