

La Sfera
Ristorante
Pizzeria
dal 1999

Mangia **BENE**,
Ridi **SPESSO**,
Ama **MOLTO**

Tutto lo staff vi augura
buon appetito

MENÙ PAUSA PRANZO

SIAMO APERTI ANCHE A PRANZO

IL LUNEDÌ, IL MERCOLEDÌ, IL GIOVEDÌ E IL VENERDÌ

DALLE 12:00 ALLE 15.00

CON MENÙ A PREZZO FISSO.

(SONO ESCLUSE LE FESTIVITÀ)

PRIMO € 7,00

SECONDO CON CONTORNO € 9,50

PRIMO, SECONDO CON CONTORNO € 12,00

PIATTI UNICI € 9,00

INSALATE € 9,00

(COPERTO, PANE, UNA BOTTIGLIA DI ACQUA E ¼ DI VINO DELLA CASA SONO COMPRESI)

CELEBRA LE OCCASIONI SPECIALI DA NOI

ORGANIZZIAMO FESTE DI COMPLEANNO PER GRANDI E PICCOLI,
PRANZI E CENE AZIENDALI, BATTESIMI, CRESIME,
LAUREE E ALTRI EVENTI.

I NOSTRI IMPASTI

SOIA

La soia venne coltivata per la prima volta in Cina 5000 anni fa. A quel tempo l'imperatore classificò la soia tra le 5 piante sacre: le altre erano riso, frumento, orzo e miglio. La caratteristica che fa di questa leguminosa la più coltivata nel mondo, è che, fra tutte è quella con il più alto contenuto di proteine e vitamine, in quanto i semi, sono ricchi di fibre che agevolano soprattutto le funzioni intestinali.

Ingredienti: Impasto a lunga lievitazione (minimo 4 giorni), a base di soia, una piccola parte di farina 00, olio extra vergine di oliva italiano, acqua, sale e lievito di birra. Vengono utilizzate farine "Le 5 Stagioni".

INTEGRALE CON LIEVITO MADRE

Impasto con pasta madre viva nata dall'unione di tre semplici ingredienti: farina integrale, acqua e miele. È una pizza leggera dal gusto intenso, ricca di fibre, sana, genuina e dietetica. E pensare che alla fine del 1800 quando fu "inventata" la pizza, si faceva solo uso di farina integrale, infatti la lavorazione delle farine "raffinate" del tipo "0" e "00" è stata inventata solo successivamente.

Ingredienti: pasta madre viva, farina integrale, una piccola parte di farina 00, olio extra vergine di oliva italiano, acqua e sale. Vengono utilizzate farine "Le 5 Stagioni".

ORIGINAL

– SENZA GLUTINE –

Impasto senza glutine e senza lattosio. È l'impasto che ci accompagna dal 2001, anno in cui siamo entrati a far parte del circuito AIC (associazione italiana celiachia). Negli ultimi anni è stato migliorato notevolmente dai produttori, sempre più alla ricerca di un prodotto finale simile alla pizza classica. Pizza leggermente dolce, fragrante e di colore chiaro.

Ingredienti: Impasto semilavorato Original di Novaterra Zeelandia composto da amido di frumento deglutinato, amido di mais, destrosio, fibre vegetali, pasta acida di mais, farina di teff rosso, farina di lenticchie, olio extra vergine di oliva italiano, acqua, sale e lievito di birra.

LIFE

– SENZA GLUTINE –

Mix di ingredienti naturalmente privi di glutine come farina di quinoa e fibra di bambù. Arrivato a metà del 2017 ha dato la possibilità ai nostri clienti celiaci di scegliere fra due impasti senza tralasciare qualità e piacevolezza al palato. Ricco di nutrienti per l'organismo, ha elevato il livello del mangiare senza glutine. Pizza dal sapore rustico, tenera e dal colore ambrato.

Ingredienti: Impasto Life di Novaterra Zeelandia composto da amido di mais, farina di quinoa, amido di tapioca, fibre vegetali del bambù, fruttosio, farina di chia, proteine di patata, pasta acida di mais, farina di lenticchie, olio extra vergine di oliva italiano, acqua, sale e lievito di birra

IL RISTORANTE

ANTIPASTI

LA SFERA (non disponibile senza glutine)	€ 9,50
La nostra specialità: mozzarella di Bufala campana DOP (250 g) avvolta nel prosciutto crudo, racchiusa nella pasta della pizza, infine guarnita con salsa di pomodoro calda e un tocco personale del pizzaiolo	
POLENTA BRUSTOLÀ CON FUNGHI MISTI DI BOSCO E VEZZENA	€ 7,50
GORGONZOLA DOC, SOPPRESSA NOSTRANA E POLENTA BRUSTOLÀ	€ 7,00
TAGLIERE DI AFFETTATI CON GIARDINIERA FATTA IN CASA	€ 8,00
POLIPO SU CREMA DI PATATE CON OLIVE NERE	€ 9,00

PRIMI

GNOCCHI CASERECCI AL POMODORO	€ 7,50
GNOCCHI CASERECCI AL RAGÙ DI CARNE	€ 8,50
BIGOLI FATTI IN CASA AL RAGÙ DI CONIGLIO	€ 9,00
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON PORCINI	€ 10,00
TAGLIATELLE FATTE IN CASA CON TARTUFO	€ 12,00
SPAGHETTI ALLO SCOGLIO	€ 15,00

SECONDI

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE	€ 19,00
TAGLIATA DI POLLO COTTA SOTTOVUOTO AL VAPORE CON VERDURE COTTE	€ 11,00
TAGLIATA DI POLLO COTTA SOTTOVUOTO AL VAPORE CON PORCINI	€ 13,00
TAGLIATA DI TONNO SU LETTO DI VALERIANA CON GLASSA AL BALSAMICO	€ 15,00
FRITTURA DI ANELLI DI CALAMARO	€ 12,00
FRITTO MISTO anelli di calamaro, code di mazzancolle, noci di cappasanta, filetto di sardina, acquadelle	€ 16,00

IL CAMINO

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA A SCAGLIE	€ 16,00
FILETTO DI MANZO	€ 18,00
COSTATA DI MANZO	€ 4,00/hg

GUARDA LA LAVAGNA PER LE PROPOSTE FUORI MENÙ

CONTORNI

PATATE AL FORNO, MELANZANE GRIGLIATE, ZUCCHINE GRIGLIATE, PEPERONI IN AGRODOLCE, SPINACI, PATATINE FRITTE	€ 4,00
PATATINE FRITTE SENZA GLUTINE	€ 5,00
CONTORNO MISTO (2-3 verdure)	€ 5,50
CONTORNO 5 VERDURE	€ 7,00

PIATTI UNICI

GOYA – Maxi verdurone con zucchine e melanzane grigliate, patate, spinaci e peperoni in agrodolce	€ 8,50
GIOTTO – Zucchine e melanzane grigliate, brie fuso, affettati misti	€ 8,50
RAFFAELLO – Valeriana, bresaola, corolle di carciofo, grana a scaglie	€ 8,50
DUCCIO – Rucola, prosciutto crudo, mozzarella di bufala DOC, pomodorini, olive nere	€ 9,50
CAPRESE – Mozzarella di bufala DOC e pomodorini	€ 9,00

INSALATONE

I GIRASOLI – Insalata verde, radicchio rosso, mais, mozzarella	€ 7,00
ACQUERELLO – Insalata verde, carote, mozzarella, pomodorini	€ 7,00
IL GRIDO – Insalata verde, radicchio rosso, tonno, cipolla rossa	€ 7,00
LA GALLERIA – Insalata verde, radicchio rosso, rucola, corolle di carciofo, funghi freschi, pomodorini, olive nere, grana a scaglie	€ 9,00
UNIVERSALE – Insalata verde, carote, pomodorini, gamberetti, bufala, salsa rosa, mais	€ 10,00

PAELLA ALLA VALENCIANA

PAELLA DI CARNE, PESCE E VERDURE Solo su prenotazione (acqua e sangria incluse)	€ 25,00
--	---------

MENÙ BABY

MACCHERONCINI O TORTELLINI AL BURRO	€ 5,00
MACCHERONCINI AL POMODORO	€ 5,50
MACCHERONCINI CON RAGÙ DI CARNE	€ 6,50
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE (non disponibile senza glutine)	€ 7,50
WURSTEL CON PATATE FRITTE	€ 7,50
CHEESEBURGER CON PATATINE FRITTE (non disponibile senza glutine) Pane, formaggio, hamburger di manzo	€ 7,50

GUARDA LA LAVAGNA PER LE PROPOSTE FUORI MENÙ

LA PIZZERIA

Le nostre specialità

FANTASIA DEL PIZZAIOLO	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella e ingredienti a scelta del pizzaiolo	
BOTERO	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, ricotta, a fine cottura prosciutto cotto e grana a scaglie	
RENOIR	€ 6,80
Pomodoro, mozzarella di bufala DOC	
NOVARE	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, pomodorini, a fine cottura prezzemolo e grana a scaglie	
CASA	€ 9,30
Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, salamino piccante, mascarpone, brie, stracchino, a fine cottura grana a scaglie	
GUSTOSA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella di bufala DOC, corolle di carciofo, pomodorini, capperi, salamino piccante, cipolla rossa	
MODIGLIANI	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, mascarpone, a fine cottura prosciutto crudo	
CEZANNE	€ 9,30
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, a fine cottura prosciutto crudo e grana a scaglie	
CARAVAGGIO	€ 8,30
Pomodoro, mozzarella, peperoni in agrodolce, pomodorini, cipolla rossa, olive nere, feta greca	
BOTTICELLI	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, corolle di carciofo, scamorza affumicata	
CHAGALL	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, corolle di carciofo, pecorino romano, salamino piccante, olive nere, origano	
SEURAT	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, philadelphia, salsiccia, a fine cottura prezzemolo	
MONDRIAN	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, funghi freschi, fontina	
MATISSE	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa, acciughe, pecorino romano	

Le classiche

MARGHERITA	€ 4,30
Pomodoro, mozzarella	
PUGLIESE	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella, cipolla rossa	
PROSCIUTTO	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	
WURSTEL	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella, wurstel	
FUNGHI	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella, funghi	
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi	
MELANZANE	€ 5,80
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate	
MELANZANE E GRANA	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana in cottura	
CAPRICCIOSA	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, corolle di carciofo, salamino piccante, olive nere, capperi, origano	
PATATE	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella, patate al forno	
NAPOLETANA	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano	
ROMANA	€ 5,30
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	
SICILIANA	€ 6,30
Pomodoro, capperi, acciughe, olive nere, origano	
TONNO	€ 5,80
Pomodoro, mozzarella, tonno	
TONNO E CIPOLLA	€ 6,80
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa	
CALZONE (NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE)	€ 6,50
Mozzarella, prosciutto cotto, ricotta	
CALZONE FARCITO (NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE)	€ 8,00
Mozzarella, funghi, corolle di carciofo, salamino piccante, ricotta	
GORGONZOLA	€ 5,80
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOC	
GORGONZOLA E NOCI	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, gorgonzola DOC, noci	

QUATTRO STAGIONI.....	€ 6,80
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, corolle di carciofo	
QUATTRO FORMAGGI.....	€ 7,10
Pomodoro, mozzarella, ricotta, gorgonzola DOC, fontina, brie	
BRESAOLA.....	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, a fine cottura bresaola	
SPECK.....	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, a fine cottura speck.	
CRUDO.....	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, a fine cottura prosciutto crudo	
MARINARA.....	€ 3,80
Pomodoro, olio all'aglio, origano	
GRANA E CRUDO.....	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, grana in cottura, a fine cottura prosciutto crudo	
PATATE E SPECK.....	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, patate al forno, a fine cottura speck	
RUSTICA.....	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, speck in cottura, cipolla rossa, pepe	
SALAMINO PICCANTE.....	€ 5,80
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante	
VEGETARIANA.....	€ 7,10
Pomodoro, mozzarella, patate al forno, zucchine grigliate, spinaci, funghi freschi, peperoni in agrodolce	
INVERNO.....	€ 8,80
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, salsiccia, radicchio rosso, grana in cottura	
BOSCAIOLA.....	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, funghi misti di bosco, grana in cottura, salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe, capperi, olio, sale e pepe)	
CARBONARA.....	€ 7,80
Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata, uovo all'occhio di bue, grana in cottura, pepe	
TARTUFONA.....	€ 8,30
Pomodoro, mozzarella, tartufo	
ITALIA.....	€ 9,30
Pomodoro, mozzarella, stracchino, a fine cottura bresaola, rucola e grana a scaglie	
ESTATE.....	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, a fine cottura pomodorini e salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe capperi, olio, sale e pepe)	

Le bianche

NOBIS.....	€ 7,50
Schiacciata poco tirata con, a fine cottura, capperi, mozzarella di bufala DOC e pomodorini	
GAUGUIN.....	€ 6,50
Mozzarella, pomodorini, a fine cottura grana a scaglie e basilico	
FRIDA.....	€ 8,50
Schiacciata poco tirata con mela in cottura, a fine cottura valeriana, sfilacci di cavallo, mela, funghi freschi, e grana a scaglie	
MICHELANGELO.....	€ 9,50
Mozzarella, pancetta affumicata, patate al forno, porcini, gorgonzola DOC	
BERNINI.....	€ 7,80
Mozzarella, peperoni in agrodolce, stracchino, prosciutto crudo	

Le vegetariane

KANDINSKY.....	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, peperoni in agrodolce, capperi, olive nere	
ROUSSEAU.....	€ 6,80
Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, grana in cottura	
MIRÒ.....	€ 7,30
Mozzarella, corolle di carciofo, a fine cottura insalata, radicchio rosso e pomodorini	
MONET.....	€ 6,30
Pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta	
DEPERO.....	€ 6,00
Pomodoro, mozzarella, philadelphia, a fine cottura erba cipollina	
DEGAS.....	€ 7,30
Pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, stracchino	
DALÌ.....	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella, melanzane, grana in cottura, salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe, capperi, olio, sale e pepe)	
KLEE.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, porcini, grana in cottura, a fine cottura prezzemolo	
DE CHIRICO.....	€ 9,30
Pomodoro, mozzarella, porcini, gorgonzola DOC, grana in cottura	
VAN GOGH.....	€ 8,60
Pomodoro, mozzarella, melanzane, spinaci, funghi freschi, a fine cottura grana a scaglie	
CALZONE VEGETARIANO (NON DISPONIBILE SENZA GLUTINE).....	€ 8,00
Mozzarella, spinaci, patate, melanzane, ricotta	

Schiacciate & pane

SCHIACCIATA con olio extravergine di oliva e rosmarino.....	€ 3,00
SCHIACCIATA con olio extravergine di oliva, lardo di Colonnata DOC e rosmarino.....	€ 4,50
SCHIACCIATA con olio extravergine di oliva e prosciutto crudo.....	€ 5,00
PANE DI PIZZA.....	€ 2,00
PANE DI PIZZA SENZA GLUTINE.....	€ 3,00

Aggiunte & extra

COPERTO.....	€ 2,00
DOPPIA PASTA.....	€ 2,50
RIDUZIONE PIZZA BABY.....	€-0,50
RIDUZIONE INGREDIENTE.....	€-0,50
AGGIUNTE.....	€ 0,20
Basilico, prezzemolo, erba cipollina, olio all'aglio, origano, ketchup, maionese, salsina profumata (trito di basilico, prezzemolo, acciughe capperi, olio, sale e pepe)	
AGGIUNTE.....	€ 1,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta, prosciutto cotto, funghi freschi, carote, lattuga, mais, capperi, cipolla rossa, peperoni in agrodolce, feta greca, salsiccia, scamorza, pecorino romano, pancetta affumicata, fontina, acciughe, funghi, wurstel, patate, noci, spinaci, uovo, sfilacci di cavallo, mela, radicchio rosso	
AGGIUNTE.....	€ 1,50
Salamino piccante, pomodorini, zucchine, corolle di carciofo, melanzane, tonno, rucola, grana, olive nere, philadelphia, gorgonzola DOC, mascarpone, funghi misto bosco, stracchino, brie, lardo di Colonnata DOC	
AGGIUNTE.....	€ 2,00
Prosciutto crudo, speck, bresaola, porcini, gamberetti, patatine fritte, mozzarella di bufala DOC	
AGGIUNTE.....	€ 4,00
Tartufo	
SUPPLEMENTO PIZZA INTEGRALE CON LIEVITO MADRE.....	€ 1,00
SUPPLEMENTO PIZZE SENZA GLUTINE.....	€ 2,00
BASE PIZZA SENZA GLUTINE CONGELATA da asporto.....	€ 3,00

BEVANDE

Acqua

– PRESTIGE GOCCIA DI CARNIA –

Goccia di Carnia sgorga dalla Fonte di Fleons (UD) a 1370 metri di quota nel cuore delle Alpi Carniche. Microbiologicamente pura, viene imbottigliata intatta così come sgorga alla fonte, ha un residuo fisso particolarmente basso (78 mg/l) ed ha un livello di nitrato molto basso (soli 2,0 mg/l) importante indicatore di assenza di inquinamento. Inoltre, vanta basso contenuto di sodio (1,0 mg/l).

MINERALE NATURALE 0,75 lt.	€ 2,50
MINERALE FRIZZANTE 0,75 lt.	€ 2,50

Bibite alla spina e in lattina

COCA COLA ALLA SPINA	
Piccola	€ 3,00
Media	€ 4,00
COCA COLA CLASSICA, ZERO, SENZA ZUCCHERO, SENZA CAFFEINA, LIGHT	€ 2,50
FANTA – ARANCIATA AMARA – THE SAN BENEDETTO AL LIMONE E PESCA	€ 2,50
SPRITE – LEMON SODA – ACQUA BRILLANTE – CHINOTTO	€ 2,50

Vini in caraffa

<u>FRIZZANTINO ALLA SPINA</u>	
Bicchieri	€ 2,50
1/4 lt.	€ 4,00
1/2 lt.	€ 6,00
1 lt.	€ 8,00
<u>ROSSO DEL VERONESE</u>	
Bicchieri	€ 2,50
1/4 lt.	€ 4,00
1/2 l.	€ 6,00
1 lt.	€ 8,00

Birre in bottiglia

Senza glutine: PERONI, DAURA, DAURA DOPPIO MALTO, PEDAVENA – 33 cl.	€ 3,50
MORETTI CLASSICA, BIANCA, ROSSA, ANALCOLICA – 33 cl.	€ 3,00
BECK'S, BUD, CORONA, CERES – 33 cl	€ 3,00
FRANZISKANER HEFE WEISSBIER – 0,5 LT.	€ 4,00

Birre alla spina

Abbiamo installato il nuovo sistema di spillaggio COOL FLOW TECH, un impianto focalizzato al miglioramento qualitativo del prodotto birra attraverso il potenziamento del processo di refrigerazione da fusto a rubinetto.

Tutti i componenti sono mantenuti più freddi rispetto ad un impianto tradizionale.
Il nuovo sistema garantisce un servizio di birra sempre a 3°C con qualità sin dalla prima birra spillata.

BIRRA MORETTI "RICETTA ORIGINALE"

Tipo di birra: Lager - Gradazione alcolica: 4.6% vol - Tipo di fermentazione: Bassa
Colore: paglierino - Gusto: delicatamente maltato

Piccola 0,2 lt. € 2,50
Media 0,4 lt. € 4,00

BIRRA MORETTI "LA BIANCA"

Tipo di birra: Weiss - Gradazione alcolica: 5% vol. - Tipo di fermentazione: Alta
Colore: chiaro, naturalmente torbido - Gusto: rinfrescante con una nota piacevole di acidità

Piccola 0,2 lt. € 3,00
Media 0,4 lt. € 5,00

BIRRA MORETTI "LA ROSSA"

Tipo di birra: Doppio malto - Gradazione alcolica: 7.2% vol - Tipo di fermentazione: Bassa
Colore: ambrato - Gusto: maltato con toni speziati

Piccola 0,2 lt. € 3,00
Media 0,4 lt. € 5,00

Birre artigianali "Fiori"

CHIARA – Session bianca 33CL - alc. 5.4 vol € 5,30
Leggera, profumata e scorrevole, corpo medio leggero, profumo fresco di frutti gialli e fiori.
Si abbina ad antipasti, aperitivi, pesce, insalate, piatti leggeri.
Fatta con malto pilsner e malto di frumento e limoni non trattati di prima scelta, che danno l'aroma e una leggera acidità.

FORTE – Strong ale 33CL - alc. 8.5 Vol. € 5,30
Rossa dalla particolare scorrevolezza, profumo avvolgente leggermente speziata ed etilica.
Si abbina a pasta ripiena, arrostiti, verdure saltate, risotti. Prodotta con malto pilsner, malti cristal e roast dalle migliori malterie europee. Alta attenuazione grazie alle basse temperature dell'ammostamento e all'attività del lievito.

AMBRATA - American pale ale 33CL - alc, 5.5 Vol. € 5,30
Si adatta a tutte le occasioni, dall'aperitivo al dolce. Prodotta con malto pale varietà Maris otter, luppoli americani dal particolare aroma, lievito american alta fermentazione.
Una versione meno amara delle classiche per poterla apprezzare con i cibi.

BRUNA – Dubbel stile abbazia 33CL- alc. 7.0 Vol. €5,30
Da abbinare a carni alla griglia, fritti, formaggi stagionati, piatti saporiti. Dall'aroma intenso di malto e sapore complesso ed avvolgente, di corpo medio intenso. Fatta con malto pilsner, malti tostati e caramellati, lievito trappista, luppolo leggermente agrumato.