

**MENU**



**TRADIZIONE E INNOVAZIONE**

IL MIX PERFETTO

*Tradition and Innovation. The Perfect Mix.*



## TUTTE LE PIZZE

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 pizzas 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*









## CALICI DI VINO WINE BY THE GLASS

<b>PROSECCO BIO</b> (100% Glera)	6,00 €
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE BIO</b> (100% Pinot Grigio)	6,00 €
<b>SUPERTUSCAN IL DUCALE</b> (Sangiovese, Merlot, Syrah)	7,00 €

## APERITIVI | COCKTAILS

<b>APEROL SPRITZ</b> <b>CAMPARI SPRITZ</b> <b>LIMONCELLO SPRITZ</b> <b>HUGO SPRITZ</b> Prosecco, sciroppo di sambuco, foglie di menta   <i>Prosecco, elderberry syrup, mint leaves.</i> <b>BELLINI</b> Spumante e polpa di pesca   <i>Sparkling wine and peach pulp.</i> <b>MARITNI BIANCO O ROSSO</b> <b>CAMPARI ORANGE   CAMPARI SODA</b>	7,00 €
<b>GIN TANQUERAY TONIC O LEMON</b> <b>VODKA ABSOLUT TONIC O VODKA ABSOLUT LEMON</b> <b>RUM PAMPERO &amp; COKE</b> <b>JACK DANIEL'S &amp; COKE</b> <b>NEGRONI</b> Gin Tanqueray, Campari e Martini Rosso	10,00 €

CALICI DI VINO | APERITIVI | COCKTAILS





Olio Extra verg.  
Condiment based on  
extra virgin olive oil  
and **White Truffle**  
flavour  
500 ml e  
16.31 fl oz













# ANTIPASTI | INSALATE

APPETIZERS & SALADS

## INSALATA RUCOLA, TONNO, POMODORI E OLIVE TAGGIASCHE

*Rocket salad, tuna, fresh tomatoes, olives.*

9,00 €



## INSALATA CAPRESE CON MOZZARELLA DI BUFALA

*Buffalo mozzarella cheese, fresh tomatoes.*

11,00 €

## CAESAR SALAD

*Insalata, pollo croccante, parmigiano e salsa caesar.*

*Salad, crispy chicken, parmigiano and caesar dressing.*

14,00 €

## ANTIPASTO TOSCANO E BURRATA

*Prosciutto crudo, finocchiona, prosciutto cotto arrosto, burrata.*

*Tuscany ham, Tuscany salami, roasted ham, burrata cheese.*

14,00 €

# 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

*Canneloni 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

Mozzarella, prosciutto cotto arrosto, melanzane grigliate, crema di funghi.  
*Mozzarella cheese, roasted ham, grilled eggplant, mushroom cream.*

12,00 €

### ALLE GRAZIE

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

13,00 €

### SANTA TRINITA

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

13,00 €

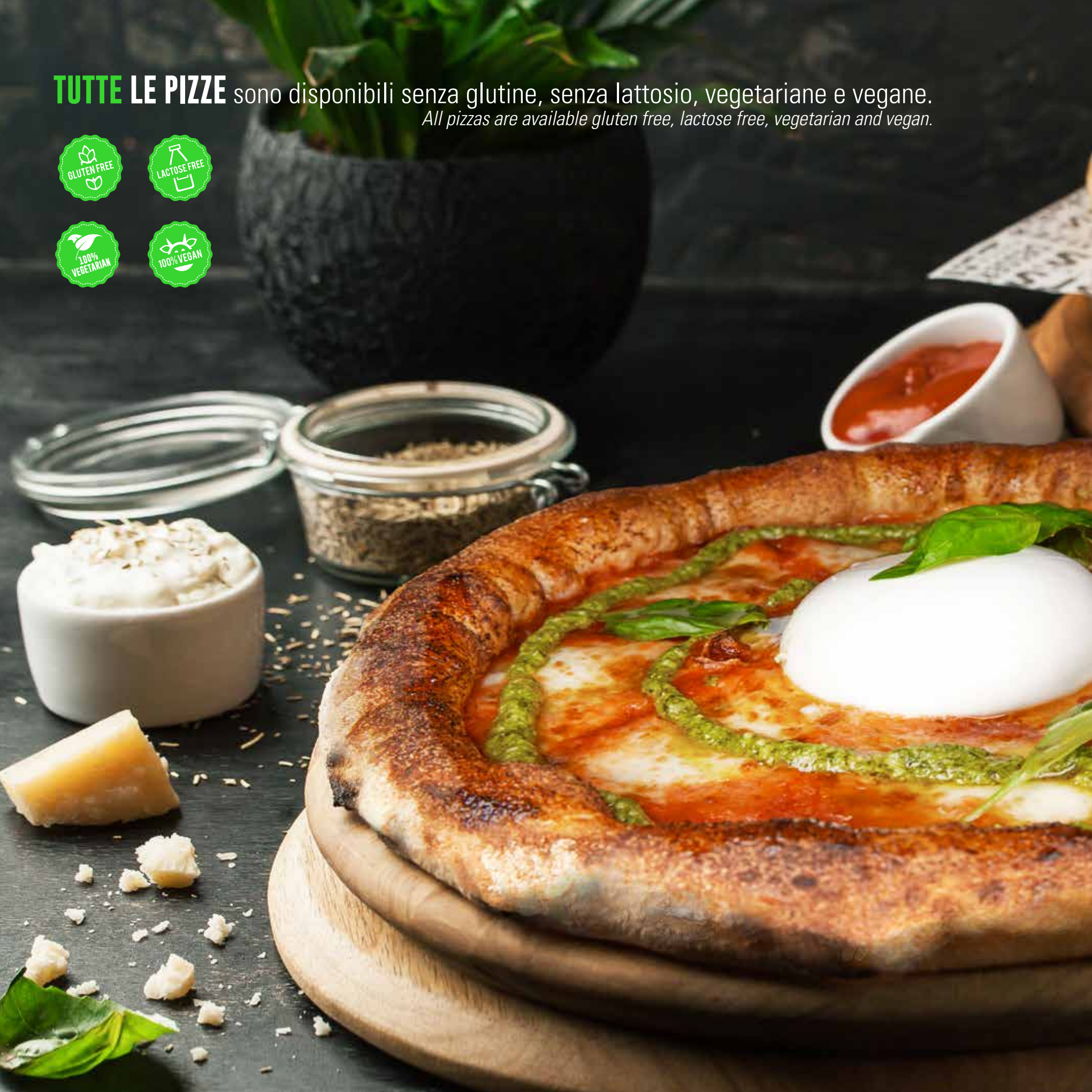


**NEWBRIDGE**  
PIZZA CLUB





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







**NEWBRIDGE**  
PIZZA CLUB



**LOMBARDIA**

**TOSCANA**

**SICILIA**

**CAMPANIA**

**PUGLIA**

**CALABRIA**





# PIZZE GOURMET

## 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, mozzarella, creamy spicy salami, Calabrian salami, Tropea red onions & olives.*

13,50 €



## CAMPANA

Pomodorini gialli e rossi, origano , mozzarella di Bufala fresca.  
*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 €

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 **2,50 €**  
*Buffalo mozzarella extra 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 €

## NAPOLI

Pomodoro, fiordilatte, acciughe siciliane, olive taggiasche, capperi.  
*Tomato sauce, mozzarella, Sicilian anchovies, olives, capers.*

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, melanzane e zucchine grigliate, olive taggiasche, pesto.  
*Tomato sauce, mozzarella, grilled eggplant and zucchini, olives, pesto sauce.*

13,00 €

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 **2,50 €**  
*Buffalo mozzarella extra 2,50 €*





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

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



# 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 €**



**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 Alcohol No Filter*

7,00 €







# CARTA DEI VINI

WINE LIST



# VINI IN BOTTIGLIA

Wine by the Bottle

## RUFFINO

<b>BIANCO ORVIETO CLASSICO</b>	0,375L	15,00 €
<b>BIANCO CHARDONNAY</b>		16,00 €
<b>ROSÈ ROSATELLO</b>		15,00 €
<b>ROSSO CHIANTI CLASSICO AZIANO</b>		18,00 €
<b>ROSSO NOBILE DI MONTEPULCIANO BIO</b>		25,00 €
<b>ROSSO SUPERTUSCAN MODUS</b>		40,00 €
<b>ROSSO CHIANTI CLASSICO DUCALE ORO RISERVA</b>	40,00 €	

## BOLLICINE *SPARKLING WINES*

<b>CUVÉE EXENTIAL</b> (Blend di uve bianche)	21,00 €
<b>PROSECCO BIO</b> (100% Glera)	25,00 €
<b>PROSECCO ROSE</b> (85% Glera - 15% Pinot Noir)	25,00 €
<b>MOSCATO D'ASTI</b> (100% Moscato)	25,00 €
<b>AQUA DI VENUS CUVÉE</b> (34% Syrah, 33% Sangiovese, 33% Chardonnay)	40,00 €
<b>CHAMPAGNE PAUL GOERGE</b> (60% Chardonnay, 40% Pinot Noir)	80,00 €

## VINI BIANCHI *WHITE WINES*

<b>ORVIETO CLASSICO</b> (Grechetto, procanico e blend di uve bianche)	21,00 €
<b>CHARDONNAY</b> (100% Chardonnay)	23,00 €
<b>PINOT GRIGIO DELLE VENEZIE BIO</b> (100% Pinot Grigio)	23,00 €
<b>TRAMINER FRIULANO</b> (100% Traminer Aromatico)	25,00 €
<b>AQUA DI VENUS</b> (62% Vermentino, 22% Chardonnay, 17% Sangiovese in bianco)	35,00 €
<b>SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD (NEW ZEALAND)</b> (100% Sauvignon Blanc)	45,00 €



## 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)

21,00 €

25,00 €

35,00 €

45,00 €

## 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)

23,00 €

25,00 €

27,00 €

30,00 €

35,00 €

## 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)

45,00 €

45,00 €

65,00 €

120,00 €

90,00 €

90,00 €

110,00 €

150,00 €



# CARTA DEI VINI

WINE LIST

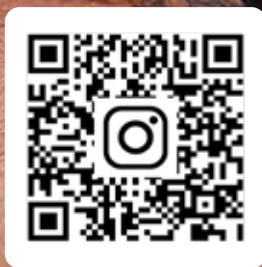




SEGUICI | FOLLOW US



**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.NEWBRIDGEPIZZA.COM**

free wi-fi: newbridgepizza  
password: newbridge



REVIEW