

M'INFARINO

Pizza&Bistrot

Fai tap per scegliere o scorri

impasto classico

impasto ad alta idratazione

impasto integrale nostrano

i vini

le birre

il bar

io sono Rino.
piacere, "

POMO DI RINO

polpa di pomodoro

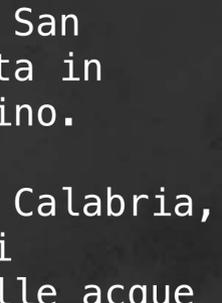
1 kg.

4,50



Tutte le pizze sono farcite con **Pomo di Rino**, Polpa di pomodoro, **senza conservanti**, qualità San Marzano e San Marzano Smart, prodotta in esclusiva per M'infarino.

Pomodori coltivati in Calabria, nel cuore del golfo di Squillace, lambito dalle acque cristalline del mar Jonio. Qui, dove il clima è ottimale per la perfetta maturazione del frutto, si estendono terreni incontaminati, mai sfruttati da agricoltura intensiva, che uniti a processi di coltura manuali coniugati alla precisione e all'affidabilità di impianti produttivi all'avanguardia, ci permettono di invasare questa genuina prelibatezza.



Prima di tutto la qualità

"CONSIGLIAMO SEMPRE PIZZE CON PRODOTTI DI STAGIONE PER ESALTARNE I SAPORI"

la mozzarella

Mozzarella fior di latte della migliore qualità, senza conservanti, prodotta con latte "km 0" proveniente dalla provincia di Verona e dal rodigino.

il sale

In tutti gli impasti utilizziamo **PRESAL®**, che non disperde lo iodio in cottura, indispensabile nella crescita dei bambini ed ottimo alleato per la salute.

gli impasti

Tutti gli impasti contengono **lievito madre**, hanno **lievitazione e maturazione controllate** e di almeno 24 ore.

Si può scegliere tra:

- classico,
- alta idratazione,
- integrale nostrano.



impasto classico

Miscela composta dai migliori grani nazionali, di tipo 0 non raffinati, impasto dal gusto semplice, friabile e leggero, si adatta a qualsiasi farcitura ed e' l'ideale per i grandi classici.

MARGHERITA *di* RINO

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio EVO, basilico.

7,50

CALZONE

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto prima scelta "Levoni", funghi champignon freschi in cottura, ricotta fresca, basilico.

8,80

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto prima scelta "Levoni", funghi champignon freschi, carciofi, olive Kalamata.

9,80

ESTATE

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP. **Fuori cottura:** pomodorini datterini gialli e rossi, basilico, glassa di aceto balsamico, olio EVO.

9,30

PRIMAVERA

Pomodoro, mozzarella fior di latte. **Fuori cottura:** Crudo di Parma riserva 24 mesi "Levoni", rucola, parmigiano 30 mesi a scaglie.

10,50

AUTUNNO

Mozzarella fior di latte, guanciale, crema di zucca di nostra produzione, parmigiano in cottura.

9,00

INVERNO

Pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia, patate.

7,50

NAPULÈ

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP. **Fuori cottura:** alici di Cetara, basilico, olio EVO.

9,50

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla, olive taggiasche. **Fuori cottura:** burrata pugliese, origano, olio EVO.



11,30

SAPORITA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta coppata, gorgonzola dolce al cucchiaino, chiodini.

10,50

DIEGO

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pancetta coppata, funghi porcini.

11,50

BOMBA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, peperoni, cipolla, gorgonzola, salsiccia, funghi champignon.

11,00

CAMPANA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini gialli semiseccchi, basilico, olio EVO.

9,50

PARMIGIANA

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, melanzane grigliate, Parmigiano in cottura, basilico, olio EVO.

9,50

TRENTINA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi porcini, ricotta fresca. **Fuori cottura:** Speck 6 mesi della Valtellina.

11,00

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella fior di latte, porchetta, funghi porcini, cipolla, provola.

12,00

TARTUFATA

mozzarella fior di latte, funghi porcini, gorgonzola al cucchiaino. **Fuori cottura:** speck 6 mesi della Valtellina, tartufo nero a scaglie.

13,50



impasto ad alta idratazione

Leggero e croccante, l'alta quantità d'acqua contenuta nell' impasto durante la cottura evapora, lasciando spazio ai magici alveoli che lo caratterizzano. Disponibile classico, rustico o riso venere.

M' INFARINO

Pomodoro. **Fuori cottura:** burrata pugliese, crudo di Parma riserva 24 mesi "Levoni", Parmigiano 30 mesi a scaglie, basilico, olio EVO.

14,50

CANTABRICA

Fuori cottura: stracciatella di burrata pugliese, datterino giallo semi-secco, alici del Mar Cantabrico.



15,00

NORVEGESE

Fuori cottura: stracciatella di burrata pugliese, salmone affumicato norvegese, pomodorino datterino giallo e rosso fresco, emulsione al basilico.



14,80

FRESCA d'ESTATE

Fuori cottura: crudo di Parma riserva 24 mesi "Levoni", stracciatella di burrata pugliese, pomodorino datterino giallo e rosso fresco, granella di pistacchio.



16,30

BRACIOTTO

Pomodoro. **Fuori cottura:** burrata affumicata, prosciutto cotto alla brace, granella di pistacchio.

14,00

MARGO

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Philadelphia, pomodorino giallo semi-secco, olive taggiasche. **Fuori cottura:** crudo di Parma riserva 24 mesi "Levoni"

15,50

CRUSCA

Mozzarella fior di latte, patate schiacciate. **Fuori cottura:** speck 6 mesi della Valtellina, burrata affumicata, rosmarino.



13,80

M&M'S

Fuori cottura: mortadella con pistacchio qualità oro "Levoni", stracciatella di burrata pugliese, granella di pistacchio.



14,00

NORCINA

Mozzarella fior di latte, porcini, porchetta, tartufo nero a scaglie.



16,50

VANITOSA

Mozzarella fior di latte. **Fuori cottura:** petto d'oca affumicato, stracciatella, tartufo a scaglie.

18,50

RAFFINATA

Mozzarella fior di latte. **Fuori cottura:** mortadella al tartufo "Levoni", stracciatella di burrata pugliese, tartufo a scaglie.

15,50

SELVATICA

Mozzarella fior di latte, carciofi in boccioli. **Fuori cottura:** petto d'oca, Parmigiano 30 mesi a scaglie.

14,00

[Torna al Menu](#)



impasto integrale *nostrano*

Saporito, rustico, ricco di fibre e sali minerali; la miscela e' composta da farine integrali e di tipo 1 provenienti da coltivazioni situate in emilia romagna nei territori del delta del po, vicino al parco faunistico, da qui il nome "nostrano".

NOCI&MIELE

mozzarella fior di latte, gorgonzola,
Fuori cottura: noci&miele

8,00

VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
Fuori cottura: bresaola della Valtellina,
rucola, Parmigiano 30 mesi a scaglie.

9,80

VEGETARIANA

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
melanzane, zucchine, peperoni, friarielli.

9,00

PUERTOdeMAR

Pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodorino
giallo semi-secco, olive taggiasche, capperi, tonno.

10,50

MEDITERRANEA

Pomodoro, funghi champignon freschi,
pomodorino datterino giallo e rosso,
cipolla, olive Kalamata, carciofi.

9,80

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella fior di latte,
guanciale, patate, rosmarino.

9,80

DOLCI

5,00

Un'ultima tentazione?
Per completare la cena, ai più
golosi, consiglieremo deliziosi
dolci di giornata.



Chiedi al
cameriere

 [Torna al Menu](#)

i vini



PROSECCO

3,50

20,00

**FRANCIACORTA
BERLUCCHI
'61 NATURE**

6,00

40,00

**FRANCIACORTA
BERLUCCHI
'61 BRUT**

6,00

40,00

**VALPOLICELLA
RIPASSO**

4,00

22,00

LUGANA

3,50

20,00

le birre

**MENABREA
BIONDA**



3,00

5,00

**MENABREA
AMBRATA**

3,00

5,00

**AUGUSTINER
HELLES 0,5**



6,00

**AUGUSTINER
WEISS 0,5**

6,00

Di NO anche tu alla birra piccola



[Torna al Menu](#)



il bar

CAFFÉ

1,50

MACCHIATO

1,70

DECA

1,50

ORZO

2,00

BIBITE

3,50

ACQUA

2,50

SPRITZ

3,50

COCKTAILS

6,00

AMARI & GRAPPE

4,00

COPERTO

1,50

GRAZIE

Vi ringraziamo per averci scelto.
Se ciò che mangerete vi renderà felici, condividete i vostri scatti e citateci sui social.



Alla prossima

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Cereali - Uova - Crostacei - Pesce - Arachidi -
Soia - Latte - Frutta A Guscio - Sedano - Senape
- Sesamo - Solfiti - Lupini - Molluschi

[Torna al Menu](#)

