



**MENU**



**TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

IL MIX PERFETTO

*Tradition and Innovation. The Perfect Mix.*

ANTONIO →

## TUTTE LE PORTATE

dove possibile, sono disponibili senza glutine,  
senza lattosio, vegetariane e vegane.

New Bridge Pizza Club è certificato  
dall'Associazione Italiana Celiachia e  
dall'Associazione Italiana Latto-Intolleranti

*All dishes, where possible, are available gluten free, lactose free,  
vegetarian and vegan. New Bridge Pizza Club is certified by  
the Italian Celiac Association and by the Italian Lacto-Intolerant Association*



**NEW BRIDGE**  
PIZZA CLUB

Olio Extra Vergine  
Condiment based on  
extra virgin olive oil  
and **White Truffle**  
flavour

500 ml e  
16.31 fl oz



  
group  
**alimentari**  
gli specialisti della ristorazione



CAESAR SALAD



LASAGNA

# ANTIPASTI | INSALATE

APPETIZERS & SALADS



## BRUSCHETTA AL POMODORO

Pane, pomodori freschi, olio extravergine d'oliva, aglio e origano.  
*Bread, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, garlic and oregano.*

7,50 €



## INSALATA CAPRESE

Pomodori, mozzarella di bufala e basilico.  
*Buffalo mozzarella cheese, fresh tomatoes and basil.*

11,00 €



## INSALATA GRECA

Pomodori, olive, cetrioli, cipolla, feta.  
*Tomatoes, olives, cucumber, onion, feta.*

12,00 €

## CAESAR SALAD

Insalata, pollo croccante, parmigiano e salsa caesar.  
*Salad, crispy chicken, parmigiano and caesar dressing.*

14,00 €



## TAGLIERE TOSCANO

Prosciutto crudo, finocchiona, salame piccante, prosciutto cotto arrosto e pecorino toscano.  
*Tuscany ham, Tuscany salami, spicy salami, Tuscany ham, and Tuscan pecorino.*

16,00 €

# PASTA

## LASAGNA BOLOGNESE Ricetta originale

Lasagna verde, ragù di manzo, Parmigiano Reggiano.  
*Green Lasagna noodles made with spinach, beef ragù, Parmigiano.*

13,50 €



## CANNELLONI DI RICOTTA E SPINACI AL POMODORO

Cannelloni stuffed with ricotta cheese, spinach and tomato sauce.

13,50 €

# PANUOZZI

## PIZZA SANDWICHES



### SAN NICCOLÒ

Pomodori freschi, mozzarella, pesto, rucola.  
*Fresh tomatoes, mozzarella cheese, pesto, rocket salad.*

10,00 €



### CARRAIA VEGETARIANO

Melanzane alla parmigiana e provola.  
*Eggplant parmesan and provola.*

12,00 €

### CARRAIA

Melanzane alla parmigiana, salsiccia e provola.  
*Eggplant parmesan, sausage and provola.*

13,00 €

### ALLE GRAZIE

Finocchiona DOP, stracchino, rucola, crema tartufata, crema di carciofi.  
*Tuscan salami, soft cheese, rocket salad, artichokes cream.*

13,00 €

### SANTA TRÌNITA

Prosciutto crudo toscano, stracchino, crema di funghi, crema tartufata, zucchine.  
*Tuscan ham, soft cheese, mushroom cream, truffle cream, zucchini.*

13,00 €





SANTA TRÌNITA

**TUTTE LE PIZZE** sono disponibili senza glutine, senza lattosio, vegetariane e vegane.  
*All pizzas are available gluten free, lactose free, vegetarian and vegan.*





↑  
**LOMBARDA**



←  
**PUGLIESE**



**LOMBARDIA**

**TOSCANA**

**LAZIO**

**CAMPANIA**

**SICILIA**

**PUGLIA**

**CALABRIA**



# PIZZE V.I.P. VERY IMPORTANT PIZZA

## SICILIANA

Fiordilatte, tonno del mediterraneo , pomodorini gialli, cipolla e olive taggiasche.  
*Mozzarella cheese, Mediterranean tuna, yellow cherry tomatoes, onions & olives.*

13,50 €



## CALABRESE

Pomodoro, fiordilatte, nduja, salame calabrese, cipolla di Tropea e olive.  
*Tomato sauce, mozzarella, creamy spicy salami, Calabrian salami, Tropea red onions & olives.*

13,50 €



## CAMPANA

Salsa di pomodoro, pomodorini gialli e rossi, origano, mozzarella di Bufala fresca.  
*Tomato sauce, yellow and red cherry tomatoes, oregano and fresh Buffalo mozzarella cheese.*

14,00 €



## PUGLIESE

Pomodoro, fiordilatte, burrata di Gioia del Colle, pesto.  
*Tomato sauce, mozzarella, burrata cheese, pesto.*

14,50 €

## TOSCANA

Pomodoro, fiordilatte, rucola , prosciutto crudo Toscano, crema di tartufo.  
*Tomato sauce, mozzarella, rocket salad, Tuscan Ham and truffle cream.*

15,00 €

## LOMBARDA

Gorgonzola DOP, Bresaola della Valtellina, fiordilatte, radicchio.  
*Gorgonzola cheese, beef carpaccio, mozzarella, radicchio.*

16,00 €

## ROMANA

Fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, panna, patate schiacciate a fiocco, pepe.  
*Mozzarella, fresh potatoes, roasted ham, cooking cream, black peppers.*

16,00 €

Tutte le pizze sono disponibili senza glutine, senza lattosio, vegetariane e vegane. [+1,50 €]  
*All pizzas are available gluten free, lactose free, vegetarian and vegan. [+1,50 €]*

Aggiunta Bufala. *Buffalo mozzarella extra.* 2,50 €  
Affettato vegano. *Vegan meat.* 2,50 €

# PIZZE CLASSICHE



## MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte, basilico.  
*Tomato sauce, mozzarella, basil.*

8,50 €



## DIAVOLA

Pomodoro, fiordilatte, salamino piccante.  
*Tomato sauce, mozzarella, spicy salame.*

10,00 €

## PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto arrosto, funghi freschi.  
*Tomato sauce, mozzarella, roasted ham, fresh mushrooms.*

11,00 €

## CAPRICCIOSA

Pomodoro, fiordilatte, carciofi, funghi freschi, salame piccante, prosciutto cotto arrosto.  
*Tomato sauce, mozzarella, artichokes, fresh mushrooms, spicy salami, roasted ham.*

12,00 €

## MAIALONA (MEAT LOVERS)

Pomodoro, fiordilatte, würstel, salame piccante, prosciutto cotto arrosto, salsiccia.  
*Tomato sauce, mozzarella, hot dog pieces, spicy salami, roasted ham, sausage.*

12,00 €



## VEGETARIANA

Pomodoro, fiordilatte, zucchine grigliate, funghi, carciofi, olive taggiasche, pesto.  
*Tomato sauce, mozzarella, zucchini, mushrooms, artichokes, olives, pesto sauce.*

13,00 €

## ALFREDO

Salsa Alfredo, mozzarella, pollo, asparagi e tartufo.  
*Alfredo sauce, mozzarella, chicken, asparagus and truffle.*

16,00 €

Tutte le pizze sono disponibili senza glutine, senza lattosio, vegetariane e vegane. [+1,50 €]  
*All pizzas are available gluten free, lactose free, vegetarian and vegan. [+1,50 €]*

Aggiunta Bufala. *Buffalo mozzarella extra.* 2,50 €  
Affettato vegano. *Vegan meat.* 2,50 €



← CIRO

**MATERIE PRIME DI QUALITÀ** LA BASE DEI NOSTRI PRODOTTI

*Top Quality ingredients are the basis of our dishes.*

# BIRRE BEERS

## BIRRE ITALIANE ALLA SPINA | DRAFT BEERS 40 CL

**MORETTI** FRIULI

6,00 €

**MESSINA** ai cristalli di sale | *with salt crystals* | SICILIA

7,00 €

**ICHNUSA** non filtrata | *unfiltered* | SARDEGNA

7,00 €

## BIRRE TOSCANE ARTIGIANALI | TUSCAN CRAFT BEERS 33 CL

**LEONARDO** LAGER Senza Glutine | *Gluten Free*

7,00 €

**DANTE** ROSSA | AMBER ALE

7,50 €

**GALILEO** INDIANA | DOUBLE IPA

7,50 €

## BIRRA TEDESCA | GERMAN BEER 33 CL

**CLAUSTHALER** *No Alchol No Filter*

7,00 €





# BEVANDE

BEVERAGE

<b>ACQUA PANNA</b> <i>Still water 50cl</i>	2,00 €
<b>ACQUA S. PELLEGRINO</b> <i>Sparkling water 50cl</i>	2,00 €
<b>COKE   COKE ZERO   FANTA   SPRITE</b>	3,50 €
<b>SUCCO DI PESCA O ARANCIA</b>   <i>Peach or Orange Juice</i>	4,00 €
<b>FUZETEA</b> <i>Pesca o Limone</i>   <i>Peach or Lemon Ice Tea</i>	4,00 €
<b>LIMONATA LURISIA</b>   <i>Lemonade</i>	5,00 €

**HAI VOGLIA DI DOLCE?** Consulta la nostra Carta dei Dolci!  
**ARE YOU IN THE MOOD FOR DESSERT?** Ask for our Dessert List!

Coperto | Cover charge 1,50 €

BEVANDE



# APERITIVI | COCKTAILS

**APEROL SPRITZ**

**CAMPARI SPRITZ**

**LIMONCELLO SPRITZ**

**HUGO SPRITZ** Prosecco, sciroppo di sambuco, foglie di menta | *Prosecco, elderberry syrup, mint leaves.*

**BELLINI** Spumante e polpa di pesca | *Sparkling wine and peach pulp.*

**MARITNI BIANCO O ROSSO**

**CAMPARI ORANGE | CAMPARI SODA**

**GIN TANQUERAY TONIC O LEMON**

**VODKA ABSOLUT TONIC O VODKA ABSOLUT LEMON**

**RUM PAMPERO & COKE**

**JACK DANIEL'S & COKE**

**NEGRONI** Gin Tanqueray, Campari e Martini Rosso

**7,00 €**

**10,00 €**

APERITIVI | COCKTAILS



## CALICI DI VINO WINE BY THE GLASS

<b>PROSECCO BIO</b> (100% Glera)	<b>6,00 €</b>
<b>PINOT GRIGIO TOSCANA</b> (100% Pinot Grigio)	<b>7,00 €</b>
<b>ROSATELLO</b> (Blend di uve rosse)	<b>6,00 €</b>
<b>SUPERTUSCAN IL DUCALE</b> (Sangiovese, Merlot, Syrah)	<b>7,00 €</b>
<b>MOSCATO D'ASTI</b> (100% Moscato)	<b>7,00 €</b>

# CARTA DEI VINI

*Wine list by the Bottle*

**BIANCO ORVIETO CLASSICO**  
**BIANCO CHARDONNAY**  
**ROSÈ ROSATELLO**  
**ROSSO CHIANTI CLASSICO AZIANO**  
**ROSSO NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO**  
**ROSSO SUPERTUSCAN MODUS**  
**ROSSO CHIANTI CLASSICO DUCALE ORO RISERVA**

## MEZZA BOTTIGLIA

*HALF BOTTLE*

15 €  
16 €  
15 €  
18 €  
25 €  
40 €  
40 €

## BOLLICINE *SPARKLING WINES*

**CUVÉE EXENTIAL** (Blend di uve bianche)  
**PROSECCO BIO** (100% Glera)  
**PROSECCO ROSE** (85% Glera - 15% Pinot Noir)  
**MOSCATO D'ASTI** (100% Moscato)  
**AQUA DI VENUS CUVÉE ROSÉ** (34% Syrah, 33% Sangiovese, 33% Chardonnay)  
**CHAMPAGNE PAUL GOERGE** (60% Chardonnay, 40% Pinot Noir)

21 €  
25 €  
25 €  
25 €  
45 €  
80 €

## VINI BIANCHI *WHITE WINES*

**ORVIETO CLASSICO** (Grechetto, procanico e blend di uve bianche)  
**CHARDONNAY** (100% Chardonnay)  
**PINOT GRIGIO TOSCANA** (100% Pinot Grigio)  
**TRAMINER FRIULANO** (100% Traminer Aromatico)  
**AQUA DI VENUS** (62% Vermentino, 22% Chardonnay, 17% Sangiovese in bianco)  
**SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD (NEW ZEALAND)** (100% Sauvignon Blanc)

21 €  
23 €  
25 €  
25 €  
35 €  
45 €

## VINI ROSATI *ROSÉ WINES*

**ROSATELLO** (Blend di uve rosse)

**PROSECCO ROSÉ** (85% Glera, 15% Pinot Noir)

**AQUA DI VENUS ROSÉ** (34% Syrah, 33% Sangiovese, 33% Pinot Grigio)

**AQUA DI VENUS CUVÉE ROSÉ** (34% Syrah, 33% Sangiovese, 33% Chardonnay)

21 €

25 €

35 €

45 €

## VINI ROSSI *RED WINES*

**SUPERTUSCAN IL DUCALE** (Sangiovese, Merlot, Syrah)

**CHIANTI SUPERIORE FIASCO** (70% Sangiovese, 30% Blend uve rosse)

**CHIANTI CLASSICO AZIANO** (80% Sangiovese, 20% Merlot e Cabernet Sauvignon)

**MORELLINO DI SCANSANO ROSSO DI MARTE** (100% Sangiovese)

**NOBILE DI MONTEPULCIANO LODOLA NUOVA** (70% Prugnolo Gentile, 30% Blend uve rosse)

23 €

25 €

27 €

30 €

35 €

## VINI ROSSI SELECTION *SELECTED RED WINE*

**PINOT NOIR KIM CRAWFORD (NEW ZELAND)** (100% Pinot Noir)

**BOLGHERI ROSSO DI MARTE** (Cabernet Sauvignon, Merlot)

**CHIANTI CLASSICO RISERVA DUCALE ORO** (85% Sangiovese, 10% Merlot, 5% Colorino)

**CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE ROMITORIO DI SANTEDAME** (90% Sangiovese, 10% Colorino)

**BRUNELLO DI MONTALCINO** (100% Sangiovese)

**SUPERTUSCAN MODUS** (37% Sangiovese, 32% Merlot, 31% Cabernet Sauvignon)

**SUPERTUSCAN MODUS PRIMO** (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)

**SUPERTUSCAN ALAUDA** (45% Cabernet Franc, 45% Merlot, 10% Colorino)

45 €

45 €

65 €

120 €

90 €

90 €

110 €

150 €

# CARTA DEI VINI

WINE LIST



Le informazioni sulla presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. I cibi, a seconda del periodo o del mercato, possono essere preparati con prodotti freschi, surgelati o congelati. Chiedere al personale prima dell'ordinazione.

*Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.*

SEGUICI | FOLLOW US



**INDOSSALO E TAGGACI! WEAR IT AND TAG US!**



#newbridgepizza  
#thisishowweroll

**IL TUO COMMENTO È LA CHIAVE DEL NOSTRO SUCCESSO!  
YOUR COMMENTS ARE THE KEY TO OUR SUCCESS!**

Google



REVIEW

**WWW.NEWBRIGEPIZZA.COM**

free wi-fi: newbridgepizza  
password: newbridge



REVIEW