

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

LE CREATIVE

Siamo qui per stupirvi: prova le nostre degustazioni più raffinate!

CHIEDI LA FORMULA CONDIVISIONE

Serviamo le pizze al centro del tavolo tagliate in 6 FETTE per condividerle.
Le potete gustare da soli ognuno la propria oppure una alla volta, assaggiandole tutte!

CATALANA

Impasto nuvola con crema di burrata, catalana di crostacei - astice, mazzancolle e gamberoni - pomodoro dry, carote alla julienne, sedano croccante e alga Nori ^(1, 2, 7, 9)

30.00

BATTUTA E ACCIUGHE

Impasto Mais Corvino con battuta di Fassona, nocciole, crema di Parmigiano, acciuga, tuorlo d'uovo marinato ^(1, 3, 4, 7, 8)

28.00

ERA PER MONZA

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

26.00

CULATEL

Impasto nuvola **farcito** con burrata al lime, porcini, soncino, culatello di Zibello, pesto di rucola ^(1, 7)

30.00

ASPARAGI E BACON

Impasto nuvola con salsa di pomodoro giallo, asparago brasato, mozzarella di bufala di Battipaglia, crema al tuorlo, crumble di crudo e bacon croccante ^(1, 3, 7)

28.00

POLPO E PESTO

Impasto nuvola con crema di patate, tentacolo di polpo cotto a bassa temperatura, pesto di rucola, pomodoro dry rosso, olive taggiasche disidratate ^(1, 7, 14)

26.00

FAVOLA

Impasto Mais Corvino con crema di fave, scampi al limone, robiola, sedano croccante e polvere di acai ^(1, 2, 7, 9, 13)

24.00

LARDO DI PATANEGRA

Impasto Mais Corvino con fiordilatte, lardo di Patanegra, miele, noci e pecorino sardo al tartufo ^(1, 7, 8)

28.00

LA NOSTRA PROPOSTA VEGAN

Impasto nuvola con hummus alla zucca, sedano croccante, olive dry, mandorle a fette ^(1, 8, 9)

 16.00

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!*

A



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

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 TROVATE LA FARCITURA CHE LA CARATTERIZZA. IN QUESTO MODO POTRETE CONDIVIDERLE CON GLI AMICI E 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

CRUDO E ACCIUGHE

Salsa di pomodoro Virtuna, stracciatella, crudo di Parma Riserva 24 mesi, acciughina ^(1, 7)

14.00 | 22.00

La vuoi senza acciughina? 12.00 | 20.00

LA SICILIANA

Pomodoro, pomodoro confit, trito siciliano di olive, capperi, menta e pomodoro secco, acciughe, origano ^(1, 4, 7)

12.00 | 20.00

PARMA

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

16.00 | 26.00

RIACE

Pomodoro, scamorza, peperoni abbrustoliti, ricotta salata, cipolla caramellata di Tropea, spianata piccante ^(1, 7)

15.00 | 24.00

CARBONARA

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

14.00 | 22.00

DOLOMITI SUPERSKI

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

14.00 | 22.00

COME UNA NORMA

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

🍷 12.00 | 20.00

VALTELLINA

Salsa di Pomodoro Virtuna, bresaola della Valtellina, crema di porcini, casera in scaglie, cicorino ^(1, 7)

14.00 | 22.00

SORRENTO

Bufala affumicata, passata di pomodorino giallo Paglione, pomodorino giallo confit, olive nere dry, basilico fresco ^(1, 7)

🍷 15.00 | 24.00

BOLOGNA TWIST

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

12.00 | 20.00



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

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

È la nostra formula che ci piace di più!

*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, salsa di pomodoro giallo, pomodoro dry, 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

PARMA E BUFALA

Pomodoro, crudo di Parma Riserva 24 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, scaglie di Parmigiano DOP, pomodorini confit, insalatina ^(1, 7)

22.00

CALABRIA LOVE

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

16.00

SPECK E ZOLA

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

22.00

AMATRICE

Salsa all'amatriciana, fiordilatte, scaglie di pecorino romano, guanciale e cipolla croccante ^(1, 7)

22.00

BRESAOLA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Fiordilatte, bresaola, zucchine alla scapece, caprino ^(1, 7)

15.00

LA CIOCIARA

Fiordilatte, carciofi, crema al pecorino, aroma di limone, guanciale ^(1, 7)

18.00

BAIA DI NAPOLI

Salsa di pomodoro Virtuna, pomodorino datterino, pomodorino giallo confit, pomodoro secco, capperi fritti, olive di Caiazzo, acciughe del Cantabrico, origano ^(1, 4)

16.00

CAPRICCIOSA FUMÈ

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

18.00

TONNO E CIPOLLE

Pomodoro, fiordilatte, tonno mantecato con polvere di capperi e origano, cipolla di Tropea al sale e polvere di capperi ^(1, 4, 7)

18.00

LUGANEGA E PEPERONI

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

18.00



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

PER I PIÙ PICCOLI

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

NUVOLA AL PROSCIUTTO

Nuvola (impasto nuvola) con mozzarella fiordilatte e prosciutto cotto ^(1, 7) 8.00

PIZZA MARGHERITA

Bassa (impasto basso) con pomodoro e mozzarella ^(1, 7) 8.00

SCRIGNO D'ORO

Pepite di pollo panate con patatine fritte 6.00

PATATINE FRITTE

4.00

PER TUTTI

SCEGLI LA PIZZA PIÙ ADATTA PER TE

Se sei vegetariano o preferisci evitare il glutine, abbiamo pensato anche a te!

*Tutte le nostre pizze possono essere servite con **impasto senza glutine*** di nostra produzione.*

Per ulteriori informazioni chiedi al nostro personale.

Vegetariana

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

