

# • 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 <sup>(1, 2, 7, 9)</sup>

30.00

### BATTUTA E ACCIUGHE

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

28.00

### ERA PER MONZA

Impasto Mais Corvino con crema di Zafferano, ricotta di bufala, luganega tradizionale di Monza, timo, limone <sup>(1, 7)</sup>

26.00

### CULATEL

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

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 <sup>(1, 3, 7)</sup>

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 <sup>(1, 7, 14)</sup>

26.00

### FAVOLA

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

24.00

### LARDO DI PATANEGRA

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

28.00

## LA NOSTRA PROPOSTA VEGAN

Impasto nuvola con hummus alla zucca, sedano croccante, olive dry, mandorle a fette <sup>(1, 8, 9)</sup>

 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 <sup>(1, 7)</sup>

 12.00 | 20.00

## CRUDO E ACCIUGHE

Salsa di pomodoro Virtuna, stracciatella, crudo di Parma Riserva 24 mesi, acciughina <sup>(1, 7)</sup>

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 <sup>(1, 4, 7)</sup>

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 <sup>(1, 7)</sup>

16.00 | 26.00

## RIACE

Pomodoro, scamorza, peperoni abbrustoliti, ricotta salata, cipolla caramellata di Tropea, spianata piccante <sup>(1, 7)</sup>

15.00 | 24.00

## CARBONARA

Crema di pecorino, guanciale croccante, crema all'uovo, pepe macinato fresco <sup>(1, 3, 7)</sup>

14.00 | 22.00

## DOLOMITI SUPERSKI

Fiordilatte, speck Alto Adige, funghi, mele caramellate e yogurt magro <sup>(1, 7)</sup>

14.00 | 22.00

## COME UNA NORMA

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

 12.00 | 20.00

## VALTELLINA

Salsa di Pomodoro Virtuna, bresaola della Valtellina, crema di porcini, casera in scaglie, cicorino <sup>(1, 7)</sup>

14.00 | 22.00

## SORRENTO

Bufala affumicata, passata di pomodorino giallo Paglione, pomodorino giallo confit, olive nere dry, basilico fresco <sup>(1, 7)</sup>

 15.00 | 24.00

## BOLOGNA TWIST

Ricotta di bufala, mortadella, pistacchio, olio al tartufo, pesto di pistacchio <sup>(1, 7, 8)</sup>

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 <sup>(1, 7)</sup>

🍷 12.00

### ELOGIO AL POMODORO

Pomodoro, pomodoro confit giallo, pomodoro dry, concassé di pomodoro, olio all'aglio, origano BIO di Sicilia <sup>(1)</sup>

🍷 10.00

### PARMA E BUFALA

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

22.00

### CALABRIA LOVE

Pomodoro, fiordilatte, provola, spianata calabra, 'nduja di Spilinga IGP, olive di Caiazzo <sup>(1, 7)</sup>

16.00

### SPECK E ZOLA

Fiordilatte, speck Alto Adige, crema di gorgonzola e mela caramellata <sup>(1, 7)</sup>

22.00

### AMATRICE

Salsa all'amatriciana, fiordilatte, scaglie di pecorino romano, guanciale e cipolla croccante <sup>(1, 7)</sup>

22.00

### BRESAOLA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

Fiordilatte, bresaola, zucchine alla scapece, caprino <sup>(1, 7)</sup>

15.00

### LA CIOCIARA

Fiordilatte, carciofi, crema al pecorino, aroma di limone, guanciale <sup>(1, 7)</sup>

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 <sup>(1, 4)</sup>

16.00

### CAPRICCIOSA FUMÈ

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

18.00

### TONNO E CIPOLLE

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

18.00

### LUGANEGA E PEPERONI

Pomodoro, fiordilatte, luganega, peperoni arrostiti, cipolla caramellata, caciocavallo grattugiato <sup>(1, 7)</sup>

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 <sup>(1, 7)</sup> 8.00

## PIZZA MARGHERITA

Bassa (impasto basso) con pomodoro e mozzarella <sup>(1, 7)</sup>  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*

