



Pizzeria Le Quattro Stagioni

La pizzeria *Le 4 Stagioni* è rinomata per la qualità e la freschezza degli ingredienti utilizzati e per la professionalità del personale.

La migliore tradizione per la preparazione di impasti leggeri, digeribili, a lievitazione naturale e la più fantasiosa creatività nell'accoppiare ingredienti insoliti e golosi contraddistinguono il locale.

FACCIAMO PARTE DELL' AIC - ASSOCIAZIONE ITALIANA CELIACHIA

E SIAMO SPECIALIZZATI NELLA PIZZA SENZA GLUTINE

Gli ospiti della pizzeria possono contare su un servizio impeccabile,

offerto da camerieri e personale cordiale, serio, tempestivo.

Con la speranza che il nostro servizio sia di vostro gradimento

vi Auguriamo Buon Appetito!

Insalate



1. Rucola, funghi freschi, scaglie di grana, mais, carote..... € 7,00
2. Mozzarella di bufala, pomodoro fresco, lattuga, origano..... € 7,00
3. Rucola, funghi, prosciutto crudo, scaglie di grana..... € 8,00
4. Funghi, pomodoro fresco, mais, uova, carote..... € 7,00
5. Pomodoro fresco, tonno, olive, mais, radicchio, cipolla..... € 7,00
6. Lattuga, radicchio, pomodoro fresco, mozzarella, bresaola,
grana a scaglie..... € 8,00
7. Lattuga, pomodoro, mozzarella, speck, olive..... € 8,00
8. Rucola, funghi freschi, bresaola, scaglie di grana..... € 8,00
9. Lattuga, pomodoro fresco, mozzarella, prosciutto cotto,
uova, carote..... € 7,00
10. Insalata le 4 stagioni..... € 10,00

Antipasti



- PROSCIUTTO E MELONE..... € 6,00
- QUATTRO STAGIONI: funghi freschi, salame, olive verdi,
parmigiano, mozzarella fresca, bresaola..... € 8,00
- ALL'ITALIANA: prosciutto crudo, salame, olive verdi,
pepato fresco, mozzarella di bufala..... € 8,00
- PATATINE FRITTE, con tomato e maionese..... € 3,00

Dolci e Frutta



- Dolce della casa..... € 3,00
- Gelati Carte d'or..... € 3,00
- Sorbetto limone o cocco..... € 3,50
- Ananas..... € 3,00
- Frutta..... € 3,00



Coperto e servizio € 1,50

- PARMIGLIANA** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO, MELANZANE, € 7,00
GRANA GRATTUGIATO, UOVO, OLIO, ORIGANO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Ham, Aubergines, Grana, Egg, Oil, Oregano)
- VEGETARIANA** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, MELANZANE, ZUCCHINE, € 7,00
PEPERONI (GRIGLIATI), OLIO, ORIGANO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Aubergines, Zucchini, Peppers, Oil, Oregano)
- MAREMONTI** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI FRESCHI, SALMONE € 7,00
AFFUMICATO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Porcini Mushrooms, Smoked Salmon)
- GUSTOSA** MOZZARELLA FRESCA, MELANZANE, PROSCIUTTO COTTO, SCAMORZA, OLIO, € 7,00
ORIGANO (Fresh Mozzarella, Aubergines, Ham, Scamorza Cheese, Oil, Oregano)
- TONNARA** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, TONNO, CIPOLLA, OLIVE, OLIO, € 7,00
ORIGANO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Tuna, Onion, Olives, Oil, Oregano)
- PEPER DRY** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, SALSICCIA, PEPERONI, CIPOLLA, € 7,00
OLIO, ORIGANO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Sausage, Peppers, Onion, Oil, Oregano)
- PISTACCHIO** MOZZARELLA FRESCA, PANNA, MORTADELLA, PISTACCHIO, OLIO € 7,00
(Fresh Mozzarella, Cream, Cooked Pork Salami, Pistacchio, Oil)
- TREVIGIANA** MOZZARELLA FRESCA, RADICCHIO INFORNATO, PROSCIUTTO COTTO, € 7,50
SCAGLIE DI GRANA, GLASSA ACETO (Fresh Mozzarella, Chicory, Ham, Grana, Icing of Vinegar)
- SPECK** POMODORO FRESCO, MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI FRESCHI, SPECK, GRANA € 7,50
A SCAGLIE, OLIO, ORIGANO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Mushrooms, Smoked Raw Ham, Grana, Oil, Oregano)
- PIZZA ALLA RUCOLA** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, RUCOLA, PROSCIUTTO € 7,50
CRUDO, GRANA A SCAGLIE, OLIO, ORIGANO (Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Rocket, Raw Ham, Grana, Oil, Oregano)
- EMILIANA** MOZZARELLA FRESCA, SPINACI*, SALSICCIA, PROSCIUTTO COTTO, € 7,50
GRANA GRATTUGIATO, OLIO, ORIGANO (Fresh Mozzarella, Spinach*, Sausage, Ham, Grana, Oil, Oregano)
- 4 STAGIONI** POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI FRESCHI, PISELLI*, UOVO, € 8,00
MELANZANE, CARCIOFINI
(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Mushrooms, Peas*, Egg, Aubergines, Artichokes)
- MONTANARA** POMODORO FRESCO, MOZZARELLA FRESCA, PEPATO FRESCO, € 8,00
FUNGHI FRESCHI, SALSICCIA, CIPOLLA, OLIO, ORIGANO
(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Fresh Cheese with Peppercorns, Mushrooms, Sausage, Onion, Oil, Oregano)
- CHEF** MOZZARELLA FRESCA, PANNA, FUNGHI PORCINI*, SPECK, OLIO, ORIGANO € 8,00
(Fresh Mozzarella, Cream, Porcini Mushrooms*, Smoked Raw Ham, Oil, Oregano)
- BRESAOLA** MOZZARELLA FRESCA, RUCOLA, BRESAOLA, GRANA A SCAGLIE, OLIO, € 8,00
ORIGANO (Fresh Mozzarella, Rocket, Beef, Grana, Oil, Oregano)
- TIMPA** MOZZARELLA FRESCA, PANNA, FUNGHI FRESCHI, SPECK, GRANA A SCAGLIE, € 8,00
OLIO, ORIGANO (Fresh Mozzarella, Cream, Mushrooms, Smoked Raw Ham, Grana, Oil, Oregano)

* FROZEN FOOD

SUPPLEMENT:

EACH OTHER SUPPLEMENT EXCEPT THOSE SPECIFIED FOLLOW UP € 1,00

SAUSAGE, CARCIOFINI, TUNA, RAW HAM, GRANA (ITALIAN CHEESE), SMOKED RAW HAM, MOZZARELLA, HOT SALAMI,

FRENCH FRIES - € 1,50 BUFFALO MOZZARELLA, BEEF, PISTACCHIO, SMOKED SALMON - € 2,00 - PORCINI MUSHROOMS - € 2,50



Associazione
Italiana
Celiachia

SEMPLICE	POMODORO, OLIO, ORIGANO	€ 3,00
	(Tomato Sauce, Oil, Oregano)	
BIANCANEVE	MOZZARELLA FRESCA, OLIO, ORIGANO	€ 3,50
	(Fresh Mozzarella, Oil, Oregano)	
MARGHERITA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, OLIO, ORIGANO	€ 4,00
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Oil, Oregano)	
CALZONE	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO, OLIO, ORIGANO	€ 4,50
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Ham, Oil, Oregano)	
ROMANA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, ACCIUGHE, OLIO, ORIGANO	€ 5,00
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Anchovies, Oil, Oregano)	
CALZONE VERDE	PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA FRESCA, SPINACI*, OLIO, ORIGANO	€ 5,00
	(Fresh Mozzarella, Spinach*, Oil, Oregano)	
BUFALINA	POMODORO FRESCO, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO, ORIGANO	€ 6,00
	(Tomato Sauce, Buffalo Mozzarella, Oil, Oregano)	
RUSTICA	POMODORO, OLIVE, ACCIUGHE, CIPOLLA, OLIO, ORIGANO	€ 5,00
	(Tomato Sauce, Olives, Anchovies, Onion, Oil, Oregano)	
4 FORMAGGI	MOZZ. FRESCA, PEPATO, GORGONZOLA, GRANA GRATTUGIATO, OLIO, ORIGANO	€ 6,00
	(Fresh Mozzarella, Cheese with Peppercorns, Gorgonzola, Grana, Oil, Oregano)	
NORMA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, MELANZANE, RICOTTA SALATA, OLIO, ORIGANO	€ 6,00
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Aubergines, Salted Ricotta Cheese, Oil, Oregano)	
BOSCAIOLA	POMODORO FRESCO, MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI FRESCHI, PISELLI*, OLIO, ORIGANO	€ 6,00
	(Fresh Tomato, Fresh Mozzarella, Mushrooms, Peas*, Oil, Oregano)	
PICCANTINA	POMODORO, MOZZ. FRESCA, SALAME PICCANTE, CIPOLLA, OLIVE, OLIO, ORIGANO	€ 6,00
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Hot Salami, Onion, Olives, Oil, Oregano)	
CAPRICCIOSA	POMODORO, MOZZ. FRESCA, PROSC. COTTO, FUNGHI FRESCHI, UOVO, OLIO, ORIGANO	€ 6,50
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg, Oil, Oregano)	
FATTORESSA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, PROSCIUTTO COTTO, PISELLI*, OLIVE, UOVO, OLIO, ORIGANO	€ 6,50
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Ham, Peas*, Olives, Egg, Oil, Oregano)	
PORCINA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, FUNGHI PORCINI*, OLIO, ORIGANO	€ 6,50
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Porcini Mushrooms, Oil, Oregano)	
TEDESCA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, PATATINE*, WURSTEL, OLIO, ORIGANO	€ 6,50
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, French Fries*, Frankfurter, Oil, Oregano)	
DELIZIA	POMODORO, MOZZARELLA FRESCA, PROSCIUTTO CRUDO, FUNGHI FRESCHI, OLIO, ORIGANO	€ 6,50
	(Tomato Sauce, Fresh Mozzarella, Raw Ham, Mushrooms, Oil, Oregano)	
SPINACINA	SPINACI, PROSCIUTTO COTTO, UOVO, SCAMORZA	€ 6,50
	(Spinac*, Ham, Egg, Scamorza Cheese)	

*** PRODOTTI SURGELATI**

SUPPLEMENTI:

TUTTI AL COSTO DI 1,00 € TRANNE QUELLI SOTTOELENCATI:

SALSICCIA, CARCIOFINI, TONNO, PROSCIUTTO CRUDO, GRANA A SCAGLIE, SPECK, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PATATINE - € 1,50
 MOZZARELLA DI BUFALA, BRESAOLA, PISTACCHIO, SALMONE AFFUMICATO - € 2,00 - FUNGHI PORCINI - € 2,50

AiC 

Associazione
Italiana
Celiachia

Le delizie delle 4 Stagioni...



senza glutine

€ 4,50



Tartufo nero

Classico tartufo gelato al cioccolato e nocciola con all'interno una goccia morbida di cioccolato, il tutto ricoperto da cacao amaro e zucchero.



Tartufo bianco

Gustoso gelato fior di latte con un cuore morbido di cioccolato leggermente aromatizzato al caffè e servito ricoperto da granella di amaretto

Nerofondente

Dal pregiato e raro cacao nero del Madagascar nasce un prelibato tartufo con un cuore di confettura di arancia e miele, dal sapore armonioso e delicato.



Noci e Fichi

Le prelibatezze di due frutti mediterranei: un dessert gelato di noci con all'interno un cuore di confettura di fichi.