

Share Pizzeria Contemporanea

MENU

Via Centrale 37

33010 Adegliacco - Tavagnacco (UD)

0432 416566

Lunedì: chiuso · Martedì: chiuso · Mercoledì: 19:00-23:00 · Giovedì: 19:00-23:00

Venerdì: 19:00-23:00 · Sabato: 19:00-23:00 · Domenica: 12:00-14:30, 19:00-22:30

PIZZE ICONA

Flambé

18,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante Sauris Wolf, 'nduja calabrese, burratina fresca, cipolla di Tropea IGP caramellata, basilico fresco.

Life

19,90 EUR

Crema di tartufo nero alta qualità, mozzarella fiordilatte, porcini selezionati, rucola fresca, Pecorino Romano DOP a scaglie, cascata di Speck Alto Adige IGP, oro alimentare 24 carati, basilico fresco.

Smoke

19,90 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Sauris Wolf IGP, burratina fresca, pepe nero macinato, oro alimentare 24 carati, basilico fresco, datterini Caramella rossi e gialli, frutto del capperio.

SHARE EXPERIENCE

Share

15,90 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), peperoni arrostiti, salamino piccante Sauris Wolf, salsiccia friulana spadellata al rosmarino, olive taggiasche, basilico fresco.

Amatriciana

15,00 EUR

Doppio pomodoro San Marzano, guanciale amatriciano award 2022 (migliore guanciale d'Italia), datterini Caramella rossi e gialli, Pecorino romano DOP a scaglie e basilico fresco.

Pancettina

15,90 EUR

Mozzarella fiordilatte, datterini Caramella rossi e gialli, burratina stracciata, pancetta di Sauris Wolf e basilico fresco.

Divina

16,50 EUR

Pomodoro San Marzano, prosciutto di Sauris Wolf IGP, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala Campana DOP, datterini Caramella rossi e gialli, basilico fresco.

Nerano

15,90 EUR

Crema di zucchini fatta in casa, mozzarella fiordilatte, zucchini alla scapece, fiori di zucca in cottura, burratina, oro 24 carati e basilico fresco.

Mediterranea

18,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, frutto del capperio, olive taggiasche, datterini Caramella rossi e gialli, tonno a filetti e basilico fresco.

TERRITORIO

Friuli Venezia Giulia. I sapori autentici della nostra terra, le eccellenze che ci rendono unici.

Lussari

17,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi spadellati, porcini alta qualità, formaggio Brie, speck Alto Adige IGP, oro 24 carati, basilico fresco.

Purcit **15,90 EUR**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, salamino piccante Sauris Wolf, würstel di pura coscia di suino Morgante, salsiccia friulana spadellata, pancetta arrotolata di Sauris Wolf e basilico fresco.

Ponopo **16,50 EUR**

Mozzarella fiordilatte, patate al forno aromatizzate al rosmarino, salsiccia friulana spadellata, pancetta di Sauris Wolf croccante, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), erba cipollina, basilico fresco.

Bosco Romagno **19,90 EUR**

Mozzarella fiordilatte, crema di porcini alta qualità, funghi cardoncelli, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), pancetta arrotolata di Sauris Wolf, basilico fresco.

Carnica **13,90 EUR**

Mozzarella fiordilatte, speck Alto Adige IGP, crema leggera di ricotta fresca, miele di castagno, pepe nero, basilico fresco.

Salamp tal aset **14,90 EUR**

Mozzarella fiordilatte, salame friulano fresco, cipolla di Tropea IGP caramellata all'aceto di mele, basilico fresco.

Collio **16,50 EUR**

Mozzarella fiordilatte, brie, speck Alto Adige IGP croccante, riduzione di Ribolla Gialla, noci, basilico fresco.

Malga **16,00 EUR**

Mozzarella fiordilatte, crema leggera di ricotta fresca, croccante al frico, erba cipollina, noci, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), basilico fresco.

Mandi Mandi **14,50 EUR**

Mozzarella fiordilatte, patate aromatizzate al rosmarino, pancetta arrotolata di Sauris Wolf croccante, pepe nero, basilico fresco.

Casale Friulano **15,50 EUR**

Mozzarella fiordilatte, salsiccia friulana spadellata, patate al forno aromatizzate al rosmarino, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), pepe nero, basilico fresco.

Friulana rossa **12,90 EUR**

Doppia salsa di pomodoro San Marzano, salsiccia friulana spadellata, cipolla di Tropea IGP caramellata, basilico fresco.

Frico **14,90 EUR**

Mozzarella fiordilatte, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), cipolla di Tropea IGP caramellata, patate aromatizzate al rosmarino, croccante al frico, basilico fresco.

CONTEMPORANEE SIGNATURE

Bufala Campana DOP **14,00 EUR**

Doppio pomodoro San Marzano, mozzarella di Bufala Campana DOP in cottura, basilico fresco, olio EVO.

Cantabrico **18,90 EUR**

Pomodoro San Marzano, acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, frutto del capperi, datterini Caramella rossi e gialli, oro alimentare 24 carati, basilico fresco.

Bolognese **14,50 EUR**

Mozzarella fiordilatte, Mortadella Bologna IGP, granella di pistacchio, crema leggera di ricotta fresca, olio EVO, basilico fresco.

Piccante del Sud **14,90 EUR**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, 'nduja calabrese, cipolla di Tropea IGP caramellata, peperoni arrostiti, basilico fresco.

Guanciale Amatriciano **16,00 EUR**

Mozzarella fiordilatte, patate aromatizzate al rosmarino, cipolla di Tropea IGP caramellata, Guanciale Amatriciano Award 2022 (miglior guanciale d'Italia), basilico fresco.

Truffle e mela **18,90 EUR**

Crema di tartufo nero pregiato, mortadella Bologna IGP, Brie, crema leggera di ricotta fresca, gel di mela verde, basilico fresco.

Carbonara gourmet **16,00 EUR**

Mozzarella fiordilatte, Guanciale Amatriciano Award 2022 (miglior guanciale d'Italia), tuorlo d'uovo pastorizzato, scaglie di Pecorino Romano DOP, pepe nero, basilico fresco.

Tartufata **18,00 EUR**

Mozzarella fiordilatte, crema pregiata di tartufo nero, funghi freschi champignon spadellati, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), erba cipollina, basilico fresco.

Ortolana dello chef **15,00 EUR**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, parmigiana di melanzane, zucchine alla scapece, peperoni arrostiti, funghi champignon spadellati, cipolla di Tropea IGP caramellata, patate al forno aromatizzate al rosmarino, basilico fresco.

Genovese **16,00 EUR**

Pesto alla genovese, mozzarella fiordilatte, speck Alto Adige IGP, patate al forno aromatizzate al rosmarino, basilico fresco.

Parmigiana **13,90 EUR**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, sformatini di parmigiana di melanzane, basilico fresco.

Quanto sei bella Roma **16,50 EUR**

Mozzarella fiordilatte, carciofi alla romana alta qualità, guanciale amatriciano Award 2022, Pecorino romano DOP a scaglie, basilico fresco.

SHARE SPECIAL

Bacon Bomb **16,90 EUR**

Mozzarella fiordilatte, pancetta di Sauris Wolf croccante, bacon croccante, patatine dippers, salsa cheddar, cipolla crispy, basilico fresco.

USA **15,90 EUR**

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, würstel di pura coscia di suino friulano Morgante, patatine fritte dippers, salsa cheddar, bacon croccante, basilico fresco.

PIZZE VEGANE

Vegan Zucchine **18,00 EUR**

Crema di zucchine home made, zucchine alla scapece, stracciatella vegana artigianale di anacardi (Osteria Casa Mia), datterini Caramella rossi e gialli, fiori di zucca, basilico fresco.

Vegana

Vegan Fresh **18,00 EUR**

Doppio pomodoro San Marzano, datterini Caramella rossi e gialli, olive Taggiasche, frutto del capper, stracciatella vegana artigianale di anacardi (Osteria Casa Mia), rucola fresca, basilico fresco.

Vegana

Vegan Orto **14,00 EUR**

Doppio pomodoro San Marzano, rucola fresca, datterini Caramella rossi e gialli, basilico fresco.

Vegana

Vegan Raggio di sole **14,00 EUR**

Doppio pomodoro San Marzano, zucchine alla scapece, peperoni arrostiti, funghi champignon freschi spadellati, cipolla di Tropea IGP caramellata, basilico fresco.

Vegana

Vegan Truffle **19,90 EUR**

Crema al tartufo nero pregiato, stracciatella vegana di anacardi (Osteria Casa Mia), rucola fresca, porcini alta qualità, basilico fresco.

Vegana

Vegan Ocean

19,90 EUR

Panna vegana, alternativa vegetale al salmone (Osteria Casa Mia) a fettine affumicato, zucchine alla scapece, datterini Caramella rossi e gialli, menta fresca, basilico fresco.

Vegana

CLASSICHE EVOLUTE

Bufala Campana DOC

9,50 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Bufala Campana DOP in cottura, olio EVO, basilico fresco.

Marinara contemporanea

9,00 EUR

Pomodoro San Marzano, aglio, origano, olio EVO, basilico fresco.

Napoli Premium

16,50 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe del Cantabrico, frutto del capperio, olive Taggiasche alta qualità, origano, basilico fresco.

Prosciutto cotto alta qualità

11,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, basilico fresco.

Sei formaggi

16,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, Montasio DOP (il più premiato d'Italia), Gorgonzola dolce Gran Riserva DOP, croccante al frico, crema leggera di ricotta fresca, Pecorino DOP a scaglie, basilico fresco.

Diavola

11,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salamino piccante Sauris Wolf, basilico fresco.

Salsiccia friulana

11,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia friulana spadellata, basilico fresco.

Tonno e Tropea

16,00 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno a filetti, cipolla rossa di Tropea IGP caramellata, basilico fresco.

Prosciutto e funghi

12,90 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi champignon spadellati, basilico fresco.

Capricciosa Share

13,90 EUR

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi champignon spadellati, carciofi alla romana alta qualità, olive Taggiasche, basilico fresco.

LEGENDA ALLERGENI

- | | |
|--------------|----------------------------------|
| 1. Glutine | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Semi di sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Anidride solforosa e solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |

Per allergie e intolleranze rivolgiti al personale di sala prima di ordinare.

Tutte le pizze sono disponibili con base a basso contenuto di glutine, su richiesta. Ci sono anche pizze vegane e, su richiesta, mozzarella a basso contenuto di lattosio.

Coperto: 2,50 EUR

La versione sempre aggiornata e accessibile del menu è sulla pagina <https://www.sharepizzeriacontemporanea.it/menu/>