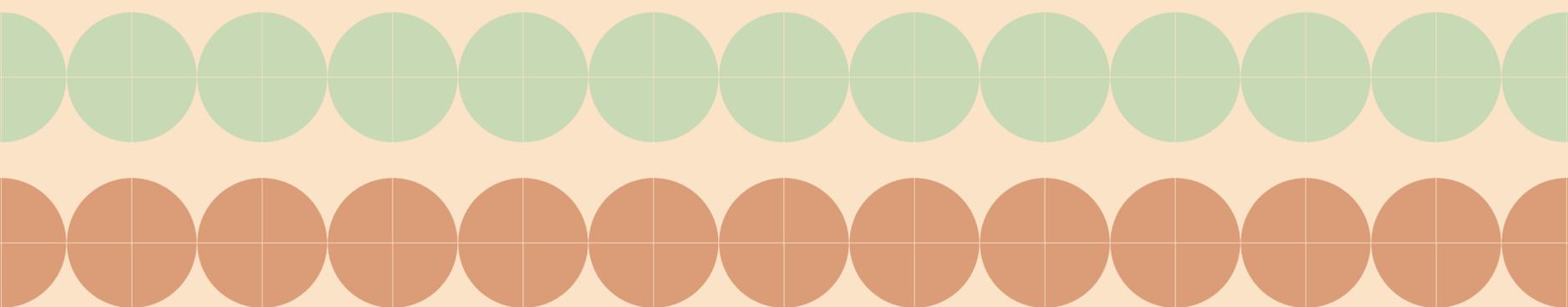


CAGIADA
pizzeria





COSÌ LEGGERA, COSÌ CAGIADA

Per la nostra pizza scegliamo prodotti DOP, IGP e dove possibile BIO e provenienti da aziende certificate.

Pomodoro San Marzano DOP pugliese dal sapore tipicamente agrodolce

Mozzarella Fior di latte di Battipaglia

Mozzarella Bufala di latte di Battipaglia

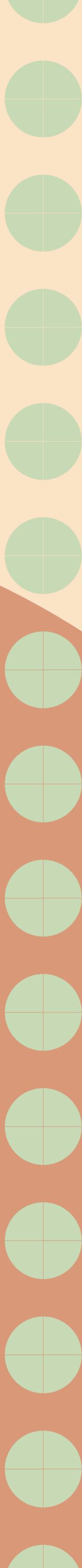
Olio extra vergine d'oliva Toscano BIO

Prosciutto cotto "di alta qualità" etichetta nera Salumificio Brivio, azienda brianzola specializzata nella produzione del cotto.

Acciughe del Cantabrico

Tonno italiano proveniente da pesca dolphin-safe

Capperi siciliani



Gli aspetta Pizza



Vegan



Senza glutine

Olive Ascolane[°] (4 pz.) **5,00 €**

Ripiene con macinato di soia

Allergeni: soia, sedano, solfiti

Mozzarelline[°] in Carrozza (4 pz.) **5,50 €**

Con anacardi fermentati e panatura di quinoa

Allergeni: soia, sedano, solfiti, frutta a guscio

Falafel Speziati[°] (6 pz.) **8,00 €**

Allergeni: potrebbero contenere soia

Patatine Fritte **4,50 €**

Schiacciate

Pomì **5,00 €**

Pomodoro fresco e origano

Rosma & Pino **5,00 €**

Rosmarino e pinoli

Rousis **8,00 €**

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

Non solo Pizza

Caprese **9,50 €**

Pomodoro fresco, bufala,
basilico, origano, olio evo toscano

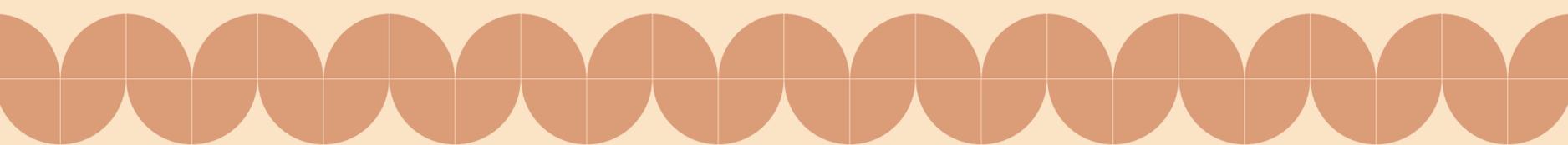
Bresaola Valtellina IGP **10,00 €**

Rucola, Grana Padano 14 mesi IGP

Prosciutto Crudo **10,00 €**

Prosciutto Crudo di Parma DOP 24 mesi

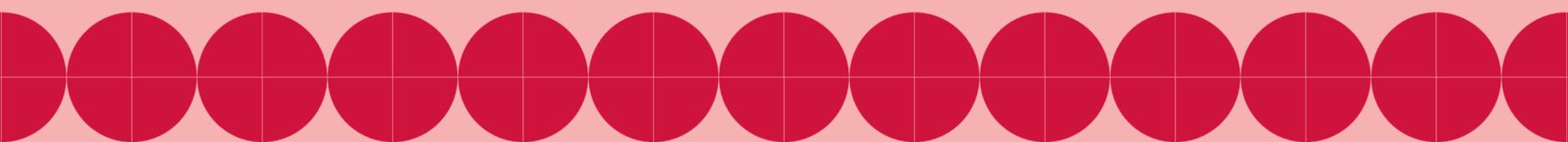
** salsa di pomodoro San Marzano condita con olio evo toscano e sale / ** condito con aglio e olio evo / ° prodotto surgelato*



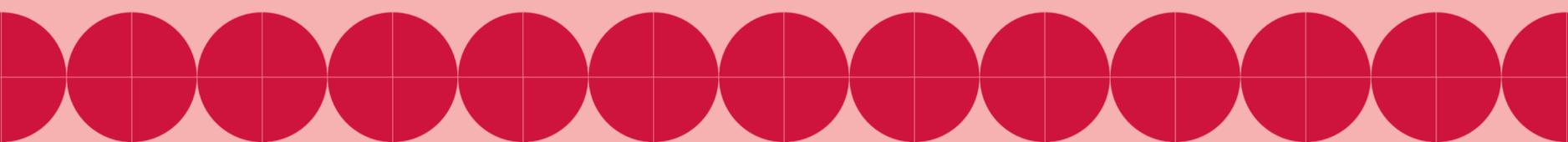
Pizza

Tutte le pizze possono essere realizzate con impasto 100% biologico integrale.

Marinara	6,50 €
Pomodoro*, aglio, capperi, origano, basilico, olio evo	
Rita	7,50 €
Pomodoro*, mozzarella, basilico	
Romana	9,00 €
Pomodoro*, mozzarella, capperi, acciughe del Cantabrico, origano	
Chic	9,00 €
Pomodoro*, mozzarella, cipolla di Tropea, tonno, origano, basilico, pepe	
Uolterina Bracciacorte	9,00 €
Pomodoro*, stracchino, pesto, Grana Padano 14 mesi IGP, basilico	
Melanzane Monamour	9,50 €
Pomodoro*, mozzarella, melanzane, olive greche kalamata, basilico	
Bianca&Bernie	10,00 €
Prosciutto di Praga, scamorza affumicata, salsa bernese	
Speckorina	10,00 €
Pomodoro*, mozzarella, speck Alto Adige IGP, pecorino romano DOP, basilico	
Natura	10,00 €
Pomodoro*, mozzarella, zucchine, peperoni al forno**, basilico	
Quattro Stagioni	11,00 €
Pomodoro*, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi alla romana, olive greche kalamata	



Marmella	11,00 €
Pomodoro*, mozzarella, prosciutto di Praga, tonno, salame piccante, peperoni al forno**	
Bufalona	12,00 €
Pomodoro*, mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi, basilico	
Sbrindola	11,00 €
Pomodoro fresco, caprino di capra, speck Alto Adige IGP, rucola, Grana Padano 14 mesi IGP a scaglie, pepe	
Amatriciana	12,00 €
Pomodoro*, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, pancetta stufata, pecorino romano DOP, basilico	
Crucola	12,00 €
Pomodoro*, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, Grana Padano a scaglie 14 mesi IGP	
Taltufo	12,50 €
Panna, crema tartufata, luganega monzese, funghi porcini**, Grana Padano 14 mesi DOP	
Curry	12,50 €
Panna, curry, zola DOP, luganega monzese, funghi porcini**, Grana Padano 14 mesi DOP	
Forza Sofia	14,00 €
Mozzarella, brie, funghi porcini**, speck Alto Adige DOP, crema tartufata	
Made in Sud	14,00 €
Mozzarella di bufala DOP, acciughe, capperi, pomodori pugliesi secchi, origano, basilico	
Tutto nella Norma	16,00 €
Pomodoro*, mozzarella di bufala DOP, pomodori semi dried, melanzana frita, Grana, basilico	
Sprint	14,00 €
Mozzarella di bufala, pomodoro semidry, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, pesto di pistacchi	



Insalate

Componi la tua insalata aggiungendo alla base gli ingredienti che preferisci. Il prezzo si riferisce ad ogni singolo ingrediente. Puoi accompagnarla con focaccia o gallette di riso.

Base

Insalata iceberg, radicchio,
carote, pomodori

5,50 €

Verdure

Melanzane, zucchine, rucola, porri,
finocchi, cipolla di Tropea,
olive greche kalamata, borlotti, mais,
funghi champignon trifolati

1,50 €

Formaggi

Mozzarella, taleggio IGP, zola DOP,
crescenza, scamorza affumicata, brie,
stracchino, caprino di capra, ricotta,
philadelphia, pecorino romano DOP,
Grana Padano 14 mesi DOP

2,50 €

Mozzarella di bufala DOP

4,00 €

Salumi

Prosciutto cotto, prosciutto di Praga,
salsiccia piccante, speck Alto Adige IGP

2,50 €

Prosciutto crudo di Parma DOP
24 mesi, bresaola Valtellina IGP

3,50 €

Pesce

Gamberetti°

2,50 €

Varie

Tonno, acciughe, uovo sodo, wurstel,
crema tartufata

2,50 €

Tartufo mélange, peperoni al forno**

2,50 €

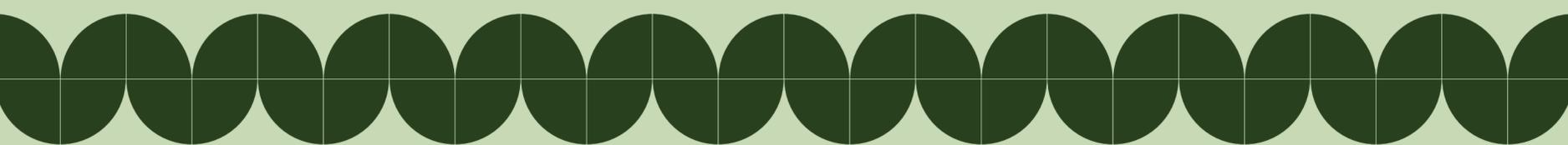
Funghi porcini, carciofi alla romana

3,50 €

Mozzarella Vegan 

3,50 €

A base di anacardi fermentati



Bevande

Acqua microfiltrata 75 cl 1,50 €

Acqua in bottiglia 50 cl 2,00 €

Acqua panna, San Pellegrino

Bibite in lattina 33 cl 4,00 €

Coca Cola, Coca Zero, Lemonsoda, Fanta, Sprite, Schwppes, Estathe pesca / limone

Coca Cola in vetro 1 L 10,00 €

Bibite Lurisia 27,5 cl 4,00 €

Birre in bottiglia

Menabrea 33 cl 4,00 €

Chiara, ambrata

Punk Ipa 33 cl 5,50 €

Chouffe 33 cl 5,50 €

Franziskaner 50 cl 6,00 €

Castello 66 cl 7,00 €

Birre alla spina

Birra artigianale Piccola Grande

del Carrobiolo Apa 4,00 € 6,00 €

Birra a bassa fermentazione 4,8 % vol.

Birra artigianale Piccola Grande

del Carrobiolo Keller 4,00 € 6,00 €

Birra a bassa fermentazione 4,5 % vol.

Birra artigianale Piccola Grande

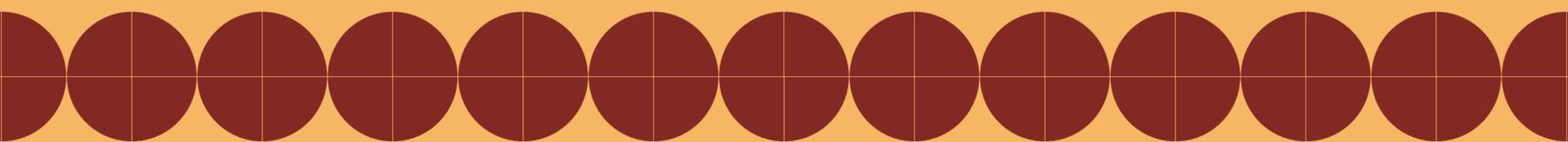
del Carrobiolo Weisse 4,00 € 6,00 €

al farro 4,00 € 6,00 €

Birra ad alta fermentazione 5,0 % vol.

Ichnusa chiara 4,00 € 6,00 €

Mcfarland rossa 4,00 € 6,00 €



La cura con cui scegliamo i nostri ingredienti è applicata anche nella scelta dei nostri vini, selezionati tra le cantine che condividono la nostra filosofia.

I vini proposti sono Bio, realizzati da uve che non hanno subito trattamenti chimici, né di sintesi durante nessuna delle fasi della filiera produttiva.

Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
Ribolla Gialla Cantina Zorzettig, Friuli	5,00 €	27,00 €
Gewürztraminer DOC Cantina Girlan, Alto Adige		30,00 €

Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Cabernet Sauvignon Cantina Zorzettig, Friuli	5,00 €	25,00 €
Lagrein DOC Cantina Girlan, Alto Adige		30,00 €

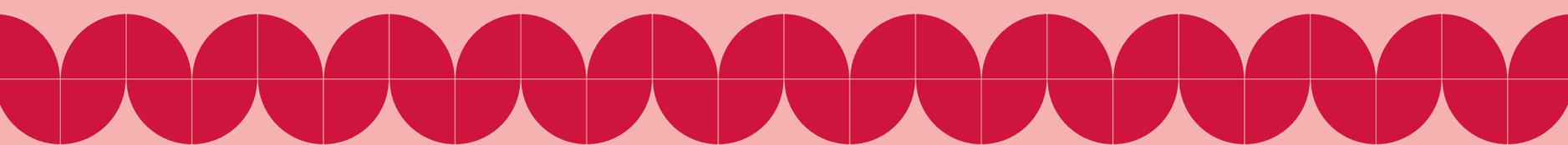
Bollicine

	Calice	Bottiglia
Prosecco Asolo superiore Cantina Montelvini	5,50 €	23,00 €

Cocktails

Americano, Negroni, Negroni Sbagliato
Spritz, Gin Tonic, Vodka Tonic

8,00 €

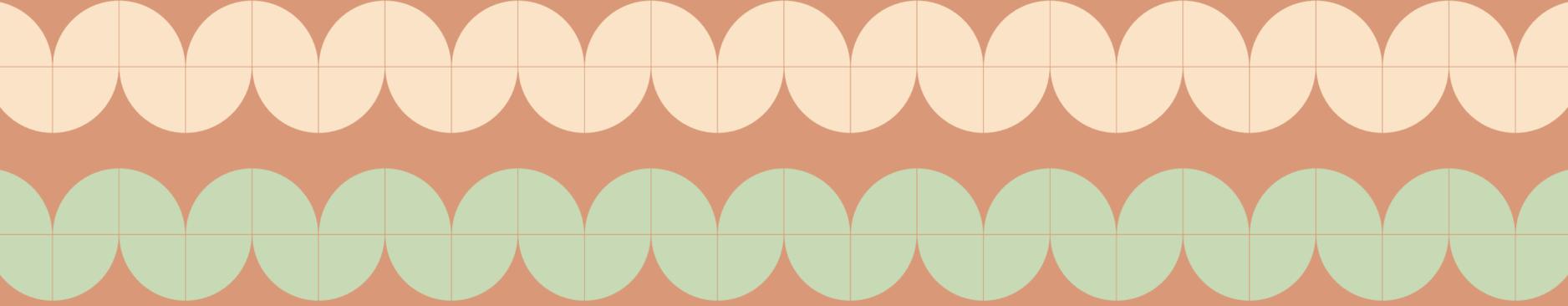


Supplementi

Impasto con farina integrale	2,00 €
Doppia mozzarella	2,00 €
Doppio Pomodoro	2,00 €
Formato Baby	-1,00 €

***Per ogni altra aggiunta far riferimento
agli ingredienti delle insalate***

** salsa di pomodoro San Marzano condita con olio evo
toscano e sale / ** condito con aglio e olio evo /
° prodotto surgelato*



Vieni a trovarci!

Monza

Via Giovanbattista Torti, 10A, Monza MB

039 322421

Milano

Via Festa del Perdono, 4, Milano MI

02 58307404

CAGIADA
pizzeria

Siamo aperti tutti i giorni

12:00 / 15:00

18:30 / 24:00

