

Menu Salato

• ERA •

la Pizza e gli altri Mille piaceri



DICONO DI NOI

PREMIATI CON DUE SPICCHI DALLA PRESTIGIOSA GUIDA
"PIZZERIE D'ITALIA" DEL GAMBERO ROSSO DAL 2018

GAMBERO ROSSO

"Oltre alle pizze qui si viene per assaporare un'idea, un'armonia di sapori frutto di un pensiero, accompagnati e impreziositi da un impasto che diventa complice di proposte golose e originali".



"Non è sempre la solita pizza, da Era la pizza è cosa seria"
Davide Paolini

FUORI

"Era Pizza sorprende con le sue espressioni pop e jazz. Grazie a impasti veraci e solari oppure eterei e nuvolosi. Complici topping ricercati, un ambiente di classe e dessert che vanno a Mille"
Cristina Viggè

IDENTITÀ GOLOSE

"All'Era Pizza di Monza si propone una delle pizze contemporanee migliori d'Italia"
Carlo Passera

AGRODOLCE
come cibo comanda

"A Monza la pizza diventa un'esperienza di degustazione da Era Pizza"
Chiara Patrizia De Francisci

Era Pizza
via Magenta, 16 - 20900 Monza (MB)
www.erapizza.it

 (+39) 340 8449851

Taggaci su





I NOSTRI IMPASTI

Da Era ci dedichiamo ogni giorno alla selezione delle **migliori materie prime** e alla continua innovazione dei **nostri impasti**. Ogni morso delle nostre pizze è studiato per offrirvi un'esperienza di gusto straordinaria e indimenticabile.



IMPASTO NUVOLA

Il nostro inconfondibile **impasto alto e soffice**, **lievitato 48 ore** e cotto in forno a vapore.

Farine:

- **FARINA INTERA® ORO MOLINO COLOMBO**, l'unica farina bianca che conserva integre le parti nobili del chicco
- **FARINA PETRA MOLINO QUAGLIA**
- Disponibile anche nella versione **SENZA GLUTINE*** con **FARINA DI RISO** e **FARINA DI GRANO SARACENO**



IMPASTO AL MAIS CORVINO

La **novità 2024** tra gli impasti di Era Pizza. Il **Mais Corvino** è tra le più antiche varietà esistenti al mondo coltivata già dai Maya nel 3.550 A.C. Il Mais è coltivato con **metodi sostenibili** e, dopo la raccolta, viene accuratamente selezionato e pulito, per poi essere **macinato a pietra**, come una volta.

Farine:

- **FARINA MAIS CORVINO® CMR MAIS CORVINO**
- **FARINA INTERA® ORO MOLINO COLOMBO**, l'unica farina bianca che conserva integre le parti nobili del chicco
- **FARINA PETRA MOLINO QUAGLIA**



IMPASTO BASSO

La nostra **pizza tonda** dall'impasto friabile e leggero realizzato con un blend di farine selezionate e lasciato **lievitare 48 ore**. La Farina Intera® incontra la Farina Petra di grano tenero da selezione climatica pulito e **macinato a pietra tipo "1"**.

Farine:

- **FARINA PETRA MOLINO QUAGLIA**
- **FARINA INTERA® ORO MOLINO COLOMBO**

*I nostri impasti di **pizza senza glutine** sono prodotti con ingredienti senza glutine, in un laboratorio che utilizza anche glutine, per questo non possiamo garantire l'assenza di contaminazione. Per ulteriori informazioni, chiedi al nostro personale.



LE GOLOSITÀ

Stuzzica l'appetito in attesa della tua Pizza!

TAGLIERE DI SALUMI

Coppa di Parma, bresaola valtellinese, pancetta stufata con burrata di Battipaglia, cipolle caramellate e focaccia al rosmarino ^(1, 7)

11.00

PIZZINA FRITTA

MARGHERITA

Pizzina frita con Pomodoro, pomodoro secco, pomodoro confit giallo, mozzarella di bufala, origano, emulsione di basilico, basilico fresco ^(1, 7)

5.00

RAGÙ

Pizzina frita con ragù di roastbeef e scaglie di Grana Padano ^(1, 7)

6.00

BURRATA E CRUDO

Pizzina frita con burrata di Andria e Crudo di Parma Riserva 24 mesi ^(1, 7)

7.00

FASSONA

Pizzina frita con ricotta di capra, tartare di fassona, cipolla caramellata ^(1, 7)

7.00





*Le Creative sono le nostre degustazioni più raffinate:
siamo qui per stupirvi*

·ERA·

LE CREATIVE

Siamo qui per stupirvi: con le Creative vivrete un'esperienza che è più di una pizza!

GAMBERO E GUANCIALE

Impasto Nuvola con crema di patata viola, gambero argentino cotto marinato al lime, guanciale croccante, croccante al lime e polvere di liquirizia ^(1, 2, 7)

28.00

TARTARE COMBINATA

Impasto Mais Corvino con metà tartare di Fassona al lime, burrata di Andria, granella di pistacchio di Bronte e croccante all'acciuga, metà tartare di Chianina, fiordilatte, fior di capperi, spinaci scottati al rum, senape in grani, tuorlo d'uovo, salsa Worcester ^(1, 3, 4, 7, 8, 10)

30.00

PULLED PORK

Impasto Mais Corvino con fiordilatte, coppa di maialino sfilacciata cotta a bassa temperatura, crauto viola, salsa arrosto, cipollina in agrodolce e mousse al taleggio ^(1, 7)

24.00

HAMBURGERA

Impasto Nuvola con hamburger di Chianina, mozzarella di bufala, maionese, pomodoro confit giallo, insalata riccia, cipolla caramellata ^(1, 3, 7)

26.00

ERA PER MONZA

Impasto Mais Corvino con crema di Zafferano, ricotta di bufala, luganega tradizionale di Monza, timo, limone ^(1, 7)

26.00

BRASATO E GAMBERI

Impasto Nuvola con guancialino di manzo brasato, gambero rosso di Sicilia al lime, crema di patate ^(1, 4, 7)

28.00

SCEGLI L'IMPASTO SENZA GLUTINE PER TE

*Tutte le nostre pizze possono essere servite con **impasto senza glutine*** di nostra produzione!
Per ulteriori informazioni chiedi al nostro personale!*

·ERA·



LE ORIGINI

Un tour dell'Italia attraverso le Nuvole: il nostro inconfondibile impasto lievitato 48 ore e cotto in forno a vapore



SERVIAMO LE PIZZE **ORIGINI** GIÀ TAGLIATE IN 4 O IN 8 SPICCHI COMBINABILI TRA LORO.

SOPRA A CIASCUNA FETTA, TROVATE LA FARCITURA CHE LA CARATTERIZZA. IN QUESTO MODO POTETE CONDIVIDERLE ED ASSAGGIARNE PIÙ DI UNA!

ERA MARGHERITA

Pomodoro, pomodoro secco, pomodoro confit giallo, mozzarella di bufala, origano, emulsione di basilico, basilico fresco ^(1, 7)

🍷 12.00 | 20.00

BURRATA E ACCIUGHE

Salsa di pomodoro Virtuna, pomodoro semi-dry, burrata di Andria, acciughe del Cantabrico, basilico fritto, origano BIO di Sicilia, olive disidratate ^(1, 4, 7)

14.00 | 22.00

CARBONARA

Crema di pecorino, guanciale croccante, crema all'uovo, pepe macinato fresco ^(1, 3, 7)

14.00 | 22.00

RIACE

Salsa di pomodoro Virtuna, scamorza affumicata, spianata piccante, peperoni arrostiti, cipolla di Tropea agrodolce, olive di Caiazzo dry, ricotta salata ^(1, 7)

15.00 | 24.00

LA SICILIANA

Salsa di pomodoro Virtuna, pomodoro semi-dry, acciughe del Cantabrico, fior di capperi, olive di Caiazzo, datterini freschi, origano BIO di Sicilia ^(1, 4, 7)

12.00 | 20.00

BOLOGNA TWIST

Ricotta di bufala, mortadella, pistacchio, olio al tartufo, pesto di pistacchio ^(1, 7, 8)

14.00 | 22.00

ROMA DI NOTTE

Salsa di pomodoro Virtuna, fiordilatte, porchetta arrostita, olio al tartufo, mousse di stracchino, cipolla affumicata ^(1, 7)

14.00 | 22.00

DOLOMITI SUPERSKI

Fiordilatte, speck Alto Adige, funghi, mele caramellate e yogurt magro ^(1, 7)

14.00 | 22.00

DELIZIE DELL'ORTO

Crema di zucca, melanzana, peperoni arrostiti, spinacino, pomodoro mantecato ^(1, 7)

🍷 12.00 | 20.00

PANCETTA E CARCIOFI

Crema di carciofi, pancetta stufata Coati, caciocavallo, carciofi in casseruola, polvere di capperi, aroma al limone ^(1, 7)

15.00 | 24.00

COME UNA NORMA

Pomodori datterini, fiordilatte, melanzane, ricotta di pecora romana, olio extra vergine d'oliva, basilico fresco ^(1, 7)

🍷 12.00 | 20.00

PARMA

Salsa di pomodoro Virtuna, mozzarella di bufala di Battipaglia, Crudo di Parma Riserva 24 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano, soncino ^(1, 7)

16.00 | 26.00

Le Origini rappresentano la nostra personale versione delle pizze più note, divise in 8 fette combinabili tra loro, da comporre e condividere



LE BASSE

La nostra pizza tonda dall'impasto friabile e leggero realizzato con un blend di farine selezionate e lasciato lievitare 48 ore.

CHIEDI LA FORMULA CONDIVISIONE

*Anche con le Basse è possibile condividere!
Ordinatene quante ne volete e chiedete la Formula Condivisione:
le pizze arriveranno già tagliate in 8 fette al centro del tavolo!*

REGINA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro confit giallo, pomodoro dry, pomodorini secchi, pesto di basilico, basilico fresco ^(1, 7)
🍷 12.00

ELOGIO AL POMODORO

Pomodoro, pomodoro confit giallo, pomodoro dry, concassé di pomodoro, olio all'aglio, origano BIO di Sicilia ⁽¹⁾
🍷 10.00

COPPA DI PARMA

Fiordilatte, Coppa di Parma, fiorone di capra, insalatina riccia, olive dry ^(1, 7)
22.00

CALABRIA LOVE

Pomodoro, fiordilatte, provola, spianata calabra, 'nduja di Spilinga IGP, olive di Caiazzo ^(1, 7)
16.00

PROFUMI LIGURI

Crema di patata, tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, pesto di rucola, pomodoro dry rosso, olive taggiasche disidratate ^(1, 7, 14)
24.00

AMOR GIOVANNA

Passata di pomodoro Virtuna, fiordilatte, pancetta Giovanna, carciofi in casseruola, pecorino di paglia in scaglie, germogli ^(1, 7)
20.00

VALTELLINESE

Salsa di pomodoro Virtuna, bufala campana DOP, porcini al rosmarino, bresaola della Valtellina, rucola e casera in scaglie ^(1, 7)
18.00

SPECK E ZOLA

Fiordilatte, speck Alto Adige, crema al gorgonzola e mela caramellata ^(1, 7)
20.00

CAPRICCIOSA FUMÈ

Pomodoro, mozzarella di bufala di Battipaglia, funghi all'aglio, prosciutto di Praga affumicato, olive, carciofi in casseruola ^(1, 7)
18.00

LUGANEGA E PEPERONI

Pomodoro, fiordilatte, luganega, peperoni arrostiti, cipolla caramellata, caciocavallo grattugiato ^(1, 7)
18.00

FONDUTA E NOCCIOLE

Fonduta ai 4 formaggi, granella di nocciole, granella di noci, confettura di fichi, pera caramellata, germogli ^(1, 7, 8)
🍷 18.00

BAIA DI NAPOLI

Salsa di pomodoro Virtuna, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi fritti, olive disidratate, origano bio di Sicilia ^(1, 4, 7)
16.00

*Ci tenevamo ad avere la nostra versione della pizza classica:
abbiamo abbassato solo lo spessore, le aspettative lasciatele pure alte!*

ERA

ERA




Alte o basse, in condivisione o da soli, vegetarianane e senza glutine: Mille pizze tra cui scegliere!

·ERA·


PER I PIÙ PICCOLI

Ingredienti di qualità e abbinamenti semplici: anche i più piccoli possono scegliere la loro cena, da gustare in autonomia!

NUVOLA MARGHERITA

Impasto Nuvola con salsa di pomodoro Virtuna e mozzarella fiordilatte ^(1, 7)  8.00

BASSA MARGHERITA

Impasto Basso con salsa di pomodoro Virtuna e mozzarella fiordilatte ^(1, 7)  8.00

SCRIGNO D'ORO

Pepite di pollo panate con patatine fritte 6.00

PATATINE FRITTE

 4.00

 Vegetariana

SCEGLI L'IMPASTO SENZA GLUTINE PER TE

*Tutte le nostre pizze possono essere servite con **impasto senza glutine*** di nostra produzione!
Per ulteriori informazioni chiedi al nostro personale!*

Servizio e coperto

3,00 €

ALLERGENI

- | | |
|--------------|--------------------|
| 1. Cereali | 8. Frutta a guscio |
| 2. Crostacei | 9. Sedano |
| 3. Uova | 10. Senape |
| 4. Pesce | 11. Sesamo |
| 5. Arachidi | 12. Solfiti |
| 6. Soia | 13. Lupini |
| 7. Latte | 14. Molluschi |

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto desiderato.

*I nostri impasti di **pizza senza glutine** sono prodotti con ingredienti senza glutine, in un laboratorio che utilizza anche glutine, per questo non possiamo garantire l'assenza di contaminazione. Per ulteriori informazioni, chiedi al nostro personale.

·ERA·



·ERA·

Era Pizza
via Magenta, 16 - 20900 Monza (MB)
www.erapizza.it

