



I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

Siamo fermamente convinti che l'unico futuro possibile in campo alimentare sia da ricercare in un passato oramai lontano. Il nostro impegno è farvelo trovare su questa tavola, ogni giorno. Tutti gli impasti Da Tata sono lavorati esclusivamente con farine biologiche prodotte da molini di fiducia, selezioniamo con cura gli ingredienti e preferiamo, quando possibile, la filiera corta o km 0 e le eccellenze stagionali. Per servirvi una pizza di qualità superiore, sotto ogni aspetto.

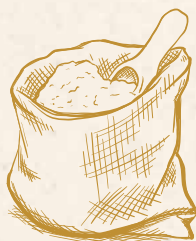
Gli impasti:



IL CLASSICO

Questo è l'impasto che ha fatto la storia della nostra pizzeria, tramandato di generazione in generazione dal 1978 a oggi, è unico e particolarmente digeribile grazie a una lunga maturazione, all'uso di sole farine biologiche e del nostro lievito madre. Si presenta sottile e croccante.

Incluso



SEMI-INTEGRALE ALLA MORINGA

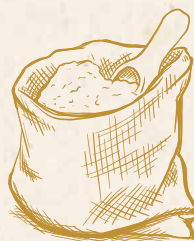
Disponibilità limitata dal 21 marzo al 20 giugno.

È l'impasto della salute! A base di farina semi-integrale e polvere di Moringa Oleifera.

Le sue foglie contengono il 25% in peso di proteine, più delle uova, 4 volte la vitamina A delle carote, quasi 8 volte la vitamina C delle arance e il triplo di potassio delle banane.

Viene steso a mano, perciò la pizza risulta più piccola ma più spessa.

+ € 1,00



CEREALI 1922

Disponibilità limitata da gennaio al 20 marzo.

Questo impasto con farina tipo 2 e grani antichi (farro monococco e segale tostata) arricchito con germe di grano, avena e semi di girasole e lino è l'ideale per chi ricerca i sapori di una volta in una pizza sana e nutriente.

Viene steso a mano, perciò la pizza risulta più piccola ma più spessa.

+ € 1,00



SENZA GLUTINE

Impasto senza glutine di alta qualità a base di amido di frumento deglutinato e amido di mais. Spesso, molto fragrante e con un buon cornicione.

La pizza risulta più piccola ma più spessa.

(per motivi di lavorazione il prodotto è surgelato)

+ € 5,00

MONDIALE[®]

Impasto disponibile a cena
ogni lunedì, martedì e venerdì.

Scegli dal menù dedicato.



**È orgoglio, etica, leggerezza
e rispetto per ciò che portiamo in tavola.**

La lunga e complessa maturazione rende l'impasto leggero, mentre le migliori farine biologiche del nostro molino di fiducia ne completano l'identità.

Selezioniamo materie prime provenienti da realtà artigianali e piccoli produttori, privilegiando filiere attente, naturali e rispettose. **Mondiale** significa scegliere con cura ogni ingrediente, nel rispetto del prodotto e di chi lo realizza.

📷 Vittoria con impasto *Mondiale*.

HEERZEPERGH

• PIZZA CON IL BOSCO NEL CUORE •

Impasto disponibile dal 21 giugno a gennaio
fino a quando abbiamo germogli a disposizione.

Una volta terminati, si aspetta il nuovo raccolto.

È la mia dichiarazione d'amore alla nostra terra.

A questo impasto, preparato con farine biologiche di grano tenero semi-integrale e di grano duro Senatore Cappelli, ho aggiunto germogli di abete rosso. Il loro caratteristico tocco resinoso, particolarmente percepibile nel cornicione, evoca il meraviglioso profumo dei boschi.

Per valorizzare al massimo questo impasto, scegli una di **queste pizze**: Gustosa, Kinkarle, Lex, Lui, Margherita, Nordica, Oba, Odegar, Taddy, Verde Speck, Valhalla, Roby, Sanga e occhio alle **Limited Edition!**



+ € 2,00

📷 Bianca con speck, funghi misti e Asiago fresco con impasto *Heerzepergh*.

Entrambi vengono stesi a mano, perciò le pizze risultano più piccole ma più spese.

LE NOSTRE PIZZE

AGLIO	Pomodoro, fior di latte, aglio fresco	€ 6,50
ASPARAGI	Pomodoro, fior di latte, asparagi	€ 7,00
AXL ROSE	Pomodoro, fior di latte, tonno, acciughe, olive, capperi, cipolla rossa	€ 9,50
BERSERKER	Pomodoro, fior di latte, salmone, zucchine grigliate, brie	€ 10,00
BETA	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, asparagi, uova BIO dell'Altopiano, speck	€ 10,00
BRESAOLA	Pomodoro, fior di latte, bresaola	€ 8,50
BRESAOLA RUCOLA GRANA	Pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola, scaglie di grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale	€ 10,00
BRIGI	Pomodoro, fior di latte, salamino piccante, mascarpone	€ 8,50
CALZONE	Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 9,50
CAPORALE	Pomodoro, fior di latte, speck, noci, mascarpone, carciofi	€ 10,00
CAPRICCIOSA	Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 9,00
CIPOLLA	Pomodoro, fior di latte, cipolla rossa	€ 7,00
ESTIVA	Pomodoro, fior di latte, basilico, pomodoro a fette	€ 7,00
FALA	Pomodoro, fior di latte, pancetta stufata, scaglie di grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, aceto balsamico	€ 9,00
FUNGHI	Pomodoro, fior di latte, funghi champignon	€ 7,00
GAMLA STAN	Pomodoro, fior di latte, salmone, cipolla rossa, patate lesse, Philadelphia	€ 11,00
GARCON	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP, stracchino, rucola	€ 9,50
GIANNI	Pomodoro, fior di latte, ricotta affumicata, salsiccia nostrana, peperoni freschi	€ 9,00

LE NOSTRE PIZZE

GLENDIA	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP, mascarpone	€ 9,00
GUSTOSA	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, funghi mistobosco, pancetta stufata	€ 9,50
HOT	Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, formaggi freschi, peperoncino	€ 9,00
INTERBAR	Pomodoro, fior di latte, sopressa, uova BIO dell'Altopiano, caciotta affumicata Caseificio Pennar, funghi mistobosco, rucola tritata	€ 11,00
KINKARLE	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, Asiago DOP fresco, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, noci	€ 9,00
LEX	Pomodoro, fior di latte, radicchio, pancetta stufata, gorgonzola	€ 9,00
LILLY	Pomodoro, fior di latte, mascarpone, pomodoro a fette	€ 8,00
LUÌ	Pomodoro, fior di latte, speck, Asiago DOP mezzano, funghi porcini	€ 11,00
LUSTATZ LUDJO	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP, burrata pugliese, basilico	€ 11,00
MARGHERITA	Pomodoro, fior di latte	€ 5,50
MARTIN	Pomodoro, fior di latte, salsiccia nostrana, rosmarino, patate lesse	€ 8,50
MELANZANE	Pomodoro, fior di latte, melanzane ai ferri	€ 7,00
MILLEGUSTI	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, cipolla rossa, salamino tritato	€ 9,00
MISTOBOSCO	Pomodoro, fior di latte, funghi misti	€ 7,50
MONTE ZEBIO	Pomodoro, fior di latte, speck, brie, pomodoro a fette	€ 10,00
MOZART	Pomodoro, fior di latte, tonno, melanzane ai ferri, gorgonzola, prosciutto crudo Veneto DOP	€ 11,00
NORDICA	Pomodoro, fior di latte, salmone, mascarpone	€ 9,00
OBA	Pomodoro, fior di latte, salsiccia nostrana, porcini, burrata pugliese	€ 11,00
ODEGAR	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, funghi porcini, sopressa	€ 11,00



PACCA	Pomodoro, fior di latte, pancetta stufata, patate lesse, stracchino	€ 9,50
PARMIGIANA	Pomodoro, fior di latte, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, melanzane ai ferri	€ 8,00
PEPERONI	Pomodoro, fior di latte, peperoni freschi	€ 7,00
PILLO	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, cipolla rossa, funghi porcini, peperoni freschi, salamino tritato	€ 10,50
PORCHETTA	Pomodoro, fior di latte, porchetta trevigiana	€ 7,50
PORCINI	Pomodoro, fior di latte, funghi porcini	€ 8,50
PROSCIUTTO COTTO	Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale	€ 7,50
PROSCIUTTO CRUDO	Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo Veneto DOP	€ 8,00
PROSCIUTTO FUNGHI	Pomodoro, fior di latte, funghi champignon, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale	€ 8,50
4 FORMAGGI	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, gorgonzola, Asiago DOP mezzano	€ 8,50
4 FORMAGGI PORCINI	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, gorgonzola, Asiago DOP mezzano, funghi porcini	€ 10,50
4 STAGIONI	Pomodoro, fior di latte, carciofi, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 9,00
ROMANA	Pomodoro, fior di latte, acciughe	€ 7,00
RUSTICA	Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla rossa	€ 8,00
SALAMINO	Pomodoro, fior di latte, salamino piccante	€ 7,50
SALSICCIA	Pomodoro, fior di latte, salsiccia nostrana	€ 7,00
SERENISSIMA	Pomodoro, fior di latte, porchetta trevigiana, pomodoro a fette, ricotta affumicata	€ 9,50
SLEGAR	Pomodoro, fior di latte, Asiago DOP fresco, salsiccia nostrana, cipolla rossa, piselli	€ 9,50
SPECK	Pomodoro, fior di latte, speck	€ 7,50
STRACCHINO RUCOLA	Pomodoro, fior di latte, stracchino, rucola	€ 8,00
TADDY #111	Pomodoro, fior di latte, porchetta trevigiana, funghi champignon, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale	€ 9,50

LE NOSTRE PIZZE

TATA	Pomodoro, fior di latte, asparagi, uova BIO dell'Altopiano, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, funghi champignon	€ 10,00
TONNO	Pomodoro, fior di latte, tonno	€ 7,00
VALHALLA	Pomodoro, fior di latte, salmone, rucola tritata, mascarpone, aceto balsamico	€ 10,00
VERDE SPECK	Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck	€ 9,00
VERDURE	Pomodoro, fior di latte, asparagi, cipolla rossa, carciofi, melanzane ai ferri, peperoni freschi, zucchine grigliate	€ 10,00
WÜRSTEL	Pomodoro, fior di latte, würstel	€ 7,00
ZUCCHINE GRANA	Pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale	€ 8,00

LE PIZZE BIANCHE

ORTIGARA	Fior di latte, grana Gran Moravia sel. f.lli Brazzale, brie, pomodoro a fette	€ 8,50
ROBY	Fior di latte, speck, pere, Asiago DOP mezzano	€ 10,00
SANGA	Fior di latte, pancetta stufata, Asiago DOP mezzano, gorgonzola	€ 9,00
SIGNOR MEG	Fior di latte, pancetta stufata, Asiago DOP mezzano	€ 8,00
ZETA	Fior di latte, pancetta in cottura, porcini, ricotta affumicata, zucchine, glassa di balsamico al lampone	€ 11,00

NOCCIOLATA	Focaccia con Nocciolata Rigoni di Asiago	€ 8,00
-------------------	--	--------

Aggiunte + € 1,00 - 6,00

Mozzarella di bufala + € 3,00

Burrata pugliese + € 3,50

Doppia pasta + € 2,00

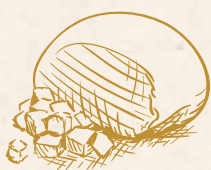
Battuta + € 5,00 - 6,00

Coperto € 1,50 / Asporto € 0,50

CREA LA TUA INSALATA

La soluzione ideale per un pasto leggero e fresco.
Scegli gli ingredienti che preferisci e noi faremo il resto.

Cosa ti va di aggiungere all'insalata?



Mozzarella fior
di latte a cubetti



Olive
verdi



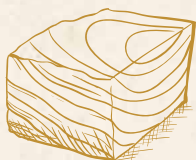
Noci



Pomodoro
a fette



Pomodorini
datterini



Tonno



Salmone



Mais



Zucchine
grigliate



Grana Gran
Moravia sel. f.lli
Brazzale

A seconda degli ingredienti

da 6 a 12 €

Per informazioni su sostanze e allergeni consultare la documentazione
fornita, su richiesta, dal personale.

TOAST E PANINI

PIATTI FREDDI

Affettati misti	€ 13,00
Affettati misti e formaggio Asiago di diverse stagionature	€ 16,00

TOAST NORMALE € 5,50

Pane artigianale, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, Asiago DOP fresco

TOAST FARCITO € 7,00

Pane artigianale, prosciutto cotto alta qualità filiera controllata benessere animale, Asiago DOP fresco, funghi Champignon, maionese

PANINI

Affettati misti o formaggi	€ 3,00/5,00
----------------------------	-------------

DOLCI

Brioche	€ 1,80
Dolci della casa (a fetta)	€ 4,00/5,00
Tartufo	€ 4,00
Tartufo affogato al caffè	€ 5,00
Tartufo affogato al liquore	€ 6,00
Sorbetto analcolico al limone	€ 4,00

CAFFÈ E "CALDI"

Caffè	€ 1,20
Caffè macchiato	€ 1,40
Macchiato	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,40
Decaffeinato	€ 1,40
Caffè corretto	€ 1,70
Cappuccino	€ 1,80
Latte caldo	€ 1,00
Latte macchiato	€ 2,00
Tè caldo	€ 3,00
Cioccolata	€ 3,50
Cioccolata con panna	€ 4,00
Punch	€ 3,00
Vin brulè	€ 3,00
Bombardino	€ 3,50
Bombardino con panna	€ 4,00

BIBITE ALLA SPINA E CALICI DI VINO

COCA COLA

Piccola	€ 2,50
Media	€ 5,00

BIRRA PAULANER BIONDA O ROSSA

Piccola 0,2 lt	€ 3,00
Media 0,4 lt	€ 5,00
Litro	€ 9,00
Giraffa da 3 lt	€ 27,00

VINO (bianco Verduzzo - rosso Cabernet)

1/4 lt	€ 3,00
1/2 lt	€ 6,00
1 lt	€ 12,00

CALICI DI VINO

Calice Cabernet (bottiglia)	€ 1,50
Calice Verduzzo (spina)	€ 1,50
Calice Prosecco Borgo Fedele	€ 2,50

BIBITE IN LATTINA

Tè pesca o limone	€ 3,00
Coca-Cola	€ 3,00
Fanta	€ 3,00
Chinotto	€ 3,00
Lemonsoda	€ 3,00
Acqua Brillante	€ 3,00

BIBITE IN BOTTIGLIA

Gingerino e Crodino	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 3,00

ACQUA

Acqua San Pellegrino frizzante 0,75 lt	€ 3,00
Acqua Panna naturale 0,75 lt	€ 3,00

SPRITZ

Spritz liscio	€ 2,50
Spritz Aperol/Campari	€ 3,50

AMARI E DISTILLATI

da 3 a 12 €

PER GLI AMARI E LE GRAPPE RICHIEDI L'APPOSITO MENÙ

COCKTAIL

Perfetti per spezzare l'attesa
e fare un aperitivo.



TANQUERAY TONIC

Tanqueray, tonica Fever-Tree
€ 7



AMERICANO

Campari, Martini Rosso, seltz
€ 7



RUM & COLA

Coca-Cola, Kraken Black Spiced
€ 7



PESQUITO

Keglevich pesca, Lemonsoda
€ 6



RANCH WATER

Tequila Olmeca Altos,
acqua frizzante, succo di lime
€ 6

CARTA VINI

Chi ha deciso che non si può abbinare la pizza a del buon vino?
Ecco la nostra selezione di bottiglie.

Prosecco Valdobbiadene Prato Scuro Brut DOCG

Colesel - 12% vol - € 18,00

Nelle colline di Valdobbiadene, caratterizzate da clima ventilato e soleggiato costantemente, data l'esposizione a sud, crescono e maturano le uve vocate alla produzione del Valdobbiadene DOCG Brut, lo spumante con l'espressione più classica e rispettosa della tradizione. Basso contenuto zuccherino, 9gr/L che lo rendono piacevole alla bevuta e intensamente profumato con aromi di frutta verde, ottimo per un brindisi pre pasto e grande accompagnamento al cibo. Perlage fine e persistente.

Trento Millesimato Brut - Azienda Agricola Revi - 12,5% vol - € 30,00

L'Azienda Agricola Revi nasce ad Aldeno dalla visione di Paolo Malfer nel 1982, dopo gli studi a San Michele all'Adige, animato dalla voglia di scoprire e sperimentare sognando di produrre un giorno uno spumante comparabile allo Champagne. Cuvée composta da Chardonnay e Pinot Nero; trenta mesi di permanenza sui lieviti che assicurano una beva rotonda e avvolgente senza rinunciare alla profondità.

Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Olfatto di forte personalità, continua anche al palato ed è caratterizzato da note di pane tostato frutta a polpa gialla, scorza di arancia ed erbe aromatiche. Il palato evidenzia buona ricchezza e pomposità, quasi cremoso all'ingresso.

Soave classico DOC - Vigneti Villabella - 12,5% vol - € 13,00

I vigneti sono situati nella zona storica dei comuni di Soave e Monte d'Alpone, a nord-est di Verona su suolo vulcanico. Le uve utilizzate sono Garganega in prevalenza, con piccolo saldo di Trebbiano. Profilo aromatico preciso e tipico con note di mela Golden, pesca, melone, erba limonella e fiori d'acacia. Gusto rigoroso, scattante, cadenzato da ritorni minerali e agrumati.

Valpolicella classico DOC - Rubinelli Vajol - 12,5% vol - € 17,00

È un vino giovane, di grande freschezza, scarico di colore come un Pinot nero. Olfatto di appeal immediato, intessuto di mirtilli rossi succosi, ciliegie, more, violette. Ingresso nel palato fresco e minerale, dai tannini sottili ed eleganti, beva fresca e accattivante senza rinunciare alla complessità. È il vino che voleva il nonno, quella zona, quella vigna, quell'espressione di Valpolicella, semplice e pulito.

Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC

Vigneti Villabella - 14% vol - € 25,00

Corvina, Rondinella e Corvinone sono le uve coltivate a Fumane nella zona classica. Il vino viene messo a contatto con le vinacce dell'Amarone, ancora cariche di zuccheri e aromi. Matura in botti grandi di rovere di Slavonia per 18 mesi. Al fruttato tipico dei vini della Valpolicella si sommano gli aromi maturi di confettura, spezie e sentori balsamici.

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA CIMBRA TRÜBE (NON FILTRATA)

Si contraddistingue in particolare per il suo aspetto torbido naturale che consente di mantenere intatto tutto il suo sapore.

Il lievito residuo è perfettamente legato nel carattere complessivo pieno della birra senza farle perdere il desiderato aroma iniziale di lievito al palato e al naso. Come per tutte le specialità di Birra Cimbra, l'acqua dolce utilizzata proviene dalle sorgenti montane di una zona protetta che si trova proprio di fronte al birrificio. La Trübe è OGM free, non pastorizzata e quindi completamente naturale. Dato il basso grado di saturazione, ha un retrogusto molto pieno e amabile.

%	lt	€
4,8	0,33	4,00

FLENSBURGER BRAUEREI FLENSBURGER PILS

Una classica pils del nord, caratterizzata da una secchezza pronunciata e un'ampia luppolatura, con un corpo leggero e note erbacee distintive. È un'ottima scelta per pulire il palato alla fine del pasto e viene caldamente consigliata agli amanti delle pils tradizionali tedesche.

%	lt	€
5,1	0,33	5,00

HACKER-PSCHORR HEFE WEISSE

Birra di frumento torbida naturale dal colore dorato e con un delicato sapore di lievito, ad alta fermentazione. Sono evidenti i sentori di frutta matura come la banana e una leggera speziatura di chiodi di garofano. È l'ideale compagna delle calde estati da abbinare a tutte le pizze e focacce essendo anch'esse prodotte con il grano.

%	lt	€
5,5	0,50	5,00

HACKER-PSCHORR KELLER 1417 NON FILTRATA

Si tratta di una specialità non filtrata di colore dorato, prodotta seguendo l'antica tradizione in cui la birra dev'essere fatta maturare lentamente nelle cantine (Keller). Dopo un tempo di fermentazione molto lungo, la birra mantiene al suo interno ricche vitamine del lievito e un'elevata percentuale di minerali.

%	lt	€
5,5	0,50	5,00

FORST ZERO - ANALCOLICA

Caratterizzata da piacevoli note di luppolo, questa birra ha un gusto pieno e bilanciato. Una birra corposa, nonostante lo 0% di grado alcolico. Vivace e dissetante, FORST 0,0% è la birra ideale per un consumo responsabile e uno stile di vita consapevole. La sua freschezza rigenerante permette di godersi a fondo ogni momento della giornata.

%	lt	€
0,0	0,33	4,00

LE BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

LUCKY BREWS ALLEOP BIANCA

Chiara, molto velata, in pieno stile belga. Si caratterizza per l'uso di frumento non maltato pari al 40-50% del totale. Birra primaverile ed estiva: al naso si percepiscono profumi di arancia e coriandolo, non predominanti ma sottili e delicati. Il corpo è medio-basso per rendere la bevuta leggiadra. I luppoli sono tedeschi della zona dell'Hallertau e rilasciano leggerissimi sentori di erbaceo, fieno e fiori.

%	lt	€
4,5	0,33	6,00

BIRRA PEDEMONTANA IPA

Una birra dal carattere sfrontato: ti sfida dal primo sorso ma sa come farsi voler bene. Sfoggia un amaro intenso da veri luppoli americani, subito abbracciato da calde note di caramello e da un inaspettato bouquet floreale, agrumato e di frutta matura. Protetta da una schiuma compatta, è la birra delle scommesse vinte al tavolo e delle amicizie eterne.

%	lt	€
5,8	0,50	6,00

BIRRIFICIO OTUS AMBRANERA

Birra dalla classica ispirazione britannica, arricchita con avena che la rende particolarmente cremosa e morbida in bocca, conservando i tipici sentori di cacao, caffè e liquirizia. Si è piazzata al secondo posto tra tutte le stout d'Italia a Rimini.

%	lt	€
5,2	0,33	6,00

SETTETESTE SUPERIORE - SESSION IPA (SENZA GLUTINE)

Una birra chiara, snella e straordinariamente rinfrescante. Spicca per le sue intense note aromatiche e tropicali date dai luppoli. Il finale piacevolmente amaro e pulito la rende facilissima da bere. Il perfetto abbinamento per valorizzare ogni nostra pizza.

%	lt	€
5,0	0,33	6,00

BIRRIFICIO BIRRONE PUNTO G

Birra ambrata, decisamente maltosa. Il malto dolce e il retrogusto di luppolo ne fanno una birra particolarmente beverina, morbida al palato e poco gassata. È la preferita dalle donne, non a caso il mastro birraio l'ha dedicata a loro. Indicata per serate di serena sensualità, si abbina ai dessert, ma anche a pizze importanti e formaggi morbidi.

%	lt	€
6,0	0,33	6,00



www.pizzeriadatata.it