



La Verace

PIZZERIA GOURMET E FRIGGITORIA

MENU'

La Verace

Pizzeria Gourmet e Friggitoria

Chi siamo

La Verace, con quella cartina geografica che antecede la scritta, nasce il 19 Ottobre 2020, in una piccola realtà d'asporto e consegna a domicilio e in un periodo storico particolarmente delicato.

Nasce con sacrificio da due giovani ragazzi: Rosario e Valentina, pieni di ambizioni e sogni nel cassetto da realizzare. Quello che vogliamo trasmettere con le nostre portate è l'amore e la passione che mettiamo ogni giorno in tutto quello che facciamo; il nostro obiettivo è quello di farvi degustare una leggerissima e digeribile pizza Verace mantenendo le tradizioni ed i sapori della nostra terra.

Rosario Panuccio, dal 2018 Master Istruttore della scuola "Verace Matura" è in costante crescita e aggiornamento per quanto riguarda impasti, maturazioni e lievitazioni.

I nostri impasti maturano dalle 48 alle 72 ore, con regolare controllo delle temperature. Scegliamo ogni giorno prodotti di altissima qualità e di origine controllata. Tutte le nostre pizze vengono condite con olio EVO, basilico e ciliegino di bufala previa disponibilità.

Grazie a voi, nel 2022 la Verace si ingrandisce dando la possibilità a tutti i clienti di mangiare le sue prelibatezze accomodati al tavolo.

Certi di soddisfare i vostri palati vi ringraziamo per la lettura e auguriamo a voi

Buon Appetito!!



TABELLA ALLERGENI

ai sensi del Reg. 1169 / 2011

Se sei allergico o intollerante a una o più sostanze, informa il nostro personale di sala, e ti indicheremo le preparazioni prive degli allergeni specifici.

Gli alimenti acquistati surgelati sono indicati con (*) fra gli ingredienti dei prodotti presenti

CROSTACEI



MOLLUSCHI



PESCE



GLUTINE



UOVA



LATTE



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SOIA



SESAMO



ARACHIDI



NOCI



CARNE



LUNCH BREAK

Insalatone fresche e fatte al momento con ingredienti di alta qualità

Possibilità di accompagnamento con focaccia semplice € 4.00

Insalata Sant'Elia 🌱 🍷 € 10.00
(lattughino, pomodorini, olive riviera, bocconcini di bufala, carote julienne, melanzane, mais)

Insalata Scilla e Cariddi 🌊 🍷 🍷 € 12.00
(songino, gamberetti*, polipo, patate lesse, pomodorini, scaglie di parmigiano)

Insalata Diamante 🍷 🍷 🍷 € 10.00
(lattughino, peperoni, cipolla di tropea, prosciutto cotto, noci, crema ai formaggi)

Insalata Fata Morgana 🍷 🍷 € 10.00
(rucola, tonno, cipolla di tropea, feta greca, cetrioli, olive riviera, glassa al balsamico)

CONTORNI:

patatine fritte* 🍷 € 5.00

insalata mista € 5.00



ASPETTANDO LA PIZZA...

Antipasto all'Italiana    

Salumi e formaggi della casa misti, parmigiana di melanzane, crocché, bruschette, olive, noci.

€ 20.00

Crocchette di patate gourmet:    

- Provola e melanzane al funghetto
- Mortadella, stracciatella e pistacchio
- Prosciutto crudo, bocconcini di bufala e pomodorino
- Con salsa al prezzemolo aromatizzata al limone e tentacolo di polpo scottato

€ 8.00

€ 9.00

€ 9.00

€ 14.00

Montanare Gourmet      

€ 12.00

- Mortadella, philadelphia e pistacchio
- Alici e pomodorino giallo del Piennolo
- Pesto, speck e grana
- Lardo, noci e miele

Frittatine di Pasta napoletane    

€5.00 pz



Preparate a mano ogni giorno, con ingredienti genuini e selezionati.

Crocanti fuori, cremose dentro: la vera tradizione partenopea in formato

“sfiziosità”. 100% FATTE IN CASA

Chiedi al personale di sala i gusti del giorno!




IN ALTERNATIVA ALLA PIZZA

Bresaola, rucola, grana e pomodorini  



€ 15.00

Caprese di bufala di Battipaglia DOP, basilico, origano 

€ 15.00

Crudo di Parma 18 mesi, bufala campana Dop e gnocco fritto   


€ 18.00

Polipo, patate e olive  

€ 12.00

Frittura di calamari Patagonia    

€ 15.00

Fritto misto Reale di pesce     

€ 20.00

Cocktail di gamberi e mela   

€ 12.00

LE SPECIALI

PIZZA IN PALA ALLA ROMANA

La nostra pizza in pala nasce da un'attenta ricerca sull'impasto e sulla cottura, con l'obiettivo di coniugare leggerezza, croccantezza e gusto autentico.

Prepariamo il nostro impasto con un metodo contemporaneo a lunga maturazione, idrato all'80% e con biga al 30%, per garantire un risultato altamente digeribile e fragrante.

Dopo una lievitazione lenta e naturale, la pala viene stesa a mano, condita con ingredienti di eccellenza e cotta per ottenere quella crosta dorata e croccante che la distingue.

È possibile ordinare:

- Una pala intera per una persona, oppure
- Una pala da condividere in due, con due gusti a scelta.

Scarpariello  

Pomodoro San Marzano, pomodorino del piennolo, pepe, basilico, scaglie di provolone del Monaco, olio EVO.

€15.00

Stracciata   

Mortadella di Bologna, stracciatella di bufala, crema e granella di pistacchio, basilico, olio EVO.

€20.00

Parma   

Crudo di Parma stagionato 24 mesi, pomodorini pachino, ciliegine di bufala, basilico, olio EVO.

€20.00

Cetara   

Chutney di cipolla caramellata, stracciatella di bufala, filetti di tonno di Cetara, basilico, olio EVO.

€20.00

LE GOURMET

A cura del Maestro Pizzaiolo Rosario Panuccio

Ruota di carro + €2.00

La Pruppariello     **NOVITÀ** € 20.00

Base crema di patate al pesto con patè d'olive, fior di latte d'agerola, insalatina di polpo, tentacolo intero di polpo alla piastra e straciatella di bufala DOP. basilico e olio aromatizzato al limone

La Gricia    € 15.00

Base Crema di Cacio, Fiore di latte d'Agerola, Guanciale di Norcia croccante, Pepe, spolverata di Pecorino romano, Basilico, Olio EVO

La Verace    € 13.00

fior di latte, d'agerola, carciofi alla brace, capicollo calabrese DOP, scaglie di provolone del monaco DOP, basilico, olio EVO

La Verace 2.0    € 16.00

base hummus di ceci, fior di latte d'agerola, capocollo calabrese DOP, pomodori secchi calabresi IGP, scaglie di provolone del Monaco, basilico, olio EVO

Nonna Peppina     € 12.00

ragù di vitello, fior di latte d'agerola, noci, grana padano, basilico, olio EVO

Mortazza     € 15.00

fior di latte d'agerola, mortadella bologna DOP, burratina pugliese DOP, crema di pistacchio di bronte, granello di pistacchio, basilico, olio EVO

Genovese    € 15.00

fior di latte d'agerola, pesto alla genovese, pancetta croccante, pomodorini gialli e rossi del piennolo, burratina pugliese DOP basilico olio EVO

Norvegese    € 15.00

crema di zucchine, fior di latte d'agerola, salmone norvegese affumicato, straciatella pugliese DOP, scaglie di mandorla, basilico, olio EVO

Puglia     € 16.00


base hummus di ceci, fior di latte d'agerola, speck del Trentino, tarallo Pugliese sbriciolato, burratina Pugliese DOP, basilico, olio EVO

Mazara del Vallo     € 20.00

crema di zucchine, fior di latte d'agerola, cruditè di gamberi rossi di mazara*, burratina pugliese DOP, basilico, olio EVO

Crispy    € 15.00

base fior di latte d'agerola, provola d'agerola, bacon croccante, crocchè di patate nostrane, basilico, olio EVO

La Calabrisella    € 15.00

base vellutata di peperoni, fior di latte d'agerola, salsiccia di suino, nduja di spilinga, chutney di cipolle caramellate, basilico, olio EVO

Nerano    € 15.00

base crema di zucchine, fior di latte d'agerola, bacon croccante, zucchine alla scapece, scaglie di provolone del Monaco, basilico, olio EVO

Penelope     € 20.00

base crema Cacio e Pepe, fior di latte d'agerola, tartare di scampo di Mazara del Vallo, Cruditè di scampo in Bellavista, scorza di limone di Sorrento, basilico, olio EVO

LE PIZZE

Le Tradizionali

Ruota di carro + €2.00

Marinara  € 6.00
pomodoro s. marzano, aglio, origano, basilico, olio EVO

Margherita   € 7.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, basilico, olio EVO

Prosciutto    € 8.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, basilico, olio EVO

Napoli    € 8.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, alici di cetara, origano, basilico, olio EVO

Siciliana   € 8.00
pomodoro s. marzano, capperi, olive riviera, alici di cetara, origano, basilico, olio EVO




Prosciutto e funghi    € 8.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, funghi*, basilico, olio EVO



Capricciosa    € 9.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, funghi*, carciofi, olive riviera, basilico, olio EVO




4 stagioni    € 8.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, funghi*, carciofi, pomodorino pachino, basilico, olio EVO

Americana     € 8.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, wurstel, patatine*, basilico, olio EVO




Tropea   € 8.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, cipolla rossa di tropea, basilico, olio EVO

Tonno e cipolle    € 8.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, tonno, cipolle rosse di tropea, basilico, olio EVO

4 formaggi   € 9.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, grana padano, gorgonzola, provola, basilico, olio EVO

Calamari     € 11.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, calamari fritti*, basilico, olio EVO

Frutti di mare      € 11.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, frutti di mare*, scampo*, basilico, olio EVO

Diavola    € 8.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, salamino piccante, olive di riviera, basilico, olio EVO

LE PIZZE

Le Tradizionali

Ruota di carro + €2.00

- Contadina**    € 8.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, melanzane, zucchine, peperoni, basilico, olio EVO
- Bomba**    € 9.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, salsiccia, peperoni, nduja di spilinga, olive riviera, basilico, olio EVO
- Bufalina**   € 11.00
pomodoro s. marzano, bufala di battipaglia, pomodorino pachino, origano, basilico, olio EVO
- Bagnarota**   € 9.00
pomodoro s. marzano, olive riviera, cipolle rosse di tropea, alici di cetara, origano, basilico, olio EVO
- Campana**    € 9.50
fior di latte d'agerola, salsiccia, friarielli napoletani, basilico, olio EVO
- Sfiziosa**    € 9.00
fior di latte d'agerola, pancetta croccante, provola d'agerola, patate lesse, basilico, olio EVO
- Delizia**     € 10.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, zucchine, gamberetti*, basilico, olio EVO
- Valtellina**    € 11.00
fior di latte d'agerola, rucola, bresaola, pomodorino pachino, scaglie di grana, basilico, olio EVO
- A modo mio**    € 11.00
fior di latte d'agerola, rucola, prosciutto crudo di parma 18 mesi, pomodorino datterino, bufala di battipaglia, basilico, olio EVO
- Calzone normale**    € 8.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, basilico, olio EVO
- Calzone farcito**    € 9.50
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, prosciutto cotto, funghi*, carciofi, olive, basilico, olio EVO
- Calzone calabrone**     € 9.00
pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, salamino piccante, nduja di spilinga, basilico, olio EVO
- Piennolo**    € 12.00
fior di latte d'agerola, pomodorini gialli e rossi del piennolo, bufala di battipaglia, alici di cetara, origano, basilico, olio EVO
- Norma**    € 10.00
pomodoro, fior di latte d'agerola, melanzane, ricotta salata zappalà, basilico, olio EVO

LE FOCACCE

Focaccia estiva 🍷 🍷 🍷

gamberetti*, rucola, pomodorino datterino, bufala di battipaglia, basilico, olio EVO

€ 9.00

Focaccia tricolore 🍷 🍷

rucola, pomodoro datterino, bufala di battipaglia, basilico, olio EVO

€ 8.50

Focaccia vegetariana 🍷 🍷

melanzane, zucchine, peperoni, cipolla rossa di tropea, basilico, olio EVO

€ 9.00

PIZZE E CALZONI FRITTI

Calzone fritto margherita 🍷 🍷 🍷

pomodoro s. marzano, fior di latte d'agerola, basilico

€ 7.00

Calzone fritto classico 🍷 🍷 🍷

pomodoro s. marzano, ricotta dei monti lattari, prosciutto cotto, basilico

€ 8.50

Calzone fritto salsiccia e friarielli 🍷 🍷 🍷 🍷

fior di latte d'agerola, salsiccia, friarielli, basilico

€ 9.00

Calzone fritto pistacchioso 🍷 🍷 🍷 🍷

fior di latte d'agerola, mortadella, provolad'agerola, granella di pistacchio, crema di pistacchio

€ 10.00

Calzone fritto napoli 🍷 🍷 🍷

pomodoro, ricotta dei monti lattari, salame dolce napoli, pepe nero

€ 8.50

Cosacca 🍷 🍷 🍷

montanara frita e poi passata in forno, pomodoro, aglio, grana padano, basilico

€ 9.00

Stracciatella e Friarielli 🍷 🍷 🍷

montanara frita e poi passata in forno, pomodorini gialli del piennolo, friarielli, stracciatella, olive taggiasche, basilico

€ 13.00

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante 0,75L	€ 2.00
Coca cola	€ 3.00
Coca Cola zero	€ 3.00
Sprite	€ 3.00
Fanta	€ 3.00
Birra Ichnusa alla spina piccola	€ 3.00
Birra Ichnusa alla spina grande	€ 5.00
Birra Ichnusa non filtrata alla spina piccola	€ 3.50
Birra Ichnusa non filtrata alla spina grande	€ 6.00
Birra Moretti Rossa piccola	€ 3.50
Birra Moretti Rossa grande	€ 6.00
VINO SFUSO:	
- un quarto	€ 3.00
- mezzo litro	€ 5.50
- un litro	€ 10.50
Caffè	€ 1.00
Caffè decaffeinato, orzo, ginseng, corretto, macchiato	€ 1.50
Amari	€ 3.50
Grappa	€ 4.00
Calice di Zibibbo siciliano	€ 4.00
Dolci della casa   	€ 6.00
Coperto	€ 2.50



La Verace

PIZZERIA GOURMET E FRIGGITORIA

Corso Vercelli, 2
Borgosesia 13011 (VC)
Tel. 0163 293122



www.pizzerialaverace.com