



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. Rivisitiemo la tradizione in **chiave contemporanea** grazie a nuovi abbinamenti che ti faranno scoprire sapori innovativi e condimenti sfiziosi.

PRENOTA

SARONNO



PADERNO DUGNANO



LE STUZZICHERIE

MOZZARELLA DI BUFALA DOP 12.00€

Tagliata a fette accompagnata da prosciutto crudo e pomodorini

BIS DI BRUSCHETTE A SCELTA TRA 7.50€

Bruschetta Alici, straciatella di burrata e olio evo
Bruschetta classica con pomodorini e olio evo
Bruschetta prosciutto crudo di Parma e straciatella di burrata
Bruschetta scarola napoletana, pomodorini freschi e alici di Cetara

TAGLIERE DI SALUMI MINI 8.00€

Prosciutto crudo di Parma e mortadella IGP accompagnati da gnocco fritto

TAGLIERE DI SALUMI MAXI 15.00€

Prosciutto crudo di Parma, mortadella IGP, speck IGP, capocollo campano accompagnati da gnocco fritto

PATATINE FRITTE 4.00€

MONTANARE REGINÈ

 **CREA IL TUO TRIS** 9,00€
SCEGLI 3 TIPI DI MONTANARE DAL MENÙ

LA CLASSICA 5.00€

Pomodoro, grana DOP e basilico fresco

LA PARTICOLARE 7.00€

Mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo di Parma

LA GOURMET 7.00€

Mortadella, bufala DOP e pesto di pistacchio

LA SPECIALE 6.00€

Alici di Cetara, olive nere e straciatella di burrata

LA NDUJA 7.00€

Straciatella di burrata e nduja di Spilinga

LA REGINA 6,00€

Pomodoro, bufala DOP e pesto di basilico

FRIGGITORIA REGINÈ

FRITTATINA DI PASTA NAPOLETANA 4.00€

Bucatini, pepe nero, Grana Padano grattugiato, fior di latte, carne macinata e piselli

FRITTATINA ALLA SICILIANA 5.00€

Bucatini, melanzane fritte, fior di latte, parmigiano reggiano DOP, salsa di pomodoro, basilico, olio DOP, sale, pepe, pangrattato (2 frittatine da 110 gr)

PANZAROTTI DI PATATE 5.00€

2 crocchè di patate napoletani

CUOPPO NAPOLETANO 11.00€

Mix di fritti napoletani da 30 gr (arancini bianchi, arancini rossi, frittatine di bucatini pastellate, frittatine di bucatini classica, crocchette di patate, bastoncini di polenta fritta)

FRITTO REGINÈ 11,00€

6pz ideale per 2 persone

1 montanara classica, 1 montanara a scelta dalla sezione montanare, 2 panzarotti di patate classici, 2 frittatine siciliane



FRITTO REGINÈ 20,00€

12pz ideale per 4 persone

2 montanare classiche, 2 montanare a scelta dalla sezione montanare, 4 panzarotti di patate classici, 4 frittatine siciliane

CROCCHÈ SPECIALI

CROCCHÈ CARBONARA 7.00€

2 crocchè di patate ricoperti da impanatura Panko con Carbocrema, guanciale, pecorino e pepe nero

CROCCHÈ AMATRICIANA 7.00€

2 crocchè di patate ricoperti da impanatura Panko con pomodoro, guanciale, pecorino e pepe nero

CROCCHÈ GOURMET 8.00€

2 crocchè di patate ricoperti da impanatura Panko con mortadella, pesto di pistacchio e granella.

CHE IMPASTO PREFERISCI?

CLASSICO
CONTEMPORANEO

MULTICEREALI
LOW CARBS
+1,50€

NERO
AL CARBONE
+1,50€

LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 🍷 🍷 🍷 7.00€
Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola,
Parmigiano reggiano DOP, basilico fresco e olio evo DOP
Perfetta con: Stella Artois Premium Lager

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 🍷 🍷 🍷 🍷 10.50€
Ombra di pomodoro San Marzano DOP, fior di latte
d'Agerola, scarola alla napoletana, capperi di salina,
olive caiazzane, in uscita alici di cetara, basilico
fresco e olio evo DOP

NEW **PEPERINA** 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00€
Fior di latte d'Agerola, peperoni grigliati,
gorgonzola IGP, salsiccia di maialino rosa,
in uscita peperone crusco, basilico fresco
e olio evo DOP

CHIPS 🍷 🍷 🍷 🍷 11.00€
Provola affumicata d'Agerola, wurstel, in uscita
chips di patate, fonduta di Parmigiano Reggiano DOP,
basilico fresco, 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
Perfetta con: Leffe Rouge



4 FORMAGGIOSA 🍷 🍷 🍷 🍷 14,00€
Fior di latte d'Agerola, gorgonzola, briè,
in uscita bocconcini di bufala DOP, noci
di Sorrento e miele d'Acacia

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

LA VEGETARIANA 🍷 🍷 🍷 🍷 9.00€
Mozzarella di bufala dop in cottura, melanzane
fresche grigliate, zucchini 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
Perfetta con: Leffe 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
Perfetta con: Weiss Franziskaner



Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

LE PIZZE 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 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

Perfetta con: Weiss Franziskaner

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

Perfetta con: Stella Artois premium lager

SALMONE 16,00€

Perfetta con impasto al carbone

Fior di latte d'Agerola, in uscita salmone affumicato, mousse di zucchine e stracciatella di burrata, 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

RIPIENA 13,50€

Cornicione ripieno di ricotta cremosa, bufala DOP in cottura, in uscita capocollo campano, mousse di zucchine, sbriciolata di tarallo napoletano, 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

Perfetta con: Leffe Rouge

CROCCHETTONA 13.00€

Fior di latte d'Agerola, pancetta di maialino nero casertano, in uscita crochè di patate, pesto di pistacchio di Bronte DOP, basilico fresco e olio evo DOP



PESTUM 2,0 15,00€

Passata di pomodoro giallo campano, in uscita pomodorini semiseccchi rossi, pesto di basilico genovese, stracciatella di burrata, prosciutto crudo di Parma DOP, 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 13.00€

Provola affumicata d'Agerola, parmigiano reggiano DOP, zucchine in doppia consistenza, in uscita fettine di speck artigianale Alto Adige, petali di provolone del monaco DOP, basilico fresco e olio evo

Perfetta con: Leffe Rouge



TONNARELLA 12,00€

Fior di latte d'Agerola, pomodorini pacchetelle del Piennolo DOP, cipolla di Tropea caramellata, in uscita filetti di Tonno "delfino", basilico fresco e olio evo

SALSICCIA E FRIARIELLI 2.0 12.00€

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

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

FOCACCIA SPECIALE



12.00€

In uscita mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo di Parma DOP, rucola, scaglie di grana, basilico fresco e olio evo

LE INSALATONE

INSALATONA CLASSICA 9.00€

Insalata mista, pomodorini, tonno, mais e mozzarella

INSALATONA VERDURE 9.00€

Insalata mista, pomodorini, zucchine grigliate, melanzane grigliate e carotine julienne

INSALATONA REGINÈ 9.00€

Insalata mista, rucola, prosciutto cotto, scaglie di grana e olive nere

INSALATONA SALMONE 13.00€

Insalata mista, salmone affumicato, pomodorini, bufala DOP e mais

PER I PIÙ PICCOLI

MENÙ TOPOLINO

10.00€

margherita classica o con aggiunta di 1 ingrediente tra prosciutto cotto e wurstel, estathe al limone o pesca

MENÙ PAPERINO

11.00€

Lasagna alla bolognese, estathe al limone o pesca

MENÙ PLUTO

11.00€

Hamburger e würstel accompagnati da patatine fritte, estathe al limone o pesca

PANINO CON HAMBURGER (150gr) 11.00€

Hamburger da 150 grammi, cheddar, pomodoro, insalata accompagnato da patatine fritte

GLI ALLERGENI



Arachidi e derivati

(Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



Frutta a guscio

(Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi)



Latte e derivati

(Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti torte, gelato e creme varie)



Molluschi

(Canestrella, cannolicchia, capesanta, cozze, ostrica patella, vongola, tellina ecc)



Pesce

(Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali)



Sesamo

(Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale)



Soia

(Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



Crostacei

(Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili)



Glutine

(Cereali: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridi derivati)



Lupini

(Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farini e similari)



Senape

(Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



Sedano

(Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



Anidride solforosa e solfiti

(Cibi sott'aceto, sott'olio o in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc)



Uova e derivati

(Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionari, pasta all'uovo)