



MENU'

RISTORANTE PIZZERIA AFFITTACAMERE ALLA PASSEGGIATA

RELAX E BUONA CUCINA

“Alla Passeggiata”, un locale storico del paese di Bussolengo.

La prima costruzione del fabbricato risale al 1900, nasce come osteria con punto di ristoro per cavalli, con alloggi e camere.

Il nome “Alla passeggiata” nasce poichè i cittadini del paese, alla sera e nei giorni festivi, andavano proprio in quel luogo per fare una passeggiata, quando ancora lo sviluppo del paese era minimo. Il Ristorante Pizzeria “Alla Passeggiata”, su prenotazione sarà perfetta come luogo ideale per i vostri momenti importanti: cene aziendali, banchetti, menù degustazione, menù personalizzati.

Il Ristorante Pizzeria “Alla Passeggiata” é a disposizione per organizzare il tuo evento più importante! Cene aziendali, Buffet di Compleanno, Rinfreschi dopo Cerimonie ed altro ancora...

Chiedi un preventivo del tutto gratuito personalizzando il tuo menù;

A disposizione una sala privata per festeggiare al meglio il tuo evento!





IDENTIFICAZIONE DEGLI ALLERGENI

Con l'entrata in vigore del nuovo regolamento (CE) 1169/2011 attraverso dei colori si identificano gli allergeni più comuni all'interno del menù.

-  **LATTE E LATTICINI**
-  **UOVA**
-  **CEREALI- CONTENUTI GLUTINE**
-  **SESAMO**
-  **SOIA**
-  **PESCI**
-  **MOLLUSCHI**
-  **SEDANO**
-  **SENAPE**
-  **PRODOTTI DERIVATI (ES.SALSA OSTRICA)**
-  **ANIDRIDE SOLFOROSA**
-  **CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI**
-  **LUPINI E PRODOTTI DERIVATI**
-  **FRUTTA E GUSCIO**
-  **ARACHIDI E DERIVATI (OLIO, BURRO, ETC...)**





IMPASTI PIZZA E CUCINA

Il segreto della nostra pizza sta tutto nella pasta: una buona e lunga lievitazione di 72 ore ed una cottura al punto giusto, con metodo tradizionale per mezzo di forni fissi a legna: contraddistinta da bordi non di colore omogeneo ma con caratteristiche bruciature. Il risultato finale è quello di una pizza alta quanto basta, che contiene ampie aree cave, a testimonianza dell'avvenuta lievitazione, che donano alla pizza una croccantezza e una leggerezza senza pari e soprattutto alta digeribilità.

Un filo d'olio extra vergine "vero" e una spolverata di rosmarino per chi lo desidera, ed ecco la pizza bianca. Fumante e squisita.

I NOSTRI IMPASTI DELLE PIZZE

**TRADIZIONALE CON FARINA 0
KAMUT® E ANTICHI CEREALI ...+ € 1,70
FARINA 0 E FARINE INTEGRALI ...+ € 1,60**

IMPASTO SENZA GLUTINE ...+ € 2,40

NOVITÀ IMPASTO "CONTEMPORANEO" ... + € 2,30

Alla Passeggiata sta al passo coi tempi e con le esigenze di tutti i clienti! Abbiamo intrapreso il percorso del Gluten Free allestendo una zona completamente indipendente e formando il personale nel rispetto delle norme legate alla sicurezza.

Ogni pizza del menù può essere fatta senza glutine con un aggiunta di + € 2,40 Tutti i prodotti presenti nelle aggiunte sono certificati dal produttore come privi di glutine





PIZZE

PIZZA BABY AVRÀ UNA DIFFERENZA DAL MENU' DI MENO € 0,50

ALLA PASSEGGIATA ● ● ● ● € 9,20

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, wurstel, salame piccante, carciofi, melanzane

AUTUNNO ● ● ● € 9,50

Pomodoro, fior di latte, radicchio rosso, taleggio, finferli e tastasal

BOSCAIOLA ● ● ● € 8,50

Pomodoro, fior di latte, finferli, gorgonzola, speck

BRIOSÀ ● ● ● € 8,80

Pomodoro, fior di latte, patate al forno, brie, salsiccia dolce

BUFALA E CULATELLO ● ● ● € 12,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, culatello in uscita

BUONGUSTAIO ● ● ● € 9,00

Pomodoro, fior di latte, pancetta arrotolata, taleggio, funghi freschi

CALZONE ● ● ● € 8,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, ricotta, grana

CAPRICCIOSA DELLA TRADIZIONE ● ● ● ● € 8,50

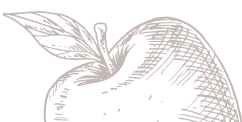
Pomodoro, fior di latte, prosciutto, funghi, carciofi, capperi, acciughe, olive, origano

CAPRICCIOSA ● ● ● ● € 8,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salame piccante, wurstel

CARBONARA ● ● ● ○ € 7,50

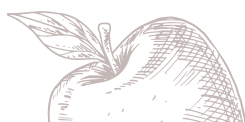
Pomodoro, fior di latte, pancetta, uova, grana





PIZZE

- CRUDO** ● ● ● € 8,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma
- CRUDO E MASCARPONE** ● ● ● € 9,00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di Parma, mascarpone
- DELIZIOSA** ● ● ● ● € 9,50
Pomodoro, fior di latte, zucchine, stracchino, coda di gambero
- DIAVOLA** ● ● ● € 7,50
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoni, olive, origano
- EL PRESIDENTE** ● ● ● € 9,20
Pomodoro, mozzarella di bufala campana, carciofi, funghi freschi, prosciutto cotto, cipolla rossa
- ESTATE** ● ● ● € 7,00
Pomodoro, fior di latte, basilico, pomodorini freschi
- FANTASTICA** ● ● ● ● € 9,20
Pomodoro, mozzarella di bufala campana, philadelphia, gamberetti, crema di tartufo
- FOCACCINA OLIO E SPEZIE** ● ● € 4,00
- FRUTTI DI MARE** ● ● ● € 8,50
Pomodoro, frutti di mare
- FUMO DI LONDRA** ● ● ● € 8,00
Pomodoro, fior di latte, pancetta stufata, scamorza affumicata
- GEPETTO** ● ● ● € 9,50
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, misto bosco, salsiccia dolce, crudo di Parma





PIZZE

GOLOSA ● ● ●

€ 9,00

Pomodoro, fior di latte bresaola, rucola, grana a scaglie

GORGONZOLA E CRUDO ● ● ●

€ 8,50

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, crudo di Parma

GORY ● ● ●

€ 9,00

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, salame piccante, prezzemolo, aglio, grana

HAWAII ● ● ●

€ 7,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, ananas

INVERNO ● ● ●

€ 9,50

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, radicchio, patate al forno, salsiccia dolce, speck

LA BUFALINA ● ● ●

€ 9,50

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, basilico fresco

LA LOPES ● ● ●

€ 9,50

Pomodoro, peperoni, emmenthal, gorgonzola, salamino piccante, grana, origano, speck

LA LORD ● ● ● ●

€ 16,00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana, acciughe del Cantabrico, origano

MAIALINA ● ● ● ●

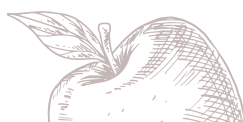
€ 9,00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante, wurstel, salsiccia dolce

MARGHERITA ● ● ●

€ 5,00

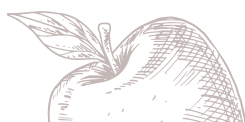
Pomodoro, fior di latte





PIZZE

- MARINARA** ● ● ● € 4,50
Pomodoro, olio all'aglio, origano
- MARMOTTA** ● ● ● € 9,80
Pomodoro, fior di latte, crema di tartufo, brie, porcini
- MEDITERRANEA** ● ● ● ● € 8,50
Pomodoro, fior di latte, tonno, capperi, pomodorini cirio in cottura, origano
- MARE E MONTI** ● ● ● ● € 9,50
Pomodoro, fior di latte, gamberetti, misto bosco
- NAPOLI** ● ● ● ● € 8,20
Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano
- DECIMA** ● ● ● € 11,00
Fior di latte, pomodoro, pomodoro Datterino, stracciatella, basilico fresco, origano, crudo di Parma, olio extravergine
- PARMIGIANA** ● ● ● € 7,50
Pomodoro, fior di latte, melanzane, grana
- PORCINI E TASTASAL** ● ● ● € 8,20
Pomodoro, fior di latte, porcini, tastasal
- PHILADELPHIA E CRUDO** ● ● ● € 8,50
Pomodoro, fior di latte, philadelphia, crudo di Parma
- PREGIATA** ● ● ● € 10,50
Pomodoro, fior di latte, culatello, scaglie di pecorino
- PROSCIUTTO E FUNGHI** ● ● ● € 7,50
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi





PIZZE

4 FORMAGGI ● ● ● € 8,00

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmenthal, ricotta

4 STAGIONI ● ● ● € 8,50

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi

ROMANA ● ● ● ● € 6,80

Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano

RICOTTA E SPINACCI ● ● ● € 7,20

Pomodoro, fior di latte, ricotta, spinacci

RUCOLA E MASCARPONE ● ● ● € 7,50

Pomodoro, fior di latte, rucola, mascarpone

RUSTICA ● ● ● € 9,00

Pomodoro, scamorza, speck in cottura, cipolla

SALMONE E MASCARPONE ● ● ● ● € 9,50

Pomodoro, fior di latte, salmone, mascarpone, prezzemolo

SPECIALE ● ● ● € 9,50

Pomodoro, fior di latte, funghi, cipolla, gorgonzola, prosciutto crudi di Parma

STRACCHINO E RUCOLA ● ● ● € 7,80

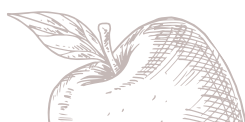
Pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola

TARTUFO E CRUDO ● ● ● € 9,80

Pomodoro, fior di latte, crema di tartufo, prosciutto crudo di Parma

TEDESCA ● ● ● € 7,80

Pomodoro, fior di latte, patate al forno, speck





PIZZE

TIROLESE



€ 8,20

Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, wurstel, speck

TONNO E CIPOLLA



€ 7,50

Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla

TRENTINA



€ 9,20

Pomodoro, fior di latte, porcini, carne salà

TREVISANA



€ 8,00

Pomodoro, fior di latte, radicchio, grana

VALTELLINA



€ 10,50

Pomodoro, fior di latte, stracchino, funghi, bresaola

VEGETARIANA



€ 8,50

Pomodoro, fior di latte, melanzane, radicchio, zucchine, patate al forno, funghi frschi

VULCANO



€ 9,00

Pomodoro, fior di latte, peperoni, carciofi, capperi, salame piccante, origano

WURSTEL



€ 6,50

Pomodoro, fior di latte, wurstel

ZUCCHINE E CRUDO



€ 8,80

Pomodoro, fior di latte, zucchine, prosciutto crudo di Parma

AGGIUNTE "CLASSICHE"

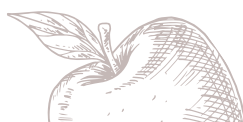
+ € 1,60

AGGIUNTE

+ € 2,70

AGGIUNTE "SPECIALI"

+ € 3,20





PIZZE BIANCHE

CAPPUCETTO ● ● ●

€ 8,50

Scamorza, zucchine, porcini, aglio, grana

LA CAPRESE ● ● ●

€ 9,50

Pomodoro a fette, fior di latte, burrata, basilico fresco

BOSCO ● ● ●

€ 9,00

Mozzarella di bufala campana, porcini, radicchio, grana

DELICATA ● ● ●

€ 8,80

Fior di latte, briè, funghi freschi, patate

EMILIANA ● ● ● ●

€ 11,50

Fior di latte, crema di pistacchio, pomodori semiseccchi rossi, mortadella igp, glassa di aceto balsamico, scaglie di Parmigiano

SAPORITA ● ● ●

€ 7,50

Fior di latte, gorgonzola, salsiccia dolce

GUSTOSA ● ● ●

€ 9,00

Scamorza, briè, pancetta affumicata, misto funghi

RAFFINATA ● ● ●

€ 11,00

Burrata, pomodoro a fette, culatello

SFIZIOSA ● ● ●

€ 9,50

Fior di latte, stracchino fuori cottura, rucola, crudo

GOURMET ● ● ●

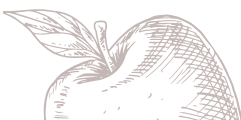
€ 10,50

Fior di latte, stracchino fuori cottura, rucola, crudo

NORVEGESE ● ● ● ●

€ 11,50

Fior di latte, cipolla di Tropea, pomodoro Datterino, tartar di salmone fresco, erba cipollina





PIZZE BIANCHE

LA MOLISANA ● ● ●

€11,20

Fior di latte, pomodorino giallo cotto a legna, Ricotta salata, basilico, ventricina piccante

LA FRIARIELLA ● ● ●

€11,00

Fior di latte, bufala Campana, Friarielli saltati in padella, tastasal, grana in cottura

GHOST ● ● ●

€10,80

Bufala Campana, crema di zucca, pancetta arrotolata, patate al forno

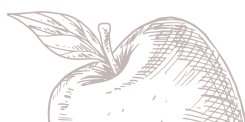
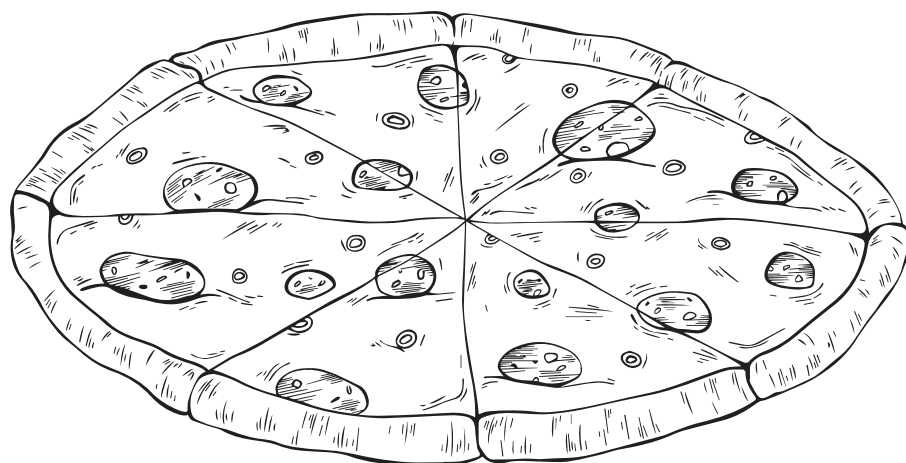
PIZZE MAXI

SE UN SOLO GUSTO

PREZZO MOLTIPLICATO PER 2,5 VOLTE

SE DUE GUSTI

€ 4 DI MAGGIORAZIONE





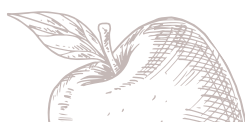
**TUTTE LE SERE CONSEGNA A
DOMICILIO!
(LUNEDI CHIUSO)**

PIZZA E CUCINA

Prenota la tua pizza ed i tuoi piatti di cucina al 045 7153545
oppure al 045 6704956.

Serviamo:

Bussolengo, San Vito, Palazzolo, Settimo di Pescantina,
Pescantina, Sona, Pastrengo e Piovezzano





WWW.ALLAPASSEGGIATA.COM
INFO@ALLAPASSEGGIATA.COM



045-7153545
045-6704956

