

DA UN'IMMENZA PASSIONE:
LA PIZZA. QUELLA ROTONDA,
LA NOSTRA AUTENTICITÀ,
QUELLA DI SEMPRE.

Ci trovi a **Thiene** (VI) in Via Valsugana 14.

Siamo aperti a **pranzo** dal martedì
al venerdì dalle 12 alle 14.30, a **cena** dal martedì
alla domenica dalle 18.30 alle 22.30.

Prenotazioni take away al **0445 360400**

Se preferisci visualizzare il menù sul tuo cellulare,
eccoti il QR code, oppure sul sito
www.pizzeriacuomo.it/menu



Cuomo SNC di Cuomo Antonio e Davide

Via Valsugana, 14 - 36016 Thiene (VI) · P.Iva 03757270248

www.pizzeriacuomo.it · info@pizzeriacuomo.it



CUOMO

LA PIZZA. TRA EQUILIBRIO E RICERCA

Menù take away

Antonio, Davide e Annalisa

La nostra storia nasce nel 1980 da radici familiari che nel tempo si è evoluta grazie a continui studi e al desiderio di ricerca e innovazione. Selezioniamo le migliori farine e le eccellenze del territorio italiano, seguendo stagionalità e principi sostenibili di allevamento. Studiamo gli impasti con attenzione e passione. Ricerchiamo equilibrio in tutto ciò che creiamo, sperimentando sapori e gusti nuovi, per esaltare prodotti di alta qualità. Le pizze non raccontano soltanto la nostra storia ma anche quella dei produttori.

LA PIZZA,
TRA RICERCA ED EQUILIBRIO

Margherita ^(1,7) 	6,5
Pomodoro Migliarese, fior di latte, basilico e olio extravergine d'oliva Centonze	
Marinara Classica ^(1,7) 	6
Pomodoro Oro del Vesuvio, aglio, olio d'oliva extravergine, basilico, origano	
Marinara 2.0 ^(1,7)	12
Pomodoro Migliarese, origano di Salina, pomodorini semidry, aglio nero, olive di Taggia, acciughe del Mediterraneo, basilico e olio extravergine d'oliva Centonze	
Adriatica ^(1,7)	10
Pomodoro oro del Vesuvio, acciughe del mar Mediterraneo, mozzarella di bufala, pomodorini confit, salsa al basilico	
Margherita DOP ^(1,7) 	10
Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala a fine cottura, basilico, Parmigiano Reggiano e olio extravergine d'oliva Centonze	
Parmigiana ^(1,7) 	10
Pomodoro Oro del Vesuvio, melanzane alla parmigiana, Parmigiano Reggiano, provola fresca affumicata e basilico	
La Regina di Parma ^(1,7)	14
Pomodoro Migliarese, mozzarella di bufala fine cottura, pomodorino semidry, prosciutto crudo di Parma 24 mesi Sant'Ilario e salsa al basilico	
Super Capricciosa ^(1,7)	12
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, prosciutto cotto alta qualità, funghi freschi champignon, carciofo romano e salame piccante	
Diavola special hot ^(1,7)	12
Pomodoro Oro del Vesuvio, crema di peperoni arrosto, 'nduja, salame piccante, stracciatella di primo latte e olive di Taggia	
Modenese ^(1,7,8)	12
Pomodoro Oro del Vesuvio, mortadella artigianale di Simona Scapin, stracciatella di primo latte, pistacchio	
Agerolese ^(1,7)	12
Friarialli freschi, fior di latte, salsiccia di suino, stracciatella di primo latte, 'nduja e provola affumicata	
Gorgonzola e speck ^(1,7)	12
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, gorgonzola DOP, speck altoatesino	
Ariccia ^(1,7)	12
Crema di patate, fior di latte, Taleggio DOP, porchetta Ariccia IGP di Leoni, cipolla caramellata ai lamponi e spezie	
Porro e salsiccia ^(1,7)	10
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, patate al forno, porro, salsiccia	
Patate e würstel ^(1,7)	10
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, patate fritte, würstel alta qualità	

Alto Mare ^(1,7)	16
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, polpo, seppia, gamberi e cozze.	
Vegetariana ^(1,7) 	12
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni	
Tonno e cipolla ^(1,7)	11
Pomodoro Oro del Vesuvio, fior di latte, tonno Pinna Gialla in olio d'oliva, cipolla fresca	
La Gricia di Thiene ^(1,7)	12
Pomodoro Migliarese, ricotta fresca di latte vaccino, pomodorini semi dry, guanciale iberico, cipolla rossa, pecorino, pepe, basilico.	
6p ^(1,7)	12
Pomodoro Oro del Vesuvio, provola, pepe, pancetta piacentina DOP, porro brasato, patate al forno	

La nostra cucina:

Misto mare ^(1,2,3,4,13,14)	18
insalata di seppia e polpo, capasanta, baccalà mantecato, gamberi, alici marinata, salmone affumicato e polpo arrosto	
Frittura mista di pesce ^(1,2,3,4,13,14)	18
calamari, gamberi e alici fresche in base alla disponibilità	

LE MONTANARINE

Vesuvio: pomodoro, bufala e parmigiano	
Bolognese: mortadella stracciatella e pistacchio	
Riccia: scarola riccia, stracciatella e alici	
Cilentana: pomodoro e cacioricotta	

Inoltre, puoi aggiungere o scegliere:

Prosciutto crudo Sant'Ilario 24 mesi	3,5
Altri affettati	3
Funghi Porcini	2,5
Mozzarella di bufala	3
Altri formaggi	2,5
Patate fritte	3
Altri ingredienti	1,5
Impasto senza glutine	3
Pizza battuta	3
Pizza Maxi (il doppio del prezzo + 3 € da listino)	
Pizza baby (-1 € da listino)	
Bibita in lattina	2
Bibita in vetro (33cl)	3,5