

PRIMA DI COMINCIARE

Padellino

16

Nell'attesa della pizza prova il nostro Padellino, un impasto soffice, servito a spicchi da condividere. Proposto con abbinamenti a scelta dallo chef.

Le nostre Pizze

Marinara 2.0 (1,4)

Pomodoro Migliarese, origano di Salina, pomodorini semidry, aglio nero, olive di Taggia, acciughe del Mediterraneo, basilico e olio extravergine d'oliva Centonze

12

Margherita (1,7)

Pomodoro Migliarese, fior di latte, basilico e olio extravergine d'oliva Centonze

8

Margherita DOP (1,7)

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala a fine cottura, basilico, Parmigiano Reggiano e olio extravergine d'oliva Centonze

10

Parmigiana (1,7)

Pomodoro Oro del Vesuvio, melanzane alla parmigiana, Parmigiano Reggiano, provola fresca affumicata e basilico

10

 Provala con aggiunta di salsiccia! (+2€)

La Regina di Parma (1,7)

Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala fine cottura, pomodorino semidry, prosciutto crudo di Parma 24 mesi Sant'Ilario e salsa al basilico

14

Super Capricciosa (1,3,7)

Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi champignon, carciofo romano e salame piccante

12

Capricciosa Romana (1,7)

Fior di latte, carciofi, funghi, prosciutto crudo S. Ilario, olive di Taggia, uovo barzotto

12

La 1000 km (1,7)

Pomodoro, fior di latte, radicchio, 'nduja, salame piccante, gorgonzola, zucca arrostita

12

6p (1,7)

Pomodoro Migliarese, provola fresca affumicata, pepe, pancetta piacentina DOP, porro brasato e patate al forno

12

Gateau-crocchè (1,7)

Patate schiacciate, prosciutto cotto arrosto alta qualità, provola fresca affumicata, tartufo in olio e formaggio Monte Veronese

14

Dolci radici (1,5,7)

Crema di carote caramellate, fior di latte, porro, ricotta di latte vaccino, limone e taralli alle mandorle sbriciolati

12

Borbonica (1,7)

Fior di latte, pomodorini semidry, salsiccia di tonno, guanciale iberico, nduja, brasato di cipolla, salsa al basilico

14

Come piace a mamma (1,4,7)

Scarola ripassata, fior di latte, ricotta fresca di latte vaccino, uvetta, olive di Taggia, pomodorini e acciughe

12

Agerolese (1,7)

Cime di rapa fresche, salsiccia di suino di nostra produzione, 'nduja e provola fresca affumicata

 Provala con la salsiccia di Tonno

12

Ariccia (1,7)

Crema di patate, fior di latte, Taleggio DOP, porchetta Ariccia IGP di Leoni, cipolla caramellata ai lamponi e spezie

14

La Gricia di Thiene (1,7)

Pomodoro giallo Migliarese, ricotta fresca di latte vaccino, pomodorini semi dry, guanciale iberico, cipolla rossa, pecorino, pepe, basilico

12

Alto mare (1,7,4,11,14,2)

Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, polpo, seppia, gamberi e cozze

16

Passeggiata in montagna (1,7)

Fior di latte, radicchio marinato, asiago, porcini, sopressa, polenta fritta

14

Autunno goloso (1,7)

Crema di zucca arrostita, fior di latte, gorgonzola, speck altoatesino, noci

14

Zucca e patate (1,7)

Crema di zucca, fior di latte, taleggio, porcini, radicchio marinato, patate, rosmarino

14

Ci vuole Cren (1,7)

Fior di latte, verza, sopressa, asiago, cren

 Per un sapore più deciso provala con la nostra giardiniera (9) (+2€)

14

DEGUSTAZIONE

Un percorso di degustazione di sei portate: un viaggio nella creatività, nella passione della nostra pizzeria attraverso il mondo dei lievitati.

€35 bevande escluse

Intolleranze o esigenze particolari?

Disponibili mozzarella di riso o senza lattosio. Per altre necessità chiedi al nostro personale di sala: ti aiuteremo a trovare la proposta giusta per te.

Prima di cominciare...

Nuvoletta

Vesuvio 4

Pomodoro, bufala e parmigiano

Bolognese 4

Mortadella, stracciatella e pistacchio

Riccia 4

Scarola riccia, stracciatella e alici

Cilentana 4

Pomodoro e cacioricotta

Impasto doppia cottura fritto e al forno.

IMPASTI

Contemporanea

Impasto ispirato alla napoletana moderna, ha un cornicione alto, morbido e scioglievole, con una cottura delicata che ne esalta consistenza e profumi.

La 180 grammi

Sottile e croccante, stesa a mano e rifinita a mattarello come da tradizione romana

 Disponibile impasto senza glutine (+4€)

Non sai da dove partire?

Segui le icone, sono i nostri indizi segreti: ti dicono alcune caratteristiche per scegliere la tua pizza.

 Consiglio dello chef, un piatto che vale davvero la pena assaggiare.

 Provalo con impasto contemporaneo, alveolato, leggero e super fragrante.

 Provalo con impasto 180 g sottile, croccante e irresistibile.

 Se vedi questa fogliolina, il piatto ha un'anima vegetariana.

 Proposta piccante, per chi ama i sapori che scaldano.

Pizzeria Cuomo fa parte dell'Associazione Eccellenza Nella Pizza, che promuove qualità e trasparenza nella filiera. Questo garantisce l'uso di ingredienti genuini e certificati, nel rispetto della tradizione e della professionalità dei pizzaioli.



Slow Food®

La nostra Cucina

PRIMA DI COMINCIARE

Focaccia e Olio ⁽¹⁾ 6
Stirata romana con olio extra vergine d'oliva.
Provala anche con le acciughe del Cantabrico (+5€)

ANTIPASTI

Misto Mare ^(1,2,3,4,13,14) 18
Insalata di seppia e polpo, capasanta, baccalà mantecato, gamberi, alici marinata, salmone affumicato e polpo arrosto

Battuta di Manzo ⁽¹⁰⁾ 16
Battuta al coltello di Fassona con straciatella, tartufo e ortaggio marinato

La fattura va chiesta prima dell'emissione della ricevuta fiscale.
Servizio e Coperto 2,00 €
Servizio dolce da fornitore esterno 2,00 € a persona

Lista degli allergeni - Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze (allegato II Reg. UE 1169/2011) 1. Cereali contenenti glutine 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei 3. Uova e prodotti a base di uova 4. 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 8. Frutta a guscio 9. Sedano e prodotti a base di sedano 10. Senape e prodotti a base di senape 11. Sesamo e prodotti a base di sesamo 12. Anidride solforosa 13. Lupini e prodotti a base di lupini 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi . Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro personale. Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.
Il pesce crudo proposto nel nostro menu è sottoposto a un processo di abbattimento rapido di temperatura, in conformità al regolamento Europeo 853/2004.



www.pizzeriacuomo.it
Via Valsugana 14, Thiene (VI)



PRIMI

Ogni giorno proponiamo un primo piatto anche con pasta fresca fatta in casa ed ingredienti di stagione (rivolgersi al personale di sala) 16

SECONDI

Frittura mista di pesce ^(1,4,11,13,14) 18
Calamari, gamberi e alici fresche in base alla disponibilità

Tagliata di tonno ^(1,2,4,11) 18
Tonno pinna gialla in crosta di sesamo tostato

Tagliata di manzo ^{(250gr. (10))} 22
Tagliata di manzo Grass Fed con erbe e patate al forno

CONTORNI

A scelta tra: ortaggi di stagione, insalata mista, patate al forno, patate fritte 5

Bevande

Per la Carta dei Vini e delle Birre rivolgersi al personale.

Acqua
Fonte Margherita Naturale (80cl) 3
Fonte Margherita Gasata (80cl) 3
Microfiltrata (75cl) 2

Bibite (bott. 33cl)
Coca Cola 3,5
Coca Cola Zero 3,5

Bibite Galvanina BIO (bott. 33 cl) 3,5
Tè alla pesca, Tè al limone, Aranciata, Limonata, Chinotto.

Birra alla spina
Alpirsbacher Spezial (0,30l / 0,50l) 3/5
Carlo Quinto rossa (0,25l / 0,40l) 3/6
Alpirsbacher Natur tube non filtrata (0,30l / 0,50l) 3,5/6
Tongerlo Bruna (0,25l) 4

Liquori e Amari 3,5/7
Caffè espresso 2
Caffè corretto 2,5



CUOMO

LA PIZZA, TRA EQUILIBRIO E RICERCA