



LA COLONNA

— L'AMALFITANO —

RISTORANTE • PIZZERIA

DAL
1986

Benvenuti

Dal 1986 vi accogliamo con la passione della tradizione amalfitana,
portando in tavola ingredienti selezionati, autenticità e ospitalità.

Ogni piatto nasce dal desiderio di farvi sentire a casa,
tra i profumi del mare e i sapori genuini della nostra terra.

*Vi auguriamo di vivere un'esperienza autentica,
fatta di sapori, tradizione e convivialità.*

Famiglia Vitello

CERESE DI BORGO VIRGILIO (MN)



TEL. 0376 280871



CELL. 371 4834604



MAIL

NEWCORISTORANTE@GMAIL.COM

PIZZE

TRADIZIONALI

Le nostre pizze sono preparate con impasto a lunga lievitazione, pomodoro, mozzarella di fior di latte selezionata, basilico fresco e olio extravergine di oliva, salvo diversa indicazione.

MARGHERITA	pomodoro, mozzarella, basilico fresco Allergeni: ①, ⑦	€ 8,00
PROSCIUTTO COTTO	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Allergeni: ①, ⑦	€ 10,00
SALAMINO PICCANTE	pomodoro, mozzarella, salamino piccante Allergeni: ①, ⑦	€ 10,00
TONNO E CIPOLLE	pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa Allergeni: ①, ④, ⑦	€ 10,00
MANTOVANA	pomodoro, mozzarella, salsiccia mantovana, pesto Allergeni: ①, ⑦, ⑧	€ 10,00
PIZZA PATATINA FRITTA	pomodoro, mozzarella, patatine fritte Allergeni: ①, ⑦	€ 9,00
WÜRSTEL	pomodoro, mozzarella, wurstel Allergeni: ①, ⑦	€ 9,00
CAPRICCIOSA	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive Allergeni: ①, ⑦	€ 11,00
ORTOLANA	pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni Allergeni: ①, ⑦	€ 11,00
NEW STRACCHINO E RUCOLA	pomodorini, stracchino, mozzarella, rucola Allergeni: ①, ⑦	€ 11,00
SPECK E GORGONZOLA	pomodoro, mozzarella, speck, gorgonzola Allergeni: ①, ⑦	€ 13,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA	pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma Allergeni: ①, ⑦	€ 13,00
SPECK, PORCINI E GRANA	pomodoro, mozzarella, speck, funghi porcini, grana padano D.O.P. Allergeni: ①, ⑦	€ 15,00
PROSCIUTTO CRUDO E STRACCIATELLA	pomodoro, prosciutto crudo di Parma, stracciatella di latte Allergeni: ①, ⑦	€ 15,00
PIZZA DELLA CASA (DAL 1986)	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, wurstel, salsiccia, cipolla Allergeni: ①, ⑦	€ 15,00



RUOTA DI CARRO

DIAMETRO 38–40 CM CIRCA

SUPPLEMENTO € 3,00



AGGIUNTE EXTRA

PERSONALIZZA LA TUA PIZZA

Ogni aggiunta richiesta comporta il relativo supplemento. In presenza di più aggiunte e/o del formato Ruota di Carro, i supplementi si sommano al prezzo della pizza.

AGGIUNTE DA € 1,50 A € 5,00
in base all'ingrediente richiesto.



INFORMAZIONE PER LA GENTILE CLIENTELA
Non prepariamo pizze senza glutine e senza lattosio.

Dal 1986 prepariamo la pizza secondo la tradizione napoletana, con ingredienti selezionati e passione per la qualità.

LE NOSTRE PIZZE DEDICATE AL MARE

- 1 TONNO DI CETARA**
Pomodoro, fior di latte, tonno di Cetara, cipolla rossa.
Allergeni: ① ④ ⑦ € 18,00
- 2 ALICI DI CETARA**
Pomodoro, fior di latte, alici di Cetara, origano.
Allergeni: ① ④ ⑦ € 18,00
- 3 GAMBERI E ZUCCHINE**
Fior di latte, gamberi, zucchine julienne.
Allergeni: ① ② ⑦ € 18,00
- 4 FRUTTI DI MARE**
Pomodoro, cozze, vongole, calamari, gamberi.
Allergeni: ① ② ④ ⑦ ⑭ € 18,00
- 5 FRITTO CALAMARI E GAMBERI**
Pomodoro, mozzarella, calamari fritti, gamberi fritti.
Allergeni: ① ② ④ ⑦ ⑭ € 18,00
- 6 SALMONE E RUCOLA**
Fior di latte, salmone affumicato, rucola.
Allergeni: ① ④ ⑦ € 18,00
- 7 POLPO AMALFITANO** NOVITÀ
Fior di latte, polpo* grigliato, crema di patate, pomodorini, olive, olio EVO.
Allergeni: ① ④ ⑦ ⑭ € 20,00
- 8 MARE E MONTI**
Fior di latte, calamari, gamberi, olive, porcini.
Allergeni: ① ② ④ ⑦ € 20,00
- 9 AMALFITANA DI MARE**
Pomodoro, tonno, alici di Cetara, burrata fuori cottura.
Allergeni: ① ④ ⑦ € 20,00

Il tonno e le alici di Cetara vengono aggiunti fuori cottura per preservare il gusto e la qualità.

LE NOSTRE PIZZE DI MARE
NON SONO PREVISTE AGGIUNTE.

DIAMETRO 38-40 CM CIRCA
SUPPLEMENTO
€ 5,00

① Glutine ② Crostacei ④ Latte e derivati (lattosio) ⑦ Pesce ⑭ Molluschi

I prodotti contrassegnati con () possono essere surgelati all'origine.*

LE NOSTRE PIZZE PARTENOPEE

FRIARIELLI E SALSICCIA

Mozzarella, friarielli napoletani, salsiccia.

Allergeni: ① ⑦

€ 11,00

PIZZA CROCCHÈ

Mozzarella, prosciutto cotto, croccchè di patate.

Allergeni: ① ③ ⑦

€ 11,00

PIZZA MIMOSA NOVITÀ

Mozzarella, panna, prosciutto cotto, mais.

Allergeni: ① ⑦

€ 11,00

SPACCA NAPOLI (TRE GUSTI)

Melanzane a funghetti e mozzarella, pomodorini e scamorza, friarielli e salsiccia e mozzarella.

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

POLPETTE IN SALSA E PECORINO

Polpette al sugo, mozzarella, pecorino romano.

Allergeni: ① ③ ⑦

€ 13,00

MELANZANE A FUNGHETTI

Melanzane a dadini fritte e spadellate con pomodorini, mozzarella, grana padano.

Allergeni: ① ⑦

€ 13,00

NAPOLI ANTICA

Pomodoro, aglio, origano, alici, capperi, olive.

Allergeni: ① ④ ⑦

€ 13,00

NERANO

Mozzarella, zucchine fritte, provolone del Monaco.

Allergeni: ① ⑦

€ 13,00

PANUOZZO SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli napoletani, provola, mozzarella.

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

PANUOZZO MELANZANE E SALSICCIA

Melanzane a funghetti, salsiccia, provola, mozzarella.

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

PANUOZZO PORCHETTA

Porchetta di maiale, mozzarella.

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

CALZONE CLASSICO

Prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella.

Allergeni: ① ⑦

€ 10,00

CALZONE FRITTO

Ricotta, salame, prosciutto cotto, pomodoro, grana padano, pepe.

Allergeni: ① ③ ⑦

€ 12,00

CALZONE CON SCAROLA

Scarola napoletana saltata, mozzarella, olive, capperi.

Allergeni: ① ⑦

€ 12,00



LE AGGIUNTE PREVISTE PER QUESTA PAGINA:

Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, scamorza, burrata.

Supplemento da € 1,50 a € 5,00.

DIAMETRO 38-40 CM CIRCA

SUPPLEMENTO

€ 3,00

① Glutine ② Crostacei ③ Uova ④ Pesce ⑦ Latte e derivati (lattosio)

I prodotti contrassegnati con (*) possono essere surgelati

PIZZE SPECIALI

*Pizza artigianale, impasto a lunga lievitazione
e ingredienti selezionati.*

La tradizione napoletana dal 1986.

MOZZARELLA DI
BUFALA CAMPANA DOP
*Selezionata nelle "Fiane del Sele,
tra Battipaglia e Paestum.*

LE SPECIALITÀ DELL'AMALFITANO

★ LA VERACE

pomodoro, basilico,
Mozzarella di Latte di Bufala Campana DOP

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

LA BURRATA

pomodorini, rucola,
burrata di bufala

Allergeni: ① ⑦

€ 16,00

★ VOGLIA DI BUFALA

pomodorini, basilico fresco,
Mozzarella di Latte di Bufala Campana DOP
intera da 250 g.

servita fuori cottura con olio extravergine di oliva

Allergeni: ① ⑦

€ 18,00

BUFALA POMODORINI E RUCOLA

pomodorini, basilico,
Mozzarella di Latte di Bufala Campana DOP, rucola

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

LA BUSTINA

pomodorini, speck, rucola,
Mozzarella di Latte di Bufala Campana DOP,
grana padano dop

Allergeni: ① ⑦

€ 16,00

LA PROVOLA E PEPE

basilico, fior di latte, provola affumicata,
grana padano dop, pepe

Allergeni: ① ⑦

€ 14,00

★ REGGINELLA

pomodorini, mozzarella, mozzarella di bufala

Allergeni: ① ⑦

€ 14,00

PIZZE BIANCHE

VIRGILIO

fior di latte, crema di zucca,
salamella mantovana, grana padano dop

Allergeni: ① ⑦

€ 12,00

4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, provola, taleggio

Allergeni: ① ⑦ ⑧

€ 12,00

GOURMET ★ PIZZE BIANCHE

MORTADELLA E PISTACCHIO

mortadella, burrata,
mozzarella, pistacchio

Allergeni: ① ⑦ ⑧

€ 16,00

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

bresaola, rucola, fior di latte,
grana padano dop

Allergeni: ① ⑦

€ 16,00

PANCETTA, PROVOLA E FUNGHI

pancetta, funghi, provola affumicata
di Agerola, fior di latte

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

TALEGGIO, POMODORINI E ZUCCHINE

taleggio, pomodorini, zucchine, fior di latte

Allergeni: ① ⑦

€ 15,00

LA MONTANARA

salsiccia, funghi porcini, fior di latte

Allergeni: ① ⑦

€ 16,00

CARBONARA

fior di latte, guanciale croccante,
tuorlo d'uovo, pecorino romano

Allergeni: ① ③ ⑦

€ 15,00

PORCINI E OLIO TARTUFATO

fior di latte, funghi porcini,
olio tartufato

Allergeni: ① ⑦

€ 16,00

SAPORITA

pomodorini, rucola, mozzarella,
grana padano dop, scaglie di parmigiano, olio evo

Allergeni: ① ⑦

€ 14,00

ZOLA E NOCI

mozzarella, gorgonzola, noci

Allergeni: ① ⑦ ⑧

€ 14,00



AGGIUNTE PREVISTE PER QUESTA PAGINA:

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo,
speck, salamino piccante.

Supplemento da € 1,50 a € 5,00.



DIAMETRO 38-40 CM CIRCA

SUPPLEMENTO

€ 3,00



INFORMAZIONI PER LA GENTILE CLIENTELA

Non prepariamo pizze senza glutine e senza lattosio.

① Glutine

② Crostacei

③ Uova

④ Pesce

⑦ Latte e derivati (lattosio)

⑧ Frutta a guscio

*Dal 1986 prepariamo la pizza secondo la tradizione napoletana,
con ingredienti selezionati e passione per la qualità.*

LA PIZZA LUNGA UN METRO

LA VERA PIZZA NAPOLETANA, LUNGA, GENEROSA E IRRESISTIBILE.
PER CONDIVIDERE IL PIACERE DI STARE INSIEME.

LUNGHEZZA 1 METRO CIRCA



→ SCELTA DALLE →
PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA € 25,00
2 GUSTI € 30,00
3 GUSTI € 35,00



→ SCELTA DALLE →
PIZZE SPECIALI

2 o 3 GUSTI € 45,00



→ SCELTA DALLE →
PIZZE PARTENOPEE

2 GUSTI € 35,00
3 GUSTI € 40,00



→ SCELTA DALLE →
PIZZE DI MARE

2 o 3 GUSTI € 60,00

→ AGGIUNTE EXTRA →

*Eventuali aggiunte o variazioni richieste comportano il relativo supplemento
e **modificano il prezzo esposto.***



OFFERTA RISERVATA AL SERVIZIO AL TAVOLO

→ Per ogni **PIZZA AL METRO** ordinata, →

1 LITRO A SCELTA TRA
COCA-COLA, BIRRA o VINO

→ **SCONTO DEL 50%** →



LE NOSTRE PIZZE SONO PREPARATE CON IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE,
FARINE SELEZIONATE, POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA DI FIOR DI LATTE,
BASILICO FRESCO E OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.

→ LA QUALITÀ E LA TRADIZIONE, METRO DOPO METRO. →

LE NOSTRE BEVANDE

★ **BIRRE ALLA SPINA**

CASTELLO

0,20 l € 3,00

0,40 l € 5,00

ICHNUSA

0,20 l € 3,50

0,40 l € 6,00

FRANZISKANER WEISS

0,30 l € 4,00

0,50 l € 6,50



VINO DELLA CASA ALLA SPINA

Bianco • Rosso • Rosé

1 litro € 12,00

½ litro € 6,00

¼ litro € 3,00

Cantine di Gambellara

- Bianco Frizzante Talis
- Rosso Frizzante Brioso

Cantine Vigne Verdi

- Rosé Rabosello



BRAMA

BIRRA AGRICOLA MANTOVANA

*Birra agricola artigianale mantovana
prodotta con ingredienti selezionati
e passione per la qualità.*



MANTO - LAGER

Birra chiara, fresca e scorrevole,
con note di cereale e un finale
delicatamente luppolato.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



RIO - BLANCHE

Birra di frumento morbida
e aromatica, con eleganti
sentori agrumati e speziati.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



LOTO - DUBBEL

Birra ambrata d'ispirazione belga,
ricca di note di malto, caramello
e frutta matura.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



NIVOLA - IPA

Birra intensamente luppolata,
con profumi agrumati
e finale persistente.

Bottiglia 0,50 l € 8,00



BEVANDE

Acqua Naturale o Frizzante 0,70 l € 3,00

Coca-Cola 33 cl € 3,50

Coca-Cola Zero 33 cl € 3,50

Fanta 33 cl € 3,50

Sprite 33 cl € 3,50

Lemonsoda 33 cl € 3,50

Tè Pesca 33 cl € 3,50

Tè Limone 33 cl € 3,50

★ **BIRRE IN BOTTIGLIA**

Castello Senza Glutine 33 cl € 6,00

*Birra lager senza glutine,
dal gusto pieno e bilanciato.*

Lefte Rossa 33 cl € 5,00

*Birra belga ambrata,
dal sapore maltato e avvolgente.*

Corona Zero 33 cl € 6,00

*Birra analcolica, fresca e dissetante,
dal gusto equilibrato.*

Pedavena 66 cl € 6,00

*Birra chiara italiana,
dal gusto pieno e armonico.*

CAFFETTERIA E DISTILLATI

CAFFETTERIA

Espresso	€ 1,50
Espresso Decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'Orzo	€ 1,50
Ginseng	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,80
Caffè Corretto	€ 2,00
Caffè con Panna	€ 1,80
Caffè Americano	€ 1,80

AMARI

Amaro Averna	€ 4,00
Amaro Lucano	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Amaro Ramazzotti	€ 4,00
Amaro Sibona	€ 4,00
Amaro Villa Zarri	€ 4,00
Baileys	€ 4,00
Branca Menta	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Cointreau	€ 4,00
Disaronno	€ 4,00
Fernet Branca	€ 4,00
Grand Marnier	€ 4,00
Jefferson	€ 4,00
Liquirizia	€ 4,00
Limoncello di Amalfi	€ 4,00
Molinari Sambuca	€ 4,00
Nocino Frà Amedeo	€ 4,00
Petrus Boonekamp	€ 4,00
S. Marzano Borsci	€ 4,00
Unicum	€ 4,00

GRAPPE

Sibona Moscato	€ 6,00
Sibona Uve di Langa	€ 6,00
Sibona La Grappa di Barbaresco	€ 6,00
Sibona Grappa Riserva Botti da Porto	€ 7,00

WHISKY

J&B Rare	€ 8,00
Johnnie Walker Black Label	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 8,00
Chivas Regal 12	€ 8,00
Pig's Nose	€ 8,00
Sheep Dip	€ 8,00
Blackadder Peat Reek	€ 8,00
Laphroaig 10	€ 10,00
Lagavulin 8	€ 10,00

BRANDY E COGNAC

Vecchia Romagna Etichetta Nera	€ 6,00
Stravecchio Branca	€ 6,00
Hennessy V.S	€ 8,00
Cardenal Mendoza	€ 8,00
Guardia Cantón	€ 8,00
Armagnac	€ 10,00

RUM

Havana Club 3 Años	€ 4,00
Pampero Añejo Especial	€ 4,00
Ron Zacapa 23	€ 10,00

GIN

Bickens London Dry Gin	€ 4,00
Hendrick's Gin	€ 5,00

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

1



CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Grano, segale, orzo, avena,
farro, kamut e derivati.

2



CROSTACEI

Crostacei e prodotti a base
di crostacei.

3



UOVA

Uova e prodotti
a base di uova.

4



PESCE

Pesce e prodotti
a base di pesce.

5



ARACHIDI

Arachidi e prodotti
a base di arachidi.

6



SOIA

Soia e prodotti
a base di soia.

7



LATTE

Latte e prodotti a base di latte
(incluso lattosio).

8



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci (comuni,
regia, di acagiù, pecan, del Brasile,
pistacchi, macadamia, noci del
Queensland) e prodotti derivati.

9



SEDANO

Sedano e prodotti
a base di sedano.

10



SENAPE

Senape e prodotti
a base di senape.

11



SEMI DI SESAMO

Semi di sesamo e prodotti
a base di semi di sesamo.

12



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

In concentrazioni superiori a
10 mg/kg o 10 mg/litro in termini
di SO₂ totale.

13



LUPINI

Lupini e prodotti
a base di lupini.

14



MOLLUSCHI

Molluschi e prodotti
a base di molluschi.



INFORMAZIONI

Per qualsiasi informazione su allergeni, ingredienti o preparazioni,
il nostro personale è a completa disposizione.