

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.

Le Pizze Premium

Astice € 29



Ottima con: vino bianco *Orione Rubicone Trebbiano Sauvignon* e vino frizzante *Argo Pignoletto DOC*

Fiordilatte, astice, burratina e pistacchi di Bronte in granella;
guarnito con foglie di finocchietto.



Almire

La Selvaggia € 19,7



Ottima con: Birra artigianale **Erdinger** e vino bianco **Orione Rubicone Trebbiano Sauvignon**

Fiordilatte, crema di carciofi, salmone selvaggio scozzese affumicato e avocado.



Almiro



Radicchio e zola € 13,7

Ottima con: Birra artigianale **Hibu Avanti March!** e vino rosso **Pegaso Rubicone San Giovese cabernet**

Fiordilatte, crema di radicchio, gorgonzola dolce e arista stagionata dal contadino lucano;
guarnito con aceto balsamico.



Almiro

Le Pizze Speciali

Cirly € 10,8



Ottima con: Birra artigianale **Moretti IPA**

Fiordilatte, rucola, crema di stracchino alle noci, prosciutto crudo San Daniele e noci.



Almiro

Gourmet € 10,8



Ottima con: Birra artigianale **Hibu Avanti March!**

Bufala, guanciale croccante e zabaione di pecorino.

The Almiro logo, featuring the brand name in a white, sans-serif font with a curved underline beneath it, centered at the bottom of the image.

Almiro

Ionica € 9,7

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

Bufala, pomodoro, Parmigiano Reggiano, spianata calabrese piccante, rosmarino, aglio e olio EVO.

Almiro € 10,9

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

Fiordilatte, cime di rapa, pomodori freschi, burrata e prosciutto crudo San Daniele.

Cacio e 'nduja € 11,8

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

Fiordilatte, caciocavallo molisano, 'nduja, pomodorini gialli semiseccchi e peperoncino fresco.

La Presidenziale € 10,8

Ottima con: Birra artigianale **Tennent's Gluten Free** e vino rosso **Pegaso Rubicone San Giovese cabernet**

Pomodoro, radicchio, fiordilatte, Parmigiano Reggiano e funghi porcini.

Valtellina € 11,4

Ottima con: Birra artigianale **Erdinger** e vino rosso **Pegaso Rubicone San Giovese cabernet**

Fiordilatte, tartufo nero a scaglie in olio, bresaola della Valtellina Punta D'anca, rucola e Parmigiano Reggiano.

Le Pizze Classiche

Capricciosa € 8,3

Ottima con: Birra artigianale **Moretti IPA** e vino rosso **Pegaso Rubicone San Giovese cabernet**

Fiordilatte, pomodoro, salsiccia, funghi, prosciutto cotto, carciofi e olive.

4 Formaggi € 9

Ottima con: Birra artigianale **Hibu Avanti March!** e vino rosso **Pegaso Rubicone San Giovese cabernet**

Fiordilatte, parmigiano, scamorza, gorgonzola ed edamer.

Verdure € 9

Ottima con: Birra artigianale **Birrina La biondina di Bologna** e vino frizzante **Argo Pignoletto DOC**

Verdure¹ e fiordilatte.

Tropea € 7,7

Ottima con: Birra artigianale **Erdinger** e vino bianco **Orione Rubicone Trebbiano Sauvignon**

Fiordilatte, pomodoro, tonno e cipolla di Tropea.

Margherita 2.0 € 7,9

Ottima con: Birra artigianale **Erdinger** e vino bianco **Orione Rubicone Trebbiano Sauvignon**

Bocconcini di fiordilatte, salsa di pomodoro, parmigiano Reggiano grattugiato e basilico fresco.

Margherita € 6

Ottima con: Birra artigianale **Erdinger** e vino bianco **Orione Rubicone Trebbiano Sauvignon**

¹ Il prodotto potrebbe essere congelato

Le Scrocchiarelle

La Scrocchiarella Bolognese² € 13,7



Mortadella, crema di formaggio, burratina, rosmarino e pistacchi di Bronte in granello.



Almiro

Le Scrocchiarelle

La Scrocchiarella Bolognese² € 13,7

Mortadella, crema di formaggio, burratina, rosmarino e pistacchi di Bronte in granella.

Parmense² € 13

Insalata di stagione, pomodori freschi, burratina, crudo San Daniele e scaglie di grana.

Acquilana² € 11,7

Insalata di stagione, misto di verdure, pomodori freschi, burratina pugliese e pepe.

¹ Il prodotto potrebbe essere congelato

² Pizza non disponibile per celiaci

Pizze fai da te

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

LE BASI

Rossa € 4,6

Bianca € 4,6

Margherita € 6

I CONDIMENTI




€ 0,8



- Capperi
- Carciofi
- Cipolle
- Funghi
- Melanzane¹
- Noci
- Olive
- Patatine
- Peperoni¹
- Rucola
- Zucchine¹
-  • Würstel
-  • Uova



€ 1,6



- Cime di rapa
- Pomodorini
-  • Prosciutto cotto
- Salame
- Salsiccia
- Spianata piccante
-  • Edamer
- Fiordilatte
- Gorgonzola
- Grana
- Scamorza
-  • Acciughe
- Tonno

€ 2,2



- Pistacchio
- Porcini
- Scaglie di tartufo nero in olio
-  • Bresaola
- Punta D'anca
- Crudo San Daniele
-  • Bufala
- Burratina

¹ Il prodotto potrebbe essere congelato

IMPASTI SPECIALI

Senza glutine
+ € 1,5

**Speciale
alla Romana**

Impasto grezzo a doppia lievitazione e doppia cottura. Per una pizza alta, 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

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio al momento dell'ordine

La cucina

Antipasti



Prosciutto crudo San Daniele € 10,8

servito con Melone o Ananas a scelta.

**Caprese di Bufala e
Pomodori € 10,4**



Almiro

La Cucina



Tagliata di pollo € 13

Tagliata di manzo € 14

Verdure grigliate € 4

Patate al forno € 3

Grigliata di Carne € 16,4



Almiro

Insalate

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

Insalata Ale € 8,6

Burrata, insalata mista, tagliata di petto di pollo e mandorle.

Insalata Michi € 8,6

Tonno, pomodorini, insalata mista, fiordilatte e olive taggiasche.

Francy € 8,6

Insalata mista, frutta di stagione e frutta secca.

Insalata Alice € 8,6

Prosciutto crudo San Daniele,
insalata mista, fiordilatte e noci.



Le Bevande

Bibite 33cl vetro € 2,5

Birre

Tennent's 33cl *Gluten Free* € 4,5

Erdinger Analcolica 33cl € 4

Estrella Daura 33cl - 5%vol € 4,5

Moretti limone 33cl - 2%vol € 3,5

Moretti filtrata a freddo 30cl - 4,3%vol € 4

Birra alla spina 20 cl:

Moretti € 3,7

Moretti "La bianca" € 4,2

Moretti "La Rossa" € 4,2

Birra alla spina 40 cl:

Moretti € 5,2

Moretti "La bianca" € 5,4

Moretti "La Rossa" € 5,4

Vini

Orione Rubicone € 13

Trebbiano Sauvignon 11,5% vol

Pegaso Rubicone € 13

San Giovese cabernet 13% vol

Argo € 13

Pignoletto DOC frizzante 10,5% 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

Le Birre Speciali

Cerca le pizze con l'abbinamento perfetto!



Giulia 101 - Gluten Free
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.



Birrina La biondina di Bologna
33cl 4,8%vol € 4,5

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 usati in questa antica ricetta storica bolognese.



Moretti IPA
33cl 5,2%vol € 5,5

L'Italian Pale Ale, equilibrata nel gusto e luppolata a freddo per esaltarne gli aromi.



Hibu Avanti March!
33cl 6,5%vol € 4,5

Birra secca e sex dalla bevuta briosa e dalle evidenti caratteristiche speziate in cui pervengono note di pepe e zenzero.



Erdinger
33cl 5,3%vol € 4

È una weizen dall'aroma intenso di note fruttate dolci e agrumate.



Tennent's - Gluten Free
33cl 5%vol € 4,5

I Dolci

*Crema di mascarpone
e scaglie di cioccolato*



Almiro

Dolci

Cheesecake al Pistacchio € 4,2

Cheesecake ai frutti di bosco € 4,2

Crema Catalana € 4,2

Crema di mascarpone e scaglie di
cioccolato € 4,2

Sorbetto al limone € 3,5

Sorbetto al caffè € 3,5

Torta al cioccolato € 4,2

Servizio torta + € 1 a persona



www.almiropizzeria.com

Almiro

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

370 3420956