

ZAHARAZIZ  
TONNARA BORDONARO

MENÙ

PIZZA



ZAHARAZIZ  
TONNARA BORDONARO

VI RACCONTIAMO LE NOSTRE PIZZE

Tutti i nostri impasti sono caratterizzati da un blend di farine che sono tra le più pregiate e ricercate in commercio, tra cui anche farine Integrali e Napoletane. Su richiesta possiamo utilizzare mozzarelle senza lattosio.

Le nostre pizze hanno una lievitazione che va dalle 48 alle 72 ore che avviene all'interno delle nostre celle frigorifere a temperatura controllata.

Gli ingredienti che utilizziamo sono di prima qualità. Ogni prodotto segue la sua stagionalità, nonché il proprio territorio di provenienza, andando così a scegliere e selezionare per le nostre pizze ingredienti e condimenti che rappresentano l'eccellenze delle diverse regioni d'Italia



# LE CLASSICHE

## **REGINA MARGHERITA**

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA CAMPANA FIORDILATTE, OLIO EVO E  
FOGLIA DI BASILICO FRESCO

9€

## **ZAHARAZIZ**

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, OLIO EVO E  
FOGLIA DI BASILICO FRESCO

12€

## **DI RITORNO DAL MARE**

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA CAMPANA,  
PROSCIUTTO COTTO, CUORE DI CARCIOFINI IN  
OLIO, FUNGHI SPADELLATI, OLIVE TAGGIASCHE,  
BASILICO FRESCO E OLIO EVO

14€

## **TONNARA BORDONARO**

SALSA DI POMODORO, FILETTI DI ACCIUGHE,  
CIPOLLA ROSSA, SCAGLIE DI CACIOCAVALLO,  
MOLLICA ATTURRATA, ORIGANO E OLIO EVO

14€



# LE CLASSICHE

## **SICILIANA**

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA CAMPANA  
MELANZANE ALLA PARMIGIANA, RICOTTINA DI  
BUFALA A CRUDO, RICCIOLI DI RICOTTA SALATA,  
SCAGLIE DI GRANA, BASILICO FRESCO E OLIO EVO

16€

## **ETNA**

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA CAMPANA,  
SALAME PICCANTE DI SUINO NERO SICILIANO,  
OLIO EVO, BASILICO FRESCO

14€

## **GORGONZOLA**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,  
GORGONZOLA, SPECK DEL TRENTINO, MIELE DI  
API SICULE E NOCI

14€

## **PIZZA DELL'AVVOCATO**

MOZZARELLA CAMPANA, FUNGHI SPADELLATI,  
CIPOLLA ROSSA, MELANZANE FRITTE, PEPERONI,  
SALSICCIA DI MAIALINO NERO, SCAGLIE DI  
CACIOCAVALLO E BASILICO FRESCO

14€

# LE CLASSICHE

## **SAN DANIELE DOP**

SALSA DI POMODORO SAN MARZANO,  
MOZZARELLA CAMPANA, PROSCIUTTO CRUDO  
SAN DANIELE, CUORE DI CARCIOFINI IN OLIO,  
SCAGLIE DI GRANA E OLIO EVO

16€

## **SALMONE**

MOZZARELLA CAMPANA, SALMONE NORVEGESE  
AFFUMICATO, BURRATINA INTERA A CRUDO,  
ERBA CIPOLLINA E OLIO EVO

16€

## **LA MUCIARA**

BASE DI RICOTTA FRESCA, FIORI DI ZUCCA, IN  
USCITA; PEPE FRESCO, ALICI E SCORZA DI LIME

14€

Coperto 2€ Giardino / 3€ Dehor

# LE TONNARELLE

## **RAIS**

FILETTI DI TONNO IN OLIO EVO, SALSA PIC PAC  
DI POMODORO, OLIVE DI CASTELVETRANO,  
DATTERINO GIALLO, ORIGANO, CAPPERI DI  
PANTELLERIA, OLIO EVO E BASILICO FRESCO

16€

## **OGNI RICCIO UN CAPRICCIO**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, RICCI DI MARE E  
OLIO EVO

25€

## **ROSSO MAZARA**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,  
GAMBERONI ROSSI DI MAZARA CON LE LORO TESTE,  
SALICORNIA DI MARE, STRACCIATELLA E PISTACCHI  
DI BRONTE

25€

## **MATTANZA**

MOZZARELLA CAMPANA, BOTTARGA DI TONNO,  
ZUCCHINE FRITTE, TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI  
MAZARA, STRACCIATELLA A CRUDO E MENTA FRESCA

22€

# LE INTRAMONTABILI

## **MAI PIÙ SENZA**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, SCAGLIE DI GRANA, IN USCITA; BURRATINA INTERA A CRUDO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, OLIO EVO E BASILICO FRESCO

16€

## **FRIARELLI**

AFFUMICATA DI BUFALA CAMPANA, SALSICCIA DI MAIALINO SICILIANO, FRIARELLI SALTATI IN PADELLA E OLIO EVO

15€

## **MORTADELLA**

MOZZARELLA CAMPANA, MORTADELLA GRAN RISERVA, PESTO DI PISTACCHI DI BRONTE, BURRATA CAMPANA INTERA A CRUDO E GRANELLA DI PISTACCHI

16€

## **ZUCCA ROSSA**

MOZZARELLA CAMPANA, RICCIOLI DI ZUCCA ROSSA, SGAMBATO DI FONNI, FUNGHI PORCINI, FIORI DI ZUCCA FRITTI

16€

Coperto 2€ Giardino / 3€ Dehor

# LE INTRAMONTABILI

## **LA NOBILE**

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA CAMPANA, POMODORI SECCHI, BURRATINA CAMPANA INTERA A CRUDO, GRANELLA DI PISTACCHI DI BRONTE

15€

## **CUPIDO**

MOZZARELLA CAMPANA, LONZA, CUORE DI CARCIOFINI IN OLIO EVO, PECORINO DOLCE, CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA

15€

## **MONTE PELLEGRINO**

MOZZARELLA CAMPANA, PESTO DI BASILICO, FUNGHI CHAMPIGNON, RICCIOLI DI RICOTTA DI PECORA, SCAGLIE DI GRANA E BASILICO FRESCO

15€

## **LA BORGATA**

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA CAMPANA, FUNGHI FRESCHI, SALAME PICCANTE, SALSICCIA DI MAIALINO SICILIANO E STRACCIATELLA DI BUFALA A CRUDO

14€

Coperto 2€ Giardino / 3€ Dehor



# LE INTRAMONTABILI

## **TARTUFINA**

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, CREMA DI  
TARTUFO NERO ESTIVO, PROSCIUTTO CRUDO,  
BURRATA INTERA A CRUDO E OLIO EVO

18€

## **PORCINA**

MOZZARELLA CAMPANA, FUNGHI PORCINI,  
PANCETTA DI MAIALINO NERO, SCAGLIE DI  
CACIOCAVALLO A CRUDO, BASILICO FRESCO

16€

## **CUCUZZA**

BASE DI RICOTTA, CACIOCAVALLO, ZUCCHINE  
FRITTE, POMIDORINI SEMI DRY, RICCIOLI DI  
RICOTTA SALATA, OLIO EVO E MENTA FRESCA

15€

