



# 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. Rivisitemo 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: arrosti, 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)