

ANTIPASTI

DIVIDIAMO QUALCOSA PRIMA?	
FARINATA Farina di ceci, acqua, olio extravergine di oliva, sale	5,00
PATATINE FRITTE ^[3,7,10,**] Patatine fritte servite con salse	5,00
CAPRESE ^[7] con Pomodorini e mozzarella di Bufala, conditi con olio extravergine d'oliva e un tocco di origano.	10,00
CARPACCIO ^[7] di Bresaola con Rucola e scaglie di Parmigiano	12,00
TRIS SUD ^[7] Tris di Panzerotti fritti con Salamino piccante e Mozzarella fior di latte.	12,00
TRIS NORD ^[7] Tris di panzerotti fritti con Prosciutto cotto e Fontina.	12,00
TAGLIERE SMORFIA ^[7] Affettati e formaggi serviti con Focaccia	15,00

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Basilico	6,50
MARINARA Pomodoro San Marzano, Olio aromatizzato all'aglio, Origano	6,00
NAPOLI ^[4,7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Acciughe del Mar Mediterraneo, Origano	8,00
LA BUFALA ^[7] Pomodoro San Marzano, fior di latte e Mozzarella di Bufala	8,50
DIAVOLA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Salamino piccante	8,50
4 STAGIONI ^[7] Salsa di pomodoro, Mozz. fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi Champignon, Olive nere, Carciofini	11,50
CAPRICCIOSA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Olive nere, Carciofini, Funghi champignon, Prosciutto cotto, Salamino piccante	13,50
4 FORMAGGI ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Fontina, Parmigiano, Gorgonzola dolce	11,00
SALSICCIA E FRIARIELLI ^[7] Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Friarielli	10,50
PROSCIUTTO E FUNGHI ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Prosciutto cotto, Funghi Champignon	9,50
PARMA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo di Parma	9,00
VALDOSTANA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto e Fontina	10,00
GRECA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Olive nere	7,50
SICILIANA ^[4,7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Acciughe del Mar Mediterraneo, Olive nere e Capperi	9,50
LA SMORFIA ^[7] Pomodoro San Marzano, Acciughe del Mar Mediterraneo, Parmigiano, Olio aromatizzato all'aglio	8,50
ROMAGNA MIA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Stracchino, Prosciutto crudo di Parma e Rucola	11,50
PARMIGIANA ^[4,7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Melanzane e Parmigiano	9,00
BISMARCK ^[3,7] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Prosciutto cotto e Uovo	9,50

DAL TABELLONE

I VERI NUMERI DELLA PIZZA ARTIGIANALE



CHIACCHIERE

CLASSICHE Prosciutto crudo di Parma, Rucola e Pomodorini	15,00
ITALIA ^[7] Pomodorini, Rucola, Mozzarella di Bufala	15,00
AFFETTATI MISTI Crudo, Speck, Lardo, Salame piccante	17,00
MIA BOLOGNA ^[7] Mortadella e Burrata	15,00

FOCACCE

OLIO E SALE	5,00
LARDO	7,00
LIGURE	7,00
STRACCHINO E SPECK ^[7]	9,00
POMODORINI E RUCOLA	7,00
PANCETTA	7,00

I NOSTRI IMPASTI

TRADIZIONALE

Farina 0/00, *linea Bongiovanni di Torino*, 48 ore di lievitazione. Niente di complicato — solo il tempo necessario per farlo bene.

INTEGRALE

Farina *Caputo* macinata a pietra, con crusca e germe di grano. Un impasto più rustico e saporito, che porta con sé tutto il grano. 2,50

GLUTEN FREE

Il nostro *blend* di farine di **Riso**, sviluppato nel tempo, prova dopo prova. Un impasto che richiede un approccio tutto personale — più delicato, più attento. 2,50

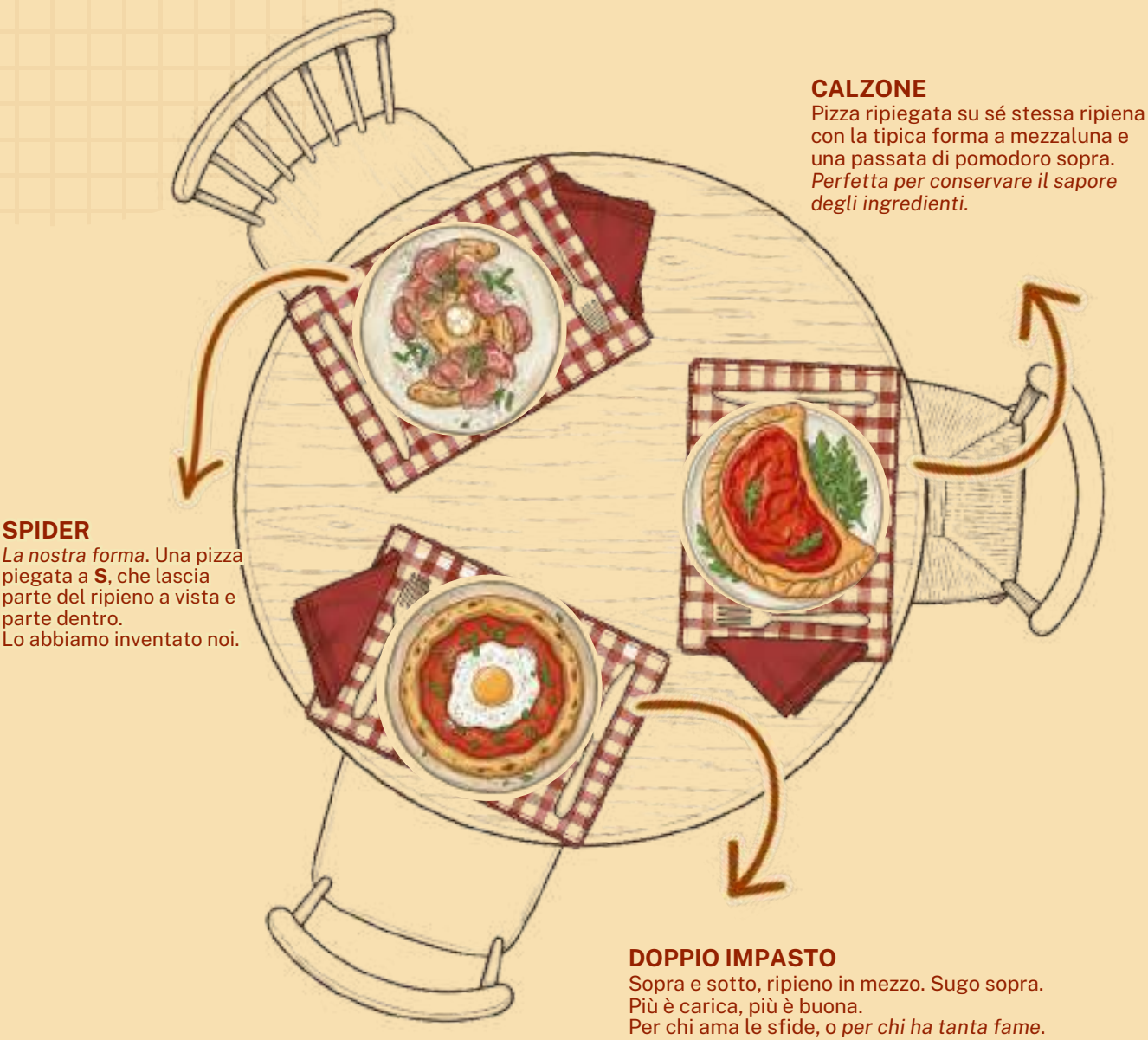
PIZZE D'AUTORE

LA BRONTOLONA ^[5,7,8] Mozzarella fior di latte, Mortadella Bologna, Burrata e granella di Pistacchio	15,00
TRAMONTANA ^[3,7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, scaglie di Parmigiano, Speck e Funghi porcini	14,00
SNOB ^[5,7,8] Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Pere dolci e Noci croccanti	12,00
PORTOFINO ^[4,7] Mozzarella fior di latte, Stracchino, Acciughe del Mediterraneo, Pesto e Olive taggiasche	13,50
LA SAPORITA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Prosciutto crudo di Parma, Burrata e chips di Zucchine	14,50
LA BRICCONA ^[7] Mozzarella fior di latte, Scamorza, Melanzane fritte, Salsiccia e 'Nduja calabrese	13,50
SCIROCCO ^[7] Pomodoro San Marzano, Olive taggiasche, Salsiccia e Burrata	14,00
L'ARMONIA ^[5,7,8] Mozzarella fior di latte, Toma piemontese, Pancetta, Cipolla caramellata	13,50
LEGGIADRA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Bresaola, Rucola e scaglie di Grana	13,00
AMAR PICCANTE ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Trevigiana, Salamino piccante e Gorgonzola dolce	12,00
IL PECCATO ^[3,7] Mozzarella fior di latte, Cipolle di Tropea, 'Nduja calabra, Olive nere e scaglie di Parmigiano	11,50

DALL'ORTO

CAPRESE ^[7] Mozzarella fior di latte, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Origano	9,00
LA VEGETARIANA ^[7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Peperoni, Melanzane e Zucchine al forno	9,50
IL PAZZO ^[7,12] Pomodoro San Marzano, Mozz. fior di latte, Cipolle rosse, Olive nere, Capperi, Origano	9,50
CERTOSINO ^[7] Mozzarella fior di latte, Stracchino e Rucola	8,50
CONTADINA ^[3,7] Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Asparagi* , Parmigiano e Uovo	10,00

LE FORME *ripiene*



CALZONE BURRACO [7]	9,50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di Latte, Prosciutto cotto e Funghi.	
CALZONE SMORFIA [7]	13,50
Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fior di latte, Prosciutto, Salamino, Funghi, Olive e Carciofini	
SPIDER GIULIA [7]	12,00
Mozzarella Fior di latte, Crudo di Parma, Rucola e Cuore di Stracciatella.	
SPIDER ROMEO [5,7,8]	13,00
Mozzarella Fior di latte, Stracchino, Speck, Pere, Noci.	
SPIDER ARRABBIATO [7]	9,00
Mozzarella Fior di latte, Salamino e Peperoncino.	
DISCO VOLANTE [3,7]	18,00
Doppio impasto con Mozzarella Fior di latte, Prosciutto cotto, Salamino, Würstel, Carciofi, Olive, Funghi, Uovo e Pomodoro San Marzano.	
Se la Paura fa 90, qui facciamo 91	

“ A Napoli esiste un libro fatto di numeri, simboli e significati. Noi abbiamo preso quell’idea e l’abbiamo portata a tavola, a modo nostro. ”

E DA BERE?

BIBITE

ACQUA MICROFILTRATA	2,50
COCA COLA	3,50
COCA COLA ZERO	3,50
SPRITE	3,50
FANTA	3,50
ESTATHE LIMONE, PESCA	3,50

SPINA

	S	M	L
COCA COLA	3,00	4,00	
BIONDA	3,50	4,50	9,00
ROSSA	4,50	6,50	10,00
PANACHÈ	3,50	4,50	
VINO BIANCO	4,50	9,00	12,00
VINO ROSSO	4,50	9,00	12,00

BIRRE

BECK'S 33 CL	4,00
MORETTI 66CL	4,00
DAURA MARZEN 33 CL	7,00
DAURA DAMM 33 CL	5,00
DAURA IPA 33 CL	6,50
PERONI 33 CL	5,00
SANMIGUEL 33 CL	5,00

ARTIGIANALI

BALADIN ISAAC 75CL	12,50
BALADIN NAZIONALE 33CL	6,50
BALADIN SUPER 33CL	6,50
GRITZ LA BELGA 33CL	6,50
GRITZ LA WEISS 33CL	6,50
GRITZ LA IPA 33CL	6,50
GRITZ LA STOUT 33CL	6,50
CAPPELLI WEISS 33CL	6,50
AZZURRA KELLER PILS 33CL	6,50
CALIFORNIA WEST COAST IPA 33CL	6,50
DORIAN RED EXTRA SPECIAL BITTER 33CL	6,50

TUTTO IL MENU È DISPONIBILE
SENZA GLUTINE

PER ESIGENZE SENZA GLUTINE O
ALTRE ALLERGIE È NECESSARIO
COMUNICARLO AL MOMENTO
DELL'ORDINE.

IN MANCANZA DI SEGNALAZIONE,
IL LOCALE NON È RESPONSABILE.

INVITIAMO IL CLIENTE A PRESTARE
LA MASSIMA ATTENZIONE.

A FINE SERATA

CAFFÈ	1,80
AMARO	3,50
DOLCE	6,50
COPERTO	2,50

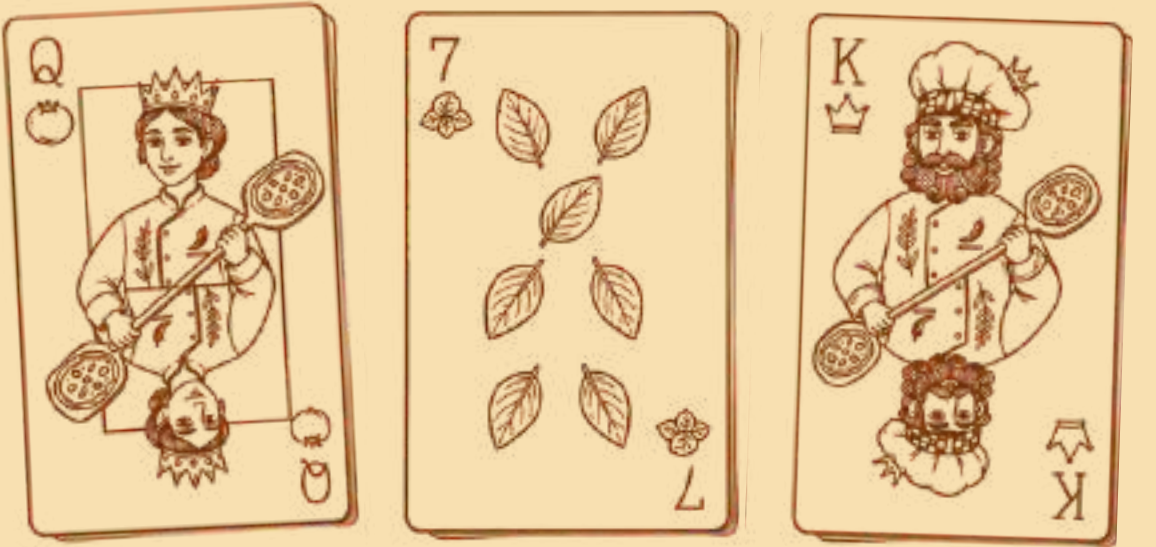
Allergeni — Reg. UE 1169/2011

[1] Glutine · [2] Crostacei · [3] Uova · [4] Pesce · [5] Arachidi · [6] Soia · [7] Latte e derivati · [8] Frutta a guscio · [9] Sedano · [10] Senape · [11] Sesamo · [12] Solfiti · [13] Lupini · [14] Molluschi

Il documento completo è disponibile su richiesta. Prodotti °: abbattuti a -20°C per 24h. Prodotti *: surgelati o congelati.

MENU *alla carta*

2026 | N°01



LA SMORFIA



l'arte di stare IN COMPAGNIA



www.pizzeriasmorfia.com



dal 2000 | via Verga 14
Venaria Reale (TO)