

CAFFETTERIA/DIGESTIVI

CAFFETTERIA

Caffè, caffè d'orzo e decaffeinato	€ 1,40
Caffè macchiato ⁷	€ 1,50
Caffè corretto	€ 1,80
Caffè americano	€ 1,40
Ginseng	€ 1,60
Cappuccino	€ 1,60
Latte macchiato ⁷	€ 2,00
The, Camomilla	€ 2,50

DIGESTIVI

Amari, liquori, grappe tradizionali, liquori freddi	€ 3,50
---	--------

AFTER DINNER

Whisky, Rum, Grappe ricercate	€ 5,30
-------------------------------	--------

(Vi invitiamo a consultare il menù dedicato per scoprire la nostra selezione)

DOLCI

Meringata ⁷	€ 4,50
Tartufo ⁷	€ 3,80
Tartufo Affogato ⁷	€ 4,80
Sorbetto della casa ⁷ (gelato al limone e liquore alla liquirizia)	€ 4,00
Sorbetto al frutto della passione con menta fresca	€ 3,50
Tiramisù fatto in casa (Se disponibile) ^{3,7}	€ 5,00
DOLCI DELLA SETTIMANA	
Scopri le nostre Monoporzioni!	€ 5,00

AGGIUNTE

Affettati, bufala, gamberetti, salmone, sfilacci	€ 2,70
Altre aggiunte, porcini, chiodini	€ 1,80
Abbondanze	€ 1,00
Pizza Baby	€ -0,70
Aggiunta di prodotti freschi di stagione	€ 3,00
Coperto	€ 2,90
Scatola per l'asporto	€ 0,30

LA NOSTRA FILIERA



LISTA DEGLI ALLERGENI

Per via degli ingredienti utilizzati per la preparazione base, tutte le nostre pizze contengono glutine (1) e latte e derivati (7)

GLUTINE - 1
(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2
(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3
(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4
(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5
(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6
(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7
(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8
(mandorle, nocciola, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9
(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10
(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11
(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12
(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14
(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

*Gli ingredienti che presentano l'asterisco, possono essere congelati



PIZZERIA MESSICANO DA ASPORTO
Ordina comodamente da casa tua quando vuoi!
Prenotazioni aperte TUTTI I GIORNI 24h solo
messaggi +39 320 775 1333 (Whatsapp)



APERITIVI E BIBITE

APERITIVI ALCOLICI IN BICCHIERE

Spritz Bianco	€ 2,80
Spritz (Campari/Aperol/Cynar)	€ 3,50
Gin Tonic	€ 8,00
Americano (Campari/Martini rosso/Soda)	€ 6,00
Americano Total Martini (Martini Bitter/Martini Rosso/Soda)	€ 6,00

APERITIVI IN BOTTIGLIA cl. 10

Gingerino, Crodino con vino	€ 3,00
--------------------------------	--------

VINERIA

Alcuni vini potrebbero contenere tracce di solfiti e anidride solforosa¹²

Prosecco Spumante DOC (al Calice)

Bosco del Cornèr Malbec IGT: bicchiere di vino rotondo morbido, ottimo anche fuori pasto.

Bosco del Cornèr Manzoni Bianco Doc: profumo fragrante ed elegante di fiori bianchi, dal gusto saporito e persistente.

San Osvaldo Lison: dal profumo fresco e persistente, piacevolmente aromatico con sentori di mandorla, mela e frutta esotica.

Serafini & Vidotto Pino Nero giovane: conquista per la sua semplicità e per l'invitante fresco bouquet di piccoli frutti rossi

Raboso Malanotte: eccellenza trevigiana dal profumo e sapore austero di marasca, more e spezie nostrane.

Moscato Fior d'Arancio spumante DOCG: spumante dei Colli Euganei dal raffinato gusto dolce aromatico e

Calice Quartino Bottiglia

€ 2,80

€ 2,70 € 5,00 € 12,00

€ 2,70 € 5,00 € 12,00

€ 2,70 € 5,00 € 12,00

€ 4,00 € 22,00

€ 4,00 € 20,00

€ 15,00

BIRRERIA

KROMBACHER PILS cl. 25 (Spina) € 3,30

KROMBACHER PILS cl. 50 (Spina) € 6,00

KROMBACHER non filtrata cl. 25 (Spina) € 3,50

KROMBACHER non filtrata cl. 50 (Spina) € 6,30

ROSSA CASTELLO (La Rubina) cl. 25 (Spina) € 3,50

ROSSA CASTELLO (La Rubina) cl. 50 (Spina) € 6,30

SUPER 8 IPA cl. 25 (Spina) € 3,50

SUPER 8 IPA cl. 50 (Spina) € 6,30

BIRRA BLANCHE DE LIEGI 33cl. 5,5 ° vol - € 4,70 (Bottiglia)

La birra "blanche" fresca, speziata, estiva. Di color oro velato, all'infatto ha note di Coriandolo e arancia amara. L'attacco è rinfrescante con ottime sensazioni agrumate e speziate, il finale è leggermente acidulo e richiama la bevuta

BIRRA NORDBRAU WAISS 50cl. 4,5 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

Birra artigianale irlandese eccentrica e fuori dal comune. Si mescolano note perfettamente agrumate dei luppoli Summit e Chinook e sentori tostati del malto Munich. Pale Ale originale dal carattere molto luppolato e con un finale rotondo malgrado la bassa alcolicità.

BIRRA HACKER PSCHORR MÜNCHNER HELL 50 cl. 5 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

La più classica delle bavarese, una garanzia di estrema bevibilità, aroma fresco e delicato di luppolo con note più dolci, sentori di malto, lievito (crosta di pane) e un delicato amaro nel finale.

BIRRA HACKER PSCHORR MÜNCHNER KELLERBIER 50cl. 4,9 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

Copo pieno e sapore deciso, alla vista appare dorato carico con lieve velatura. Note olfattive fruttate, di caramello e miele.

Tipicamente "Rustica" con note di malto ma allo stesso tempo morbida e leggermente dolce.

BIRRA DOLOMITI SUPERIOR ANALCOLICA 33cl. 0,5 ° vol - € 3,70 (Bottiglia)

La Birra Superior Analcolica ricrea il gusto della birra Superior senza creare l'effetto inebriante dell'alcol. Consumata e adatta ad esempio quando ci si mette alla guida (viene definita molte volte come "drive beer"). La Birra Superior analcolica ha un tasso alcolico inferiore a 0,5% vol.

BIRRA HACKER PSCHORR DUNKEL 50 cl. 5 ° vol - € 5,20 (Bottiglia)

È una birra scura a bassa fermentazione con delle sfumature di malto torrefatto e profumo di spezie. L'aroma è ricco e rotondo, birra perfetta per accompagnare piatti ricchi come salumi ed insaccati tradizionali.

PIZZE TRADIZIONALI

MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano	€ 5,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella	€ 6,20
BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala	€ 9,00
ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 8,50
PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,00
FUNGHI pomodoro, mozzarella, champignon	€ 8,00
CHIODINI pomodoro, mozzarella, chiodini	€ 8,00
PORCINI pomodoro, mozzarella, porcini	€ 8,00
MISTO BOSCO pomodoro, mozzarella, porcini, chiodini, champignon	€ 9,50
FORMAGGI pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, asiago, grana ⁷	€ 9,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,00
VIENNESE pomodoro, mozzarella, würstel	€ 8,00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 8,00
GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, gorgonzola ⁷	€ 8,00
TONNO pomodoro, mozzarella, tonno	€ 8,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 8,70
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon	€ 8,70
CAPRICIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofo	€ 9,20
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, carciofi, olive greche DOP	€ 9,20
RICOTTA E SPINACI pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, spinaci* ⁷	€ 8,20

PIZZE AI SALUMI

CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Maiella invecchiato 20 mesi	€ 10,00
PORCHETTA pomodoro, mozzarella, porchetta	€ 9,50
SPECK pomodoro, mozzarella, speck	€ 8,80
PANCETTA pomodoro, mozzarella, pancetta	€ 8,50
SOPRESSA pomodoro, mozzarella, sopressa	€ 8,40
BRESAOLA pomodoro, mozzarella, bresaola	€ 9,50
SFILACCI pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo	€ 9,20
SPIANATA CALABRA pomodoro, mozzarella, spianata calabria	€ 8,50
CRUDO E RUCOLA pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Maiella invecchiato 20 mesi, rucola	€ 10,50
CONTADINA pomodoro, mozzarella, cipolla, sopressa	€ 9,20
CARBONARA pomodoro, mozzarella, uova, pancetta, grana a scaglie ^{3,7}	€ 9,50
TIROLESE pomodoro, mozzarella, würstel, speck	€ 9,50
GORGOSPECK pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck ⁷	€ 9,50
CHIODINI E SOPRESSA pomodoro, mozzarella, chiodini, sopressa	€ 9,50
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie ⁷	€ 10,50
AMATRICIANA pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, pomodorini, ricotta affumicata ⁷	€ 9,50
ZUCCHINE NOCI PORCHETTA pomodoro, mozzarella, zucchine, noci, porchetta ^{7,8}	€ 9,80

PIZZE VEGETARIANE

MAIS pomodoro, mozzarella, mais	€ 7,50
RUCOLA pomodoro, mozzarella, rucola	€ 8,00
CARCIOFI pomodoro, mozzarella, carciofi	€ 8,90
PUGLIESE pomodoro, mozzarella, cipolla	€ 8,50
ASPARAGI pomodoro, mozzarella, asparagi	€ 8,50
PATATE pomodoro, mozzarella, patate*	€ 8,00
PATATE AL ROSMARINO pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino	€ 8,50
POMODORI SECCHI pomodoro, mozzarella, pomodori secchi	€ 8,50
PRIMAVERA pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, basilico	€ 8,50
PEPERONI pomodoro, mozzarella, peperoni	€ 8,50
MELANZANE pomodoro, mozzarella, melanzane	€ 8,50
ZUCCHINE pomodoro, mozzarella, zucchine	€ 8,50
RADICCHIO pomodoro, mozzarella, radicchio di Treviso (in stagione)	€ 9,50
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura	€ 9,00
VERDURE pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, spinaci	€ 9,70
ESTATE pomodoro, pomodorini, rucola, bufala a crudo	€ 10,50
TONNO MAIS POMODORINI pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, mais	€ 9,50
INCONTRO pomodoro, mozzarella, brie, cipolla, peperoni ⁷	€ 9,90

PIZZE SPECIALI

ZINGARA pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, salamino	€ 9,90
VENETA pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine ²	€ 9,70
FANTASY pomodoro, mozzarella, melanzane, salamino, gorgonzola ⁷	€ 9,90
MONTE BIANCO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta fresca, porcini ⁷	€ 9,70
GRECA pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, ricotta fresca, olive greche DOP	€ 9,90
ITALIANA pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, crudo di Maiella	€ 11,00
GENOVESE pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, pomodorini ^{7,8}	€ 10,20
BISCARA pomodoro, mozzarella, patate al rosmarino, speck in cottura, gorgonzola ⁷	€ 9,50
GHIOTTA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon, peperoni, olive greche DOP, salamino	€ 9,90
SALSICCIA CHIODINI ASIAGO pomodoro, mozzarella, salsiccia, chiodini, asiago ⁷	€ 9,90
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, rucola, spinaci	€ 10,00
DELIZIA pomodoro, mozzarella, philadelphia, salmone, zucchine	€ 10,20
ZUCCHINE PHILADELPHIA POMODORI SECCHI pomodoro, mozzarella, zucchine, philadelphia, pomodori secchi ⁷	€ 9,80
BOLOGNESE pomodoro, mozzarella di bufala, pesto, porchetta ^{7,8}	€ 10,50
PIERROT pomodoro, mozzarella, brie, prosciutto crudo di Maiella, pomodorini	€ 10,50
BELLUNESI pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, bresaola, grana a scaglie ⁷	€ 10,50
RUSTICANA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, speck, grana a scaglie ⁷	€ 10,20
DUCALE pomodoro, mozzarella, salsa al tartufo, porcini, speck, grana a scaglie ⁷	€ 10,50

PIZZE SFIZIOSE

BRIE pomodoro, mozzarella, brie ⁷	€ 8,00
PHILADELPHIA pomodoro, mozzarella, philadelphia ⁷	€ 8,00
GAMBERETTI pomodoro, mozzarella, gamberetti ²	€ 8,70
SALMONE pomodoro, mozzarella, salmone	€ 8,70
SALMONE E RUCOLA pomodoro, mozzarella, salmone, rucola	€ 9,50
SFILACCI RUCOLA E GRANA pomodoro, mozzarella, sfilacci di cavallo, rucola, grana a scaglie	€ 9,70
BRIE NOCI pomodoro, mozzarella, brie, noci ^{7,8}	€ 8,70
PERE E GORGONZOLA pomodoro, mozzarella, pere, gorgonzola ⁷	€ 9,00
PECORARA pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine, ricotta affumicata ⁷	€ 8,90
SICILIANA pomodoro, mozzarella, salamino, capperi, acciughe olive greche DOP	€ 9,90
PIPO pomodoro, mozzarella, patate*, würstel	€ 8,50
MESSICANA pomodoro, fagioli, cipolla, salsiccia, peperoncino	€ 9,50

PIZZE BIANCHE

GUSTOSA mozzarella, melanzane, speck in cottura, asiago ⁷	€ 9,40
SAPORITA mozzarella, speck cottura, patate al rosmarino, cipolla	€ 9,40
CURIOSA mozzarella, pancetta, cipolla, gorgonzola ⁷	€ 9,40
SFIZIOSA mozzarella, pancetta, carciofi alla romana, grana in cottura ⁷	€ 9,50
GIOIOSA pomodorini in cottura, bufala cruda, olive, rucola	€ 10,00

CALZONI (Solo con impasto Napoli)

CALZONE DEL MESSICANO CLASSICO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	€ 10,00
CALZONE DEL MESSICANO FARCIATO pomodoro, mozzarella, ricotta fresca, salamino e grana in cottura ²	€ 11,00

IMPASTO NAPOLI

La ricetta con cui prepariamo il nostro "Impasto Napoli", è realizzata con due lieviti differenti per una maggiore digeribilità. L'impasto ha una grammatura superiore e risulta più soffice mantenendo comunque la croccantezza al morso.

Può essere richiesto per la preparazione di tutte le nostre pizze.

*Prova qualcosa
di Nuovo!*

Richiedi le "Pizze del Giorno", scopri i nostri menu fuori stagionali