

Share Pizzeria Contemporanea

CARTA

Via Centrale 37

33010 Adegliacco - Tavagnacco (UD)

0432 416566

Lunes: cerrado · Martes: cerrado · Miércoles: 19:00-23:00 · Jueves: 19:00-23:00

Viernes: 19:00-23:00 · Sábado: 19:00-23:00 · Domingo: 12:00-14:30, 19:00-22:30

PIZZAS ICONO

Flambé

18,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami picante Sauris Wolf, 'nduja calabresa, burratina fresca, cebolla de Tropea IGP caramelizada, albahaca fresca.

Life

19,90 EUR

Crema de trufa negra de alta calidad, mozzarella fior di latte, boletus seleccionados, rúcula fresca, lascas de Pecorino Romano DOP, cascada de speck del Alto Adige IGP, oro comestible de 24 quilates, albahaca fresca.

Smoke

19,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón de Sauris Wolf IGP, burratina fresca, pimienta negra molida, oro comestible de 24 quilates, albahaca fresca, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, alcaparrones.

SHARE EXPERIENCE

Share

15,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Montasio DOP (el más premiado de Italia), pimientos asados, salami picante Sauris Wolf, salchicha friulana salteada al romero, aceitunas taggiasche, albahaca fresca.

Amatriciana

15,00 EUR

Doble tomate San Marzano, guanciale de Amatrice, Award 2022 (el mejor guanciale de Italia), tomates datterini Caramella rojos y amarillos, lascas de Pecorino Romano DOP y albahaca fresca.

Pancettina

15,90 EUR

Mozzarella fior di latte, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, burratina deshilachada, panceta de Sauris Wolf y albahaca fresca.

Divina

16,50 EUR

Tomate San Marzano, jamón de Sauris Wolf IGP, mozzarella fior di latte, mozzarella de búfala Campana DOP, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, albahaca fresca.

Nerano

15,90 EUR

Crema de calabacín casera, mozzarella fior di latte, calabacín a la scapece, flores de calabacín horneadas, burratina, oro de 24 quilates y albahaca fresca.

Mediterranea

18,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, alcaparrones, aceitunas taggiasche, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, filetes de atún y albahaca fresca.

TERRITORIO

Friuli-Venecia Julia. Los sabores auténticos de nuestra tierra, las especialidades que nos hacen únicos.

Lussari **17,00 EUR**

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, champiñones frescos salteados, boletus de alta calidad, queso Brie, speck del Alto Adige IGP, oro de 24 quilates, albahaca fresca.

Purcit **15,90 EUR**

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón cocido de alta calidad, salami picante Sauris Wolf, salchicha de pierna de cerdo Morgante, salchicha friulana salteada, panceta enrollada de Sauris Wolf y albahaca fresca.

Ponopo **16,50 EUR**

Mozzarella fior di latte, patatas al horno con romero, salchicha friulana salteada, panceta de Sauris Wolf crujiente, Montasio DOP (el más premiado de Italia), cebollino, albahaca fresca.

Bosco Romagno **19,90 EUR**

Mozzarella fior di latte, crema de boletus de alta calidad, setas de cardo, Montasio DOP (el más premiado de Italia), panceta enrollada de Sauris Wolf, albahaca fresca.

Carnica **13,90 EUR**

Mozzarella fior di latte, speck del Alto Adige IGP, crema ligera de ricotta fresca, miel de castaño, pimienta negra, albahaca fresca.

Salamp tal aset **14,90 EUR**

Mozzarella fior di latte, salami friulano fresco, cebolla de Tropea IGP caramelizada con vinagre de manzana, albahaca fresca.

Collio **16,50 EUR**

Mozzarella fior di latte, Brie, speck del Alto Adige IGP crujiente, reducción de Ribolla Gialla, nueces, albahaca fresca.

Malga **16,00 EUR**

Mozzarella fior di latte, crema ligera de ricotta fresca, crujiente de frico, cebollino, nueces, Montasio DOP (el más premiado de Italia), albahaca fresca.

Mandi Mandi **14,50 EUR**

Mozzarella fior di latte, patatas al romero, panceta enrollada de Sauris Wolf crujiente, pimienta negra, albahaca fresca.

Casale Friulano **15,50 EUR**

Mozzarella fior di latte, salchicha friulana salteada, patatas al horno con romero, Montasio DOP (el más premiado de Italia), pimienta negra, albahaca fresca.

Friulana rossa **12,90 EUR**

Doble salsa de tomate San Marzano, salchicha friulana salteada, cebolla de Tropea IGP caramelizada, albahaca fresca.

Frico **14,90 EUR**

Mozzarella fior di latte, Montasio DOP (el más premiado de Italia), cebolla de Tropea IGP caramelizada, patatas al romero, crujiente de frico, albahaca fresca.

CONTEMPORÁNEAS DE AUTOR

Bufala Campana DOP **14,00 EUR**

Doble tomate San Marzano, mozzarella de búfala Campana DOP horneada, albahaca fresca, aceite de oliva virgen extra.

Cantabrico **18,90 EUR**

Tomate San Marzano, anchoas del Cantábrico, aceitunas taggiasche, alcaparrones, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, oro comestible de 24 quilates, albahaca fresca.

Bolognese **14,50 EUR**

Mozzarella fior di latte, mortadela de Bolonia IGP, pistacho picado, crema ligera de ricotta fresca, aceite de oliva virgen extra, albahaca fresca.

Piccante del Sud

14,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, 'nduja calabresa, cebolla de Tropea IGP caramelizada, pimientos asados, albahaca fresca.

Guanciale Amatriciano

16,00 EUR

Mozzarella fior di latte, patatas al romero, cebolla de Tropea IGP caramelizada, guanciale de Amatrice, Award 2022 (el mejor guanciale de Italia), albahaca fresca.

Truffle e mela

18,90 EUR

Crema de trufa negra selecta, mortadela de Bolonia IGP, Brie, crema ligera de ricotta fresca, gel de manzana verde, albahaca fresca.

Carbonara gourmet

16,00 EUR

Mozzarella fior di latte, guanciale de Amatrice, Award 2022 (el mejor guanciale de Italia), yema de huevo pasteurizada, lascas de Pecorino Romano DOP, pimienta negra, albahaca fresca.

Tartufata

18,00 EUR

Mozzarella fior di latte, crema de trufa negra selecta, champiñones frescos salteados, Montasio DOP (el más premiado de Italia), cebollino, albahaca fresca.

Ortolana dello chef

15,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, berenjenas a la parmesana, calabacín a la scapece, pimientos asados, champiñones salteados, cebolla de Tropea IGP caramelizada, patatas al horno con romero, albahaca fresca.

Genovese

16,00 EUR

Pesto genovés, mozzarella fior di latte, speck del Alto Adige IGP, patatas al horno con romero, albahaca fresca.

Parmigiana

13,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, pequeños pasteles de berenjena a la parmesana, albahaca fresca.

Quanto sei bella Roma

16,50 EUR

Mozzarella fior di latte, alcachofas a la romana de alta calidad, guanciale de Amatrice, Award 2022, lascas de Pecorino Romano DOP, albahaca fresca.

SHARE SPECIAL

Bacon Bomb

16,90 EUR

Mozzarella fior di latte, panceta de Sauris Wolf crujiente, bacon crujiente, patatas dippers, salsa cheddar, cebolla crujiente, albahaca fresca.

USA

15,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salchicha Morgante de pierna de cerdo friulano, patatas fritas dippers, salsa cheddar, bacon crujiente, albahaca fresca.

PIZZAS VEGANAS

Vegan Zucchine

18,00 EUR

Crema de calabacín casera, calabacín a la scapece, stracciatella vegana artesana de anacardos (Osteria Casa Mia), tomates datterini Caramella rojos y amarillos, flores de calabacín, albahaca fresca.

Vegana

Vegan Fresh

18,00 EUR

Doble tomate San Marzano, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, aceitunas taggiasche, alcaparrones, stracciatella vegana artesana de anacardos (Osteria Casa Mia), rúcula fresca, albahaca fresca.

Vegana

Vegan Orto

14,00 EUR

Doble tomate San Marzano, rúcula fresca, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, albahaca fresca.

Vegana

Vegan Raggio di sole

14,00 EUR

Doble tomate San Marzano, calabacín a la scapece, pimientos asados, champiñones frescos salteados, cebolla de Tropea IGP caramelizada, albahaca fresca.

Vegana

Vegan Truffle

19,90 EUR

Crema de trufa negra selecta, stracciatella vegana de anacardos (Osteria Casa Mia), rúcula fresca, boletus de alta calidad, albahaca fresca.

Vegana

Vegan Ocean

19,90 EUR

Nata vegana, alternativa vegetal al salmón ahumado en lonchas finas (Osteria Casa Mia), calabacín a la scapece, tomates datterini Caramella rojos y amarillos, menta fresca, albahaca fresca.

Vegana

CLÁSICAS RENOVADAS

Bufala Campana DOC

9,50 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella de búfala Campana DOP horneada, aceite de oliva virgen extra, albahaca fresca.

Marinara contemporanea

9,00 EUR

Tomate San Marzano, ajo, orégano, aceite de oliva virgen extra, albahaca fresca.

Napoli Premium

16,50 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, anchoas del Cantábrico, alcaparrones, aceitunas taggiasche de alta calidad, orégano, albahaca fresca.

Prosciutto cotto alta qualità

11,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón cocido de alta calidad, albahaca fresca.

Sei formaggi

16,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, Montasio DOP (el más premiado de Italia), Gorgonzola dulce Gran Riserva DOP, crujiente de frico, crema ligera de ricotta fresca, lascas de Pecorino DOP, albahaca fresca.

Diavola

11,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salami picante Sauris Wolf, albahaca fresca.

Salsiccia friulana

11,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, salchicha friulana salteada, albahaca fresca.

Tonno e Tropea

16,00 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, filetes de atún, cebolla roja de Tropea IGP caramelizada, albahaca fresca.

Prosciutto e funghi

12,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón cocido de alta calidad, champiñones frescos salteados, albahaca fresca.

Capricciosa Share

13,90 EUR

Tomate San Marzano, mozzarella fior di latte, jamón cocido de alta calidad, champiñones frescos salteados, alcachofas a la romana de alta calidad, aceitunas taggiasche, albahaca fresca.

LEYENDA DE ALÉRGENOS

- | | |
|------------------------|----------------------------------|
| 1. Cereales con gluten | 8. Frutos de cáscara |
| 2. Crustáceos | 9. Apio |
| 3. Huevos | 10. Mostaza |
| 4. Pescado | 11. Granos de sésamo |
| 5. Cacahuetes | 12. Dióxido de azufre y sulfitos |
| 6. Soja | 13. Altramuces |
| 7. Leche | 14. Moluscos |

Si tienes alergias o intolerancias, consulta al personal de sala antes de pedir.

Todas las pizzas están disponibles con base baja en gluten, bajo petición. También tenemos pizzas veganas y, bajo petición, mozzarella baja en lactosa.

Cubierto: 2,50 EUR

La versión siempre actualizada y accesible de la carta está en <https://www.sharepizzeriacontemporanea.it/es/carta/>