

Benvenuti all' A21

Il ristorante pizzeria A21 nasce dal desiderio e dalla convinzione di un gruppo di giovani ragazzi di creare un locale accogliente e conviviale in cui il mangiare e il bere bene in compagnia siano al primo posto; un locale in cui si respiri ancora la passione nei confronti di questo lavoro nonostante il periodo di grandi difficoltà che ha fortemente colpito uno dei cuori pulsanti della nostra terra: il settore della ristorazione.

La nostra proposta è diretta agli amanti del buon cibo genuino, della migliore tradizione italiana con prodotti tipici famosi in tutto il mondo tra cui il Culatello di Zibello, il Prosciutto Crudo Sant'Ilario, il Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e i salumi di Varzi.

L'offerta gastronomica si spinge anche oltre i confini nazionali con la possibilità di assaporare gustosi tagli di carne di origine Galiziana, Argentina, Polacca, Americana serviti su piastre calde sfrigolanti.

Altra protagonista in carta è la nostra pizza preparata con impasti diversi provenienti da farine scelte accuratamente per garantirvi un prodotto di alta qualità. Infine, troverete oltre ottanta etichette di vino provenienti da cantine ormai note e da piccole realtà con cui accompagnare al meglio le nostre proposte.

CIBI ALLERGENICI

Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Uova e prodotti a base di uova.

Pesce e prodotti a base di pesce.

Arachidi e prodotti a base di arachidi.

Soia e prodotti a base di soia.

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci

macadamie o noci del Queensland (Macadamie ternifolia) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano.

Senape e prodotti a base di senape.

Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

Lupini e prodotti a base di lupini.

Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Si prega la spettabile clientela di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze o allergie
Grazie

Per prenotazioni telefonare al **030.9383239**

Chiuso: lunedì - **Aperti solo a pranzo:** Martedì e mercoledì

www.a21ristopizza.it

Seguici su:  

Le pizze classiche

Scegli un impasto:

Classico

Delicato e gustoso con farina 5 stagioni di grano tenero di "00".

Integrale BIO

€1,50

Rustico, salutare e altamente digeribile, con farina integrale e biologica del prestigioso mulino "Antico Molino Rosso", macinata a pietra, ricca di fibre, vitamine e minerali.

Americana

€9,00

pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

Braccio di Ferro

€10,00

pomodoro, mozzarella, ricotta e spinaci

Caprese

€9,00

pomodoro, mozzarella, pomodorini pachino e origano

Capricciosa

€10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli, carciofi e olive

Diavola

€9,00

pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante

Margherita

€7,50

pomodoro, mozzarella e basilico

Marinara

€7,00

pomodoro, aglio e origano

Napoli

€9,00

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria e origano

Parmigiana

€9,00

pomodoro, mozzarella, melanzane e Grana Padano in cottura

Prosciutto

€9,00

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

Prosciutto e funghi

€9,50

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi prataioli

Romana

€9,00

pomodoro, mozzarella, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive e origano

Sei Formaggi

€11,00

mozzarella, gorgonzola DOP, taleggio DOP, brie, scamorza e Grana Padano in cottura

Stagioni

€10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi prataioli e frutti di mare

Tonno

€9,00

pomodoro, mozzarella e tonno di Sicilia

Tonno e cipolle

€10,00

pomodoro, mozzarella, tonno di Sicilia e cipolle rosse di Tropea

Tropea

€9,00

pomodoro, mozzarella e cipolle rosse di Tropea

Vegetariana

€10,00

pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane e zucchine

Wurstel

€8,00

pomodoro, mozzarella e wurstel

Le pizze speciali

Bismark	€11,00	Brucola	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo e scaglie di Grana Padano</i>		<i>pomodoro, mozzarella, bresola DOP, rucola e scaglie di Grana Padano</i>	
Bursina	€13,00	Bufalina	€10,00
<i>mozzarella, crudo Sant'Ilario 30 mesi e burratina pugliese DOP</i>		<i>pomodoro, mozzarella di bufala DOP e basilico in cottura</i>	
Calabrese	€10,00	Casa	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja, peperoncino, cipolle rosse di Tropea, aglio e tabasco</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle rosse di Tropea e taleggio DOP</i>	
Contadina	€10,00	Crudo	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, salame nostrano, taleggio DOP e polenta</i>		<i>pomodoro, mozzarella e crudo Sant'Ilario 30 mesi</i>	
Culatello	€13,00	Delicata	€10,00
<i>mozzarella, Culatello di Zibello DOP del "Podere Cadassa"</i>		<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie e zucchine</i>	
Esotica	€10,00	Frutti di Mare	€11,00
<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti e zucchine</i>		<i>pomodoro, frutti di mare e prezzemolo</i>	
Lara	€10,00	Mare e Monti	€11,00
<i>mozzarella di bufala DOP, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, funghi porcini e rucola</i>	
Matto Matteo	€11,00	Messicana	€11,00
<i>mozzarella, pasta di salame, funghi porcini, scamorza</i>		<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle rosse di tropea, fagioli messicani e peperoncino</i>	
Montanara	€11,00	Paciocca	€10,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck in cottura, funghi porcini e Grana Padano in cottura</i>		<i>mozzarella, speck in cottura, patate lesse e taleggio</i>	
Piemontese	€10,00	Regina Marinara	€8,50
<i>pomodoro, mozzarella e funghi porcini</i>		<i>pomodoro, carciofi, aglio, olio, prezzemolo e scaglie di Grana Padano</i>	
Saretta	€10,00	Scozzese	€12,00
<i>mozzarella, gorgonzola DOP, pere e noci</i>		<i>pomodoro, mozzarella, salmone selvaggio scozzese e rucola</i>	
Siciliana	€8,00	Tigullio	€10,00
<i>pomodoro, acciughe del Mediterraneo, capperi di Pantelleria, olive e origano</i>		<i>mozzarella, pesto genovese, patate lesse e olive taggiasche</i>	

Toscana €12,00
pomodoro, mozzarella, crudo
Sant'Ilario 30 mesi, pomodorino
pachino, rucola e scaglie di Grana
Padano

Valtellina €11,00
mozzarella, bresaola DOP in cottura,
casera valtellinese e funghi porcini

I calzoni

Nord €9,00
pomodoro, mozzarella, salame dolce e
taleggio

Liscio €9,00
pomodoro, mozzarella e prosciutto

Centro €9,00
pomodoro, mozzarella, salsiccia e
friarielli

Farcito €10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto,
funghi e carciofi

Sud €10,00
pomodoro, mozzarella, caponata e
ricotta

Le focacce

Liscia €4,00
olio e rosmarino

Pisolo €8,00
rosmarino, lardo Sant'Ilario

Eolo €7,00
rosmarino, patate lesse e cipolle rosse
di Tropea

Supplementi

**Mozzarella di Bufala /
Burrata** €2,50

Crudo Sant'Ilario €3,50

Mozzarella senza lattosio €2,00

**Salmonescozzese
affumicato / Culatello** €4,50

Funghi Porcini €2,00

Salumi affettati €1,50
per ogni singola variazione

Variazioni pizze €1,00
per ogni singola variazione

Riduzione: Pizza baby -1,00
solo per bambini

I taglieri

L'Oltrepò	€14,00	Pà e pica sò	€14,00
<i>Selezione di salumi di Varzi: Coppa Vecchio Varzi, Salame Varzino, Pancetta arrotolata di Varzi e Lardo di Varzi</i>		<i>Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da crostone di pane di Matera e riccioli di burro della Normandia</i>	
L'Iberico	€16,00	Il Sant'Ilario	€12,00
<i>Selezione di salumi iberici: Chorizo, Cecina de Leon, Jamon Serrano e Lardo Pata Negra</i>		<i>Prosciutto Crudo Sant'Ilario stagionato 30 mesi</i>	
Lo Zibello	€14,00	I Formaggi	€12,00
<i>Culatello di Zibello "Podere Cadassa" stagionato 18 mesi</i>		<i>Selezione di formaggi serviti con confetture</i>	
L'Ortolano	€11,00		
<i>Misto di verdure in diverse cotture con ricottina dello Chef</i>			

Le sfiziosità

Crocchette di Jamon Iberico	€6,00	Crocchette di spinaci e formaggio Manchego	€5,00
Gnocco fritto	€3,00	Giardiniera dello Chef	€5,00

Le polente

Polenta liscia	€4,00
Polenta con Salame Varzino	€7,00
Polenta con Gorgonzola DOP	€7,00
Polenta con Funghi Porcini	€10,00
Taragna alla nostra maniera	€7,00
Taragna con Funghi Porcini	€14,00

I primi piatti

Il Risotto <i>Risotto "Carnaroli Gran Riserva" ai funghi porcini con gelato al Parmigiano DOP di sola Bruna Alpina</i>	€14,00
La Pasta trafilata al bronzo <i>Fettucelle con crema di piselli, guanciale croccante e battuto di gambero blu</i>	€12,00
I Casonséi alla bergamasca <i>Ravioli ripieni di carne, serviti con burro, salvia, Grana Padano e pancetta croccante</i>	€12,00
Le Lasagnette Vegane <i>Lasagna con ragù vegano di seitan</i>	€12,00

I secondi

Le Polpettine <i>Polpette di Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò" servite con patate al forno</i>	€15,00
Le BBQ Ribs <i>Costine di maiale alla salsa barbeque servite con patate al forno</i>	€16,00

Per i più piccoli

Gnocchetti freschi <i>al pesto, al pomodoro, in bianco o al ragù dello Chef</i>	€8,00
Pasta corta <i>al pesto, al pomodoro, in bianco o al ragù dello Chef</i>	€8,00
Cotolettina impanata di pollo BIO <i>con patatine fritte</i>	€10,00

Le Carni alla griglia

Scottona Bavarese

Quella bavarese altro non è che una razza tipica della Baviera. Il termine Scottona indica una femmina di età maggiore ai 16 ed inferiore ai 22 mesi che non ha ancora partorito. Le caratteristiche di questa carne sono la tenerezza, la succulenza e la sapidità. La presenza di una buona quantità di marezza pone questa carne ad un livello qualitativo molto elevato ed apprezzato.

Costata di Sashi Finlandese
pezzatura minima 600 g.

€ 5,50/hg.

Fiorentina di Scottona Bavarese (circa 1 kg.)

€50,00

Manzetta Prussiana "Jolanda de Colò"

La Manzetta Prussiana viene cresciuta in piccoli allevamenti nel nord della Polonia nella regione della Masuria, detta anche dei Mille Laghi. Non indica una razza specifica bensì una selezione delle migliori scottoni prussiane effettuata da Jolanda de Colò. La carne che esce da questo disciplinato processo di selezione è elegante e gustosa, connotata da un livello di marezza particolarmente elevato.

Chateaubriand di Manzetta Prussiana
Cuore di filetto (circa 600 g.) servito con patate al forno
» Consigliato per 2 persone

€46,00

Filetto di Manzetta Prussiana (220 gr.)

€24,00

Black Angus Americano "Creekstone Farm"

Gli allevamenti della Creekstone Farm si trovano nel Midwest americano, nel cuore degli Stati Uniti, dove la razza del Black Angus, di origine scozzese, ha trovato condizioni di sviluppo favorevoli. Si tratta di uno degli allevamenti di Black Angus più prestigiosi degli Stati Uniti che segue il programma "Grain Fed", riconosciuto dalla US FDA. Questo vieta l'utilizzo e la somministrazione di OGM, anabolizzanti ed antibiotici, privilegiando una alimentazione a base di pascoli naturali e mais e cereali nei 150 giorni precedenti alla macellazione. Il risultato di questi rigorosi standard di allevamento è una carne estremamente gustosa, delicata, mazzata

Picanha di Black Angus
Tagliata di codone (circa 700 g.) servita con verdure alla griglia e patatine fritte
» Consigliato per 2 persone

€44,00

Black Angus Argentino

L'Angus Argentino viene allevato allo stato brado nelle pianure della Pampa, dove si nutre esclusivamente di erba. Il sapore dell'Angus Argentino è molto più deciso rispetto a quello delle altre varianti di Angus esistenti al mondo poiché una volta cotta la carne risulta caramellata all'esterno e burrosa al palato. Si caratterizza inoltre per un elevato tenore proteico ed un ridotto tenore di grassi e di colesterolo.

<i>Entrecôte di Angus Argentino (circa 250g.)</i>	€23,00
<i>Filetto di Angus Argentino (circa 250g.)</i>	€24,00
<i>Tagliata di Controfiletto di Angus Argentino (circa 250g.)</i>	€18,00
<i>Servita olio e rosmarino oppure con:</i>	
>> <i>Rucola e scaglie di Grana Padano</i>	+ 2,00€
>> <i>Fonduta al Bagoss di Bagolino</i>	+ 3,00€
>> <i>Funghi Porcini</i>	+ 4,00€

... le altre proposte ...

<i>Battuta al coltello "selezione Luismi"</i>	€12,00
<i>Frisona galiziana "selezione Luismi" battuta al coltello, accompagnata da capperi di Pantelleria, cipolle rosse caramellate e senape all'antica</i>	
<i>Hamburger</i>	€14,00
<i>Bun al sesamo, 220 g. di carne da noi selezionata con pomodoro, cheddar cheese, bacon affumicato, cipolle rosse caramellate, cetrioli, lattuga servito con patatine fritte</i>	
<i>Tagliata di Maialino Iberico Joselito de bellota (200 g.)</i>	€20,00
<i>Servita con patatas bravas</i>	
<i>Tagliata di petto di pollo "Latte e Miele"</i>	€14,00
<i>Servita con rucola e scaglie di Grana Padano</i>	

Le insalatone

Al Farro

€11,00

Farro, pomodorini Pachino, olive taggiasche, mozzarella di Bufala DOP e basilico

Caesar Salad

€11,00

Lattuga, pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

Chicken Caesar Salad

€12,00

Lattuga, tagliata di pollo alla griglia, pomodorini Pachino, scaglie di Grana Padano, crostini di pane e salsa Caesar

InsalaTonna

€12,00

Valeriana, filetti di Tonno di Cetara, pomodorini Pachino, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e uova sode

I contorni

Caponatina di verdure

€5,00

Funghi Porcini

€7,00

Patate al forno

€5,00

Verdure alla griglia

€6,00

Fagioli messicani

€4,50

con cipolle rosse di Tropea e prezzemolo

Insalata verde o mista

€4,00

Patatine fritte

€4,50

Le birre alla spina



Hirter 1270

Lager ambrata austriaca

Media (40 cl.)

€4,50

Litro

€11,00

Pitcher

€15,00

caraffa da 1,8 L.



Starobrno

Pilsner bionda della Repubblica Ceca

Media (40 cl.)

€4,50

Litro

€11,00

Pitcher

€15,00

caraffa da 1,8 L.

Le birre artigianali

Baladin Nazionale

€14,00

Blonde Ale artigianale italiana.

Fruttata, leggermente agrumata e di grande beva. Ottima con la pizza o con un hamburger.

» GRADAZIONE 6,5% vol. - 0,75 L

Baladin Isaac

€14,00

Blanche artigianale italiana. Agrumata, speziata e con un finale erbaceo.

Ottima come aperitivo o per accompagnare salumi e formaggi.

» GRADAZIONE 5% vol. - 0,75 L

Baladin Super

€14,00

Belgian Strong Amber Ale artigianale italiana. Biscottata, con finale di liquirizia e di buon corpo. Ideale con carni rosse alla griglia o in umido.

» GRADAZIONE 8% vol. - 0,75 L



A21 Birra bionda

€5,00

Blonde Ale artigianale italiana 100% senza glutine

» GRADAZIONE 5,5% vol. - 0,375 L

Le bibite

Pepsi alla spina

Piccola (0,20 L)

€3,50

Media (0,40 L)

€4,00

Pitcher (1,8 L)

€10,00

Acqua microfiltrata alla spina

0,75 L

€2,50

Chinotto "Lurisia"

€4,00

Presidio Slow Food di Savona

7up alla spina

Piccola (0,20 L)

€3,50

Media (0,40 L)

€4,00

Pitcher (1,8 L)

€10,00

Bibite in bottiglietta

€3,50

Aranciata, Coca Cola, Coca Zero, Lemonsoda, Schweppes, Thè al limone e alla pesca