

## Ristorante Pizzeria & Shop

### IL MELOGRANO

#### Le nuova carta delle pizze

#### Le nostre pizze




L'impasto è preparato con farine di grani italiani da agricoltura sostenibile macinati a pietra.

Sulle nostre pizze viene utilizzata solo salsa di pomodoro biologico 100% italiano. Tutti i prodotti caseari sono realizzati da aziende locali con latte 100% italiano.

 pizza vegana

 pizza senza lattosio

#### ...le Tradizionali

<b>Marinara</b>  	€ 4,50
pomodoro, aglio fresco bio, a fine cottura origano siciliano di montagna	
<b>Napoletana</b> 	€ 6,50
pomodoro, filetti di acciughe di Cetara, capperi delle Isole Eolie, a fine cottura origano siciliano di montagna	
<b>Margherita</b>	€ 5,00
pomodoro, mozzarella fiordilatte	
<b>Diavola</b>	€ 6,50
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante di Sauris	
<b>Romana</b>	€ 6,80
pomodoro, mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe di Cetara "lasa"	
<b>Prosciutto</b>	€ 6,40
pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di coscia	
<b>Funghi</b>	€ 6,00
pomodoro, mozzarella fiordilatte, champignon delle az.agr. locali	
<b>Viennese</b>	€ 6,20
pomodoro, mozzarella fiordilatte, wüstel altoatesino	
<b>Ai formaggi DOP</b>	€ 7,50
pomodoro, mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP, formaggi friulani DOP, a fine cottura Grana 20 mesi a scaglie	
<b>Quattro stagioni</b>	€ 7,20
pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di coscia, champignon delle az.agr. locali, carciofi	
<b>Capricciosa</b>	€ 7,40
pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di coscia, champignon delle az.agr. locali, carciofi, olive taggiasche	
<b>Calzone</b>	€ 7,20
pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di coscia, champignon delle az.agr. locali, a fine cottura origano siciliano di montagna	
<b>Siciliana</b>	€ 7,40
pomodoro, mozzarella fiordilatte, filetti di acciughe di Cetara "lasa", capperi delle Isole Eolie, olive taggiasche	
<b>Pugliese</b>	€ 6,00
pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla delle az.agr. locali	
<b>Ortolana</b>	€ 8,50
pomodoro, mozzarella fiordilatte, verdure delle aziende agricole locali	
<b>Porcini</b>	€ 9,50
pomodoro, mozzarella fiordilatte, selezione di porcini, a fine cottura Grana 20 mesi a scaglie	



**Fior di prosciutto crudo** € 8,50  
pomodoro, mozzarella fiordilatte, a fine cottura fior di prosciutto crudo dell'az. agr.  
In Cortile

**Valtellina** € 8,50  
pomodoro, mozzarella fiordilatte, a fine cottura Bresaola della Valtellina IGP,  
rucola selvatica e Grana 20 mesi a scaglie

**Bufalina** € 8,40  
pomodoro, pomodorini, a fine cottura mozzarella di bufala DOP e origano  
siciliano di montagna

### ....le Speciali

**Caprese** € 8,50  
pomodoro, bocconcino fiordilatte bio, pomodorini, a fine cottura rucola  
selvatica, Grana 20 mesi a scaglie e origano siciliano di montagna

**Greca** € 8,50  
pomodoro, pomodorini, feta greca, olive greche, cipolla delle az.agr. locali,  
a fine cottura origano siciliano di montagna

**Genovese** € 8,50  
pomodoro, bocconcino fiordilatte bio, pomodorini, pesto genovese, a fine  
cottura Grana 20 mesi a scaglie e origano siciliano di montagna

**Campana** € 8,80  
mozzarella fiordilatte, friarielli, salsiccia dell'az. agr. Pividori, a fine cottura  
Grana 20 mesi a scaglie

**Provola e salsiccia** € 8,50  
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia dell'az. agr. Pividori, a fine  
cottura provola affumicata

**Nocina** € 9,00  
mozzarella fiordilatte, selezione di porcini, brie, a fine cottura granella di  
noci italiane e Grana 20 mesi a scaglie

**Al tartufo** € 9,50  
mozzarella fiordilatte, pomodorini, champignon delle az.agr. locali, a fine  
cottura scaglie di tartufo nero "Zigante" e Grana 20 mesi a scaglie

**Emozione** € 11,00  
mozzarella fiordilatte, a fine cottura rucola selvatica, scaglie di tartufo nero  
"Zigante" e carpaccio di salmone affumicato norvegese

**Nordica** € 9,80  
pomodoro, mozzarella fiordilatte, champignon delle az.agr. locali, gorgonzola DOP,  
a fine cottura speck di Sauris e granella di noci italiane

**Fantasia** € 9,50  
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante di Sauris, tonno "Iasa",  
peperoni, cipolla, olive taggiasche

**Veggie**  € 8,40  
pomodoro, capperi delle Isole Eolie, cipolla delle az.agr. locali, pomodorini,  
olive taggiasche, a fine cottura origano siciliano di montagna

<b>Saporita</b> 	€ 8,40
pomodoro, friarielli, capperi delle Isole Eolie, a fine cottura origano siciliano di montagna	
<b>Reale</b>	€ 11,00
pomodoro, selezione di porcini, a fine cottura mozzarella di Bufala DOP, fior di prosciutto crudo, Grana 20 mesi a scaglie e origano siciliano di montagna	
<b>Deliziosa</b>	€ 11,00
pomodoro, a fine cottura burrata DOP, rucola selvatica, fior di prosciutto crudo e origano siciliano di montagna	
<b>Rustica (ricoperta)</b>	€ 10,50
pomodoro, mozzarella fiordilatte, salsiccia dell'az. agr. Pividori, provola affumicata, filetti di acciughe di Cetara, olive taggiasche, a fine cottura origano siciliano di montagna	
<b>Melograno</b>	€ 10,50
pomodoro, bocconcino fiordilatte bio, pomodorini confit, a fine cottura rucola selvatica, carpaccio di salmone affumicato norvegese e pistacchi di Sicilia DOP	
<b>Americana</b>	€ 8,30
pomodoro, mozzarella fiordilatte, patate fritte*, cipolla delle az. agr. locali, pancetta dell'az. agr. In cortile	
<b>Messicana di " lasa "</b>	€ 9,00
pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno di " lasa ", fagioli e peperoncino	
<b>Fattoria Vegana</b> 	€ 10,00
mozzarella vegana a base di soia, verdure e cipolla delle az. agr. locali, a fine cottura granella di mandorle di Sicilia	



Le nostre pizze sono disponibili anche senza glutine con impasto semintegrale biologico  con una maggiorazione di € 1,80, ad eccezione delle seguenti: Rustica, Calzone



Su richiesta abbiamo mozzarella vegana a base di soia con una maggiorazione di € 2,00 oppure

Mozzarella con lo 0.1 % di lattosio con una maggiorazione di € 1,00



## Al Melograno tante novità dalla pizzeria!

In foto a sinistra la nostra pizza Al Tartufo con scaglie di tartufo Zigante per chi ama i sapori decisi e sulla destra la pizza Ortolana con verdure di stagione provenienti dalle nostre azienda agricole locali grazie alla collaborazione con Soplaya.

<b>Il Melograno</b>	<b>- RISTORANTE PIZZERIA &amp; SHOP</b>
Contrada	Villachiarà,
33057	Palmanova
Tel.	0432
	920271
Aperti tutti i giorni 12.00-14.30 / 18.00-23.30	

[Seguici su facebook](#)



---

*Copyright © Il Melograno - Ristorante Pizzeria & Shop, All rights reserved.*

**il nostro indirizzo di posta é:**

[info@ilmelograno.online](mailto:info@ilmelograno.online)

È possibile annullare l'iscrizione a questa lista scrivendo una mail a [info@ilmelograno.online](mailto:info@ilmelograno.online)