



BENVENUTO

da Reginè

La pizza di Reginè è realizzata con impasto "biga"
lievitato 48 ore, farina 0 con germe di grano vitale e prodotti DOP



IL NOSTRO PUNTO FORTE?

il cornicione.

Pronunciato e morbido, è abbinato a prodotti di prima qualità per offrirti una pizza saporita e sottile al centro, come vuole la tradizione partenopea. Rivisitiamo la tradizione in **chiave contemporanea** grazie a nuovi abbinamenti che ti faranno scoprire sapori innovativi e condimenti sfiziosi.

PRENOTA

SARONNO



PADERNO DUGNANO



PER INIZIARE



STUZZICHERIE

MOZZARELLA DI BUFALA DOP Tagliata a fette accompagnata da prosciutto crudo e pomodorini	12.00€
BRUSCHETTA ALICI Bruschetta con pane fatto in casa, stracciatella di burrata, alici di Cetara, olio evo DOP	4.00€
BRUSCHETTA CLASSICA Bruschetta con pane fatto in casa, con pomodorini e olio evo DOP	3.00€
BRUSCHETTA CRUDO Bruschetta con pane fatto in casa, stracciatella di burrata, prosciutto crudo San Daniele	4.00€
BRUSCHETTA SCAROLA Bruschetta con pane fatto in casa, scarola napoletana, pomodorini freschi e alici di cetara	5.00€
✳️ PATATINE FRITTE	4.00€
POLPETTE Polpette di manzo con pomodori pelati e basilico accompagnati da 2 fette di pane nostrano tostato	7.00€

FRIGGITORIA REGINÈ

✳️ FRITTATINA DI PASTA NAPOLETANA Bucatini, pepe nero, Grana Padano grattugiato fior di latte, carne macinata e piselli	4.00€
✳️ FRITTATINE ALLA SICILIANA Bucatini, melanzane fritte, fior di latte, parmigiano reggiano DOP, salsa di pomodoro, basilico, olio DOP, sale, pepe, pangrattato (2 Frittatine da 110 gr)	5.00€
PANZAROTTI DI PATATE 2 croccchè di patate napoletani	5.00€
✳️ CUOPPO NAPOLETANO Mix di fritti napoletani da 30gr (arancini bianchi, arancini rossi, frittatine di bucatini pastellate, frittatine di bucatini classica, crocchette di patate, bastoncini di polenta frita)	11.00€
FRITTO REGINÈ 2 montanare pomodoro grana DOP e basilico, 2 panzarotti di patate classici, 2 frittatine alla siciliana e 2 bocconcini di bufala	12.00€
DEGUSTAZIONE REGINÈ 2 frittatine alla siciliana, bocconcini di bufala, 2 panzarotti di patate classici, 3 montanare a scelta e bis di bruschette classiche	20.00€

CROCCHÈ SPECIALI REGINÈ

Impanatura croccante e asciutta

CROCCHÈ CARBONARA 2 Croccchè di patate ricoperti da impanatura Panko con Carbrocrema, guanciale, pecorino e pepe nero	7.00€
CROCCHÈ AMATRICIANA 2 Croccchè di patate ricoperti da impanatura Panko con pomodoro, guanciale, pecorino e pepe nero	7.00€
CROCCHÈ GOURMET 2 Croccchè di patate ricoperti da impanatura Panko con mortadella, pesto di pistacchio e granella di pistacchio	8.00€

✳️ Contiene prodotti surgelati

MONTANARE REGINÈ

Ogni porzione è composta da 2 montanare

CREA IL TUO TRIS

LO CHEF CONSIGLIA

9.00€

SCEGLI 3 TIPI DI MONTANARE DAL MENÙ

LA CLASSICA Pomodoro, grana DOP e basilico fresco	5.00€
LA PARTICOLARE Mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo di Parma	7.00€
LA GOURMET Mortadella, bufala DOP e pesto di pistacchio	7.00€
LA SPECIALE Alici di cetara, olive nere, stracciatella di burrata	6.00€
LA NDUJA Stracciatella di burrata, nduja di spilinga	7.00€
LA REGINA Pomodoro, bufala DOP, pesto di basilico	6.00€

FOCACCIA SPECIALE

F1 bocconcini di bufala DOP, pomodorini semiseccchi rossi, prosciutto crudo di Parma 16/20 mesi, fili di peperoncino e olio evo DOP.	11.00€
---	--------

LE INSALATONE

INSALATONA CLASSICA Insalata mista, pomodorini, tonno, mais e mozzarella	9.00€
INSALATONA VERDURE Insalata mista, pomodorini, zucchine grigliate, melanzane grigliate, carotine julienne	9.00€
INSALATONA REGINÈ Insalata mista, rucola, prosciutto cotto, scaglie di grana, olive nere	9.00€

PER I PIÙ PICCOLI

PIZZA WÜRSTEL Pomodoro San marzano DOP, fior di latte d'Agerola wurstel, basilico fresco e olio evo DOP	7.50€
✳️ PANINO CON HAMBURGER (150gr) Hamburger da 150 grammi, cheddar, pomodoro, insalata accompagnato da patatine fritte	11.00€
LASAGNA ALLA BOLOGNESE	9.00€

Coperto 2,00€

LE PIZZE *di Regine*



IMPASTO AI CEREALI

aggiunta €2

(SALVO DISPONIBILITÀ)

GRANDE
NOVITÀ

RUOTA DI CARRO

Cornicione sottile che straborda dal piatto
Disponibile con supplemento di 1.50€
nelle pizze Margherita e Cosacca

LE CLASSICHE

MARGHERITA	7.00€
Disponibile anche in versione ruota di carro Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, Parmigiano reggiano DOP, basilico fresco e olio evo DOP	
BUFALA	11.00€
Pomodoro San Marzano DOP, in uscita mozzarella di bufala DOP, basilico fresco e olio evo DOP	
ANTICA NAPOLI	10.00€
Pomodoro San Marzano DOP, aglio rosso di Nubia presidio slow food, olive caiazzane, in uscita origano di collina, alici di Cetara, basilico fresco e olio evo DOP	
PICCANTE 2.0	10.00€
Pomodoro San Marzano, fior di latte d'Agerola, nduja di Spilinga, spianata piccante calabrese, in uscita basilico fresco e olio evo DOP	
NORMA	11.00€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, melanzane fritte, in uscita ricotta salata stagionata grattugiata, basilico fresco e olio evo DOP.	
SCAROLA <i>NEW</i>	10.50€
Ombra di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'agerola, scarole alla napoletana, capperi di salina, olive caiazzane, in uscita alici di cetara, basilico fresco e olio evo	
COSACCA <i>NEW</i>	7.50€
Disponibile anche in versione "ruota di carro" Pomodoro San Marzano dop , in uscita pecorino romano dop, parmigiano reggiano DOP, basilico fresco e olio evo	
CAPOCOLLO	13.00€
Fior di latte d'agerola, in uscita capocollo campano, pomodorini secchi rossi, burrata pugliese, granella di pistacchio, basilico fresco e olio evo DOP (BIRRA CONSIGLIATA: Lefte rouge)	
CAPRICCIA	11.00€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'agerola, carciofi di Paestum, funghi champignons, olive caiazzane, prosciutto cotto, in uscita basilico fresco e olio evo DOP	
NDUJA	11.00€
Pomodoro san marzano DOP, fior di latte d'Agerola, 'nduja di Spilinga, stracciatella di burrata, fili di peperoncino, basilico fresco e olio evo DOP (BIRRA CONSIGLIATA: Lefte rouge)	
LA VEGETARIANA	9.00€
Mozzarella di bufala dop in cottura, melanzane fresche grigliate, zucchine fresche grigliate, peperoni freschi grigliati, in uscita pomodorini semi secchi rossi, basilico fresco e olio evo DOP	
BOSCAIOLA	13.00€
Fior di latte d'Agerola, funghi porcini, briè, in uscita speck Igp, pecorino romano, prezzemolo fresco, olio evo DOP e basilico fresco (BIRRA CONSIGLIATA: Lefte rouge)	
PATACICCIA	12.00€
Provola affumicata d'Agerola, salsiccia di maialino rosa, patate al forno, in uscita scaglie Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco e olio evo DOP (BIRRA CONSIGLIATA: Weiss Franziskaner)	
CHIPS	11.00€
Provola affumicata d'Agerola, wurstel, in uscita chips di patate, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP, basilico fresco, olio evo DOP	

LE GOURMET

REGINÈ	13.00€
Passata di Pomodoro giallo campano, olive caiazzane, in uscita stracciatella di burrata, alici di Cetara, basilico fresco e olio evo DOP	
CORNICIONE RIPIENO <i>NEW</i>	13.00€
Cornicione ripieno di ricotta cremosa , pomodoro San Marzano dop, fior di latte d'agerola, in uscita bocconcini di bufala dop, scaglie di parmigiano reggiano dop, basilico fresco e olio evo	
CRUDO E BURRATA	13.00€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, in uscita prosciutto crudo di Parma 16/20 mesi, burrata, basilico fresco e olio evo DOP (BIRRA CONSIGLIATA: Stella Artois premium lager)	
ZUCCHETTA <i>NEW</i>	12.50€
Vellutata di zucca mantovana igp, fior di latte d'agerola, in uscita pancetta di maialino nero casertano, pepe nero macinato, basilico fresco e olio evo	
CROCCHETTONA	13.00€
Fior di latte d'Agerola, pancetta di maialino nero casertano, in uscita crocchè di patate, pesto di pistacchio di Bronte DOP, basilico fresco e olio evo DOP	
TROPEA	12.00€
Pomodoro San Marzano DOP, cipolla rossa di Tropea, olive caiazzane, in uscita origano di collina, filetti di tonno "delfino", pomodorini semiseccchi rossi, basilico fresco e olio evo DOP	
ZAFFERANO	12.00€
Vellutata di zafferano, salsiccia di maialino rosa, fior di latte d'Agerola, in uscita sbriciolata di peperone crusco, olio evo DOP e basilico fresco (BIRRA CONSIGLIATA: Weiss Franziskaner)	
PESTUM	13.00€
Passata di pomodoro giallo campano, in uscita pomodorini semiseccchi rossi, pesto di basilico genovese DOP, stracciatella di burrata, basilico fresco e olio evo DOP	
CARBONARA	13.00€
Fior di latte d'Agerola, guanciale amatriciano IGP, pecorino romano DOP, in uscita carbocrema, pepe nero macinato e spolverata di pecorino romano DOP, basilico fresco, olio evo DOP	
MORTADELLA	14.00€
Fior di latte d'Agerola , in uscita mortadella di Bologna IGP, bocconcini di bufala dop, pesto di pistacchio di Bronte DOP, granella di pistacchio di Bronte dop, basilico fresco e olio evo DOP	
NERANO	12.00€
Provola affumicata d'Agerola, chips di zucchine fritte, parmigiano reggiano dop, in uscita fettine di speck artigianale Alto Adige, petali di provolone del monaco DOP, basilico fresco e olio evo DOP (BIRRA CONSIGLIATA: Lefte rouge)	
BOCCONCINI	14.00€
Pomodoro San Marzano dop, in uscita prosciutto crudo di Parma 16/20 mesi, pomodorino semisecco giallo, bocconcini di bufala dop, gocce di pesto di basilico DOP (BIRRA CONSIGLIATA: Stella Artois premium lager)	
SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0	12.00€
Disponibile anche in versione classica Crema di friarielli alla napoletana, mozzarella di bufala DOP in cottura, salsiccia di maialino rosa, in uscita sbriciolata di tarallo napoletano, basilico fresco e olio evo DOP	
FORMAGGIOSA <i>NEW</i>	12.50€
Panna fresca, gorgonzola dop, fior di latte d'agerola, emmental, in uscita fonduta di parmigiano reggiano dop, noci di Sorrento igp, basilico fresco e olio evo	

BEVANDE

ACQUA 0,50 CL Naturale	€ 2,00
ACQUA 0,50CL Frizzante	€ 2,00
COCA COLA 0,33 CL In vetro	€ 3,00
COCA COLA 0,33 CL Zero, in vetro	€ 3,00
SPRITE 0,33 CL In vetro	€ 3,00
FANTA 0,33 CL In vetro	€ 3,00

BIRRE ALLA SPINA

BIRRA BIONDA ALLA SPINA STELLA ARTOIS PREMIUM LAGER grad. Alcolica 5% 0,40 cl (bassa fermentazione, piacevolmente amara e con delicati aromi fruttati e floreali) Filtrata	€ 5,50
BIRRA ROUGE ALLA SPINA LEFFE grad.alcolica 6.6% 0,33 cl (alta fermentazione, colore tra il rosso e l'ambrato con un aroma intenso di malto, note di tostatura e di agrumi canditi) Filtrata	€ 4,50
BIRRA WEISS ALLA SPINA FRANZISKANER 0,30 cl € 4,00 grad.alcolica 5% 0,50 cl € 6,00 (alta fermentazione, dalla carbonatura caratteristica e dall'aroma speziato) Non filtrata	

VINI

GRECO 0,75 CL	€ 12,00
AGLIANICO 0,75 CL	€ 14,00
FALANGHINA 0,75 CL	€ 15,00
PROSECCO 0,75 CL	€ 15,00
CARAFFA 1/4	€ 4,00
CARAFFA 1/2	€ 7,00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA ITALIANA LAGER "LISA" ARTIGIANALE DEL BORGO IN BOTTIGLIA Grad alcolica 5% 0,33 cl (bassa fermentazione, fresca, leggera con note speziate all'arancia) Non filtrata	€ 5,50
BIRRA ITALIANA "MALEDETTA" ARTIGIANALE DEL BORGO IN BOTTIGLIA grad. Alcolica 6,2 % 0,33 cl (alta fermentazione, gusto al caramello e agrumi, sperimenta una speciale miscela di lieviti selvatici) Non filtrata	€ 5,50
IPA IN BOTTIGLIA BIRRA DEL BORGO grad.alcolica 6.4% 0,33 cl (alta fermentazione, gusto al caramello e luppolo) Non filtrata	€ 5,50

CAFFÈ

CAFFÈ ESPRESSO	€ 1,50	CAFFÈ D'ORZO	€ 2,00
CAFFÈ MACCHIATO	€ 2,00	CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 2,00
CAFFÈ GINSENG	€ 2,00	CAFFÈ CORRETTO	€ 2,50
AMARO	€ 4,00		

