



OVER

pizzeria

L'apertura del nostro piccolo locale è il risultato della passione comune per la buona ristorazione e per l'antica arte dell'ospitalità.

Dopo aver trascorso qualche anno immersi nelle Dolomiti cadorine abbiamo scelto di tornare nella nostra terra natale per metterci in gioco e realizzare questo sogno nel cassetto.

Vi proponiamo una scrupolosa scelta di prodotti per portare in tavola genuinità, colore e attenzione al territorio e alla stagionalità con la speranza di regalarvi piacevoli momenti di convivialità.

Ondertoller Venturini . Evelin Ruben



IMPASTO CLASSICO

FARINE DEL MOLINO RACHELLO TIPO 1 E "ALMA BIGA" TIPO 0 DA GRANI ITALIANI

250 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE MINIMA 36 ORE

IDRATAZIONE SUPERIORE AL 60%

IMPASTO "PALA ALLA ROMANA" € 4,00

FARINE DEL MOLINO RACHELLO TIPO 1 E "ALMA BIGA" TIPO 0 DA GRANI ITALIANI

CON AGGIUNTA DI SEMI (LINO, GIRASOLE E SESAMO NERO)

400 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE SUDDIVISA IN TRE FASI PER UN TOTALE DI 30 ORE

IDRATAZIONE SUPERIORE ALL'80%

IMPASTO "GRANI ANTICHI" € 2,00

FARINA DEL MOLINO AGUGIARO E FIGNA (LE 5 STAGIONI) "MIA GRA" TIPO 2 E FARINA DEL MOLINO RACHELLO "ALMA BIGA" TIPO 0

180 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE MINIMA 24 ORE

SOTTILE E CROCCANTE ANCHE GRAZIE ALLA STESURA A MATTARELLO

IDRATAZIONE SUPERIORE AL 50%

IMPASTO INTEGRALE € 2,00

FARINA DEL MOLINO QUAGLIA "PETRA 9 INTEGRALE" E FARINA DEL MOLINO RACHELLO "ALMA BIGA" TIPO 0

250 GR PER IMPASTO

LIEVITAZIONE MINIMA 24 ORE

SAPORE RUSTICO E DECISO, CON NOTE AROMATICHE INTENSE

IDRATAZIONE SUPERIORE AL 65%

IMPASTO SEMI DI SESAMO € 1,00

UTILIZZIAMO L'IMPASTO CLASSICO E LO IMMERGIAMO INUMIDITO IN UN BLEND DI SEMI DI SESAMO BIANCO E NERO, COSÌ CHE DURANTE LA COTTURA VENGANO SPRIGIONATE NOTE TOSTATE RICORDANTI IL POPCORN.

IMPASTO SENZA GLUTINE € 3,50

CI RIVOLGIAMO ALLA PROFESSIONALITÀ DELL'AZIENDA "SAN FELICI" CHE CI FORNISCE UN IMPASTO BASSO E CROCCANTE, CERTIFICATO GLUTEN FREE . NONOSTANTE CIÒ LE POSSIBILITÀ DI CONTAMINAZIONE SONO ELEVATE E QUINDI QUESTO IMPASTO È RIVOLTO **SOLO** A CHI HA UNA LEGGERA INTOLLERANZA, NON PER CHI SOFFRE DI CELIACHIA.

AGGIUNTE E MODIFICHE COMPORTANO UNA VARIAZIONE DI PREZZO

I nostri impasti

COPERTO € 1,80

ASPORTO € 0,50

Capricciosa

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Prosciutto Cotto,
Carciofi, Champignon

€ 9.50

Quattro Stagioni

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Prosciutto Cotto,
Olive Nere, Carciofi, Champignon

€ 10.00

Tonno e Cipolla

Fiordilatte, Tonno, Cipolla

€ 8.20

Formaggi

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Vezzena, Gorgonzola DOP,
Rustico del Primiero, Grana del Tentino a Scaglie

€ 10.50

Marinara

Polpa di Pomodoro, Pomodoro San Marzano,
Olio all'Aglio, Origano

€ 6.00

Calabrese

Fiordilatte, Olio all'Aglio, Peperoncino

€ 6.50

Diavola

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Salamino Piccante, Peperoni

€ 9.00

Romana

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Acciughe, Capperi

€ 9.50

Trentino

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,
Salsiccia, Porcini, Rustico del Primiero

€ 11.50

Pizze classiche

Pizze speciali

Crudo e Burrata

€ 12.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte.

Dopo Cottura Prosciutto Crudo 24 mesi, Burrata Pugliese

Mortadella e Pistacchi

€ 12.50

Fiordilatte, Mortadella IGP Etichetta Blu,

Stracciatella Pugliese, Granella di Pistacchi

Marinara Evo

€ 12.00

Polpa di Pomodoro, Pomodoro San Marzano,

Acciughe, Cipolla Rossa, Capperi, Olive Nere,

Olio all'Aglio OV.ER, Origano

La Regina

€ 10.50

Pomodoro San Marzano;

Dopo Cottura Mozzarella di Bufala,

Origano, Olio al Basilico

Bufala Evo

€ 12.50

Doppia Polpa di Pomodoro,

Cornicione Coperto di Pesto di Basilico.

Dopo Cottura Bufala, Pomodorini Gialli Semi Dry,

Olio al Basilico e Origano

Specky

€ 12.00

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte,

Speck Alto Atesino a Julienne, Patate al Forno, Porro.

Dopo Cottura Grana Trentino a Scaglie

La Gialla

€ 12.50

Polpa di Pomodorino Giallo,

Pomodorini Gialli Semi Dry Arrostiti.

Dopo Cottura Mozzarella di Bufala, Olio al Basilico,

Origano

Vegetariana OV.ER

€ 11.00

Polpa di Pomodoro Giallo, Peperoni, Zucchine,
Melanzane, Cipolla Gialla e Gorgonzola DOP

Parmigiana

€ 9.50

Polpa di Pomodoro, Melanzane, Fiordilatte, Grana Trentino

Semplice MA...

€ 13.00

Cornicione Ricoperto di Pesto al Basilico, Polpa di Pomodoro,
Pecorino a Scaglie, Pomodorini Gialli Semidry,
Mandorle a Lamelle.
Dopo Cottura Polvere di Capperi, Basilico e Olio "Cru" del Garda

TraOrti

€ 14.00

Vellutata di Zucchine, Fiordilatte,
Camembert di Capra Altoatesino,
Fiori di Zucca, Zucchine alla Julienne,
Hummus di Pomodori Secchi e Prezzemolo, Patate al Forno.
Dopo Cottura: Peperoncini Gialli Agrodolci

È Lei

€ 13.50

Focaccia con Olio, Rosmarino e Pecorino a Scaglie.
Dopo Cottura: Rucola, Pomodorini Rossi Freschi,
Burrata e Granella di Pistacchi

Veggissima

€ 13.00

Vellutata di Zucchine, Rosmarino, Melanzane, Cipolla Gialla,
Pomodorini Gialli Semidry, Peperoncino e Olio all'Aglia OV.ER.
Dopo Cottura: Chutney di Albicocca e Pomodoro e
Mandorle a Lamelle

Gioia

€ 13.50

Polpa di Pomodoro Giallo, Peperoni, Cipolla in Carpione,
Zucchine alla Julienne,
Hummus di Pomodori Secchi e Prezzemolo.
Dopo Cottura: Pomodorini Rossi Freschi, Polvere di Capperi e Olio
"Cru" del Garda

Siesta

€ 12.50

Pomodoro San Marzano, Cime di Rapa, Olive,
Hummus di Pomodori Secchi e Prezzemolo, Pomodorini Rossi.
Dopo cottura: Polvere di Capperi e Peperoncini Gialli Agrodolci

Tola Dolza

€ 14.00

Vellutata di Zucchine, Fiordilatte, Porchetta, Ananas
Arrosto OV.ER, Camembert di Capra Altoatesino,
Cipolla in Carpione. Dopo Cottura Pomodorini Rossi
Freschi e Granella di Pistacchi

Burning Man

€ 14.50

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte, Cornicione Ricoperto di
Vellutata di Zucchine, N'Duja, Salame "Inferno",
Ananas Arrosto OV.ER, Rustico del Primiero.
Dopo Cottura Peperoncini Gialli Agrodolci,
Polvere di Capperi

Toh!!

€ 15.00

Polpa di Pomodoro, Fiordilatte. Dopo Cottura Bresaola,
Rucola, Pomodorini Rossi Freschi, Grana Trentino e
Hummus di Pomodori Secchi e Prezzemolo

Verano

€ 13.50

Vellutata di Zucchine, Fiordilatte,
Speck a Julienne, Fiori di Zucca, Zucchine alla Julienne
e Hummus di Pomodori Secchi e Prezzemolo.
Dopo Cottura Polvere di Capperi e Pecorino a Scaglie

Violenza

€ 14.50

Polpa di Pomodoro Giallo,
Cornicione Ricoperto di Pesto al Basilico, Melanzane,
1/3 N'Duja, 1/3 Salame "Inferno",
1/3 Salamino Calabro Piccante, Cime di Rapa,
Gorgonzola DOP, Olio all'Aglio OV.ER.
Dopo Cottura Chutney di Albicocca e Pomodoro

Gertrude

€ 12.50

Fiordilatte, Porchetta,
Camembert di Capra Altoatesino, Carciofi,
Cipolla in Carpione,
Hummus di Pomodori Secchi e Prezzemolo.
Dopo Cottura Pomodorini Rossi Freschi e Mandorle a
Lamelle

Gianni Morandi

€ 12.00

Fiordilatte, Porchetta, Patate al Forno, Vezzana,
Rosmarino.
Dopo Cottura Pomodorini Gialli Semidry

Pizze stagionali

Per sete e per sfizio

FRITTI

Verdure in pastella * € 5,00

ANALCOLICI

Acqua Pejo bottiglia 0,75l € 3,00

Coca cola alla spina piccola € 2,50

Coca cola alla spina media € 3,50

Lemon alla spina piccola € 2,20

Lemon alla spina media € 3,20

The pesca fuzetea in lattina € 3,00

The limone fuzetea in lattina € 3,00

Coca cola in lattina € 3,00

Coca cola zero in lattina € 3,00

Fanta in lattina € 3,00

SamBira: bevanda analcolica bio € 3,50

con fermenti naturali ai fiori di sambuco.

Azienda agricola Ivo Gelmini Val di Gresta

BIRRE

Poretti quattro luppoli – lager alla spina 0,2l € 2,50

Poretti quattro luppoli – lager alla spina 0,4l € 4,70

Grimbergen rossa alla spina 0,25l € 3,50

Grimbergen rossa alla spina 0,5l € 6,50

Tucher weizen alla spina 0,3l € 3,50

Tucher weizen alla spina 0,5l € 5,50

Birra analcolica in bottiglia 0,33l € 3,50



Birre artigianali



BIRRIFICIO BARBAFORTE

Nella Magnifica Comunità di Folgaria nasce il progetto Barbaforte caratterizzato dall'utilizzo di prodotti di qualità primaria a partire dall'acqua di montagna. Il birraio Matteo ha scelto di non pastorizzare né filtrare i propri prodotti e di mantenere il luppolo come unico conservante naturale. Abbiamo selezionato per voi i prodotti che riteniamo più consoni alla stagionalità per un migliore abbinamento con le nostre pizze.

"SAN LORENZO" bottiglia da 0,33l: birra chiara ad alta fermentazione ispirata alle Golden Ale inglesi. Caratterizzata da profumi agrumati, di miele e un leggero amaro finale. €5,60

"ABETE" bottiglia da 0,33l: birra rossa ad alta fermentazione con sentori di caramello. Finale avvolgente ed equilibrato. €5,90

"AURA" lattina da 0,33l: birra leggermente ambrata ispirata alle Session IPA. I luppoli impiegati donano profumi intensi di resina e agrumi. Gluten Free. €5,00

"PEA" lattina da 0,33l: profumi fruttati e di lici caratterizzano questa birra ispirata alle white IPA. €5,50

"LANCIA" lattina da 0,33l: prodotto realizzato con luppoli Cechi e caratterizzato da profumi erbacei. Si tratta di una birra a bassa fermentazione ispirata alle Imperial Pils. Gluten Free. €5,50

BIRRIFICIO PLOTTEGHER

Nel 2015, ai piedi di Castel Beseno, a Besenello nasce l'azienda di Stefano e Matteo Plotegher con lo scopo di riportare nei loro prodotti le antiche tradizioni dei Cimbri, popolazione ancora oggi esistente in Trentino (a Luserna).

"VALKIRIJA" bottiglia da 0,33l: cavallo di battaglia dei fratelli Plotegher che porta con se la storia degli antenati Vikinghi in Jutland. Tipologia keller, ben luppolata con sapore amarognolo e finale erbaceo come da tradizione. €5,20

"PICANTA" bottiglia da 0,33l: una lager realizzata con il peperoncino trentino. Gusto deciso e piccante ma non invadente. La Picanta si presa molto bene come accompagnamento per una buona pizza ovviamente a chi piace il gusto audace del peperoncino. €5,80

"AGROBOTTE HIMALAYA" bottiglia da 0,33l: questa birra viene realizzata con il "Pepe di Timut", particolare prodotto che viene coltivato sull'Himalaya, nasce dalla collaborazione fra i fratelli Plotegher e l'azienda agricola "Pojer e Sandri". La birra viene affinata in botti di ex aceto rigorosamente prodotto con uva Solaris. Gusto agrumato, floreale e aroma velatamente acido e rinfrescante. €6,80

"BESENHELL" bottiglia da 0,33l: dalle colline che avvolgono Castel Beseno nasce un'eccellente uva di moscato giallo, famosa per il suo sapore dolce e il colore giallo brillante. BesenHell nasce dalla fermentazione di quest'uva con il malto dei fratelli Plotegher con il risultato di una birra chiara che unisce in modo armonico le tradizioni del nostro territorio. €5,80

CANTINA DI TRENTO

Nell'ottobre del 1956, per volontà di 11 agricoltori della città, venne costituita la Cantina Sociale di Trento con il desiderio di unire le forze e valorizzare i prodotti del prezioso territorio vitato che si estendeva ai margini del capoluogo trentino. Ad oggi la nuova struttura è caratterizzata da forti criteri di eco sostenibilità che si sposano con le esigenze di una produzione sempre più compatibile con l'ambiente. Ciascun Socio possiede una radicata cultura viticola trasmessa nel corso delle generazioni e si prende cura di vocati appezzamenti divenuti testimoni dell'identità di una comunità legata alla propria terra.

"CUVÉE 601" un Trento Doc metodo classico caratterizzato da una spuma fine, briosa e da un gusto fresco. Le uve di Chardonnay utilizzate vengono prodotte sulle colline attorno alla città in vigneti situati tra i 350 e i 600 metri di altitudine, vengono raccolte a mano e vinificate con pressatura soffice, e fermentazione con lieviti selezionati a 18-20 C°.

Al bicchiere € 5,50

Bottiglia da 0,75l € 38,00

"SANTA COLOMBA BURT NATURE" metodo classico da varietà di viti resistenti tra cui il famoso Solaris. Questo spumante alpino individua un'altra via possibile alla viticoltura d'oggi grazie alla drastica riduzione dell'uso di trattamenti fito-sanitari nei vigneti. Ottimo abbinamento con la vostra pizza preferita grazie al suo colore giallo paglierino, al profumo floreale ed al sentore di crosta di pane.

Al bicchiere € 5,00

Bottiglia da 0,75l € 35,00

"MÜLLER THURGAU BIOLOGICO" questo prodotto viene ottenuto seguendo scrupolosamente i dettami dell'agricoltura biologica, da uve raccolte a un'altitudine non inferiore ai 400-500 m s.l.m. al fine di esaltare i suoi profumi aromatici. Per il suo sapore sapido e minerale risulta adatto come aperitivo ma anche accostato a pizze dai sapori più delicati.

Al bicchiere € 3,40

Bottiglia da 0,75l € 23,00

"ZIRESI MARZEMINO TRENTO SUPERIORE" per la produzione di questo particolare Marzemino vengono impiegate uve coltivate nella zona dei Ziresi (comune di Volano). Ammirabile il suo colore rubino-violaceo e il sapore delicato che si abbina piacevolmente a sapori delicati, salumi e funghi.

Al bicchiere € 3,80

Bottiglia da 0,75l € 26,00

Vini



CANTINA ERSTE NEUE

“LAGREIN” un classico altoatesino realizzato da uve esposte da sud a est ad un’altezza compresa tra i 230 e i 350 m s.l.m. La fermentazione avviene in contenitori d’acciaio e il successivo affinamento parziale in botti di rovere.

Al bicchiere € 3,90

Bottiglia da 0,75l € 27,00

CANTINA BORTOLOMIOL VADOBBIADENE

“SENIOR” un millesimato extra dry D.O.C.G. Con la sua equilibrata dose di zuccheri residui e i suoi profumi avvolgenti questo prosecco risulta essere adatto a tutte le occasioni.

Al bicchiere € 3,50

Bottiglia € 24,00

Vini



APERITIVI

Spritz Aperol/Campari/Select	€ 4,00
Hugo (solo nel periodo estivo)	€ 4,00
Campari Soda	€ 3,50

CAFFETTERIA

Caffè espresso "Bontadi"	€ 1,30
Caffè decaffeinato "Bontadi"	€ 1,40
Caffè d'orzo	€ 1,40
Caffè con correzione	€ 1,80
Caffè doppio	€ 2,50
Cappuccino	€ 1,80
Ginseng	€ 1,80
Cioccolata calda	€ 3,00
Variazione latte vegetale	€ 0,20

AMARI E GRAPPE

A partire da € 3,50

Bar

