

CAFFETTERIA/DIGESTIVI

CAFFETTERIA

Caffè e decaffeinato	€ 1,50
Caffè macchiato ⁷	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Caffè americano	€ 1,60
Ginseng e caffè d'orzo	€ 1,70
Cappuccino	€ 1,60
Latte macchiato ⁷	€ 2,00
The, Camomilla	€ 2,50

DIGESTIVI

Amari, liquori, grappe tradizionali, liquori freddi	€ 3,50
---	--------

AFTER DINNER

Whisky, Rum, Grappe ricercate	€ 5,30
-------------------------------	--------

(Vi invitiamo a consultare il menù dedicato per scoprire la nostra selezione)

DOLCI

Meringata ⁷	€ 5,00
Tartufo ⁷	€ 3,80
Tartufo Affogato ⁷	€ 5,00
Sorbetto al frutto della passione	€ 4,00
Tiramisù fatto in casa (Richiedi disponibilità) ^{3,7}	€ 6,00

DOLCI DELLA SETTIMANA

Scopri le nostre Monoporzioni (Richiedi disponibilità al personale)	€ 6,00
Fetta di Torta (Richiedi disponibilità al personale) ^{3,7}	€ 5,00

AGGIUNTE

La nostra porchetta Artigianale	€ 4,00
Affettati, bufala, gamberetti, salmone, sfilacci	€ 3,00
Gorgonzola, Brie, Grana, Asiago	€ 1,50
Altre aggiunte (verdure, prosciutto cotto, funghi, ecc)	€ 1,80
Abbondanze	€ 1,00
Base senza glutine	€ 3,50
Pizza Baby	€ -0,70
Aggiunta di prodotti freschi di stagione	€ 3,00
Coperto	€ 2,70
Scatola per l'asporto	€ 0,30

LA NOSTRA FILIERA



LISTA DEGLI ALLERGENI

Per via degli ingredienti utilizzati per la preparazione base, tutte le nostre pizze contengono glutine (1) e latte e derivati (7)

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*Gli ingredienti che presentano l'asterisco, possono essere congelati



PIZZERIA MESSICANO DA ASPORTO
Ordina comodamente da casa tua quando vuoi!
Prenotazioni aperte TUTTI I GIORNI 24h solo
messaggi +39 320 775 1333 (Whatsapp)



APERITIVI E BIBITE

APERITIVI ALCOLICI IN BICCHIERE

Spritz Bianco	€ 2,80
Spritz (Campari/Aperol/Cynar)	€ 3,50
Gin Tonic	€ 8,00
Americano (Campari/Martini rosso/Soda)	€ 6,00
Americano Total Martini (Martini Bitter/Martini Rosso/Soda)	€ 6,00

APERITIVI IN BOTTIGLIA cl. 10

Gingerino, Crodino	€ 3,00
con vino	€ 3,20

VINERIA

	Calice	Quartino	Bottiglia
<i>Alcuni vini potrebbero contenere tracce di solfiti e anidride solforosa¹²</i>			
Prosecco Spumante DOC	€ 2,80	€ 6,00	€ 15,00
Volpere "Coder" IGT: Prosecco col fondo	€ 3,00	€ 7,00	€ 17,00
Bosco del Cornè Malbec IGT: bicchiere di vino rotondo morbido, ottimo anche fuori pasto.	€ 2,70	€ 5,00	€ 12,00
Argiluna Lugana DOC - Tenuta La Presa: Note di frutta bianca come mela e pera con un immancabile sottotono minerale dato dal terroir. In bocca è vivace ma senza perdere di eleganza, spiccano l'acidità e sapidità	€ 4,00	€ 9,00	€ 23,00
San Osvaldo Lison: dal profumo fresco e persistente, piacevolmente aromatico con sentori di mandorla, mela e frutta esotica.	€ 2,70	€ 5,00	€ 12,00
"Murachi" Rosso Valtellina DOC - Radis: Un prodotto che rappresenta perfettamente i vini di questo territorio. Spiccano la freschezza e la struttura in bocca con aromi di frutta rossa molto intensi ed eleganti.	€ 4,00		€ 22,00
Raboso Malanotte: eccellenza trevigiana dal profumo e sapore austero di marasca, more e spezie nostrane.	€ 4,00		€ 20,00
Bardolino DOC - Tenuta La Presa: Un'esplosione di piccoli frutti di bosco e rosa rossa al naso che chiude con dei freschi accenni balsamici. In bocca è schietto, gustoso e succoso con sensazioni fruttate ben marcate.	€ 3,00	€ 5,50	€ 14,00
Moscato Fior d'Arancio spumante DOCG: spumante dei Colli Euganei dal raffinato gusto dolce aromatico e intenso, speciale per esaltare i momenti di festa.			€ 15,00

BIRRERIA

KROMBACHER PILS cl. 25 (Spina)	€ 3,40
KROMBACHER PILS cl. 50 (Spina)	€ 6,00
KROMBACHER non filtrata cl. 25 (Spina)	€ 3,60
KROMBACHER non filtrata cl. 50 (Spina)	€ 6,30
ROSSA CASTELLO (La Rubina) cl. 25 (Spina)	€ 3,60
ROSSA CASTELLO (La Rubina) cl. 50 (Spina)	€ 6,30
SUPER 8 IPA cl. 25 (Spina)	€ 3,60
SUPER 8 IPA cl. 50 (Spina)	€ 6,30

ANALCOLICI

Acqua nat/friz cl. 50 (Bottiglia)	€ 2,50
Acqua tonica cl. 20 (Bottiglia)	€ 3,00
Fanta, Pepsi, Lemonsoda, The alla Pesca o al Limone, Coca-Cola Zero cl. 33 (Lattina)	€ 3,00
Coca-Cola in bicchiere cl. 25	€ 3,00
Coca-Cola in bicchiere cl. 50	€ 5,50

BIRRA BLANCHE DE LIEGI 33cl. 5.5 ° vol - € 4,70 (Bottiglia)

La birra "blanche" fresca, speziata, estiva. Di color oro velato, all'olfatto ha note di Coriandolo e arancia amara. L'attacco è rinfrescante con ottime sensazioni agrumate e speziate, il finale è leggermente acidulo e richiama la bevuta

BIRRA NORDBRAU WAISS 50cl. 4.5 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

Birra artigianale Irlandese eccentrica e fuori dal comune. Si mescolano note perfettante agrumate dei luppoli Aummit e Chinook e sentori tostati del malto Munich. Pale Ale originale dal carattere molto luppolato e con un finale rotondo malgrado la bassa alcolicità.

BIRRA HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL 50 cl. 5 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

La più classica delle bavaresi, una garanzia di estrema bevibilità, aroma fresco e delicato di luppolo con note più dolci, sentori di malto, lievito (crosta di pane) e un delicato amaro nel finale.

BIRRA HACKER PSCHORR MÜNCHNER KELLERBIER 50cl. 4,9 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

Corpo pieno e sapore deciso, alla vista appare dorato carico con lieve velatura. Note olfattive fruttate, di caramello e miele. Tipicamente "Rustica" con note di malto ma allo stesso tempo morbida e leggermente dolce.

BIRRA DOLOMITI SUPERIOR ANALCOLICA 33cl. 0,5 ° vol - € 3,70 (Bottiglia)

La Birra Superior Analcolica ricrea il gusto della birra Superior senza creare l'effetto inebriante dell'alcol. Consumata e adatta ad esempio quando ci si mette alla guida (viene definita molte volte come "drive beer". La Birra Superior analcolica ha un tasso alcolico inferiore a 0,5% vol.

BIRRA HACKER PSCHORR DUNKEL 50 cl. 5 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

È una birra scura a bassa fermentazione con delle sfumature di malto torrefatto e profumo di spezie. L'aroma è ricco e rotondo, birra perfetta per accompagnare piatti ricchi come salumi ed insaccati tradizionali.

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili a fine menù e rivolgendosi al personale di sala

PER INIZIARE (Da condividere)

PIATTO AFFETTATI MISTI Affettati tagliati al momento, serviti con burro aromatizzato e con i nostri crostini fatti in casa	€ 12,00
PIATTO PORCHETTA La nostra porchetta artigianale tagliata al momento, servita con burro aromatizzato e con i nostri crostini fatti in casa	€ 12,00
FOCACCIA SALE OLIO & ORIGANO La Focaccia ideale per rompere l'attesa del pasto principale, da provare!	€ 3,50

PIZZE SPECIALI

PERE E GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, pere, gorgonzola ⁷	€ 10,00
SALSICCIA CHIODINI ASIAGO pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini, asiago ⁷	€ 11,00
DUCALE pomodoro, mozzarella, salsa al tartufo, porcini, speck, grana a scaglie ^{7,8}	€ 12,00
ITALIANA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, crudo di Maiella	€ 12,00
GENOVESE pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, pomodorini ^{7,8}	€ 11,50
BOLOGNESE pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, porchetta artigianale ^{7,8}	€ 12,00
MESSICANA pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, salsiccia, peperoncino	€ 11,00
SFIZIOSA mozzarella, pancetta, carciofi, grana in cottura ⁷	€ 11,50
GIOIOSA pomodorini in cottura, bufala cruda, olive, rucola	€ 12,00
PIERROT pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo di Maiella, pomodorini	€ 12,00
FANTASY pomodoro, mozzarella, melanzane, salamino, gorgonzola ⁷	€ 11,00
ZINGARA pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, salamino	€ 11,00
CARBONARA pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo all'occhio e grana a scaglie	€ 11,00

PIZZE AI SALUMI

CRUDO DI MAIELLA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Maiella invecchiato 20 mesi	€ 10,00
PORCHETTA pomodoro, mozzarella, porchetta artigianale e sale di Cipro	€ 11,00
SPECK pomodoro, mozzarella, speck	€ 10,00
PANCETTA pomodoro, mozzarella, pancetta	€ 10,00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 10,00
SOPRESSA pomodoro, mozzarella, sopressa	€ 10,00
SPIANATA CALABRA pomodoro, mozzarella, spianata calabra	€ 10,00
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie ⁷	€ 11,50

PIZZE VEGETARIANE

VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, spinaci	€ 11,50
ASPARAGI (non di stagione) pomodoro, mozzarella, asparagi	€ 8,80
RADICCHIO DI TREVISO (stagionale) pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione)	€ 10,00
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 10,30
ESTATE pomodoro, pomodorini, rucola, bufala dopo cottura	€ 12,00
PATATE AL FORNO pomodoro, mozzarella, patate al forno	€ 8,80
PATATE FRITTE pomodoro, mozzarella, patate fritte*	€ 8,80

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano e pomodorini in cottura	€ 6,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 7,00
BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala	€ 9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto, champignon	€ 9,50
MISTO BOSCO pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon	€ 11,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,80
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi	€ 10,00
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive greche DOP	€ 10,50
SICILIANA pomodoro, mozzarella, salamino, capperi, acciughe olive greche DOP	€ 11,50
PIPPO pomodoro, mozzarella, patate fritte*, würstel	€ 9,50

CALZONI (Solo con impasto Napoli)

CALZONE DEL MESSICANO CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 10,50
CALZONE DEL MESSICANO FARCITO pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salamino e grana in cottura	€ 11,50

I NOSTRI IMPASTI

IMPASTO TRADIZIONALE: Composto da un Mix elaborato da noi di farine di qualità tra le quali anche farine integrali. Altamente digeribile e leggero

IMPASTO NAPOLI:
La ricetta con cui prepariamo il nostro "Impasto Napoli" è realizzata con due lieviti differenti per una maggiore digeribilità. L'impasto ha una grammatura superiore e risulta più soffice mantenendo comunque la croccantezza al morso.
Può essere richiesto per la preparazione di tutte le nostre pizze.

BASE SENZA GLUTINE:
Base per la pizza senza glutine pensata per gli intolleranti.
Non adatta ai celiaci perchè può contenere tracce di glutine.

NON SOLO PIZZA

CAPRESE Bufala 150gr con pomodori, servita con crostini della casa	€ 10,00
CAPRESE CREMOSA Bufala in crema 150gr con pomodori, servita con crostini della casa	€ 11,00
INSALATA BASE Mix di vari tipi di insalate in base alla stagione	€ 3,50
INSALATA BASE + 2 Ingredienti Gli ingredienti possono essere scelti tra quelli delle pizze	€ 8,00
INSALATA BASE + 4 Ingredienti Gli ingredienti possono essere scelti tra quelli delle pizze	€ 12,00
INSALATA BASE + 6 Ingredienti Gli ingredienti possono essere scelti tra quelli delle pizze	€ 15,00



ANCHE A PRANZO!

Dal Lunedì al Venerdì anche con Menù a prezzo fisso 14€