



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



MENU ITALIANO



MENU ENGLISH



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

— MENU ITALIANO —

2022



Pizze Classiche



Margherita € 8.00

pomodoro, fiordilatte, Grana Padano, basilico

Marinara € 8.00

pomodoro, origano, aglio, acciuga

Americana € 13.00

fiordilatte, würstel, patate fritte

Filetto € 12.00

fiordilatte, pomodorini del Pendolo, basilico, Grana Padano, olio EVO a crudo

Capricciosa € 14.00

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

Romana € 13.00

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

Siciliana € 12.00

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

Diavola € 12.00

pomodoro, fiordilatte, salame piccante, Grana Padano, basilico

Lasagna € 13.00

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

Chef € 13.00

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

4 Formaggi € 13.00

fiordilatte, emmental, gorgonzola, Grana Padano, basilico

Vegetariana € 15.00

zucchine, melanzane, peperoni, verdure del giorno, fiordilatte, basilico

Popeye € 13.00

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

Pizzettata € 16.00

fantasia del pizzaiolo

Antica Fiera € 16.00

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

Tirolese € 15.00

fiordilatte, speck, funghi porcini, Grana Padano, basilico

Bufalina € 13.00

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

Parmigiana € 14.00

fiordilatte, parmigiana di melanzane, basilico

Biancaneve € 15.00

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

Primavera € 15.00

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

Tonno + cipolle € 12.00

Pizza Crocchè € 12.00

fiordilatte, crocchè, prosciutto cotto

Pizze Speciali



Contadina € 15.00

fiordilatte, salsiccia, patate, pancetta, Grana Padano a scaglie, olio EVO

Luna Rossa € 15.00

metà tradizione, metà filetto

Nerano € 15.00

fiordilatte, zucchine, pesto di basilico, scaglie di caciocavallo

La mortadella € 15.00

straccetti di bufala, crema di pistacchio, mortadella

Zero35 € 15.00

fiordilatte, funghi porcini e taleggio

Crudaiola € 18.00

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

fior di latte, fiori di zucca ripieni di stracciatella, pomodorini e pesto di basilico

Piacentiniano € 18.00

mozzarella di bufala, pomodorini rossi del Piennolo del Vesuvio e tarallo Napoletano sbriciolato

Calzoni

Tradizionale € 16.00

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

Masaniello € 16.00

salsiccia, provola, friarielli

Panzarotta - calzone fritto € 15.00

pomodoro, ricotta, provola, cicoli, pepe

Vini Rossi



Il Barolo Classico <i>Uve Nebbiolo in purezza</i>	€ 60.00
Valcalepio Riserva <i>Uve Merlot 40%, Cabernet Sauvignon 60%</i>	€ 32.00
Valpolicella Superiore Ripasso <i>Uve Corvina Veronese 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 27.00
Valpolicella Amarone Classico <i>Uve Corvina 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 58.00
Montespertoli Chianti Dievole <i>Uve Sangiovese 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano e Malvisa 3%</i>	€ 27.00
San Severo Primitivo Linea Oltre <i>Uve Primitivo in purezza</i>	€ 24.00
Dolcetto d'Alba	€ 25.00
Langhe Nebbiolo	€ 33.00
Langhe Passione	€ 35.00
Tartufo Nero	€ 38.00

Vini Bianchi



Cortaccia Gewurztraminer St. Paul <i>Uve Gewurztraminer in purezza</i>	€ 39.00
Colli Orientali Sharis <i>Uve Chardonnay e Ribolla Gialla</i>	€ 29.00
Fiano d'Avellino - Feudi San Gregorio Riserva <i>Uve Fiano min. 85% più eventuale aggiunta di Greco o Coda di Volpe</i>	€ 37.00
Falanghina - Feudi San Gregorio	€ 28.00
Pinot Grigio Ramato DOP Friuli <i>Uve Pinot grigio 100%</i>	€ 38.00
Sauviè Venezia Giulia S.A <i>Uve Sauvignon 100%</i>	€ 35.00
Pulse DOC Collio 2017 <i>Uve Sauvignon</i>	€ 40.00
Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia S.A. <i>Uve Ribolla Gialla 100%</i>	€ 30.00
Il Menego Venezia Giulia S.A. <i>Uve Pinot Grigio 40%, Sauvignon 20%, Chardonnay 20%, Ribolla Gialla 10%, Friulano 10%</i>	€ 40.00
Malvasia DOC Collio 2019 <i>Uve Malvasia</i>	€ 40.00
Selezione DOC Collio 2019 <i>Friuliano</i>	€ 45.00
Veza d'Alba Blangé Arneis <i>Uve Arneis in purezza</i>	€ 33.00
Lugana <i>Uve Trebbiano di Lugana in purezza</i>	€ 27.00

Vini Spumanti



Franciacorta Animante Brut Biologico <i>Uve Chardonnay 78%, Pinot Nero 18%, Pinot Bianco 4%</i>	€ 33.00
Franciacorta Cuvè Brut Prestige <i>Uve Chardonnay 75%, Pinot Bianco 10%, Pinot Nero 15%</i>	€ 42.00
Monterossa Prima Cuvè Brut <i>Uve Pinot Nero 15%, Chardonnay e Pinot Bianco 85%</i>	€ 49.00
Ciodet Bartolo	€ 35.00
Monte Rossa Flamingo <i>Pinot Nero 40% e Chardonnay 60%</i>	€ 52.00

Birre alla Spina



Eku Export - 0,33	€ 4.50
Eku Export - 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
Eku Weißbier - 0,33	€ 4.50
Eku Weißbier - 0,50	€ 6.50
Sloeber - 0,33 <i>Rossa Doppio Malto</i>	€ 5.50

Birra in Bottiglia

Menabrea - 0,33	€ 5.50
-----------------	--------

Bibite

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

Liquori, Amari e Grappe



Cardinal Mendoza	€ 8.00
Remy Martin	€ 9.00
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

— MENU ENGLISH —

2022



Classic Pizza



Margherita € 8.00

Tomato, fiordilatte, Grana Padano, basil

Marinara € 8.00

Tomato, oregano, garlic, anchovy

Americana € 13.00

Fiordilatte, würstel, chips

Filetto € 12.00

Fiordilatte, Vesuvian cherry tomatoes, basil, Grana Padano, raw extra virgin olive oil

Capricciosa € 14.00

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

Romana € 13.00

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

Siciliana € 12.00

Tomato, fiordilatte, melanzane a fughetto, shavings of Grana Padano, basil

Diavola € 12.00

Tomato, fiordilatte, spicy salami, Grana Padano, basil

Lasagna € 13.00

Tomato, fiordilatte, baked ham, bows of ricotta, Grana Padano, basil

Chef € 13.00

Fiordilatte, cream, baked ham, mushrooms, Grana Padano, basil

4 Formaggi € 13.00

Fiordilatte, Emmenthal, gorgonzola, Grana Padano, basil

Vegetariana € 15.00

Zucchini, eggplants, peppers, vegetables of the day, fiordilatte, basil

Popeye € 13.00

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

Pizzettata € 16.00

Imagination of the chef

Antica Fiera € 16.00

Fiordilatte, mushrooms, sausage, Grana Padano, Bergamo truffle

Tirolese € 15.00

Fiordilatte, raw ham, porcini mushrooms, Grana Padano, basil

Bufalina € 13.00

Tomato, mozzarella di bufala, Grana Padano, basil, extra virgin olive oil

Parmigiana € 14.00

Fiordilatte, eggplant parmigiana, basil

Biancaneve € 15.00

Fiordilatte, rocket, bresaola, shavings of Grana Padano, extra virgin olive oil

Primavera € 14.00

Fiordilatte, rocket, prosciutto crudo di Parma, shavings of Grana Padano, extra virgin olive

Tonno + cipolle € 12.00

Pizza Crocchè € 12.00

fiordilatte, crocchè, prosciutto cotto

Special Pizza



Contadina € 15.00

Fiordilatte, sausage, potatoes, bacon, shavings of Grana Padano, extra virgin olive oil

Luna Rossa € 15.00

Half traditional half Filetto

Nerano € 15.00

Fiordilatte, zucchini, basil pesto sauce, shavings of caciocavallo

La mortadella € 15.00

Shavings of bufala, pistachio cream, mortadella

Zero35 € 15.00

Fiordilatte, porcini mushrooms, taleggio

Crudaiola € 18.00

Hot focaccia bread stuffed with prosciutto crudo di Parma matured for 24 months, mozzarella di bufala, raw extra virgin olive oil, Datterini tomatoes

Fiorilla € 16.00

Fiordilatte, pumpkin flowers stuffed with Stracciatella, cherry tomatoes, basil pesto sauce

Piacentiniano € 18.00

Mozzarella di bufala, Vesuvian Piennolo cherry tomatoes, crumbled Neapolitan tarallo

Calzoni

Tradizionale € 16.00

Ricotta, Neapolitan salami, prosciutto cotto, mozzarella, tomato, pepper

Masaniello € 16.00

Sausage, provola, rapini

Panzarotta – fried calzone € 15.00

Tomato, ricotta, provola, pork cicoli, pepper

Red wines



Classic Barolo <i>Single variety Nebbiolo grapes</i>	€ 60.00
Valcalepio Reserve <i>Merlot grapes 40%, Cabernet Sauvignon 60%</i>	€ 32.00
Valpolicella Superiore Ripasso <i>Corvina Veronese grapes 60%, Corvinone 15%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 27.00
Classic Valpolicella Amarone <i>Corvina grapes 75%, Rondinella 20%, Molinara 5%</i>	€ 58.00
Montespertoli Chianti Dievole <i>Sangiovese grapes 92%, Canaiolo 5%, Trebbiano and Malvisa 3%</i>	€ 27.00
San Severo Primitivo Linea Oltre <i>Single variety Primitivo grapes</i>	€ 24.00
Dolcetto d'Alba	€ 25.00
Langhe Nebbiolo	€ 33.00
Langhe Passione	€ 35.00
Tartufo Nero	€ 38.00

White wines



Cortaccia Gewurztraminer St. Paul <i>Single variety Gewurztraminer grapes</i>	€ 39.00
Colli Orientali Sharis <i>Chardonnay and Ribolla Gialla grapes</i>	€ 29.00
Fiano d'Avellino - Feudi San Gregorio Riserva <i>Fiano grapes min. 85% with possible addition of Greco or Coda di Volpe</i>	€ 37.00
Falanghina - Feudi San Gregorio	€ 28.00
Pinot Grigio Ramato DOP Friuli <i>100% Pinot grigio grapes</i>	€ 38.00
Sauviè Venezia Giulia S.A <i>100% Sauvignon grapes</i>	€ 35.00
Pulse DOC Collio 2017 <i>Sauvignon grapes</i>	€ 40.00
Ribolla Gialla IGP Venezia Giulia S.A. <i>100% Ribolla Gialla Grapes</i>	€ 30.00
Il Menego Venezia Giulia S.A. <i>40% Pinot Grigio grapes, 20% Sauvignon, 20% Chardonnay, 10% Ribolla Gialla, 10% Friulano</i>	€ 40.00
Malvasia DOC Collio 2019 <i>Malvasia grapes</i>	€ 40.00
Selezione DOC Collio 2019 <i>Friulano</i>	€ 45.00
Veza d'Alba Blangé Arneis <i>Single variety Arneis grapes</i>	€ 33.00
Lugana <i>Single variety Trebbiano di Lugana grapes</i>	€ 27.00

Sparkling wines



Franciacorta Animante Brut Biologico <i>78% Chardonnay grapes, 18% Pinot Nero, 4% Pinot Bianco</i>	€ 33.00
Franciacorta Cuvè Brut Prestige <i>75% Chardonnay grapes, 10% Pinot Bianco, 15% Pinot Nero</i>	€ 42.00
Monterossa Prima Cuvè Brut <i>15% Pinot Nero grapes, 85% Chardonnay and Pinot Bianco</i>	€ 49.00
Ciodet Bartolo	€ 35.00
Monte Rossa Flamingo <i>40% Pinot Nero and 60% Chardonnay</i>	€ 52.00



Draught beer

Eku Export - 0,33	€ 4.50
Eku Export - 0,50	€ 6.50
Eku Keller - 0,33 <i>Amber unfiltered</i>	€ 4.50
Eku Keller - 0,50 <i>Amber unfiltered</i>	€ 6.50
Eku Weißbier - 0,33	€ 4.50
Eku Weißbier - 0,50	€ 6.50
Sloeber - 0,33 <i>Red double malt</i>	€ 5.50

Bottled beer

Menabrea - 0,33	€ 5.50
-----------------	--------

Soft Drinks

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

Liqueurs, Sprints and Grappa



Cardinal Mendoza	€ 8.00
Remy Martin	€ 9.00
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



Coffee	€ 2.50
Double Coffee	€ 3.50
Macchiato	€ 2.50
Barley coffee	€ 3.00
Coffee with alcohol	€ 3.00
Decaffeinated coffee	€ 2.50
Decaffeinated coffee with alcohol	€ 3.00
Cold coffee	€ 4.00
Chamomile	€ 2.50
Cappuccino	€ 3.50



www.antica-fiera.it