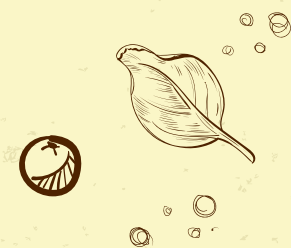
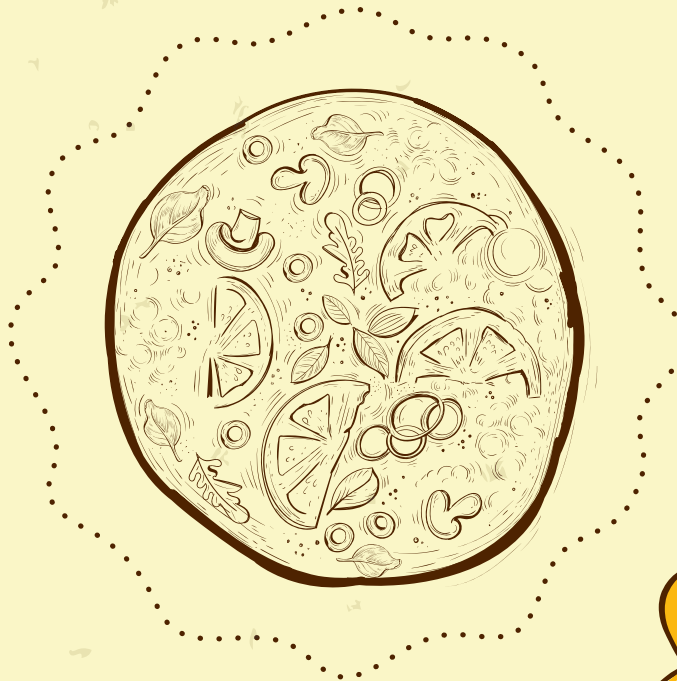




k o n z a

MENU PIZZA

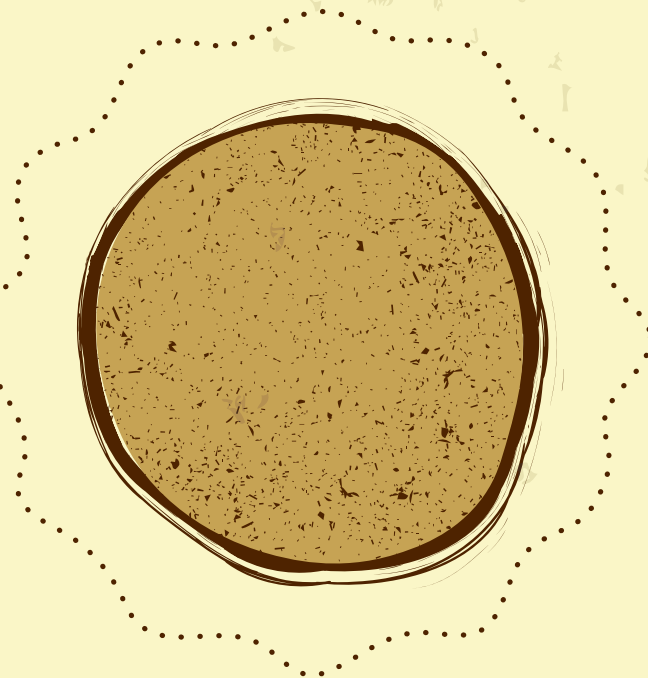




PIZZA

&

PIZZOLO





Le selezioni dei prodotti e i condimenti Presidio Slow Food che Konza utilizza in cucina sono a vostra disposizione nella sezione del Konza Shop. Rivolgetevi al personale che vi suggerirà le migliori proposte.



Presidio Slow Food®



Tradizione. È l'imperativo categorico che accompagna le selezioni di grani antichi utilizzati per dare vita alle Pizze Speciali. Salubrità, digeribilità, gusto. Le coordinate da cui prende vita un buon sapore.

Konza € 11.00

Farina di grani antichi siciliani, mozzarella iblea, broccoli siciliani, capuliatu, provola affumicata, olio di oliva DOP
Sicilian ancient grain flour, mozzarella, Sicilian broccoli, dried tomato, smoked cheese, olive oil DOP

Donnafugata € 10.00

Farina di grani antichi siciliani, tuma persa, mozzarella iblea, pere, mandorla pizzuta di Avola, olio di oliva DOP
Sicilian ancient grain flour, Tuma Persa cheese, mozzarella, pears, almonds of Avola, olive oil DOP

Contea € 12.00

Farina di grani antichi siciliani, macco di fava cottoia di Modica, gambero rosa, olio al finocchietto selvatico ibleo
Sicilian ancient grain flour, Modica's fava cottoia beans, Pink prawns, Ibleo wild fennel oil

Oro Nero € 11.00

Farina di grani antichi siciliani, mozzarella iblea, tartufo di Palazzolo Acreide, salsiccia iblea, olio di oliva DOP
Sicilian ancient grain flour, mozzarella, truffle of Palazzolo Acreide, Sausage, olive oil DOP

Iblea € 11.00

Farina di grani antichi siciliani, mozzarella iblea, ciliegino di Pachino arrosto, verdura di stagione (secondo disponibilità), ricotta salata iblea, olio di oliva DOP
Sicilian ancient grain flour, mozzarella, roasted tomatoes ciliegino of Pachino, Seasonal vegetables (based on availability), smoked ricotta cheese, olive oil DOP

PIZZE SPECIALI



Reusia € 10.00

Farina di grani antichi siciliani, mozzarella iblea, ricotta iblea, cipolla di Giarratana, salsiccia iblea, ragusano Dop, olio di oliva DOP

Sicilian ancient grain flour, mozzarella, ricotta cheese, onion of Giarratana, sausage, Ragusa cheese Dop, olive oil DOP

Sicania € 11.00

Farina di grani antichi siciliani, vastedda del Belice, spinaci freschi, guanciale di suino nero dei Nebrodi, pomodoro datterino, olio di oliva DOP

Sicilian ancient grain flour, Vastedda cheese of Belice, spinach, Nebrodi black pig, tomatoes datterino, olive oil DOP

Sicula € 10.00

Farina di grani antichi Siciliani, mozzarella iblea, piacentino ennese, mortadella di suino nero siciliano, pistacchio di Bronte, olio di oliva DOP

Sicilian ancient grain flour, mozzarella, saffran cheese DOP, black pork sicilian "Mortadella" Pistacchio of Bronte olive oil DOP

Trinacria € 11.00

Farina di grani antichi siciliani, pomodoro, vastedda del Belice, cipolla di Giarratana, capperi iblei, mandorle pizzute di Avola, petali di tonno crudi, olio di oliva DOP

Sicilian ancient grain flour, Tomato sauge, Vastedda cheese of Belice, onion of Giarratana, capers, almonds of Avola, tuna fish, olive oil DOP

Zagara € 12.00

Farina di grani antichi siciliani, mozzarella iblea, vastedda del Belice, coppa di suino nero dei Nebrodi, scorza di limone grattugiata, rucola, olio di oliva DOP

Sicilian ancient grain flour, mozzarella, Vastedda cheese of Belice, Nebrodi black pig, lemon peel, rocket, olive oil DOP



PIZZE CLASSICHE

Quei gusti intramontabili che ci hanno accompagnato nella crescita, quando andare a mangiare la pizza era un piccolo evento. Le pizze classiche sono la nostra storia raccontata da materie prime di altissima qualità che stuzzicano i sapori... quelli buoni!

Ai Porcini € 7.00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo, olio di oliva DOP
Tomato sauce, mozzarella, mushrooms porcini, Parma ham, olive oil DOP

007 € 6.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, wurstel, funghi freschi, olio di oliva DOP
Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg, würstel, mushrooms, olive oil DOP

Biancaneve € 4.00

Mozzarella, olio di oliva DOP
Mozzarella, olive oil DOP

Bresaola € 7.00

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio di oliva DOP
Tomato sauce, mozzarella, salted and dried beef, rocket, grana cheese, olive oil DOP

Bruschetta € 6.50

Pomodoro, ciliegino di Pachino, salame piccante, wurstel, olive nere, olio di oliva DOP
Tomato sauce, tomatoes ciliegino of Pachino, spicy salami, würstel, black olive, olive oil DOP



PIZZE CLASSICHE

Bufalina € 6.50

Cilieginio, mozzarella di bufala, olio di oliva DOP, basilico

Tomatoes ciliegino of Pachino, buffalo's mozzarella, olive oil DOP, basil

Calzone € 6.50

Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, dry salted beef, grana cheese, olive oil DOP

Capricciosa € 6.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, carciofini, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, egg, artichokes, olive oil DOP

Carciospeck € 6.50

Crema di carciofi, mozzarella, speck olio di oliva DOP

Artichokes cream, mozzarella, speck, olive oil DOP

Crudaiola € 7.00

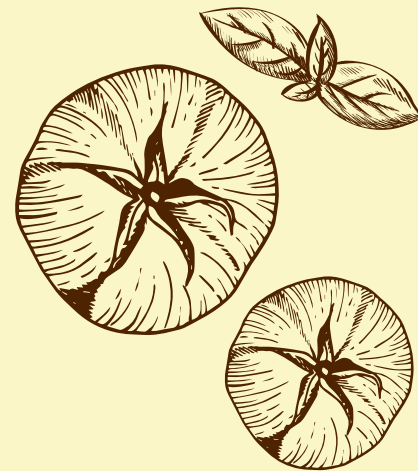
Faccia di vecchia, bocconcini di mozzarella, ciliegino di Pachino, prosciutto crudo, rucola, olio di oliva DOP

Mozzarella, tomatoes ciliegino of Pachino, parma ham, rocket, olive oil DOP

Delicata € 7.00

Crema di carciofi, mozzarella, tonno, funghi porcini, pane grattugiato, olio di oliva DOP

Artichokes cream, mozzarella, tuna fish, mushrooms porcini, toasted bread, olive oil DOP



PIZZE CLASSICHE

Diavola € 5.50

Pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, olio di oliva DOP

Tomatoes sauce, mozzarella, spicy salami, black olive, olive oil DOP

Estrosa € 7.50

Crema di zucca gialla, mozzarella, salmone, olio aromatizzato al finocchietto selvatico

Pumpkin cream, mozzarella, smoked salmon, Oil flavored with wild fennel

Faccia di Vecchia € 2.50

Olio, sale, origano

Olive oil, salt, oregano

Friarielli e Bufala € 8.50

Friarielli, mozzarella di bufala, speck, pane grattugiato, olio di oliva DOP

Turnip tops, buffalo's mozzarella, speck, toasted bread, olive oil DOP

Friarielli e Salsiccia € 7.50

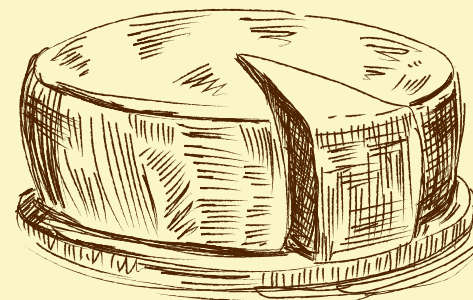
Pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, friarielli, olio di oliva DOP

Turnip tops, tomato sauce, mozzarella, fresh sausage, olive oil DOP

Gustosa € 6.50

Mozzarella, patate al forno, speck, rosmarino, olio di oliva DOP origano

Mozzarella, baked potatoes, speck, rosemary, olive oil DOP, oregano



PIZZE CLASSICHE

Margherita € 4.00

Pomodoro, mozzarella, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, olive oil DOP

Marinara € 3.00

Pomodoro, olio di oliva DOP

Tomatoes sauce, olive oil DOP

Napoletana € 5.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, anchovies, black olive, olive oil DOP

Noci e Bufala € 7.00

Mozzarella di bufala, gorgonzola, noci, lardo di colonnata, olio di oliva DOP

Buffalo's mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts, "Lardo di colonnata", olive oil DOP

Norma € 6.50

Pomodoro, mozzarella, melanzana, ricotta salata, olio

Tomato sauce, mozzarella, aubergine, salt cheese ricotta, olive oil

Patapizza € 6.00

Pomodoro, mozzarella, patate fritte, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, chips, olive oil DOP



PIZZE CLASSICHE

Primavera € 7.00

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, verdure spadellate, scaglie di grana, olio di oliva DOP

Tomatoes sauce, mozzarella, cooked ham, fried vegetables, grana cheese, olive oil DOP

Regina € 6.50

Pomodoro, ciliegino, mozzarella, prosciutto crudo, olio di oliva DOP

Tomatoes sauce, tomatoes ciliegino of Pachino, mozzarella, Parma ham, olive oil DOP

Sfiziosa € 7.00

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salmone, carciofini, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, porcini mushroom, salmon, artichokes, olive oil DOP

Spada e Melanzane € 8.00

Ciliegino, mozzarella, pesce spada*, melanzane, pinoli, olio di oliva DOP

Tomatoes ciliegino of Pachino, mozzarella, swordfish, aubergine, pine nuts, olive oil DOP*

Tonno e Cipolla € 6.00

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive nere, olio di oliva DOP

Tomato sauce, mozzarella, tuna fish, onion, black olive, olive oil DOP

Trevigiana € 6.50

Mozzarella, radicchio, gorgonzola, funghi freschi, olio di oliva DOP

Mozzarella, radicchio, gorgonzola cheese, fresh mushrooms, olive oil DOP



PIZZE CLASSICHE

Vegetariana € 7.00

Pomodoro, radicchio, carciofi, melanzane, zucchine, funghi freschi, olio di oliva DOP
Tomatoes sauce, radicchio, artichokes, aubergine, zucchini, mushrooms, olive oil DOP

Zucca e Pistacchi € 8.00

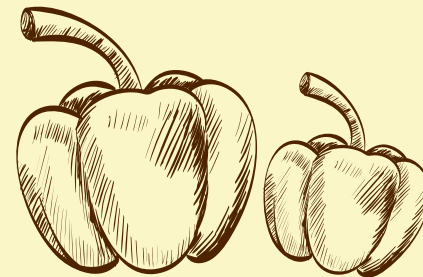
Crema di zucca, mozzarella, salsiccia piccante, granella di pistacchio di Bronte, olio di oliva DOP
Pumpkin cream, mozzarella, chilly sausage, chopped pistachios from Bronte, olive oil DOP

Zucca e Speck € 8.00

Crema di zucca, mozzarella di bufala, speck, scaglie di grana, olio di oliva DOP
Pumpkin cream, buffalo's mozzarella, speck, grana cheese, olive oil DOP

Zucchine e Gamberetti € 7.00

Ciliegiino, mozzarella, zucchine arrosto, gamberetti*, prezzemolo, olio di oliva DOP
Tomatoes ciliegino of Pachino, mozzarella, zucchini, prawns, parsley, olive oil DOP*



PIZZOLERIA



Konza € 13.00

Mozzarella, ricotta, salsiccia di Maiale, cipolla di Giarratana
Mozzarella, ricotta cheese, sausage, onion of Giarratana



Barocco € 13.00

Mozzarella, funghi freschi, prosciutto crudo, rucola
Mozzarella, fresh mushrooms, Parma ham, rocket

Brasato € 14.00

Mozzarella, brasato di maiale e cinghiale
Mozzarella, stew pork, stew boar

Bresaola € 13.00

Mozzarella, ciliegino, bresaola, rucola, scaglie di Grana
Mozzarella, tomatoes ciliegino of Pachino, salted and dried beef, rocket, grana cheese

Broccoli e Pinoli € 13.50

Mozzarella, broccoletti, acciughe, uva sultanina, pinoli
Mozzarella, broccoli, anchovies, dry raisins grapes, pine - nuts

Broccoli e Salsiccia € 12.50

Mozzarella, broccoletti, salsiccia di maiale
Mozzarella, broccoli, sausage

Carciofi e Speck € 13.00

Mozzarella, crema di carciofi, speck,
Mozzarella, artichoke cream, speck

Cavallo e Cipolla € 14.00

Sfilacci di Cavallo, cipolla al vino bianco, emmenthal
Horse meat, cooked onion, emmenthal cheese

Friarielli € 13.00

Mozzarella, friarielli, speck
Mozzarella, turnip tops, speck

Sanapo € 13.00

Mozzarella, salsiccia di maiale, sanapo e olive nere
Mozzarella, sausage, sanapo and black olives



PIZZOLERIA

Gamberi e Zucchine € 13.00

Mozzarella, gamberetti*, zucchine, ciliegino di Pachino
Mozzarella, prawns, zucchini, tomatoes ciliegino of Pachino

Parmigiana € 11.00

Mozzarella, melanzana frita, pomodoro, scaglie di grana, basilico
Mozzarella, fried aubergine, tomato sauce, grana cheese, basil

Patate Porri e Speck € 14.00

Patate, porri, speck, provola affumicata, scaglie di grana, panna
Potatoes, leeks, speck, "provola" smoked, grana cheese, cream sauce

Philadelphia € 13.00

Philadelphia, bresaola, rucola, ciliegino di Pachino
Philadelphia cheese, salted and dried beef, rocket, tomatoes ciliegino of Pachino

Philadelphia e Speck € 11.00

Philadelphia, speck
Philadelphia cheese, speck

Pollo e Pistacchio € 14.00

Pollo, pistacchi di Bronte, provola affumicata
Chicken, pistachios from Bronte, "provola" smoked

Porcino € 13.00

Mozzarella, funghi porcini, prosciutto crudo, rucola
Mozzarella, mushrooms porcini, Parma ham, rocket



PIZZOLERIA

Tirolese € 13.00

Mozzarella, ciliegino di Pachino, gorgonzola, speck, rucola, scaglie di grana
Mozzarella, tomatoes, gorgonzola cheese, speck, rocket, grana cheese

Tonno € 11.00

Mozzarella, tonno, cipolla di Giarratana al vino bianco
Mozzarella, tuna fish, onion cooked in white wine

Verdure Spadellate € 12.00

Mozzarella, verdure spadellate, scaglie di grana
Mozzarella, vegetables sautéed into the pan, grana cheese

Zucca Gialla € 13.00

Crema di zucca, provola ragusana affumicata, speck, scaglie di grana
Pumpkin cream, Provola of Ragusa smoked, speck, grana cheese

Bufalo € 15.00

Crema di porcini, mozzarella, sfilacci di carne di bufala, ragusano, olio di oliva
Cream of mushrooms porcini, mozzarella, buffalo's meat, Ragusano cheese, olive oil

Tartufato € 16.50

Mozzarella, sfilacci di carne di bufala, crema di funghi porcini, crema di tartufo, rucola
Mozzarella, buffalo's meat, cream of mushrooms porcini, cream of truffle, rocket



INSALATE MAXI

Le insalate vengono servite all'interno di una crosta di pane Russello
All salads are served inside of a basket made with russello bread

Konza € 10.00

Lattuga, pomodoro secco, mozzarella Iblea, sfilacci di pollo, maionese
Green salad, tomato dry, mozzarella, chicken, maionese

Iblea € 10.00

Cilieginio di Pachino, Ragusano DOP, cipolla di Giarratana, capperi di Salina
Tomatoes Ciliegino of Pachino, local onion, Salina's capers, Ragusan cheese

Isolana € 10.00

Lattuga, mozzarella di bufala, ciliegino di Pachino, cetrioli, uovo sodo, olive verdi
Green salad, tomatoes ciliegino of Pachino, boiled egg, buffalo's mozzarella, cucumbers, green olives

Mediterranea € 10.00

Lattuga, cetrioli, gamberi, rucola, ciliegino di Pachino
Green salad, rocket, cucumbers, tomatoes ciliegino of Pachino, prawns



PIZZE & PIZZOLI DOLCI

Nutella e Noccioline (pizza € 6.00, pizzolo € 11.00)

Nutella e noccioline

Nutella and nuts

Ricotta e Miele (pizza € 6.00, pizzolo € 11.00)

Ricotta e Miele

Ricotta cheese and honey

Ricotta e Nutella (pizza € 6.00, pizzolo € 11.00)

Ricotta e nutella

Ricotta cheese and nutella

Ricotta e Cannella (pizza € 6.00, pizzolo € 11.00)

Ricotta e cannella

Ricotta cheese and cinnamon

Ricotta e Pistacchi di Bronte (pizza € 6.00, pizzolo € 12.00)

Ricotta e Pistacchi di Bronte

Ricotta cheese and Pistachio of Bronte

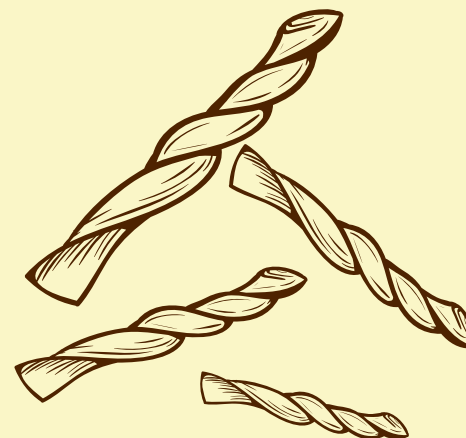
Cioccolato Bianco variegato alla Nutella (pizza € 6.00, pizzolo € 12.00)

Cioccolato bianco variegato alla nutella

White chocolate streaked of nutella

Riccioli d'Oro con Nutella e Cioccolato Bianco o Ricotta (€ 7.00)

Fried pizza with nutella and white chocolate or ricotta cheese



BEVANDE

Acqua Piccola (€ 1.50)

Acqua Grande (€ 2.50)

Ferrarelle/Lete (€ 2.50)

Coca Cola (1 litro € 4.00)

Bibite Polara (250 cl € 1.50)

Spuma, Gassosa, Chinotto (antica ricetta siciliana)

Baffo d'Oro (66 cl € 4.00)

Menabrea (66 cl € 4.50)

Moretti alla Spina (20 cl € 3.00 40 cl € 4.50 1 litro € 10.00 1.5 litro € 13.00)

BIRRE ARTIGIANALI

Birrificio Rocca dei Conti Modica

TARI' ORO (Pilsner)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl € 14.00

TARI' BRONZO (Ale)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl € 14.00

TARI' HELL (Helles)

Alla spina bicchiere da 40 cl € 5.50 - bicchiere da 25 cl € 3.50

TARI' FRUMI' (WEIZEN)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl € 14.00



BIRRE ARTIGIANALI

TARI' TRISCA (WIT)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00

FOR SALE (American Pale Ale)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00

TARI' QUIRAT (Birra scura al carrubbo - carob tree beer)

Bottiglia da 75 cl €15.00

Birrificio dell'Etna Sicily

ULISSES (Craft beer birra bionda)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00

POLYPHEMUS (Craft beer birra a doppio malto)

Bottiglia da 37.5 cl € 8.00 - Bottiglia da 75 cl €15.00

EPHESTO (Craft beer birra rossa doppio malto)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00

Birrificio Paul Bricius & Co Vittoria

SPECIAL ALE (All grain beer birra bionda)

Bottiglia da 37.5 cl € 7.50 - Bottiglia da 75 cl €14.00

SPECIAL STRONG ALE (All grain beer rossa doppio malto)

Bottiglia da 37.5 cl € 8.00 - Bottiglia da 75 cl €15.00

Birrificio Yblon Ragusa

BLOND (Session ale)

Bottiglia da 33 cl € 4.00 - Bottiglia da 66 cl € 10.00

TIMPA (Dry stone saison)

Bottiglia da 33 cl € 4.50 - Bottiglia da 66 cl € 10.00

HOPPA (India pale ale)

Bottiglia da 33 cl € 4.50 - Bottiglia da 66 cl € 10.00

CULOVRA (Strong ale)

Bottiglia da 33 cl € 4.50 - Bottiglia da 66 cl € 10.00

Birrificio Donna di Coppe

WEISS CHIARA

Bottiglia da 50 cl € 8.00

CHIARA SPECIAL

Bottiglia da 50 cl € 8.00

IPA INDIAN (Pale ale)

Bottiglia da 50 cl € 8.00

ROSSA DOPPIO MALTO

Bottiglia da 50 cl € 8.00



ALLERGENI

*Tutti i nostri prodotti possono contenere
i seguenti allergeni in uso*

1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

2 Uova e relativi prodotti

3 Pesce e relativi prodotti

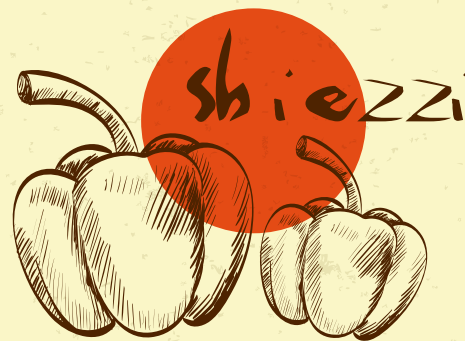
4 Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)

5 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce Pecan,
pinoli, noce del Brasile e relativi prodotti

6 Sedano e relativi prodotti

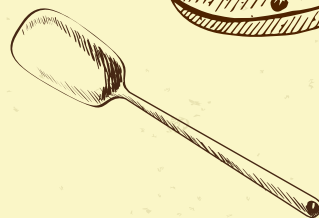
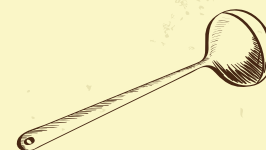
7 Senape e relativi prodotti

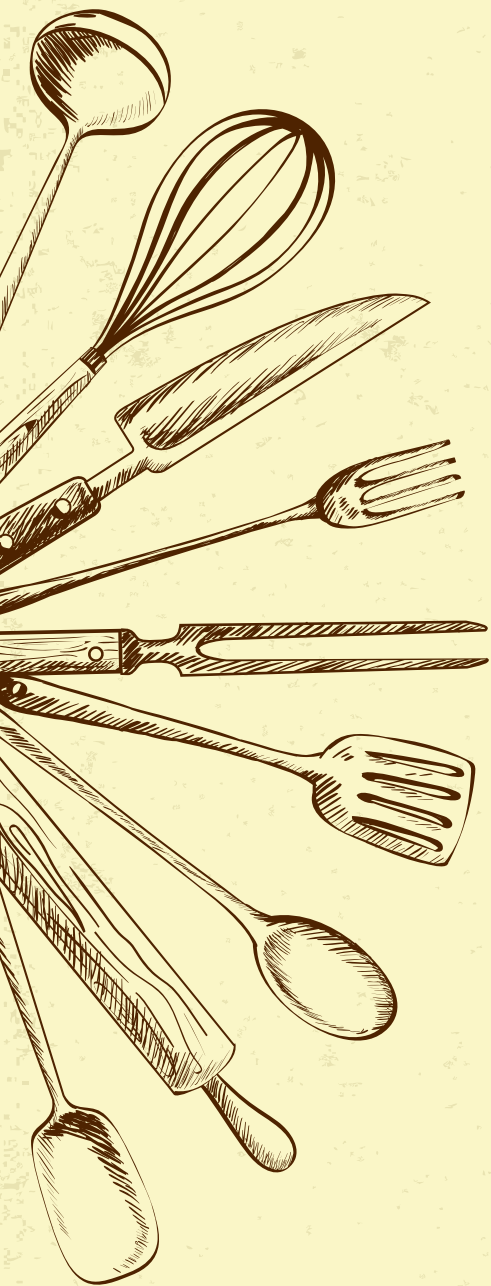
8 Anidrite solforosa (8E220) e metabisolfito di sodio (8E223)
(come possibile contaminante in tracce)



K O N Z A

PIZZOLERIA PIZZERIA RISTORANTE





Konza Ristorante Pizzeria Pizzoleria

Via Mariannina Coffa 9, 97100 Ragusa
Tel 0932 686561
konza.it

designed PRESS H24