



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



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, stracciatella di burrata e olio evo DOP

Bruschetta classica con pomodorini e olio evo DOP
Bruschetta prosciutto crudo di Parma e stracciatella di burrata

Bruschetta scarola napoletana, pomodorini freschi e alici di Cetara

Bruschetta pesto di pomodorino del Piennolo, bufala e olive

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 (2pz) 5.00€

Pomodoro, grana DOP e basilico fresco

LA PARTICOLARE (2pz) 7.00€

Mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo di Parma

LA GOURMET (2pz) 7.00€

Mortadella, bufala DOP e pesto di pistacchio

LA SPECIALE (2pz) 6.00€

Alici di Cetara, olive nere e stracciatella di burrata

LA 'NDUJA (2pz) 7.00€

Stracciatella di burrata e 'nduja di Spilinga

LA REGINA (2pz) 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 evo 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 classiche, crocchette di patate, bastoncini di polenta frita)



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 DOP, 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

ARRABBIATA 🍷 🍷 🍷 11.00€
Perfetta con Weiss Franziskaner
Sugo all'arrabbiata, fior di latte d'Agerola, in
uscita scaglie di Parmigiano Reggiano DOP,
fili di peperoncino, olio evo DOP e basilico fresco

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

PATACICCIA 🍷 🍷 🍷 12.00€
Provola affumicata d'Agerola, salsiccia di maialino
rosa, patate al forno, in uscita scaglie di 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 DOP

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 🍷🐟🌿🍄 17,00€

Perfetta con: Impasto al carbone

Fior di latte d'Agerola, in uscita salmone affumicato, mousse di avocado, stracciatella di burrata, sesamo nero, olio evo DOP e basilico fresco

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 DOP

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 e olio evo DOP

NEW

FRESCA 🍷🍷🍷🍷🍷 14,00€

Perfetta con Stella Artois Premium Lager

Fior di latte, in uscita bresaola IGP, rucola, pesto di pomodorino del Piennolo, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, olio al limone e basilico fresco



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 DOP

Perfetta con: Leffe Rouge

NEW

TARTUFATA 🍷🍷🍷🍷🍷 17,00€

Perfetta con Leffe rouge

Fior di latte d'Agerola, in uscita capocollo campano, rucola, stracciatella di burrata, scaglie di tartufo estivo, olio evo DOP e basilico fresco

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



FOCACCIA SPECIALE



12.00€

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

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, mousse di avocado, sesamo nero e bocconcini di Bufala DOP

PER I PIÙ PICCOLI

PIZZA WÜRSTEL

7.50€

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte d'Agerola, würstel, basilico fresco e olio evo DOP

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

9.00€

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, emulsionanti, pasta all'uovo)