



ANTICA FIERA  
RISTORANTE PIZZERIA

— MENU —

2026



## Pizze Classiche



### Margherita € 10.00

*pomodoro, fiordilatte, Grana Padano, basilico*

### Margherita provola e pepe € 12.00

*pomodoro, fiordilatte, Grana Padano, basilico, provola e pepe*

### Marinara € 9.00

*pomodoro, origano, aglio, acciuga, pomodorino*

### Americana € 13.50

*fiordilatte, würstel, patate fritte*

### Capricciosa € 14.00

*pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi carciofini, Grana Padano, basilico*

### Romana € 14.00

*pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive di Gaeta, capperi in fiore, origano*

### Siciliana € 13.00

*pomodoro, fiordilatte, melanzane a funghetto, Grana Padano a scaglie, basilico*

### Diavola € 12.00

*pomodoro, fiordilatte, salame piccante, Grana Padano, basilico*

### Lasagna € 15.00

*pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, fiocchetti di ricotta, Grana Padano, basilico*

### Chef € 14.00

*fiordilatte, panna, prosciutto cotto, funghi, Grana Padano, basilico*

### 4 Formaggi € 14.00

*fiordilatte, taleggio, gorgonzola, Grana Padano, basilico*

### Vegetariana € 15.00

*zucchine, melanzane, peperoni, fiordilatte, basilico*

### Popeye € 14.00

*fiordilatte, spinaci, fiocchi di ricotta, Grana Padano a scaglie, basilico*

### Bufalina € 13.00

*pomodoro, mozzarella di bufala, Grana Padano, basilico, olio EVO*

### Parmigiana € 15.00

*fiordilatte, parmigiana di melanzane, basilico*

### Biancaneve € 16.00

*fiordilatte, rucola, bresaola, Grana Padano a scaglie, olio EVO*

### Primavera € 16.00

*fiordilatte, rucola, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano a scaglie, olio EVO*

### Tonno e cipolle € 14.00

*pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle, Grana Padano, basilico*

### Zero35 € 15.00

*fiordilatte, funghi porcini e taleggio, basilico*

## Gourmet



### Contadina € 16.00

*fiordilatte, salsiccia, patate, pancetta, olio EVO*

### La Nerano € 16.00

*fiordilatte, zucchine, pesto di basilico, scaglie di provolone del Monaco*

### La mortadella € 16.00

*straccetti di bufala, crema di pistacchio, mortadella*

### Crudaiola € 20.00

*focaccia farcita (uscita da forno) con prosciutto crudo di Parma st. 24 mesi, mozzarella di bufala, Olio EVO a crudo, pomodorini datterini*

### Fiorilla € 16.00

*fiordilatte, fiori di zucca ripieni di stracciatella, pomodorini e pesto di basilico*

### Pizzettata € 18.00

*fantasia del pizzaiolo*

### Antica Fiera € 18.00

*fiordilatte, funghi, salsiccia, Grana Padano, tartufo nero BG*

### Tirolese € 16.00

*fiordilatte, speck, funghi porcini, Grana Padano, basilico*

### Pizza Crocchè € 14.00

*fiordilatte, crocchè, prosciutto cotto*

### D.O.C. € 16.00

*mozzarella di bufala, pomodoro datterino, basilico, Grana D.O.P*

### La Crudité € 24.00

*ricotta di fruscella, tartare di gamberi di Mazara e zeste di limone*

## Calzoni

### Tradizionale € 17.00

*ricotta, salame Napoli, prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro, pepe*

### Masaniello € 17.00

*salsiccia, provola, friarielli*

### Panzarotta - calzone fritto € 16.00

*pomodoro, ricotta, provola, cicoli, pepe*

### Luna Rossa € 16.00

*metà tradizione, metà filetto*

### Pizza di Scarole € 16.00

*ripieno di scarole e provola*

## Vini Rossi



<b>Valcalepio Riserva - Medolago Albani</b> <i>Uve Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60%</i>	<b>€ 32.00</b>
<b>Valpolicella Superiore Ripasso - Pietra di Prun</b> <i>Uve Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	<b>€ 30.00</b>
<b>Valpolicella Amarone Classico - Pietra di Prun</b> <i>Uve Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	<b>€ 60.00</b>
<b>Montespertoli Chianti Dievole - Peppoli</b> <i>Uve Sangiovese 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano e Malvisa 3%</i>	<b>€ 30.00</b>
<b>San Severo Primitivo di Manduria - Linea Teanum òtre</b> <i>Uve Primitivo in purezza</i>	<b>€ 28.00</b>
<b>Tartufo Nero - Marrone</b>	<b>€ 35.00</b>
<b>Merlot in Purezza 2019 - Vie</b>	<b>€ 55.00</b>
<b>Cabernet Sauvignon - Vie</b>	<b>€ 50.00</b>

## Vini Bianchi



<b>Colli Orientali Sharis - Livio Felluga</b> <i>Uve Chardonnay e Ribolla Gialla</i>	€ 32.00
<b>Fiano d'Avellino Pietra Calda - Feudi San Gregorio</b> <i>Uve Fiano min. 85% più eventuale aggiunta di Greco o Coda di Volpe</i>	€ 35.00
<b>Falanghina - Feudi San Gregorio</b>	€ 30.00
<b>Aglianico Rose Visione - Feudi San Gregorio</b>	€ 35.00
<b>Ribolla Gialla IGP Venezia S.A. - Vie</b> <i>Uve Ribolla Gialla 100%</i>	€ 40.00
<b>Selezione DOC Collio 2019 - Vie</b> <i>Friuliano</i>	€ 45.00
<b>Pinot Bianco - Vie</b>	€ 38.00
<b>Veza d'Alba Blangé Arneis - Ceretto</b> <i>Uve Arneis in purezza</i>	€ 35.00
<b>Lugana - Malavasi</b> <i>Uve Trebbiano di Lugana in purezza</i>	€ 30.00

## Vini Spumanti



Franciacorta Animante Brut Biologico - Barone Pizzini	€ 45.00
Franciacorta Rosè Extra Brut - Barone Pizzini	€ 55.00
Franciacorta Curvèe Brut Prestige - Ca' del Bosco	€ 42.00
Monterossa Prima Cuvèe Brut - Monterossa	€ 50.00

## Birre alla Spina



Eku Pils - 0,33	€ 4.50
Eku Pils - 0,50	€ 6.50
Eku Keller - 0,33 <i>Ambrata non filtrata</i>	€ 4.50
Eku Keller - 0,50 <i>Ambrata non filtrata</i>	€ 6.50
Bock - 0,33	€ 4.50
Bock - 0,50	€ 6.50
Sloeber - 0,33 <i>Rossa Doppio Malto</i>	€ 5.50
Sloeber - 0,50 <i>Rossa Doppio Malto</i>	€ 7.00

## Birra in Bottiglia

Kulmbacher - 0,33	€ 4.50
Kulmbacher 0% alcol - 0,50	€ 6.50

## Bibite

Coca Cola	€ 4.50
Coca Cola Zero	€ 4.50
Sprite	€ 4.50

## Liquori, Amari e Grappe



Cardinal Mendoza	€ 8.00
Remy Martin	€ 8.00
Zacapa XO	€ 17.00
Lagavulin 16 anni	€ 13.00
Oban 14 anni	€ 12.00
Amaro del Capo	€ 8.00
Jegermeister	€ 8.00
Rucolino	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Meloncello	€ 8.00
Montenegro	€ 8.00
Braulio	€ 8.00
Fernet Branca	€ 8.00
Fernet Branca Menta	€ 8.00
Jefferson	€ 8.00
Sambuca	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Grappa Barricata	€ 11.00
Grappa Nebbiolo	€ 6.00

## Caffetteria



Caffè	€ 2.50
Caffè Doppio	€ 3.50
Caffè Macchiato	€ 2.50
Caffè D'Orzo	€ 3.00
Caffè Corretto	€ 3.00
Caffè Decaffeinato	€ 2.50
Caffè Decaffeinato Corretto	€ 3.00
Caffè Freddo	€ 4.00
Camomilla	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50



ANTICA FIERA  
R I S T O R A N T E P I Z Z E R I A

ENGLISH MENU

2026



## Classic Pizza



### Margherita € 10.00

*Tomato, fiordilatte, Grana Padano, basil*

### Margherita provola e pepe € 12.00

*Tomato, fiordilatte, Grana Padano, basil, provola cheese and black pepper*

### Marinara € 9.00

*Tomato, oregano, garlic, anchovy, cherry tomatoes*

### Americana € 13.50

*Fiordilatte, würstel, french fries*

### Capricciosa € 14.00

*Tomato, fiordilatte, ham, mushrooms artichokes, Grana Padano, basil*

### Romana € 14.00

*Tomato, fiordilatte, anchovies, Gaeta black olives, capers, oregano*

### Siciliana € 13.00

*Tomato, fiordilatte, eggplant, shavings of Grana Padano, basil*

### Diavola € 12.00

*Tomato, fiordilatte, spicy salami, Grana Padano, basil*

### Lasagna € 15.00

*Tomato, fiordilatte, ham, ricotta, Grana Padano, basil*

### Chef € 14.00

*Fiordilatte, cooking cream, ham, mushrooms, Grana Padano, basil*

### 4 Formaggi € 14.00

*Fiordilatte, taleggio, gorgonzola, Grana Padano, basil*

### Vegetariana € 15.00

*Zucchini, eggplants, peppers, fiordilatte, basil*

### Popeye € 14.00

*Fiordilatte, spinach, ricotta, shavings of Grana Padano, basil*

### Bufalina € 13.00

*Tomato, buffalo mozzarella, Grana Padano, basil, EVO oil*

### Parmigiana € 15.00

*Fiordilatte, eggplant parmigiana, basil*

### Biancaneve € 16.00

*Fiordilatte, rocket, bresaola, shavings of Grana Padano, EVO oil*

### Primavera € 16.00

*Fiordilatte, rocket, Parma ham, shavings of Grana Padano, EVO oil*

### Tonno e cipolle € 14.00

*Tomato, fiordilatte, tuna, onions, Grana Padano, basil*

### Zero35 € 15.00

*Fiordilatte, porcini mushrooms, taleggio, basil*

## Gourmet



### Contadina € 16.00

*Fiordilatte, sausage, potatoes, bacon, EVO oil*

### La Nerano € 16.00

*Fiordilatte, zucchini, basil pesto, shavings of Monaco provolone cheese*

### La mortadella € 16.00

*Buffalo milk stracciatella, Pistachio cream, mortadella*

### Crudaiola € 20.00

*Freshly baked focaccia stuffed with 24-month aged Parma ham, buffalo mozzarella, datterini tomatoes, and drizzled with raw extra virgin olive oil*

### Fiorilla € 16.00

*Fiordilatte, zucchini flowers stuffed with stracciatella cheese, cherry tomatoes, basil pesto*

### Pizzettata € 18.00

*Pizza maker's imagination*

### Antica Fiera € 18.00

*Fiordilatte, mushrooms, sausage, Grana Padano, Bergamo truffle*

### Tirolese € 16.00

*Fiordilatte, speck, porcini mushrooms, Grana Padano, basilico*

### Pizza Crocchè € 14.00

*Fiordilatte, potato croquettes, ham*

### D.O.C. € 16.00

*Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, Grana D.O.P.*

### La Crudité € 24.00

*Fruscella' s ricotta, Mazara prawn tartare and lemon zest*

## Calzoni

### Tradizionale € 17.00

*Ricotta, Neapolitan salami, ham, mozzarella, tomato, black pepper*

### Masaniello € 17.00

*Sausage, provola cheese, rapini*

### Panzarotta - fried calzone € 16.00

*Tomato, ricotta, provola cheese, pork cracklings, black pepper*

### Luna Rossa € 16.00

*Half tradition, half filetto*

### Pizza di Scarole € 16.00

*Stuffed with escarole and provola cheese*

## Red Wines



<b>Valcalepio Riserva - Medolago Albani</b> <i>Merlot grapes 40%, Cabernet Sauvignon 60%</i>	€ 32.00
<b>Valpolicella Superiore Ripasso - Pietra di Prun</b> <i>Corvina Veronese grapes 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 30.00
<b>Valpolicella Amarone Classico - Pietra di Prun</b> <i>Corvina Grapes 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 60.00
<b>Montespertoli Chianti Dievole - Peppoli</b> <i>Sangiovese grapes 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano and Malvisa 3%</i>	€ 30.00
<b>San Severo Primitivo di Manduria - Linea Teanum òtre</b> <i>Single variety Primitivo grapes</i>	€ 28.00
<b>Tartufo Nero - Marrone</b>	€ 35.00
<b>Merlot in Purezza 2019 - Vie</b>	€ 55.00
<b>Cabernet Sauvignon - Vie</b>	€ 50.00

## White Wines



<b>Colli Orientali Sharis - Livio Felluga</b> <i>Chardonnay grapes and Ribolla Gialla</i>	€ 32.00
<b>Fiano d'Avellino Pietra Calda - Feudi San Gregorio</b> <i>Fiano grapes min. 85% and eventually addition of Greco or Coda di Volpe</i>	€ 35.00
<b>Falanghina - Feudi San Gregorio</b>	€ 30.00
<b>Aglianico Rose Visione - Feudi San Gregorio</b>	€ 35.00
<b>Ribolla Gialla IGP Venezia S.A. - Vie</b> <i>Ribolla Gialla grapes 100%</i>	€ 40.00
<b>Selezione DOC Collio 2019 - Vie</b> <i>Friuliano</i>	€ 45.00
<b>Pinot Bianco - Vie</b>	€ 38.00
<b>Veza d'Alba Blangé Arneis - Ceretto</b> <i>Arneis grapes in purity</i>	€ 35.00
<b>Lugana - Malavasi</b> <i>Trebbiano di Lugana grapes in purity</i>	€ 30.00

## Spumanti Wines



Franciacorta Animante Brut Biologico - Barone Pizzini	€ 45.00
Franciacorta Rosè Extra Brut - Barone Pizzini	€ 55.00
Franciacorta Curvèe Brut Prestige - Ca' del Bosco	€ 42.00
Monterossa Prima Cuvèe Brut - Monterossa	€ 50.00

## Draft Beer



Eku Pils - 0,33	€ 4.50
Eku Pils - 0,50	€ 6.50
Eku Keller - 0,33 <i>Amber unfiltered</i>	€ 4.50
Eku Keller - 0,50 <i>Amber unfiltered</i>	€ 6.50
Bock - 0,33	€ 4.50
Bock - 0,50	€ 6.50
Sloeber - 0,33 <i>Red duble malt</i>	€ 5.50
Sloeber - 0,50 <i>Red duble malt</i>	€ 7.00

## Bottle beer

Kulmbacher - 0,33	€ 4.50
Kulmbacher 0% alcol - 0,50	€ 6.50

## Soft Drinks

Coca Cola Coca	€ 4.50
Cola Zero	€ 4.50
Sprite	€ 4.50

## Liqueurs, Spirits and Grappa



Cardinal Mendoza	€ 8.00
Remy Martin	€ 8.00
Zacapa XO	€ 17.00
Lagavulin 16 anni	€ 13.00
Oban 14 anni	€ 12.00
Amaro del Capo	€ 8.00
Jegermeister	€ 8.00
Rucolino	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Meloncello	€ 8.00
Montenegro	€ 8.00
Braulio	€ 8.00
Fernet Branca	€ 8.00
Fernet Branca Menta	€ 8.00
Jefferson	€ 8.00
Sambuca	€ 8.00
Baileys	€ 8.00
Grappa Barricata	€ 11.00
Grappa Nebbiolo	€ 6.00

## Coffee



Espresso	€ 2.50
Double Espresso	€ 3.50
Espresso Macchiato	€ 2.50
Barley coffee	€ 3.00
Coffee liqueurs	€ 3.00
Decaffeinated coffee	€ 2.50
Deca coffee liqueurs	€ 3.00
Iced Coffee	€ 4.00
Chamomile	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50



[www.antica-fiera.it](http://www.antica-fiera.it)