Menù

Insieme
Pizzeria Gourmet

Enjoy the Pizza
Anche Gluten Free

RICHIEDI LA LISTA DEGLI ALLERGENI AL PERSONALE
REQUEST THE LIST OF ALLERGENS FROM THE STAFF

PER INIZIARE | *STARTER*

Tris Di Fritti € 6
- Fried trio.

Bruschetta € 8

Lardo di colonnata, castagne, miele.
- Colonnata lard, chestnuts, honey.

Tagliere di Carpaccio di Salmone Affumicato € 10

con burrata di bufala affumicata, pomodori secchi.
- Platter of smoked salmon with smoked buffalo burrata, dried tomatoes.

Patatine Fritte € 3,5
- Fried potatoes.

Insalata Mista € 6,5

Insalata verde, pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, tonno.
- Green salad, tomato, mozzarella, Taggiasca olives, tuna

Tagliere di Prosciutto Crudo di Parma € 10

con panna cotta di parmigiano reggiano, cialda di parmigiano, fonduta di gorgonzola dolce.
- Platter of Parma ham with Parmesan cheese panna cotta, parmesan wafer, sweet gorgonzola fondue.

Scegli il tuo impasto: impasto classico fatto con farine macinate a pietra tipo 1 e 0.
Impasto gluten free, preparato con un mix di farine naturali.

Choose your dough: classic dough made with stone ground flours type 1 and 0.
Gluten free dough, prepared with a mix of natural flours.

PIZZE GOURMET | *GOURMET PIZZAS*

Insieme € 11

Mozzarella fior di latte campana, pomodorini gialli, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di bufala pugliese, mousse di pomodori secchi e noci, polvere di basilico, olio bio.
- Fior di latte mozzarella from Campania, yellow cherry tomatoes, Parma ham, buffalo stracciatella from Puglia, dried tomato and walnut mousse, basil powder, organic oil.

Salsiccia e Friarielli € 9,5

Mozzarella fior di latte campana, friarielli, salsiccia, provola di bufala affumicata, basilico, olio bio.
- Mozzarella fior di latte from Campania, broccoli, sausage, smoked buffalo provolone, basil, organic oil.

Parmigiana € 11

Mozzarella fior di latte campana, parmigiana di melanzane, cialda di parmigiano, basilico, olio bio.
- Mozzarella fior di latte from Campania, eggplant parmigiana, parmesan wafer, basil, organic oil.

Zuccolona € 12

Mozzarella fior di latte campana, crema di zucca, pancetta tesa, ricotta di bufala, castagne, mousse di pomodori secchi e noci, basilico, olio bio.
- Mozzarella fior di latte from Campania, pumpkin cream, stretched bacon, buffalo ricotta, chestnuts, dried tomato and walnut mousse, basil, organic oil.

Tirolese € 12

Mozzarella fior di latte campana, zucchine scottate, speck croccante, mousse di taleggio, basilico, olio bio.
- Mozzarella fior di latte from Campania, seared courgettes, crispy speck, taleggio mousse, basil, organic oil.

Margherita DOP € 9

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana, pomodorini del piennolo, provola di bufala, parmigiano reggiano, pepe nero, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, fior di latte mozzarella from Campania, Piennolo cherry tomatoes, buffalo provolone, Parmesan cheese, black pepper, basil, organic oil.

La Colorata € 12

Mozzarella fior di latte, salmone affumicato, valeriana, scaglie di cioccolato fondente, scorza di arancia, stracciatella di bufala, olio bio.
- Mozzarella fior di latte, smoked salmon, valerian, dark chocolate flakes, orange peel, buffalo stracciatella, organic oil.

La Golosa € 11,5

Mozzarella fior di latte, zucchine scottate, mousse di avocado, pomodori secchi, noci, olio bio.
- Fior di latte mozzarella, seared courgettes, avocado mousse, dried tomatoes, walnuts, organic oil.

Puttanesca DOP € 11

Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli a pacchetelle, pomodorini del piennolo, capperi, olive taggiasche, acciughe, basilico, olio bio.
- San Marzano tomatoes, yellow pacchetelle tomatoes, piennolo tomatoes, capers, Taggiasca olives, anchovies, basil, organic oil.

Porcinella € 12,5

Mozzarella fior di latte campana, funghi porcini, guanciale, mousse di gorgonzola dolce, granella di nocciole, basilico, olio bio.
- Mozzarella fior di latte from Campania, porcini mushrooms, cheek lard, sweet gorgonzola mousse, chopped hazelnuts, basil, organic oil.

Coperto | *Covers* € 1,5 Altre Aggiunte | *Other Additions* € 1

PIZZE CLASSICHE | *GOURMET PIZZAS*

Marinara — € 5
Pomodoro San Marzano DOP, origano, aglio, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, oregano, garlic, basil, organic oil.

Margherita — € 6
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella fior di latte from Campania, basil, organic oil.

Wurstel e Patatine — € 8
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana, wurstel, patatine, olio bio, basilico.
- DOP San Marzano tomatoes, mozzarella fior di latte from Campania, wurstel, french fries, organic oil, basil.

Tonno e Cipolla — € 7,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte campana, tonno, cipolla, olio bio, basilico.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella fior di latte from Campania, tuna, onion, organic oil, basil.

4 Stagioni — € 8
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive, olio bio, basilico.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, ham, champignon mushrooms, artichokes, olives, organic oil, basil.

4 Formaggi — € 7,5
Mozzarella, gorgonzola, parmigiano, fontina, basilico, olio bio.
- Mozzarella, blue cheese, Parmesan, fontina cheese, basil, organic oil.

Prosciutto Cotto — € 7
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, cooked ham, basil, bio oil.

Maialona — € 8,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salame piccante, salsiccia, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, cooked ham, wurstel, spicy salami, sausage, basil, bio oil.

Diavola — € 7
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salame piccante,basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, spicy salami, basil, organic oil.

Vegetariana — € 8,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, melanzane grigliate, funghi champignon, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, courgettes, grilled aubergines, champignon mushrooms, basil, organic oil.

Cotto e Funghi — € 8
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico, olio bio.
- DOP San Marzano tomatoes, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, basil, organic oil.

Napoli — € 7,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, acciughe, capperi, origano, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, anchovies, capers, oregano, basil, organic oil.

Calzone Classico — € 8,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, ham, organic oil.

Calzone Vegetariano — € 8,5
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, zucchine, melanzane grigliate, funghi champignon, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, courgettes, grilled aubergines, champignon mushrooms, basil, organic oil.

Salsiccia — € 7
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, salsiccia, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, sausage, basil, organic oil.

Capricciosa — € 8
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere, basilico, olio bio.
- San Marzano DOP tomato, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, artichokes, black olives, basil, organic oil.

PIZZE FRITTE | *FRIED PIZZAS*

Pizza fritta napoletana — € 10
Ricotta di bufala, mozzarella fior di latte campana, salame Napoli, pepe nero, pomodoro, basilico.
- Buffalo ricotta, Mozzarella fior di latte from Campania, Napoli salami, black pepper, tomato, basil.

Pizza fritta classica — € 9
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, basilico.
- Tomato, mozzarella, cooked ham, basil.

Salsiccia e friarielli — € 10
Mozzarella fior di latte campana, salsiccia fresca, friarielli, provola affumicata di bufala.
- Mozzarella fior di latte from Campania, fresh sausage, broccoli, smoked buffalo cheese.

Pizza fritta con lampredotto — € 10
Lampredotto e salsa verde (versione aperta).
- Lampredotto and green sauce (open version).

- Senza lattosio - *lactose free* +1€
- Gluten Free +1€
- Vegan +1€

Aggiunte +2€

(burrata, stracciatella, prosciutto crudo, parmigiano, funghi porcini, bufala, salmone, guanciale).

Additional ingredients +2€

(burrata, stracciatella, Parma ham, parmesan, porcini mushrooms, buffalo mozzarella, salmon, cheek lard).

DOLCI | *DESSERT*

Dolce della casa (chiedi al personale) € 4,5
Homemade desserts | *Ask our staff*

Dolci senza glutine e senza lattosio € 5,5
(chiedi al personale)
Gluten Free and Lactose Free desserts
Ask our staff

BEVANDE | *DRINKS*

Birra alla spina bionda 0,2 cl € 3,5
Blonde draft beer 0,20 cl.

Birra alla spina rossa 0,2 cl € 3,5
Red draft beer 0,2 cl

Vino rosso al calice € 4
Glass of red

Aperol Spritz € 5
Aperol Spritz

Coca Cola alla spina 0,2 cl € 2,5
Draft Coca Cola 0,2 cl

Bibite in lattina € 3
Drinks in can

Amari e Grappe € 3,5
Bitters and Grappas

Birra alla spina bionda 0,4 cl € 5
Blonde draft beer 0,4 cl

Birra alla spina rossa 0,4 cl € 5
Red draft beer 0,4 cl

Vino bianco al calice € 4
Glass of white

Acqua Naturale/Frizzante 0,75cl € 2
Natural / Sparkling Water 0,75 cl

Coca Cola alla spina 0,4 cl € 4
Draft Coca Cola 0,4 cl

Caffè € 1,5
Coffee

Insieme Pizzeria Gourmet

Prepariamo il nostro impasto della pizza con farina macinata a pietra e lo lasciamo lievitare e maturare per 48 ore. Utilizziamo solo ingredienti e farine di alta qualità e abbiamo dedicato un reparto esclusivo per la preparazione dell'impasto della pizza senza glutine.

We prepare our pizza dough with stone ground flour and let it rise and ripen for 48 hours. We use only high quality ingredients and flours, dedicating an exclusive department for the preparation of the gluten-free pizza dough.

Info e contatti

Viale Corsica 38A - 50127 - Firenze

Tel **055 5272839** | Whatsapp **333 7953898**
Email **pizzeriainsiemegourmet@gmail.com**

Metodi di pagamento accettati | Payment methods accepted

BANCOMAT SpA mastercard VISA