

Bella e buona — Il circolo della pizza

LA NOSTRA FILOSOFIA

Il nostro impasto? Lievitato per 48 ore - con farina di farro, frumento e integrale, di Mulino Merano. Naturalmente più sano e digeribile.
Unser Teig? 48 Stunden gereift – aus regionalem Dinkel-, Weizen- und Vollkornmehl, gemahlen in der Meraner Mühle. Natürlich leichter bekömmlich.

I nostri ingredienti? Eccellenze italiane: Bufala Campana DOP, salumi nostrani, acciughe di lampara e Burrata pugliese.
Unsere Zutaten? Italienische Spezialitäten: Bufala Campana DOP, heimische Wurstwaren, Lampara-Sardellen und Burrata aus Apulien.

La nostra pizza? Deliziosa.
Unsere Pizza? Einfach köstlich.

ANTIPASTI PER COMINCIARE

Insalata verde (6)
(Grüner Salat)

Burrata pugliese con acciughe di lampara (9)
(Burrata Pugliese mit Lampara-Sardellen)

Zucchine alla scapece (9)
(Marinierte Zucchini nach neapolitanischer Art)

Martedì – Domenica
(Dienstag – Sonntag)
17:30 – 22:30

Alto

Margherita (11)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – basilico fresco
(Tomaten – Mozzarella – frisches Basilikum)

Capricciosa (15)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – prosciutto cotto di coscia “Bonfatti” – carciofi grigliati – champignon freschi – origano
(Tomaten – Mozzarella – prosciutto cotto di coscia „Bonfatti” – gegrillte Artischocken – frische Champignons – Oregano)

Tonno e cipolla (14)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – tonno Pinna Gialla – cipolla rossa di Tropea – origano
(Tomaten – Mozzarella – Thunfisch – rote Tropea-Zwiebel – Oregano)

Quattro Formaggi (14)
Mozzarella fior di latte – gorgonzola DOP – provola affumicata campana – Parmigiano Reggiano 24 mesi – ricotta salata
(Mozzarella – Gorgonzola DOP – Provola geräuchert – 24 Monate gereifter Parmesankäse – gesalzene Ricotta)

Calabrese (15)
Mozzarella fior di latte – soppressata Calabria piccante – cipolla rossa di Tropea – pomodori secchi – Parmigiano Reggiano 24 mesi
(Mozzarella – scharfe Soppressata aus Kalabrien – rote Tropea-Zwiebel – getrocknete Tomaten – 24 Monate gereifter Parmesankäse)

Napoletana (14)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – acciughe di lampara – foglie di capperi di Pantelleria
(Tomaten – Mozzarella – Lampara-Sardellen – Kapernblätter aus Pantelleria)

Romana (14)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – carciofi grigliati – olive Leccino – pecorino romano DOP
(Tomaten – Mozzarella – gegrillte Artischocken – Leccino-Oliven – Pecorinokäse DOP)

Diavola (15)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – soppressata Calabria piccante – peperoni grigliati – olive Leccino – origano
(Tomaten – Mozzarella – scharfe Soppressata aus Kalabrien – gegrillte Paprika – Leccino-Oliven – Oregano)

Bufala (14)
Pomodoro San Marzano – mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura – pomodorini confit – basilico fresco
(Tomaten – Büffelmozzarella aus Kampanien – konfierte Tomaten – frisches Basilikum)

Ortolana (14)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – verdure fresche – Parmigiano Reggiano 24 mesi – mozzarella di bufala campana DOP fuori cottura – basilico fresco
(Tomaten – Mozzarella – frisches Gemüse – 24 Monate gereifter Parmesankäse – Büffelmozzarella aus Kampanien – frisches Basilikum)

Prosciutto crudo e burrata (16)
Pomodoro San Marzano – mozzarella fior di latte – prosciutto crudo di Parma – burrata pugliese intera – basilico fresco
(Tomaten – Mozzarella – Parmaschinken – ganze Burrata - Basilikum)

Tirolese (15)
Mozzarella fior di latte – formaggio grigio della Val Pusteria – speck di schiena “Alter Keller” – funghi porcini
(Mozzarella – Graukäse aus dem Pustertal – Rückenspeck von der Metzgerei „Alter Keller“ – Steinpilze)

Calzone (13)
Mozzarella fior di latte – prosciutto cotto di coscia “Bonfatti” – champignon freschi – Pomodoro San Marzano a parte
(Mozzarella – prosciutto cotto di coscia „Bonfatti” – frische Champignons – San Marzano Tomaten a parte)

Pizza servita su due piatti (+4)
(Pizza serviert auf zwei Tellern)

DOLCI PER CONCLUDERE

Tiramisù (9)

Affogato al caffè (6)

Sorbetto al limone (4)
(Zitronensorbet)

Cannolo siciliano (9)
(Sizilianischer Cannolo)



@thealtopizza

Bella e buona — Il circolo della pizza

OUR PHILOSOPHY

Our dough?
Fermented for 48 hours using spelt, wheat, and whole grain flour milled by Meraner Mühle — naturally healthier and easier to digest.

Our ingredients?
Carefully selected Italian specialties: Bufala Campana DOP, local salumi, Lampara anchovies, and fresh Burrata from Puglia.

Our pizza?
Simply delicious.

ANTIPASTI TO START

- Green salad (6)
- Apulian burrata with lampara anchovies (9)
- Zucchini marinated alla scapece (9)

PIZZA OUR SELECTION

- Margherita (11)**
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – fresh basil
- Capricciosa (15)**
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – prosciutto cotto di coscia “Bonfatti” – grilled artichokes – fresh champignons – oregano
- Tonno e Cipolla (14)**
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – yellowfin tuna – Tropea red onion – oregano

Quattro Formaggi (14)
Fior di latte mozzarella – gorgonzola DOP – smoked provola from Campania – 24-month Parmigiano Reggiano – salted ricotta

Calabrese (15)
Fior di latte mozzarella – spicy Calabrian soppressata – Tropea red onion – sun-dried tomatoes – 24-month Parmigiano Reggiano

Napoletana (14)
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – lampara anchovies – caper leaves from Pantelleria

Romana (14)
Tomatoes – fior di latte mozzarella – grilled artichokes – Leccino olives – pecorino romano DOP

Diavola (15)
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – spicy Calabrian soppressata – grilled peppers – Leccino olives – oregano

Bufala (14)
San Marzano tomatoes – buffalo mozzarella from Campania DOP – confit tomatoes – fresh basil

Ortolana (14)
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – fresh vegetables – 24-month Parmigiano Reggiano – buffalo mozzarella from Campania DOP – fresh basil

Prosciutto Crudo e Burrata (16)
San Marzano tomatoes – fior di latte mozzarella – Parma ham – whole Apulian burrata – fresh basil

Tirolese (15)
Fior di latte mozzarella – Puster Valley grey cheese – speck from “Alter Keller” – porcini mushrooms

Calzone (13)
Mozzarella fior di latte – prosciutto cotto di coscia “Bonfatti” – fresh champignons – San Marzano tomatoes on the side

Pizza served on two plates (+4)

DESSERT THE FINALE

- Tiramisù (9)
- Affogato al caffè (6)
- Lemon sorbet (4)
- Sicilian Cannolo (9)



Tuesday – Sunday
17:30 – 22:30

Alto

@thealtopizza