

CALONACI



MENÙ

DA I'COCCIA

PIZZERIA GENUINA



PIZZE CON LIEVITAZIONE E MATURAZIONE
OLTRE LE 48 ORE PER UN'ALTA DIGERIBILITÀ

Utilizziamo farine di tipo "0"- "1"- "2" arricchite con germe di grano ricche di sali minerali, macinate a freddo con l'ausilio della pietra che permette di mantenere le qualità; consentendo ai nostri impasti un'elevata digeribilità.

Per una qualità eccellente, si parte da una selezione accurata di materie prime. Non può esserci la qualità in un prodotto senza una base di **ALTO LIVELLO**.

I NOSTRI IMPASTI SPECIALI

IMPASTO AI 7 CEREALI

questo impasto ricco di fibre, proteine e cereali interi tra cui orzo, farro, segale, avena e molti altri... Ha una lievitazione di 72 ore ed è adatto a chi ha problemi con la digestione. Grazie alle sue fibre rallenta l'assorbimento di grassi e zuccheri, contribuendo così ad abbassare il livello di colesterolo e glicemia.

IMPASTO PRIMA MACINA INTEGRALE

questo impasto con 72 ore di lievitazione è il top soprattutto a livello nutrizionale, perché venendo macinata a pietra, le macine lavorando a bassa velocità non surriscaldano la farina e lasciano intatte tutti i principi nutritivi. La farina integrale contiene l'intero chicco in tutte le sue parti; amido, crusca e germe del grano ed è per questo un alimento completo.

IMPASTO CLASSICO CONTEMPORANEO 48H

utilizziamo farine tipo '0' e '7' con indice 'W' alto e ricche di proteine che consentono un assorbimento maggiore dei liquidi e dell'acqua fino all'80%. Inoltre nel nostro impasto c'è anche una percentuale di germe di grano ovvero uno degli integratori naturali più completi che rende l'impasto più profumato e digeribile, grazie ai suoi antiossidanti naturali.

IMPASTO GLUTEN FREE

Il nostro impasto viene preparato con la massima attenzione e senza rischi di contaminazione per gli intolleranti al glutine. Usiamo farine 100% gluten free, come quella di Riso, mais e legumi. Ha una lievitazione di minimo 72 ore, ciò la rende digeribile. Con la stesura a mano la pizza gluten free risulterà molto croccante simile ad una VERA pizza !! Il nostro menù vi offre tutti prodotti senza glutine e una vasta scelta di pizze senza nessuna limitazione. E Con un'ottima pizza Gluten Free abbiamo pensato di accompagnarci anche una buona birra senza glutine e dei dessert da leccarsi i baffi!!

ANTIPASTI

Coccole Crudo e Stracchino x2pers.	€ 14.00
Burratina pugliese, Bufala Campana e Crudo di Norcia x2pers.	€ 17.50
Aggiunta di schiacciata calda	€ 3.00

SFIZIOSITÀ

Patate fritte - 1 porz.	€ 4.00
Panzerotti Pomodoro&Mozzarella - 6 pezzi	€ 5.00
Crocchette di Patate - 6 pezzi	€ 4.00
Olive all'Ascolana - 6 pezzi	€ 4.00
Anelli di Cipolla - 6 pezzi	€ 4.00
Mozzarelline - 6 pezzi	€ 4.00
Nuggets di pollo - 6 pezzi.....	€ 5.00
Coccole - 1 porz.....	€ 5.00
Stick di polenta - 6 pezzi	€ 5.00
Stick di parmigiana - 4 pezzi	€ 5.00
Fritto Mix	€ 10.00
<i>2 panzerotti, 2 crocchette di patate, 2 olive all'Ascolana, 2 anelli di cipolla, 2 mozzarelline, 2 nuggets di pollo</i>	

IMPASTI SPECIALI

7 Cereali	€ 2.00
Prima Macina Integrale	€ 2.00
Senza Glutine	€ 3.00
 COPERTO	 € 1.50

PIZZE CLASSICHE

Margherita	€ 6.00
Marinara - <i>pomodoro, prezzemolo, aglio</i>	€ 5.50
Salamino	€ 7.00
Salsiccia	€ 7.00
Wüstel	€ 7.00
Funghi	€ 7.00
Napoli - <i>pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe</i>	€ 8.00
Cotto e Funghi	€ 7.50
Tonno e Cipolla	€ 7.50
Vegetariana - <i>funghi, melanzane, zucchine</i>	€ 7.00
Speck e Mascarpone	€ 8.00
4 Stagioni - <i>funghi, pr.cotto, carciofi, olive</i>	€ 8.00
Capricciosa - <i>funghi, pr.cotto, carciofi, olive</i>	€ 8.00
4 Formaggi - <i>grana, pecorino ,gorgonzola, mozzarella</i>	€ 8.00
Salsiccia e Cipolla	€ 7.50
Maialona - <i>salamino, salsiccia, wüstel, pr.cotto</i>	€ 10.00
Bufala	€ 9.00
Crudo e Funghi	€ 8.50
Wüstel e Patate Fritte	€ 7.50

PIZZA FUORI MENÙ
Chiedere al personale

FOCACCE

Cotto e Mozzarella.....	€ 9.00
Salsiccia e Stracchino.....	€ 9.00
Pane Arabo.....	€ 10.00
<i>crudo di Norcia, insalata e pomodoro a fette</i>	
Bomba.....	€ 13.00
<i>crudo di Norcia, burrata pugliese e tartufo nero</i>	
Ripiena Mortadella.....	€ 13.00
<i>mortadella, burrata pugliese e crema di pistacchio</i>	

CALZONI

Calzone Classico.....	€ 7.00
<i>pomodoro, fior di latte, cotto</i>	
Calzone Completo.....	€ 8.00
<i>pomodoro, fior di latte, cotto, funghi</i>	

PIZZE DOLCI

Nutella.....	€ 7.50
Nutella e Mascarpone.....	€ 8.50
Kinder.....	€ 10.00
<i>nutella, kinder bueno, crema di nocciole, granella di nocciole</i>	
Dolci del giorno da chiedere al cameriere.....	€ 5.00

PIZZE SPECIALI

D'AUTORE € 9.00
bufala D.O.P., acciughe del cantabrico, zucchine, datterino giallo

ITALIA € 10.00
bufala D.O.P., crudo di norcia, rucola, grana a scaglie e ciliegino rosso

SFIZIOSA € 8.00
fior di latte, cotto, zucchine, grana a scaglie, ciliegino rosso

BOLOGNA € 13.00
fior di latte, mortadella di Bologna IGP, burrata pugliese, granella di pistacchio

STREPITOSA € 12.00
bufala D.O.P. porcini, speck Alto Adige, tartufo nero di norcia

FRESCHEZZA € 10.00
fior di latte, crudo di norcia, rucola, stracchino, datterino giallo

TARTUFINA € 11.00
fior di latte, porcini, crudo di norcia, tartufo nero di norcia

PARMAREGGIO € 11.00
fior di latte, crema di parmigiano reggiano, crudo di norcia, tartufo di norcia

MAGNIFICA € 13.00
fior di latte, crudo di norcia, burrata pugliese, datterino giallo, granella di pistacchio

STELLARE € 13.00
fior di latte, speck Alto Adige, burrata pugliese, datterino giallo, crema pistacchio

LA FIT € 12.00
fior di latte, salmone di Norvegia affumicato, zucchine e ciliegino rosso

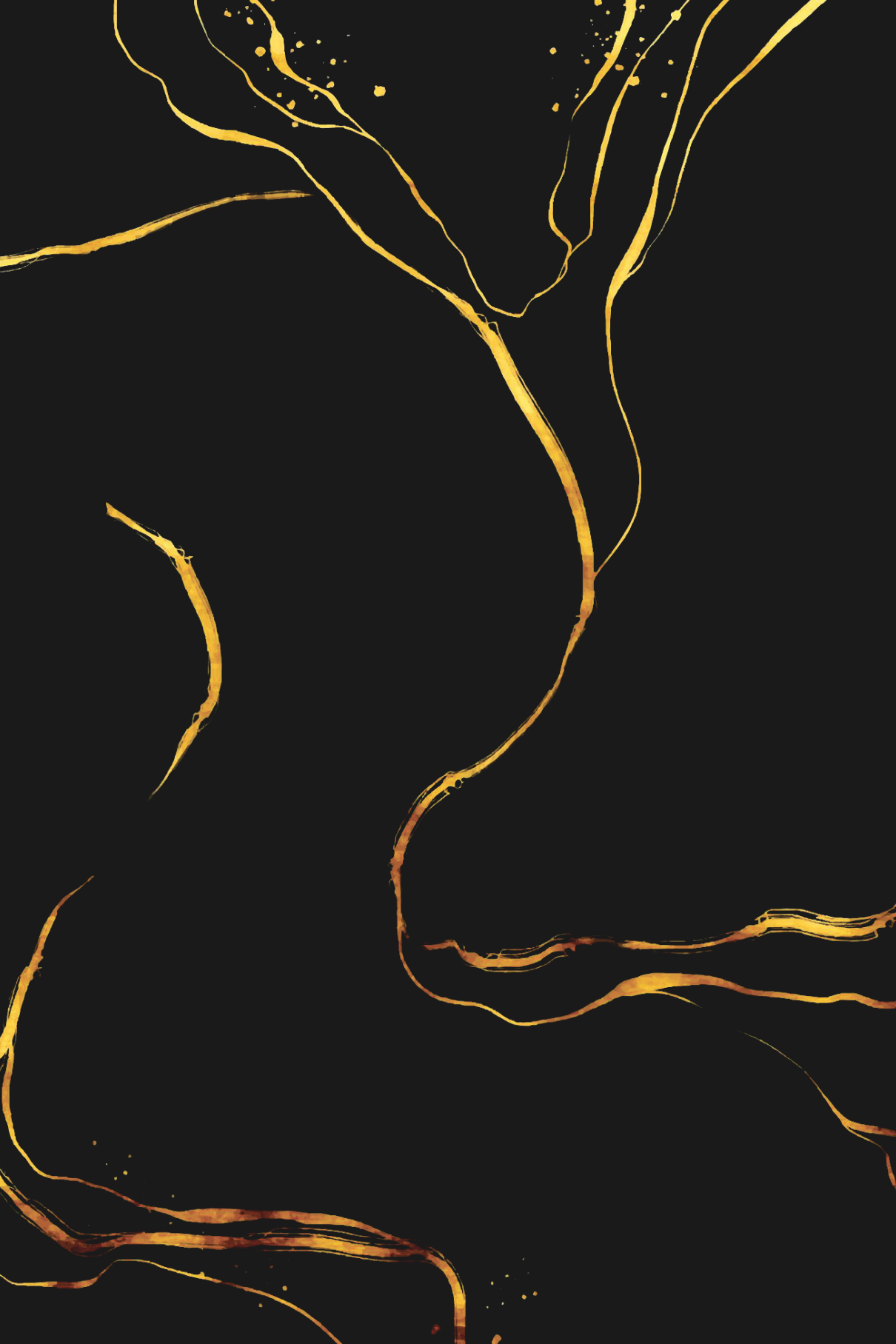
LA ROMANA	€ 11.00
<i>bufala D.O.P, salsiccia del Pinzani, friariello campano</i>	
LA SPIANATA	€ 13.00
<i>pomodoro, fior di latte, spianata calabra, olive taggiasche, burrata pugliese</i>	
TRENTINA	€ 8.50
<i>pomodoro, fior di latte, porcini, speck Alto Adige Igp, rucola, grana a scaglie</i>	
BOSCAIOLA	€ 8.50
<i>pomodoro, fior di latte, funghi, salsiccia del Pinzani, olive nere</i>	
CALABRIA	€ 8.50
<i>pomodoro, fior di latte, spianata calabra, 'nduja di Spilinga, cipolla di tropea</i>	
COCCIA	€ 10.50
<i>pomodoro, fior di latte, salamino, salsiccia del Pinzani, gorgonzola, tartufo nero di norcia</i>	
ANTICHE TRADIZIONI	€ 8.00
<i>pomodoro, fior di latte, salamino, salsiccia del Pinzani, pecorino</i>	
SPICY	€ 13.00
<i>pomodoro, fior di latte, nduja di spilinga, burrata pugliese, olive taggiasche</i>	
BUFALINA	€ 9.50
<i>pomodoro, bufala D.O.P., acciughe del cantabrico e datterino giallo</i>	
POMO D'ORO	€ 9.50
<i>pomodoro, polpa di datterino giallo, bufala D.O.P., basilico</i>	
CARAMELLATA	€ 13.00
<i>pomodoro, fior di latte, salsiccia del Pinzani, nduja di Spilinga, cipolla caramellata, burrata pugliese</i>	
LA SICILIANA	€ 11.00
<i>base pomodoro, acciughe del, Cantabrico, olive taggiasche, capperi e origano</i>	



*Il nostro impasto è composto da:
acqua, farina, sale, olio, lievito, ottimi prodotti,
tanto amore e passione. Niente di più!!*

Istruttore e maestro pizzaiolo

COCCIA NICOLÒ



CALONACI

348 580 43 15
VIA IPPOLITO NIEVO 32 EMPOLI

334 235 51 32
VIA LIVORNESE 26 EMPOLI (ZONA SANTA MARIA)