

## LE PIZZE ROSSE

- CONTADINA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 10,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, prosciutto cotto Naturalis az. Bombieri, gorgonzola dolce DOP
- CARRETTIERA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 12,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, pancetta tesa stagionata
- FUMÈ**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 11,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pancetta tesa stagionata, bufala affumicata Campana, pomodorini freschi
- BELL'ITALIA**<sup>1-3-6-8</sup> € 10,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, rucola, pomodorini freschi, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico az. Reggiani
- RUSTICA**<sup>1-3-6-8</sup> € 11,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, asparagi verdi, uovo, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani
- FATTORIA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 11,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, speck del Tirolo IGP, gorgonzola dolce DOP
- BLITZ**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 10,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, zucchine trifolate, cuore di palma, Parmigiano Reggiano grattugiato az. Biologica Reggiani
- NDUJA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 10,00  
Mozzarella di bufala DOP, polpa di pomodoro biologica, nduja Calabria az. Geca
- VALDOSTANA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 11,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, prosciutto cotto Naturalis az. Bombieri, bufala affumicata Campana
- DELIZIA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 13,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, bufala affumicata Campana, speck del Tirolo IGP
- ROSE NOIR**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 12,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, brie, olive nere denocciolate, Parmigiano Reggiano biologico grattugiato az. Ag. Reggiani
- GUSTOSA**<sup>1-3-6-8-9</sup> € 10,00  
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, gorgonzola dolce DOP, pancetta tesa stagionata

Tutte le nostre pizze sono preparate utilizzando solo farine biologiche non raffinate e macinate a pietra naturale, senza additivi aggiunti.

Per garantirvi la giusta digeribilità e leggerezza, la maggior parte dei nostri impasti sono preparati con solo lievito madre liquido ed i tempi di lievitazione sono di almeno 24 ore.

Sono disponibili anche impasti a doppia cottura con  
\*Enkir, \*Spezzato di grano,  
\*Kamut e \*Sapori antichi  
\*Pizza senza glutine  
solo su prenotazione entro le ore 18

\* Questi impasti hanno un costo aggiuntivo di 2 euro

Su richiesta aggiunta di mozzarella senza lattosio, burratina o stracciatella biologica di Cagno, mozzarella di bufala o mozzarella vegana di mandorla auto prodotta.

Su tutte le pizze premiate e per la pizza del mese non sono consentite variazioni.

Per ogni altra pizza è consentita una sola aggiunta o detrazione, il prezzo dei supplementi può variare da € 1,00 a € 4,00

METTI I LIKE SULLA NOSTRA PAGINA FACEBOOK (Ristorante Elisir) E INSTAGRAM (elisir\_ristorantepizzeria) PER ESSERE SEMPRE AGGIORNATO SULLE NOVITÀ, LA NOSTRA PIZZA DEL MESE E LA PIZZA SLOW FOOD

### LEGENDA ALLERGENI:

1. SFARINATI, 2. PESCE, 3. LATTICINI  
4. DERIVATI VEGETALI, 5. FRUTTA SECCA  
6. VERDURE, 7. FRUTTA FRESCA  
8. CONDIMENTI, 9. CARNI

RISTORANTE PIZZERIA ELISIR  
Via C. Battisti, 17 (statale varesina)  
21043 - Castiglione Olona (VA)  
Tel 0331.824954

e-mail: [Info@ristorante-elisir.it](mailto:Info@ristorante-elisir.it) - Fb: Ristorante Elisir  
[www.ristorante-Elisir.it](http://www.ristorante-Elisir.it)



con passione dal 1993



## LE PIZZE ROSSE

<b>MEDITERRANEA</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 12,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano biologico az. Reggiani	
<b>NORMA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, ricotta fresca biologica az.ag. Ferrari, origano di Ispica	
<b>DOC</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 8,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco, Evo Biologico Siciliano, origano di Ispica	
<b>GOLOSA</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 12,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, gorgonzola dolce DOP, porcini trifolati testa nera	
<b>PARMIGIANA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, origano di Ispica, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, basilico fresco	
<b>PORCHETTA</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porchetta di Ariccia	
<b>ROBY</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salsiccia fresca, brie, radicchio	
<b>MARILÙ</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, pomodorini secchi, olive nere denocciolate, ricotta fresca biologica az. Ag. Ferrari, origano di Ispica	
<b>PRATAIOLA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 11,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, radicchio, porcini trifolati testa nera	
<b>PATAZOLA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 8,50</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, gorgonzola dolce DOP	
<b>PEPPER</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, peperoni al forno, brie, rucola	
<b>CAMPAGNOLA</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 13,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, bresaola IGP della Valtellina, porcini trifolati testa nera	
<b>SAPORITA</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 11,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, funghi, bufala affumicata Campana, Porchetta di Ariccia	
<b>LOLLY</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, patate al forno, pancetta tesa stagionata, brie	



\* prodotto surgelato all'origine



Presidio slow food

## LE DELIZIE DI MARE

<b>* MISTO MARE</b> <sup>1-2-3-4-8</sup> .....	<b>€ 13,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, cozze, vongole, totani, seppie, moscardini, piovra, code di mazzancolle, prezzemolo tritato	
<b>* GAMBERI E RUCOLA</b> <sup>1-2-3-6-8</sup> .....	<b>€ 13,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, code di mazzancolle, rucola	
<b>* MARI E MONTI</b> <sup>1-2-3-6-8</sup> .....	<b>€ 13,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, porcini trifolati testa nera, punte di asparagi verdi, code di mazzancolle	
<b>* SALMONE</b> <sup>1-2-3-6-8</sup> .....	<b>€ 13,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, salmone fresco presalato Norvegese	
<b>* SPADA</b> <sup>1-2-3-6-8</sup> .....	<b>€ 13,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, spada affumicato	
<b>* ROMANA</b> <sup>1-2-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, capperi di Salina (🇮🇹), acciughe dissalate di Sciacca	

## LE PIZZE BIANCHE

<b>DANY</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 11,00</b>
Fiordilatte, melanzane al forno, bufala affumicata Campana, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani, misticanza e citronette	
<b>TREVISÒ</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Fiordilatte, radicchio, emmenthal, asiago, pancetta tesa stagionata	
<b>COCCINELLA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Fiordilatte, pomodorini freschi, olive nere denocciolate, brie, rucola	
<b>MODENA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Fiordilatte, prosciutto cotto Naturalis salumificio Bombieri, cuore di palma, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani, riduzione di aceto balsamico	
<b>ZOLA MELE E NOCI</b> <sup>1-3-5-6-7-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Fiordilatte, gorgonzola dolce DOP, mele (qualità secondo stagione), noci	
<b>SUPERBA</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, pomodorini secchi, friarielli saltati, ricotta affumicata biologica az. Ag. Bussu	
<b>CHARLOTTE</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 12,00</b>
Fiordilatte, crudo di Langhirano 18 mesi, asparagi verdi, brie, cuore di palma	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> <sup>1-3-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Fiordilatte, salsiccia fresca, friarielli saltati, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani	
<b>ESTASI</b> <sup>1-3-6-8-9</sup> .....	<b>€ 12,00</b>
Fiordilatte, porchetta di Ariccia, patate al forno, rucola, citronette, Parmigiano Reggiano biologico 24 mesi grattugiato az. Reggiani	

## LE PIZZE VEGANE

<b>LORENZA</b> <sup>1-6-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Polpa di pomodoro biologica, olive nere denocciolate, misticanza, pomodorini freschi, Evo Biologico Siciliano, umeboshi	
<b>MIRIAM</b> <sup>1-4-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Crema di melanzane, radicchio, asparagi verdi, pomodorini, mousse di tofu ai pomodorini secchi	
<b>VEG-ANA</b> <sup>1-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Polpa di pomodoro biologica, patate arrosto, zucchine trifolate, melanzane al forno, peperoni gialli e rossi al vapore, semi di sesamo tostatati, Evo Biologico Siciliano	
<b>PARMIVEG</b> <sup>1-6-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
Polpa di pomodoro biologica, melanzane al forno, parmigiano vegano di mandorle e germe di grano, basilico fresco, origano di Ispica, Evo Biologico Siciliano	
<b>INDIANA</b> <sup>1-4-5-6-8</sup> .....	<b>€ 11,00</b>
Crema di lenticchie dei monti Sibillini al curry, porcini trifolati testa nera, tofu saltato alla soia, mandorle, basilico, Evo Biologico Siciliano	
<b>VEGRINA</b> <sup>1-4-5-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Crema di zucchine, semi di zucca, patate al forno, zucchine trifolate, salsa vegrina	
<b>INDIVIA</b> <sup>1-4-5-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Indivia belga, cipolle bianche, mousse di tofu alle olive nere, coulisse di carote, pistacchi tritati	
<b>CASERTANA</b> <sup>1-5-6-8</sup> .....	<b>€ 10,00</b>
Friarielli saltati, patate al forno, pinoli tostatati, pesto di rucola, parmigiano vegano parmigiano vegano di mandorle e germe di grano	

## LE PREMIATE

<b>ELISIR</b> <sup>1-2-5-6-7-8</sup> .....	<b>€ 9,00</b>
<b>1° CLASSIFICATA</b> al concorso "il Bontà" di Cremona del 13 novembre 2006	
Fiordilatte, pomodorini freschi, ricotta di vaccino biologica, pere (qualità secondo stagione), gherigli di noce	
<b>VALENTINO</b> <sup>1-3-5-6-8-9</sup> .....	<b>€ 12,00</b>
<b>1° CLASSIFICATA</b> ai Mondiali della pizza senza glutine a Rimini del 13 febbraio 2007	
Fiordilatte, polpa di pomodoro biologica, carne salada del Trentino, funghi freschi coltivati, Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico grattugiato az. Reggiani, aceto balsamico, pesto di rucola e pistacchi tritati	
<b>OLTREMARE</b> <sup>1-2-3-5-8</sup> .....	<b>€ 12,00</b>
<b>1° CLASSIFICATA</b> al trofeo "Greci" di Bolzano del 22 ottobre 2007	
Fiordilatte, scaglie di mandorle tostate al forno, riduzione di Malvasia biodinamico, miele del Monte Rosa (🇮🇹), salmone fresco Norvegese presalato, semi di papavero, zafferano di Sirissi	