

# Share Pizzeria Contemporanea

SPEISEKARTE

Via Centrale 37

33010 Adegliacco - Tavagnacco (UD)

0432 416566

Montag: geschlossen · Dienstag: geschlossen · Mittwoch: 19:00-23:00 · Donnerstag: 19:00-23:00

Freitag: 19:00-23:00 · Samstag: 19:00-23:00 · Sonntag: 12:00-14:30, 19:00-22:30

## UNSERE IKONEN

### Flambé

**18,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, scharfe Salami Sauris Wolf, kalabrische 'Nduja, frische Burratina, karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., frisches Basilikum.

### Life

**19,90 EUR**

Hochwertige Creme aus schwarzem Trüffel, Fior-di-latte-Mozzarella, ausgewählte Steinpilze, frische Rucola, gehobelter Pecorino Romano g.U., eine Kaskade aus Südtiroler Speck g.g.A., essbares 24-Karat-Gold, frisches Basilikum.

### Smoke

**19,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Prosciutto di Sauris Wolf g.g.A., frische Burratina, gemahlener schwarzer Pfeffer, essbares 24-Karat-Gold, frisches Basilikum, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, Kapernäpfel.

## SHARE EXPERIENCE

### Share

**15,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), geröstete Paprika, scharfe Salami Sauris Wolf, in der Pfanne gebratene Friauler Wurst mit Rosmarin, Taggiasca-Oliven, frisches Basilikum.

### Amatriciana

**15,00 EUR**

Doppelte San-Marzano-Tomate, Guanciale aus Amatrice, Award 2022 (bester Guanciale Italiens), rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, gehobelter Pecorino Romano g.U. und frisches Basilikum.

### Pancettina

**15,90 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, gezupfte Burratina, Pancetta Sauris Wolf und frisches Basilikum.

### Divina

**16,50 EUR**

San-Marzano-Tomate, Prosciutto di Sauris Wolf g.g.A., Fior-di-latte-Mozzarella, Mozzarella di Bufala Campana g.U., rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, frisches Basilikum.

### Nerano

**15,90 EUR**

Hausgemachte Zucchini-creme, Fior-di-latte-Mozzarella, Zucchini alla scapece, mitgebackene Zucchini-Blüten, Burratina, 24-Karat-Gold und frisches Basilikum.

### Mediterranea

**18,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Kapernäpfel, Taggiasca-Oliven, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, Thunfischfilets und frisches Basilikum.

#### AUS DER REGION

Friaul-Julisch Venetien. Die echten Aromen unserer Heimat, die Spezialitäten, die uns einzigartig machen.

### **Lussari** **17,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, frische gebratene Champignons, hochwertige Steinpilze, Brie, Südtiroler Speck g.g.A., 24-Karat-Gold, frisches Basilikum.

### **Purcit** **15,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, hochwertiger Kochschinken, scharfe Salami Sauris Wolf, Würstchen aus reiner Schweinekeule von Morgante, gebratene Friauler Wurst, gerollte Pancetta Sauris Wolf und frisches Basilikum.

### **Ponopo** **16,50 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Ofenkartoffeln mit Rosmarin, gebratene Friauler Wurst, knusprige Pancetta Sauris Wolf, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), Schnittlauch, frisches Basilikum.

### **Bosco Romagno** **19,90 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, hochwertige Steinpilzcreme, Kräuterseitlinge (Cardoncelli), Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), gerollte Pancetta Sauris Wolf, frisches Basilikum.

### **Carnica** **13,90 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., leichte Creme aus frischem Ricotta, Kastanienhonig, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum.

### **Salamp tal aset** **14,90 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, frische Friauler Salami, in Apfelessig karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., frisches Basilikum.

### **Collio** **16,50 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Brie, knuspriger Südtiroler Speck g.g.A., Reduktion aus Ribolla-Gialla-Wein, Walnüsse, frisches Basilikum.

### **Malga** **16,00 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, leichte Creme aus frischem Ricotta, knuspriger Frico, Schnittlauch, Walnüsse, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), frisches Basilikum.

### **Mandi Mandi** **14,50 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, knusprige gerollte Pancetta Sauris Wolf, schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum.

### **Casale Friulano** **15,50 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, gebratene Friauler Wurst, Ofenkartoffeln mit Rosmarin, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum.

### **Friulana rossa** **12,90 EUR**

Doppelte San-Marzano-Tomatensauce, gebratene Friauler Wurst, karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., frisches Basilikum.

### **Frico** **14,90 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., Rosmarinkartoffeln, knuspriger Frico, frisches Basilikum.

#### ZEITGENÖSSISCHE SIGNATURE-PIZZEN

### **Bufala Campana DOP** **14,00 EUR**

Doppelte San-Marzano-Tomate, mitgebackene Mozzarella di Bufala Campana g.U., frisches Basilikum, natives Olivenöl extra.

### **Cantabrico** **18,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, kantabrische Sardellen, Taggiasca-Oliven, Kapernäpfel, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, essbares 24-Karat-Gold, frisches Basilikum.

### **Bolognese** **14,50 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Mortadella Bologna g.g.A., gehackte Pistazien, leichte Creme aus frischem Ricotta, natives Olivenöl extra, frisches Basilikum.

### **Piccante del Sud**

**14,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, kalabrische 'Nduja, karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., geröstete Paprika, frisches Basilikum.

### **Guanciale Amatriciano**

**16,00 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Rosmarinkartoffeln, karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., Guanciale aus Amatrice, Award 2022 (bester Guanciale Italiens), frisches Basilikum.

### **Truffle e mela**

**18,90 EUR**

Edle Creme aus schwarzem Trüffel, Mortadella Bologna g.g.A., Brie, leichte Creme aus frischem Ricotta, Gel aus grünem Apfel, frisches Basilikum.

### **Carbonara gourmet**

**16,00 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, Guanciale aus Amatrice, Award 2022 (bester Guanciale Italiens), pasteurisiertes Eigelb, gehobelter Pecorino Romano g.U., schwarzer Pfeffer, frisches Basilikum.

### **Tartufata**

**18,00 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, edle Creme aus schwarzem Trüffel, frische gebratene Champignons, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), Schnittlauch, frisches Basilikum.

### **Ortolana dello chef**

**15,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Auberginen-Parmigiana, Zucchini alla scapece, geröstete Paprika, gebratene Champignons, karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., Ofenkartoffeln mit Rosmarin, frisches Basilikum.

### **Genovese**

**16,00 EUR**

Pesto alla genovese, Fior-di-latte-Mozzarella, Südtiroler Speck g.g.A., Ofenkartoffeln mit Rosmarin, frisches Basilikum.

### **Parmigiana**

**13,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, kleine Auberginen-Parmigiana-Törtchen, frisches Basilikum.

### **Quanto sei bella Roma**

**16,50 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, hochwertige Artischocken nach römischer Art, Guanciale aus Amatrice, Award 2022, gehobelter Pecorino Romano g.U., frisches Basilikum.

#### SHARE SPECIALS

### **Bacon Bomb**

**16,90 EUR**

Fior-di-latte-Mozzarella, knusprige Pancetta Sauris Wolf, knuspriger Bacon, Dipper-Pommes, Cheddarsauce, Röstzwiebeln, frisches Basilikum.

### **USA**

**15,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Würstchen von Morgante aus reiner Friauler Schweinekeule, Dipper-Pommes, Cheddarsauce, knuspriger Bacon, frisches Basilikum.

#### VEGANE PIZZEN

### **Vegan Zucchini**

**18,00 EUR**

Hausgemachte Zucchinicreme, Zucchini alla scapece, handwerkliche vegane Stracciatella aus Cashewkernen (Osteria Casa Mia), rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, Zucchini Blüten, frisches Basilikum.

Vegan

### **Vegan Fresh**

**18,00 EUR**

Doppelte San-Marzano-Tomate, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, Taggiasca-Oliven, Kapernäpfel, handwerkliche vegane Stracciatella aus Cashewkernen (Osteria Casa Mia), frische Rucola, frisches Basilikum.

Vegan

### **Vegan Orto**

**14,00 EUR**

Doppelte San-Marzano-Tomate, frische Rucola, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, frisches Basilikum.

Vegan

### **Vegan Raggio di sole**

**14,00 EUR**

Doppelte San-Marzano-Tomate, Zucchini alla scapece, geröstete Paprika, frische gebratene Champignons, karamellisierte Tropea-Zwiebel g.g.A., frisches Basilikum.

Vegan

### **Vegan Truffle**

**19,90 EUR**

Edle Creme aus schwarzem Trüffel, vegane Stracciatella aus Cashewkernen (Osteria Casa Mia), frische Rucola, hochwertige Steinpilze, frisches Basilikum.

Vegan

### **Vegan Ocean**

**19,90 EUR**

Vegane Sahne, geräucherte pflanzliche Lachsalternative in dünnen Scheiben (Osteria Casa Mia), Zucchini alla scapece, rote und gelbe Datterini-Tomaten Caramella, frische Minze, frisches Basilikum.

Vegan

#### WEITERENTWICKELTE KLASSIKER

### **Bufala Campana DOC**

**9,50 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, mitgebackene Mozzarella di Bufala Campana g.U., natives Olivenöl extra, frisches Basilikum.

### **Marinara contemporanea**

**9,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Knoblauch, Oregano, natives Olivenöl extra, frisches Basilikum.

### **Napoli Premium**

**16,50 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, kantabrische Sardellen, Kapernäpfel, hochwertige Taggiasca-Oliven, Oregano, frisches Basilikum.

### **Prosciutto cotto alta qualità**

**11,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, hochwertiger Kochschinken, frisches Basilikum.

### **Sei formaggi**

**16,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Montasio g.U. (der meistprämierte Italiens), milder Gorgonzola Gran Riserva g.U., knuspriger Frico, leichte Creme aus frischem Ricotta, gehobelter Pecorino g.U., frisches Basilikum.

### **Diavola**

**11,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, scharfe Salami Sauris Wolf, frisches Basilikum.

### **Salsiccia friulana**

**11,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, gebratene Friauler Wurst, frisches Basilikum.

### **Tonno e Tropea**

**16,00 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, Thunfischfilets, karamellisierte rote Tropea-Zwiebel g.g.A., frisches Basilikum.

### **Prosciutto e funghi**

**12,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, hochwertiger Kochschinken, frische gebratene Champignons, frisches Basilikum.

### **Capricciosa Share**

**13,90 EUR**

San-Marzano-Tomate, Fior-di-latte-Mozzarella, hochwertiger Kochschinken, frische gebratene Champignons, hochwertige Artischocken nach römischer Art, Taggiasca-Oliven, frisches Basilikum.

---

#### ALLERGENVERZEICHNIS

- |                            |                                 |
|----------------------------|---------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | 8. Schalenfrüchte               |
| 2. Krebstiere              | 9. Sellerie                     |
| 3. Eier                    | 10. Senf                        |
| 4. Fisch                   | 11. Sesamsamen                  |
| 5. Erdnüsse                | 12. Schwefeldioxid und Sulphite |
| 6. Soja                    | 13. Lupinen                     |
| 7. Milch                   | 14. Weichtiere                  |

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte vor der Bestellung an unser Personal.

---

Alle Pizzen gibt es auf Anfrage mit glutenarmem Boden. Außerdem bieten wir vegane Pizzen und auf Anfrage laktosearmen Mozzarella an.

Gedeck: 2,50 EUR

Die stets aktuelle und barrierefreie Fassung der Speisekarte finden Sie unter <https://www.sharepizzeriacontemporanea.it/de/speisekarte/>