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

Valcalepio Riserva - Medolago Albani *Uve Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60%*	€ 35.00
Valpolicella Superiore Ripasso - Pietra di Prun *Uve Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%*	€ 32.00
Valpolicella Amarone Classico - Pietra di Prun *Uve Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%*	€ 60.00
Montespertoli Chianti Antinori - Peppoli *Uve Sangiovese 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano e Malvisa 3%*	€ 30.00
San Severo Primitivo di Manduria - Linea Teanum òtre *Uve Primitivo in purezza*	€ 28.00
Il Bruciato - Antinori / Bolgheri - Tenuta Guado al tasso	€ 50.00
Bicchiere Rosso	€ 10.00

Vini Bianchi

Colli Orientali Sharis - Livio Felluga *Uve Chardonnay e Ribolla Gialla*	€ 32.00
Falanghina - Feudi San Gregorio	€ 32.00
Ribolla Gialla IGP Venezia S.A. - Livio Felluga *Uve Ribolla Gialla 100%*	€ 45.00
Vezza d'Alba Blangé Arneis - Ceretto *Uve Arneis in purezza*	€ 38.00
Lugana - Malavasi *Uve Trebbiano di Lugana in purezza*	€ 32.00
Rosè - Malavasi	€ 30.00
Bicchiere Bianco	€ 10.00

Vini Spumanti

Franciacorta Animante Brut Biologico - Barone Pizzini	€ 50.00
Prosecco Brut DOCG Conegliano Valdobbiadene - Cormòns	€ 30.00
Franciacorta Brut Curvèe Prestige - Ca' del Bosco	€ 40.00
Franciacorta Brut P.R. Blanc De Blancs - Monterossa	€ 50.00
Bicchiere Prosecco	€ 8.00
Bicchiere Franciacorta	€ 12.00

Birre alla Spina

Eku Pils - *0,33*	€ 5.00
Eku Pils - *0,50*	€ 7.00
Eku Keller - *0,33* *Ambrata non filtrata*	€ 5.00
Eku Keller - *0,50* *Ambrata non filtrata*	€ 7.00
Sloeber - *0,33* *Rossa Doppio Malto*	€ 5.50
Sloeber - *0,50* *Rossa Doppio Malto*	€ 7.50

Bibite

Coca Cola	€ 4.50
Coca Cola Zero	€ 4.50
Sprite	€ 4.50
Acqua Naturale/Frizzante	€ 3.50

Liquori, Amari e Grappe

Zacapa XO	€ 17.00
Lagavulin 16 anni	€ 13.00
Amaro del Capo	€ 8.00
Jegermeister	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Liquirizia	€ 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

Caffetteria

Caffè	€ 2.50
Caffè Doppio	€ 3.50
Caffè Corretto	€ 3.00
Caffè Decaffeinato	€ 2.50
Caffè Decaffeinato Corretto	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.50

Coperto	€ 4.00

ANTICA FIERA

RISTORANTE PIZZERIA

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 artichockes, Grana Padano, basil

Romana € 14.00
Tomato, fiordilatte, anchoves, 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

Valcalepio Riserva - Medolago Albani *Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60%*	€ 35.00
Valpolicella Superiore Ripasso - Pietra di Prun *Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%*	€ 32.00
Valpolicella Amarone Classico - Pietra di Prun *Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%*	€ 60.00
Montespertoli Chianti Antinori - Peppoli *Sangiovese 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano and Malvasia 3%*	€ 30.00
San Severo Primitivo di Manduria - Linea Teanum òtre *100% Primitivo grapes*	€ 28.00
Il Bruciato - Antinori / Bolgheri - Tenuta Guado al tasso	€ 50.00
Red Wine by the Glass	€ 10.00

White Wines

Colli Orientali Sharis - Livio Felluga *Chardonnay and Ribolla Gialla grapes*	€ 32.00
Falanghina - Feudi San Gregorio	€ 32.00
Ribolla Gialla IGP Venezia S.A. - Livio Felluga *100% Ribolla Gialla grapes*	€ 45.00
Vezza d'Alba Blangé Arneis - Ceretto *100% Arneis grapes*	€ 38.00
Lugana - Malavasi *100% Trebbiano di Lugana grapes*	€ 32.00
Rosè - Malavasi	€ 30.00
White Wine by the Glass	€ 10.00

Spumanti Wines

Franciacorta Animante Brut Biologico - Barone Pizzini	€ 50.00
Prosecco Brut DOCG Conegliano Valdobbiadene - Cormòns	€ 30.00
Franciacorta Brut Curvèe Prestige - Ca' del Bosco	€ 40.00
Franciacorta Brut P.R. Blanc De Blancs - Monterossa	€ 50.00
Prosecco by the glass	€ 8.00
Franciacorta by the glass	€ 12.00

Draft Beer

Eku Pils - *0,33*	€ 5.00
Eku Pils - *0,50*	€ 7.00
Eku Keller - *0,33* *Amber unfiltred*	€ 5.00
Eku Keller - *0,50* *Amber unfiltred*	€ 7.00
Sloeber - *0,33* *Red duble malt*	€ 5.50
Sloeber - *0,50* *Red duble malt*	€ 7.50

Soft Drinks

Coca Cola	€ 4.50
Coca Cola Zero	€ 4.50
Sprite	€ 4.50
Still Water / Sparkling Water	€ 3.50

Liqueurs, Spirits and Grappa

Zacapa XO	€ 17.00
Lagavulin 16 anni	€ 13.00
Amaro del Capo	€ 8.00
Jegermeister	€ 8.00
Limoncello	€ 8.00
Liquirizia	€ 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

Coffee

Espresso	€ 2.50
Double Espresso	€ 3.50
Coffee liqueurs	€ 3.00
Decaffeinated coffee	€ 2.50
Deca coffee liqueurs	€ 3.00
Cappuccino	€ 3.50

Cover charge	€ 4.00

©tmediadigital.com

www.antica-fiera.it