

PIPER

ALLA CORTESE ATTENZIONE DEL CLIENTE

PREGHIAMO LA GENTILE CLIENTELA DI SEGNALARE AL CAMERIERE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE L'EVENTUALE INTOLLERANZA AL GLUTINE, ANCHE SE LA PIETANZA NON LO PREVEDE, AFFINCHÈ POSSA ESSERE PRESTATO PIÙ ATTENZIONE NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI. SI AVVERTONO I GRADITI OSPITI CHE LA PRENOTAZIONE DEL TAVOLO NON NE GARANTISCE L'IMMEDIATA DISPONIBILITÀ, BENSÌ LA PRECEDENZA RISPETTO A CHI NON L'HA PRENOTATO. L'ACCESSO DEI MINORI AL PARCO GIOCHI, LIBERO E GRATUITO, AVVIENE, NON ESSENDO CUSTODITO, SOTTO LA COMPLETA TUTELA DEI GENITORI. LA DIREZIONE DECLINA QUINDI OGNI RESPONSABILITÀ INERENTE ALL'USO DELLO STESSO.

PIPER

LISTA DEGLI ALLERGENI

AL FINE DI SALVAGUARDARE LA SICUREZZA DEI NOSTRI GENTILI CLIENTI, VI INFORMIAMO CHE I PIATTI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE TRACCE O PARTI DELLE MATERIE PRIME SOTTO ELENcate, CHE SONO RICONOSCIUTE DALREGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL 25 OTTOBRE 2011, RELATIVO ALLA FORNITURA DI INFORMAZIONI SUGLI ALIMENTI AI CONSUMATORI, COME SOSTANZE CHE POTREBBERO CAUSA ALLERGIE O INTOLLERANZE A SOGGETTI SENSIBILI

:1. CEREALI CONTENENTI

GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT

2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, E PISTACCHI

9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO

10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE

11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG.

13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. PER LA LISTA ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA

PIPER

I VINI DELLA CASA

ROSSO DA TAVOLA

0,75l 12 euro

VINO BIANCO FRIZZANTE

0,75l 12 euro

BIRRE ALLA SPINA

Birra Messina "Cristalli di Sale" (Italia)

Birra chiara lager, puro malto,
5° bassa fermentazione

0,20l 3,50 euro

0,40l 6 euro

Heineken Lager "Extra Cold" (Olanda)

Birra chiara, 5° a bassa fermentazione

0,25l 3,50 euro

0,40l 5 euro

Affligem "Rouge" (Belgio)

Birra rossa d'Abazia, 6,7° alta fermentazione

0,30l 5,00 euro

Wieckse Witte (Olanda)

Birra Blanche di frumento, 5° alta
fermentazione

0,25l 5,00 euro

Ichnusa non filtrata (Sardegna-Italia)

Birra chiara lager 5° bassa fermentazione non
filtrata

0,20l 3,50 euro

0,40l 6 euro

PIPER

LE BEVANDE

ACQUA MINERALE 0,75l

3 euro

BIBITE ALLA SPINA

Coca Cola, Fanta, Schweppes Tonica,
Schweppes lemon

0,30l 3,50 euro

0,40l 4,50 euro

BIBITE IN LATTINA/ BOTTIGLIA

Coca Cola, Coca light, Coca zero,
Chinotto, Sprite, Fanta, aranciata amara,
tè alla pesca e tè al limone (Nestea)

0,33l 3,80 euro

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca Cola, Schweppes tonica,
Schweppes lemon, Schweppes ginger ale,
cedrata Tassoni

0,20l 3,80 euro

SUCCHI DI FRUTTA

arancia, pesca, albicocca, pera, ananas,
pompelmo, mela verde, pomodoro, ace

3,5 euro

PIPER

ANTIPASTI

PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP CON
BURRATINA PUGLIESE BIO E GNOCCO FRITTO.
— 13 euro

TARTARE DI FILETTO DI MANZO (150G), TUORLO
D'UOVO FRITTO, TARTUFO NERO, NOCCIOLE E
MONTE VERONESE VECCHIO.
— 18 euro

VITELLO TONNATO ALLA PIEMONTESE "ANTICA
RICETTA".
— 11 euro

PEPATA DI COZZE CON CROSTINI DI PANE
CASERECCIO.
— 12 euro

INSALATA DI POLPO, PATATE SCHIACCIATE,
POMODORI D'ATTERINI ED EMULSIONE DI OLIVE
TAGGIASCHE.
— 13 euro

TARTARE DI RICCIOLA, FRAGOLA, BASILICO,
CREMA DI BURRATAE ACETO BALSAMICO
TRADIZIONALE DI MODENA.
— 15 euro

CALAMARI GRATINATI, POMODORI SECCHI,
BASILICO, GUANCIALEE CREMOSO DI
MELANZANA.
— 12 euro

PIPER

PARMIGIANA DI MELANZANE
MELANZANE, POMODORO SAN MARZANO,
MOZZARELLA DI BUFALA DOP, GRANA PADANO
E BASILICO.

10 euro



PIPER

PRIMI PIATTI

RISOTTO " VIALONE NANO " ALL'AMARONE DELLA VALPOLICELLA CON GELATO AL MONTE VERONESE MEZZANO. (MIN. 2 PERSONE)

13 euro

TORTELLINI DI VALEGGIO, BURRO, SALVIA E GRANA PADANO.

12 euro

SPAGHETTO " MONOGRANO FELICETTI " ITALIA: SALSINA DI POMODORO SAN MARZANO, BASILICO, BURRATA E LIMONE BIO.

10 euro

SPAGHETTO " MONOGRANO FELICETTI " ALLA CARBONARA.

10 euro

SPAGHETTO " MONOGRANO FELICETTI " ALLO SCOGLIO, CON CROSTACEI E FRUTTI DI MARE.

19 euro

SPAGHETTO " MONOGRANO FELICETTI " ALLE VONGOLE VERACI.

16 euro

GNOCCHI DI PATATE, SCAMPI, POMODORI DATTERINI E PESTO DI BASILICO.

16 euro

PIPER

PACCHERO " MONOGRANO FELICETTI", TONNO FRESCO, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA DI TROPEA E CREMA DI MELANZANE.

12 euro

GNOCCHI DI PATATE AL RAGÙ BOLOGNESE O POMODORO.

8 euro

PIPER

SECONDI PIATTI

PLUMA DI PATANEGRA CON PUREA DI PATATE E
VERDURE DI STAGIONE.

19 euro

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALL'AMARONE
DELLA VALPOLICELLA.

22 euro

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
CON VERDURE DI STAGIONE.

14 euro

COTOLETTA DI LONZA DI MAIALE ALLA
MILANESE CON PATATE FRITTE.

15 euro

GRAN FRITTURA DI PESCE CON SEPPIOLINE,
CODE DI GAMBERO, ANELLI DI TOTANO, E
VERDURINE.

19 euro

TAGLIATA DI TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI,
SALSA TERYAKY, MAIONESE AL WASABY E
CIPOLLA DI TROPEA.

19 euro

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITI, CREMA DI
PATATE ROSSE DEL "GUÀ", SPINACETTI,
CRUMBLE AL PEPE NERO E OLIO ALLA FAVA
TONKA.

18 euro

PIPER

DALLA NOSTRA GRIGLIA

COSTATA DI SCOTTONA ITALIANA ALLA GRIGLIA
CON PATATE E VERDURE DI STAGIONE.

— 19 euro

TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA
CON PATATE E VERDURE DI STAGIONE.

— 21 euro

SPIEDONE DI CARNE ASSORTITA CON PATATE E
VERDURE DI STAGIONE. (PER 2 PERSONE).

— 29 euro

SPIEDINI MISTI DI CALAMARI E GAMBERI
ALL'USO DI ROMAGNA.

— 15 euro

FIorentina DISCOTTONA ITALIANA CON
PATATE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA
(1 KG CIRCA)

— 45,00 euro/ KG

BARBECUE RIBS (COSTINE DI MAIALE) CON
SALSA BARBECUE DI NOSTRA PRODUZIONE E
PATATE

— 13 euro

PIPER

CONTORNI

PATATE AL FORNO.

4 euro

PATATE FRITTE CON KETCHUP E MAIONESE
"HEINZ".

4 euro

VERDURE ALLA GRIGLIA.

5 euro

INSALATA MISTA

4 euro

VERDURE COTTE DI STAGIONE

4 euro

PIPER

INSALATONE

CAESAR SALAD

INSALATA VERDE, POLLO ALLA GRIGLIA,
CROSTINI DI PANE, SCAGLIE DI GRANA
PADANO, BACON E SALSA CAESAR.

10 euro

DE ANDRE'

INSALATA VERDE, TONNO, MOZZARELLA DI
BUFALA DOP, POMODORINI, MAIS, CAROTE,
OLIVE E SEMI DI GIRASOLE.

10 euro

PATTY PRAVO

INSALATA VERDE, POMODORI SECCHI,
MOZZARELLA DI BUFALA DOP, TONNOPINOLI,
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA E OLIO AL BASILICO.

10 euro

LUCIO DALLA

INSALATA VERDE, POMODORINI, FETA GRECA,
OLIVE, CETRIOLO E SEMI DI GIRASOLE.

10 euro

TOTÒ CUTUGNO

INSALATA VERDE, RUCOLA, POLLO ALLA
GRIGLIA, OLIVE TAGGIASCHE, ZUCCHINE ALLA
GRIGLIA E SCAGLIE DI GRANA PADANO.

10 euro

PIPER

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA

POMODORO, AGLIO, ORIGANO

5,50 euro

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA

6,50 euro

CAPRICCIOSA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,
FUNGHI, CARCIOFINI, OLIVE, CAPPERI,
ACCIUGHE, ORIGANO

9,50 euro

ROMANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE,
ORIGANO

7,50 euro

VENETA

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, SALSICCIA
DOLCE, CIPOLLA, GRANA PADANO

9,50 euro

PROSCIUTTO E FUNGHI

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,
FUNGHI CHAMPIGNONS

8,50 euro

PARMA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO
DI PARMA RISERVA

9,50 euro

DISPONIBILI ANCHE IN PALA (25 CM) + € 4,00

PIPER

SPECK

POMODORO, MOZZARELLA, SPECK DELLA VAL
RENDENA

9,50 euro

WÜRSTEL

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

7,50 euro

SALAMINO PICCANTE

POMODORO, MOZZARELLA,
RICOTTASALAMINO PICCANTE "LEVONI"

8,50 euro

RICOTTA

POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA

7,50 euro

RICOTTA E SPINACI

POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, SPINACI

7,50 euro

SALSICCIA DOLCE

POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA DOLCE

7,50 euro

TONNO

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO

7,50 euro

TONNO E CIPOLLA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA

8,50 euro

PIPER

CALZONE

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO,
FUNGHI CHAMPIGNONS, RICOTTA

9,50 euro

CALZONE VEGETARIANO

MOZZARELLA, ZUCCHINE, RADICCHIO,
PEPERONI, MELANZANE, STRACCHINO

9,50 euro

NAPOLETANA

POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE,
CAPPERI, ORIGANO

8,50 euro

4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA,
SCAMORZA, GORGONZOLA, GRANA PADANO

9,50 euro

CARCIOFINI

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFINI

7,50 euro

VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE,
ZUCCHINE, PATATE, SPINACI, PEPERONI,
ASPARAGI, POMODORINI CIRIO

10,50 euro

PIPER

PARMIGIANA

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, GRANA
PADANO

8,50 euro

ZUCCHINE E BRIE

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, BRIE

8,50 euro

AGGIUNTE:

PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE DOP, FRUTTI DI MARE, BURRATA
PUGLIESE DOP, STRACCIATELLA PUGLIESE DOP, GRANELLA DI TARTUFO
NERO DELLA LESSINIA, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

€ 4,00

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP, SPECK DELL'ALTO ADIGE "KOFLER"

€ 3,00

SALAMINO PICCANTE, STRACCHINO DI RISO, NDUJA
PICCANTE, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, PORCHETTA, OLIVE
TAGGIASCHE, POMODORINI PACHINO, GRANA PADANO DOP

€ 2,00

ALTRE AGGIUNTE

€ 1,00

PIPER

PIZZE AL METRO IN PALA

CON IMPASTO DILIEVITO MADRE E FARINA PETRA AD ALTA DIGERIBILITÀ, SERVITA SU PALE DI LEGNO DA 25 CM, 50 CM, 75 CM, 100 CM

BOCCADIROSA (25CM)

IN COTTURA: MOZZARELLA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CAMELLATA, SALSICCIA DOLCE, MISTO BOSCO, CREMA DI ZUCCA

DOPO COTTURA: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

15,00 euro

FATTI PIÙ IN LÀ (25 CM)

INCOTTURA: MOZZARELLA, NDUJA, POMODORINI PACHINO, POMODORINI ESSICCATI, SALAMINO PICCANTE

DOPO COTTURA: OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

PICCOLA KATY (25 CM)

IN COTTURA:

MOZZARELLA, MISTOBOSCO, SALAMINO PICCANTE, BRIE

DOPO COTTURA: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

PIPER

PENSIERO STUPENDO(25 CM)

IN COTTURA: MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, PATATE ALL'OLIO
EXTRAVERGINE D'OLIVA, PECORINO ROMANO E
MACINATA DI PEPE

DOPO COTTURA: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA
14,00 euro

TUTTO IL RESTO È NOIA (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA, CARCIOFI, SALSICCIA
DOLCE, PEPERONI, SALAMINO
PICCANTE, NDUJA, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA
CARAMELLATA, PEPERONCINO ROSSODOPO
COTTURA: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

UNA LACRIMA SUL VISO (25 CM)

IN COTTURA: POMODORINI PACHINO, NDUJA
PICCANTE, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA ROSSA
DITROPEA CARAMELLATA, PEPERONI,
PEPERONCINO

DOPO COTTURA: STRACCIATELLA PUGLIESE
DOP, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

SVALUTATION (25 CM)

IN COTTURA: MOZZARELLA

DOPO COTTURA: PORCHETTA ALLA ROMANA,
MACINATA DI PEPE, BASILICO, OLIO EVO

16,00 euro

PIPER

DISCO INFERNO (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, OLIO ALL'AGLIO, OLIVE TAGGIASCHE, ACCIUGHE, PEPPERONCINO, POMODORINI CANDITI, CIPOLLA ROSSA, 'NDUJA E SALAMINO PICCANTE

DOPO COTTURA: OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

ALBA CHIARA (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, STRACCHINO, FUNGHI CHAMPIGNON

DOPO COTTURA: BRESAOLA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

EMOZIONI (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, PREZZEMOLO

DOPO COTTURA: MOZZARELLA DI BUFALA DOP, SCAGLIE DI GRANA PADANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

15,00 euro

PER UN'ORA D'AMORE (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI PANTELLERIA, SALAMINO PICCANTE

DOPO COTTURA: ORIGANO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

PIPER

INSIEME (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA, POMODORINI PACHINO
,STRACCHINO, GRANELLA DI TARTUFO

DOPO COTTURA: RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO
DI SOAVE DOP, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

SPLENDIDO SPLENDETE (25 CM)

IN COTTURA: MOZZARELLA, CARCIOFINI,
MASCARPONE

DOPO COTTURA: SPECK DELL'ALTO ADIGE
"KOFLER", OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

RICOMINCIAMO (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA, POMODORINI PACHINO

DOPO COTTURA: PROSCIUTTO CRUDO DIPARMA
RISERVA, RUCOLA, SCAGLIE
DIGRANA PADANO DOP, OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

15,00 euro

24 MILA BACI (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA, PATATE AL FORNO ALL'OLIO
D'OLIVA, GORGONZOLA, CIPOLLA ROSSA
DI TROPEA CAMELLATA

DOPO COTTURA: PANCETTA NOSTRANA
ARROTOLATA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

PIPER

ZINGARA (25CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO,
MOZZARELLA, POMODORINI PACHINO,
SALSICCIA DOLCE, GRANA PADANO DOP
DOPO COTTURA: PANCETTA NOSTRANA
ARROTOLATA, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

14,00 euro

CHE SARÀ (25 CM)

IN COTTURA: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOP, POMODORINI PACHINO
DOPO COTTURA: OLIO AL BASILICO

13,00 euro

PIAZZA GRANDE (25CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,
POMODORINI PACHINO, GAMBERETTI, MASCARPONE
DOPO COTTURA: RUCOLA E OLIO EXTRA-VERGINE
D'OLIVA

13,00 euro

MINUETTO (25CM)

IIIN COTTURA: SALSA DI POMODORO,MOZZARELLA DI
BUFALA CAMPANA DOP, PATATE AL FORNO ALL'OLIO
D'OLIVA
DOPO COTTURA: MACINATA DI PEPE NERO ,SPECK
DELL'ALTO ADIGE "KOFLE", OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

14,00 euro

PIPER

RITORNERAI (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI PACHINO, TONNO, FORMAGGIO CREMOSO

DOPO COTTURA: OLIO AL BASILICO, MISTICANZA

15,00 euro

LA FISARMONICA (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT, LARDO DI COLONNATA

DOPO COTTURA: OLIO EVO, BASILICO

13,00 euro

CHE SARÀ (25 CM)

IN COTTURA: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, POMODORINI PACHINO

DOPO COTTURA: OLIO AL BASILICO

13,00 euro

ANCORA TU (25 CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, POMODORINI PACHINO

DOPO COTTURA: BURRATA PUGLIESE DOP, OLIVE TAGGIASCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

ANIMA MIA (25 CM)

IN COTTURA: POMODORO, POMODORINI PACHINO

DOPO COTTURA: BURRATA PUGLIESE DOP,

PROSCIUTTO CRUDO DI SOAVE DOP, OLIO

EXTRAVERGINE D'OLIVA, MACINATA DI PEPE NERO

16,00 euro

PIPER

MI RITORNI IN MENTE (25CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,
GORGONZOLA, GRANELLA DI TARTUFO NERO DELLA
LESSINIA

DOPO COTTURA: SPECK DELL'ALTO ADIGE "KOFLER",
OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

16,00 euro

PICCOLA E FRAGILE (25CM)

IN COTTURA: SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA,
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI, GRANELLA DI TARTUFO
NERO DELLA LESSINIA

DOPO COTTURA: OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

15,00 euro

PAZZA IDEA (25 CM)

IN COTTURA: MOZZARELLA, ZUCCHINE, PEPERONI,
MELANZANE, BRIE

DOPO COTTURA: STRACCIATELLA PUGLIESE DOP,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

15,00 euro

SENZA FINE (25 CM)

IN COTTURA: MOZZARELLA, ROBIOLA, PATATE AL
FORNO LESSE ALL'OLIO D'OLIVA

DOPO COTTURA: PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE,
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

15,00 euro

PIPER

LE PIZZE PANE GOURMET

NON UNA SEMPLICE PIZZA MA UN VERO PIATTO UNICO CON UN IMPASTO AD ALTA DIGERIBILITÀ.

A LUNGA LIEVITAZIONE, LEGGERO E FRAGRANTE ACCOMPAGNATO DA INGREDIENTI DI ALTISSIMA QUALITÀ. (GLI INGREDIENTI NON SI POSSONO MODIFICARE)

FELLINI

BURRATA PUGLIESE DOP, PROSCIUTTO CRUDO VENETO DOP DI SOAVE

18,00 euro

ROSSELLINI

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI PACHINO CANDITI E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

8 E 1/2

CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CARAMELLATA, BURRATA PUGLIESE DOP, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

LA DOLCE VITA

BURRATA PUGLIESE DOP, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHI, CREMA DI PISTACCHIO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

18,00 euro

PIPER

LE PIZZE PANE GOURMET

VIA COL VENTO

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, SALS
DI POMODORO, POMODORINI PACHINO CANDITI,
ORIGANO E OLIO AL BASILICO

18,00 euro

DE SICA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP,
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, POMODORINI
PACHINO CANDITI, OLIO AL BASILICO, OLIVE
TAGGIASCHE, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

LOVE STORY

CODE DI GAMBERO AL CURRY, LARDO DI
COLONNATA, FORMAGGIO CREMOSO,
MACINATA DI PEPE, OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

16,00 euro

AMARCORD

STRACCIATELLA PUGLIESE DOP, POR-CHETTA
ALLA ROMANA, BASILICO, MACINATA DI PEPE E
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

16,00 euro

PIPER

LE PIZZE PANE GOURMET

CASABLANCA

STRACCIATELLA PUGLIESE DOP, FUNGHI
PORCINI, CREMA DI ZUCCA, SEMI DI GIRASOLE,
FRIARIELLI FRESCHI E OLIO EXTRAVERGINE
D'OLIVA

17,00 euro

LA GRANDE ABBUFFATA

LARDO SCANNELLO DELLA LESSINIA,
FORMAGGIO CIMBRO BARRICATO ALLA SALVIA
E ROSMARINO, MACINATA DI PEPE, CIPOLLA
CARAMELLATA

18,00 euro

IL SORPASSO

PIZZA DEGUSTAZIONE
1/3 LA GRANDE ABBUFFATA
1/3 DOLCE VITA
1/3 FELLINI

24,00 euro

IL BUONO, IL BRUTTO, IL CATTIVO

PIZZA DEGUSTAZIONE
1/3 FELLINI
1/3 LOVE STORY
1/3 CASABLANCA

24,00 euro

PIPER

DESSERT

IL TIRAMIGIÙ ALLA NUTELLA

6 euro

TIRAMISÙ CLASSICO AL CAFFÈ

6 euro

TIRAMISÙ PISTACCHIO

6 euro

IL TRIONFO DI CIOCCOLATO

tortino al cioccolato fondente d'la cuore tenero (servito con fragole e gelato alla vaniglia gialla)

7 euro

PROFITTOLES

bignè ripieni alla crema ricoperti di cioccolato fondente temperato e panna montata

6 euro

TENERELLA

6 euro

IL SEMIFREDDO AL TORRONE DI ALICANTE

6 euro

PIPER

IL SOFISTICATO SEMIFREDDO PIPER
varietà di creme, vaniglia, pistacchio e
nocciola, ricoperte di cioccolato fondente
temperato con tocchi di torrone e panna
montata

6 euro

LA DELICATA CHEESE CAKE AI FRUTTI DI
BOSCO

6 euro

L'AFRICA
mousse di cioccolato bianco e cocco con cuore
di mango e zenzero

7 euro

PIPER

SORBETTI

FANTASTICO SORBETTO AL CAFFÈ

5 euro

SORBETTO AL LIMONE

5 euro

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA ALLA FRAGOLA

5 euro

SORBETTO DI FRUTTA FRESCA AL LIMONE E
FRUTTI DI BOSCO

5 euro

INTRIGANTE SORBETTO AL CIOCCOLATO

5 euro

FRESCHISSIMO SORBETTO CAMPARI

sorbetto alle fragole e lamponi freschi con
Bitter Campari

6 euro

AFFASCINANTE SORBETTO DISARONNO

sorbetto al cioccolato con "Disaronno" e
granella di amaretti

6 euro

PIPER

FRUTTA

LA FRESCA MACEDONIA DI FRUTTA

6 euro

LA COPPA DI FRAGOLE FRESCHE CONDITE AL
SUCCO DI LIMONE E ZUCCHERO

6 euro

IL TROPICALE ANANAS IN BELLAVISTA

6 euro

PIPER

GELATI

COPPA NOCCIOTELLA

gelato alle creme, nutella, granella di nocciole, panna montata, granella di biscotto e salsa di caramello.

7 euro

COPPA FRUTTI DI BOSCO

gelato allo yourt, frutti di bosco freschi, panna montata, salsa ai mirtili

7 euro

COPPA ALLA SPAGNOLA

gelato alle creme e al fior di latte, granella di biscotto, amarene e panna montata.

7 euro

COPPA FRAGOLE

fragole fresche, gelato al fior di latte, panna montata, salsa di fragole

7 euro

COPPA BAILEYS

gelato alla crema, fior di latte cioccolato, granella di nocciola, panna montata, liquore Baileys

7 euro

PIPER

EIS CAFFÈ

gelato al fior di latte, crema, caffè espresso,
panna montata

7 euro

COPPA CIOCCOLATO

gelato al fior di latte, crema, cioccolato,
cioccolato fuso, panna montata

7 euro

SI RICORDA ALLA NOSTRA GENTILE CLIENTELA
CHE, IN CASO DI SCARSA
REPERIBILITÀ, ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI
POTREBBERO ESSERE CONGELATI
ALL'ORIGINE. I TEMPI DELLA CUCINA E DELLA
PIZZERIA POSSONO DIFFERIRE.