

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.

LE STUZZICHERIE

MOZZARELLA DI BUFALA DOP 12.00€
Tagliata a fette accompagnata da prosciutto crudo di Parma e pomodorini

TAGLIERE DI SALUMI MINI 8.00€
Prosciutto crudo di Parma e mortadella di Bologna IGP accompagnati da gnocco fritto

TAGLIERE DI SALUMI MAXI 15.00€
Prosciutto crudo di Parma, mortadella di Bologna IGP, speck artigianale Alto Adige IGP, pancetta arrotolata accompagnati da gnocco fritto

WÜRSTEL E PATATINE 10.00€
2 würstel alla griglia accompagnati da patatine fritte

MONTANARE REGINÈ



CREA IL TUO TRIS 9.00€

SCEGLI 3 TIPI DI MONTANARE DAL MENU



LA CLASSICA (2pz) 5.50€
Pomodoro, Grana Padano DOP e basilico fresco

LA PARTICOLARE (2pz) 7.00€
Mozzarella di bufala DOP e prosciutto crudo di Parma

LA GOURMET (2pz) 7.00€
Mortadella di Bologna IGP, mozzarella di bufala DOP e pesto di pistacchio

LA SPECIALE (2pz) 6.50€
Alici siciliane di Sciacca, olive e stracciatella di burrata

LA 'NDUJA (2pz) 7.00€
Stracciatella di burrata e 'nduja di Spilinga

LA REGINA (2pz) 6.00€
Pomodoro, mozzarella di bufala DOP e pesto di basilico

FRIGGITORIA REGINÈ



PANZAROTTI DI PATATE 5.00€

2 crocchè di patate napoletani ripieni di fior di latte e pepe nero

CUOPPO NAPOLETANO 10.50€

Mix di fritti napoletani da 40 gr (crocchè di patate, frittatine napoletane, arancini di riso e gnocco fritto)

FRITTO REGINÈ 12.00€

1 montanara classica, 1 montanara a scelta dalla sezione montanara, 2 panzarotti di patate classici, 4 mini frittatine napoletane



PATATINE FRITTE 4.00€

LA CUCINA DI REGINÈ

LASAGNA ALLA BOLOGNESE 10.00€

POLPETTE AL SUGO 11.00€

Accompagnate da pane fatto in casa



PARMIGIANA DI MELANZANE 12.00€



BRUSCHETTE REGINÈ

CREA IL TUO TRIS 9.00€
SCEGLI 3 TIPI DI BRUSCHETTE DAL MENU



BRUSCHETTE ALICI SICILIANE DI SCIACCA (2pz) 7.50€

Stracciatella di burrata e olive

BRUSCHETTE PROSCIUTTO CRUDO (2pz) 7.50€

E stracciatella di burrata

BRUSCHETTE 'NDUJA (2pz) 7.00€

E stracciatella di burrata

BRUSCHETTE SPECK (2pz) 7.50€

Rucola e stracciatella di burrata

CROCCHÈ SPECIALI

CROCCHÈ CARBONARA 7.50€

2 crocchè di patate con carbocrema, guanciale, pecorino e pepe nero

CROCCHÈ AMATRICIANA 7.50€

2 crocchè di patate con pomodoro, guanciale, pecorino e pepe nero

CROCCHÈ GOURMET 8.00€

2 crocchè di patate con mortadella di Bologna IGP, pesto di pistacchio e granella di pistacchio



Prodotto che potrebbe essere congelato

CHE IMPASTO PREFERISCI?

**CLASSICO
CONTEMPORANEO**

**MOZZARELLA SENZA
LATTOSIO**
+2.00€

SEMI-INTEGRALE
+1.50€



**LA NOSTRA
RUOTA DI CARRO**

Più sottile, più croccante, più
grande e con più ingredienti!
+1.50€

**CARBONE NERO
VEGETALE**

+1.50€



LE PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA 🍷 🍷 🍷

7.50€

Pomodoro pelato italiano, fior di latte di Gragnano,
Grana Padano DOP, olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Moretti ricetta originale

BUFALA 🍷 🍷 🍷

11.00€

Pomodoro pelato italiano, in uscita mozzarella
di bufala DOP, olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Ichnusa non filtrata

ANTICA NAPOLI 🐟 🍷 🍷 🍷

10.00€

Pomodoro pelato italiano, olio all'aglio, olive
taggiasche, in uscita origano di collina, alici
siciliane di Sciacca, olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Ichnusa non filtrata

PICCANTE 4.0 🍷 🍷 🍷 🍷

12.00€

Pomodoro pelato italiano, olive taggiasche, 'nduja di
Spilinga, salame piccante calabrese, in uscita
stracciatella di burrata, fili di peperoncino, olio
evo DOP e basilico fresco

NORMA 🍷 🍷 🍷

11.00€

Pomodoro pelato italiano, fior di latte di Gragnano,
melanzane fritte, in uscita ricotta salata stagionata
grattugiata, olio evo DOP e basilico fresco

ITALIANA 🍷 🍷 🍷

13.00€

Pomodoro pelato italiano, fior di latte di
Gragnano, in uscita prosciutto crudo di Parma
16/20 mesi, rucola, scaglie di Grana Padano
DOP, olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Ichnusa non filtrata

SCAROLA 🍷 🐟 🍷 🍷 🍷

11.50€

Ombra di pomodoro pelato italiano,
fior di latte di Gragnano, scarola alla
napoletana con capperi di
Salina, olive taggiasche,
in uscita alici siciliane
di Sciacca, basilico
fresco e olio evo DOP

Perfetta con: Moretti rossa



CHIPS 🍷 🍷 🍷

11.50€

Provola affumicata di Gragnano, würstel, in
uscita patatine fritte, olio evo DOP e basilico
fresco

Perfetta con: Moretti rossa

SALSICCIA E FRIARIELLI 🍷 🍷 🍷 🍷

12.00€

Provola affumicata di Gragnano, salsiccia di maialino
rosa, friarielli alla napoletana, in uscita olio evo
DOP e basilico fresco

SPECK E ZOLA 🍷 🍷

10.50€

Pomodoro pelato italiano, fior
di latte di Gragnano,
gorgonzola IGP, in uscita
speck artigianale Alto
Adige IGP, olio evo
DOP e basilico fresco

Perfetta con: Moretti rossa



CAPRICCIA 🍷 🍷 🍷 🍷

12.00€

Pomodoro pelato italiano, fior di latte di Gragnano,
carciofi, funghi misti, olive taggiasche, prosciutto
cotto, in uscita olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Moretti ricetta originale

LA VEGETARIANA 🍷 🍷 🍷 🍷

11.00€

Fior di latte di Gragnano, melanzane fresche
grigliate, zucchine fresche grigliate, peperoni
freschi grigliati, in uscita pomodorini semi secchi
rossi, olio evo DOP e basilico fresco

BOSCAIOLA 🍷 🍷 🍷 🍷

13.00€

Fior di latte di Gragnano, funghi misti, gorgonzola IGP,
in uscita speck artigianale Alto Adige IGP, pecorino
romano, prezzemolo, olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Moretti ricetta originale

PATACICCIA 🍷 🍷 🍷

12.00€

Provola affumicata di Gragnano, salsiccia di maialino
rosa, patate al forno, in uscita scaglie di Grana
Padano DOP, olio evo DOP e basilico fresco

Perfetta con: Moretti rossa

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

LE PIZZE GOURMET

REGINÈ

Passata di pomodoro giallo campano, olive taggiasche, in uscita stracciatella di burrata, alici siciliane di Sciacca, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€



LA PORCHETTA

Provola affumicata di Gragnano, patate al forno, porchetta IGP, in uscita scaglie di Grana Padano DOP, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€

Perfetta con: Birra IPA Trhibu



CRUDO E BURRATA

Pomodoro pelato italiano, fior di latte di Gragnano, in uscita prosciutto crudo di Parma 16/20 mesi, burrata pugliese, olio evo DOP e basilico fresco

14.00€

Perfetta con: Ichnusa non filtrata

VIOLETTA

Fior di latte di Gragnano, gorgonzola IGP, cipolla rossa di Tropea, Grana Padano DOP, in uscita marmellata di cipolle rosse, sbriciolata di noci, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€



TROPEA

Pomodoro pelato italiano, cipolla rossa di Tropea, olive taggiasche, in uscita origano di collina, filetti di tonno del Mediterraneo, pomodorini semi secchi rossi, olio evo DOP e basilico fresco

12.00€

CROCCHETTONA

Fior di latte di Gragnano, pancetta di maialino rosa, in uscita crocchè di patate, pesto di pistacchio, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€



FAVOLOSA

Passata di pomodoro giallo campano, fior di latte di Gragnano, in uscita composta di fichi, prosciutto crudo di Parma 16/20 mesi, petali di caciocavallo semi-stagionato, olio evo DOP e basilico fresco

14.00€

Perfetta con: Birra IPA Trhibu

PESTUM

Passata di pomodoro giallo campano, in uscita stracciatella di burrata, pomodorini semi secchi rossi, pesto di basilico, olio evo DOP e basilico fresco

13.50€

Perfetta con: Moretti ricetta originale



CARBONARA

Fior di latte di Gragnano, in uscita guanciale amatriciano croccante, pecorino romano, carbocrema, pepe nero macinato, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€

ZAFFIRA

Crema di zafferano, fior di latte di Gragnano, salsiccia di maialino rosa, in uscita scaglie di Grana Padano DOP, olio evo DOP e basilico fresco

14.00€

Perfetta con: Moretti ricetta originale



DEMONA

Pomodoro pelato italiano, fior di latte di Gragnano, pancetta di maialino rosa, 'nduja di Spilinga, in uscita petali di caciocavallo semi-stagionato, cipolla croccante al forno, olio evo DOP e basilico fresco

13.50€

TONNO E CIPOLLA

Fior di latte di Gragnano, cipolla rossa di Tropea, in uscita filetti di tonno del Mediterraneo, olio al limone BIO, erba cipollina, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€

MORTADELLA 2.0

Fior di latte di Gragnano, in uscita mortadella IGP, burrata pugliese, pesto di pistacchio IGP, granella di pistacchio, olio evo DOP e basilico fresco

15.00€

Perfetta con: Moretti ricetta originale

LA TRICOLORE

Pomodoro pelato italiano, salame Napoli, in uscita rucola, bufala, olio evo DOP e basilico fresco

13.00€

Perfetta con: Ichnusa non filtrata



ZUCCHETTA

Crema di zucca, fior di latte di Gragnano, funghi misti, in uscita speck artigianale Alto Adige IGP, salvia frita, olio evo DOP e basilico fresco

15.00€

Perfetta con: Birra IPA Trhibu



LE INSALATONE

INSALATONA CLASSICA

Insalata mista, pomodorini, filetti di tonno del Mediterraneo, mais e mozzarella

9.00€

INSALATONA REGINÈ

Insalata mista, prosciutto cotto, scaglie di Grana e olive

9.00€

INSALATONA DI PARMA

Insalata mista, pomodorini semi secchi rossi, scaglie di Grana, bufala DOP e prosciutto crudo di Parma 16/20 mesi

12.00€

LE NOSTRE SEDI



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, cannolicchio, capasanta, 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 sotto forma di: arrostiti, salamini, farina 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)