Pizzeria Al Torrente

di Lucchi Nicola

Da più di 30 anni, siamo una piccola pizzeria artigianale nella piazza dell'antico paesino cimbro di Giazza, frazione del Comune di Selva di Progno, letteralmente "affacciata" sul ruscello che scende rigoglioso dalla Val Fraselle, lambendo le pendici del Gruppo del Carega, nel Parco Naturale Regionale della Lessinia: un luogo magico, ricco di fascino, di leggende e di storia, dove si può godere della neve d'inverno e di un clima mite e fresco d'estate.

Il nostro pizzaiolo Lucchi Sandro, oltre al diploma di Gran Maestro Pizzaiolo, ha ottenuto diversi premi e riconoscimenti partecipando ai Campionati di pizza Nazionali, Europei e Mondiali nel corso degli anni 2000. Dal 2024 la gestione della Pizzeria è passata al figlio Nicola.

In un ambiente familiare, con interni rustici di montagna arredati in legno, potete gustare pizze a lunga lievitazione con prodotti tipici ed artigianali della straordinaria terra, la Lessinia, come i formaggi quali il Monte Veronese DOP, la ricotta affumicata, la provola dolce, oppure la pancetta stagionata con erbe locali, fino ad arrivare ai filetti di trota affumicata dell'Alta Valle del Chiampo; accompagnate il tutto con birre agricole artigianali o vini della zona e, per finire, gustate un buon dessert fatto in casa.

"Benvenuti e buon appetito!"

Tel. ***045 7847091*** ***www.altorrentegiazza.it***
pizzeria.altorrente@gmail.com

Chiuso: ***GIOVEDÌ***
(nei mesi di luglio e agosto siamo APERTI tutte le sere)

Seguici su

Il Nostro MENÙ

Gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze sono indicati in ***grassetto sottolineato***.

Le Pizze

Ingredienti della pasta: *farina di* ***grano tenero****, acqua, sale, lievito ed olio extra vergine d'oliva italiano.*
Sul piano di lavoro usiamo semola rimacinata di ***grano duro****.*

MARGHERITA ***€.....5,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, origano*

ROMANA ***€.....7,20***
Pomodoro, ***mozzarella****,* ***acciughe****, olive nere*

PROSCIUTTO ***€.....7,20***
Pomodoro, ***mozzarella****, prosciutto cotto*

FUNGHI ***€.....7,20***
Pomodoro, ***mozzarella****, champignons trifolati*

SALAMINO ***€.....7,20***
Pomodoro, ***mozzarella****, salamino piccante*

GORGONZOLA ***€.....7,20***
Pomodoro, ***mozzarella****,* ***Gorgonzola dolce***

PATATE ***€.....7,20***
Pomodoro, ***mozzarella****, patate a fette cotte al forno*

MELANZANE ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, melanzane;* in uscita: ***formaggio Gran Lessinia***

RADICCHIO ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, radicchio rosso di Verona;* in uscita: ***formaggio Gran Lessinia***

MONTAGNARA ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, prosciutto cotto;* in uscita: ***ricotta affumicata*** *della Lessinia*

PROSCIUTTO-WÜRSTEL ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, prosciutto cotto, würstel di suino*

PROSCIUTTO-FUNGHI ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, prosciutto cotto, champignons trifolati*

4 FORMAGGI *(i formaggi sono disposti a spicchi)* ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****,* ***Monte Veronese****,* ***Gorgonzola dolce****,* ***provola dolce*** *della Lessinia*

GORGONZOLA e NOCI ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****,* ***Gorgonzola dolce****;* in uscita: ***noci***

TONNO CIPOLLA ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****,* ***tonno****, cipolla*

RADICCHIO e PHILADELPHIA ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, radicchio rosso di Verona,* ***Philadelphia***

MISTO BOSCO ***€.....7,70***
Pomodoro, ***mozzarella****, funghi misto bosco*

ESTATE ***€.....8,50***
Pomodoro, ***mozzarella di bufala****, pomodori a fette;* in uscita: *rucola del nostro orto*

PIZZERIA
Al Torrente
di LUCCHI SANDRO

KATIA ***€.....8,50***
*Pomodoro, **mozzarella di bufala**, **Philadelphia**, pomodori a fette;*
in uscita: *erba cipollina del nostro orto*

INVERNO ***€.....8,50***
*Pomodoro, **mozzarella**, patate a fette cotte al forno, champignons trifolati,*
*cubetti di polenta, **ricotta fresca** della Lessinia*

CALZONE *(ripieno)* ***€.....8,50***
*Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, champignons trifolati, **ricotta fresca** della Lessinia;*
in uscita: *pomodoro (sopra)*

DIAVOLA ***€.....8,50***
*Pomodoro, salsa piccante, **mozzarella**, prosciutto cotto, salamino piccante, olive nere*

LINDA ***€.....8,50***
*Pomodoro, **mozzarella**, zucchine, peperoni grigliati, salamino piccante;*
in uscita: ***ricotta affumicata*** *della Lessinia*

PRIMAVERA ***€.....8,50***
*Pomodoro, **mozzarella**, **tonno**, peperoni grigliati, pomodori a fette*

PORCINI ***€.....8,50***
*Pomodoro, **mozzarella**, porcini trifolati*

VEGETARIANA *(le verdure sono disposte a spicchi)* ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, melanzane, patate a fette cotte al forno, zucchine,*
champignons trifolati; in uscita: ***formaggio Gran Lessinia***

4 STAGIONI *(gli ingredienti sono disposti a spicchi)* ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, champignons trifolati, carciofi, olive verdi*

FRANCESINA ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, **Gorgonzola dolce**, pancetta stufata, cipolla*

CONTADINA ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, porcini trifolati, salsiccia dolce, cubetti di polenta;*
in uscita: ***formaggio Gran Lessinia***

LJETZAN *("Giazza" in Cimbro)* ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, champignons trifolati, salsiccia dolce,*
cubetti di polenta; in uscita: ***ricotta affumicata*** *della Lessinia*

BOSCAIOLA ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, funghi misto bosco;* in uscita: ***ricotta affumicata*** *della Lessinia*

PARIGI ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, melanzane, pancetta stufata, **provola dolce** della Lessinia*

CAPRICCIOSA ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, prosciutto cotto, champignons trifolati, carciofi, olive verdi*

AUTUNNO ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, patate a fette cotte al forno, cubetti di polenta, salsiccia dolce, funghi misto bosco*

RUSTICA ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, radicchio rosso di Verona;* in uscita: *speck,* ***formaggio Gran Lessinia***

PHILADELPHIA e SPECK ***€.....8,90***
*Pomodoro, **mozzarella**, **Philadelphia**;* in uscita: *speck*

PIZZERIA
Al Torrente
di LUCCHI SANDRO

TENTAZIONE ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella**, funghi misto bosco, **provola dolce** della Lessinia;* in uscita: *speck*

VALTELLINA ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella**;* in uscita: *bresaola della Valtellina, rucola del nostro orto, **formaggio Gran Lessinia***

CRUDO ASPARAGI ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella**, asparagi verdi;* in uscita: *prosciutto crudo*

AL TORRENTE ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella**, pancetta stufata;* in uscita: *carne salà trentina, **ricotta affumicata** della Lessinia*

DELICATA ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella di bufala**;* in uscita: *prosciutto crudo*

SAPORITA ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella**, **Gorgonzola dolce**, salsiccia dolce, funghi misto bosco*

VERONA ***€.....8,80***
*Pomodoro, **mozzarella**, radicchio rosso di Verona, salsiccia dolce, **Monte Veronese***

BINTAR *("Inverno" in Cimbro)* ***€.....8,80***
***Crema di noci**, **mozzarella**, prosciutto cotto, funghi misto bosco, **stracchino** della Lessinia*

TERRA CIMBRA ***€.....9,80***
*Pomodoro, **mozzarella**, patate a fette cotte al forno, cubetti di polenta,*
pancetta affumicata, funghi misto bosco; in uscita: ***ricotta affumicata** della Lessinia*

VAL FRASELLE *(servita con olio alle bacche di ginepro)* ***€.....9,80***
*Crema di carciofi, **mozzarella**, asparagi verdi, porcini trifolati,*
*filetti di **trota affumicata** dell'Alta Valle del Chiampo*

HERBUST *("Autunno" in Cimbro)* ***€.....9,80***
***Crema di noci**, **mozzarella**, pancetta affumicata, olive verdi, cubetti di polenta,*
funghi misto bosco, gocce di pomodoro; in uscita: ***formaggio Gran Lessinia***

PROFUMO di BOSCO ***€.....9,80***
Crema di tartufo nero (contiene *farina di **frumento***), ***mozzarella**, asparagi verdi,*
champignons freschi; in uscita: *speck*

ITALIA ***€.....9,80***
*Crema di carciofi, **mozzarella**, zucchine grigliate, pancetta stufata, **Philadelphia**,*
gocce di pomodoro; in uscita: ***formaggio Gran Lessinia**, glassa di **aceto balsamico** di Modena*

LESSINIA ***€.....9,80***
***Crema d noci**, **mozzarella**, patate a fette cotte al forno, porcini trifolati,*
***stracchino** della Lessinia;* in uscita: *pancetta arrotolata*

Gli asparagi (eccetto in stagione) e le patate all'origine sono surgelati.

PIZZE PICCOLE ***€.....6,00***
MARGHERITA PICCOLA ***€.....4,00***
"DOPPIA PASTA" *(da aggiungersi al prezzo di listino della pizza)* ***€.....3,50***

Ogni aggiunta ***€.....1,80***
Aggiunta speck / crudo / carne salà / porcini / mozzarella di bufala ***€.....2,50***

SCATOLA PIZZA D'ASPORTO ***€.....0,30***

Bibite da asporto

ACQUA Minerale Recoaro NATURALE *½ litro* **€.....1,00**

COCA COLA / FANTA ARANCIA *lattina 33cl* **€.....1,80**
TÈ FREDDO al LIMONE / alla PESCA *lattina 33cl* **€.....1,80**
LEMONSODA / CHINOTTO *lattina 33cl* **€.....1,80**

Birre in bottiglia da asporto

BIANCA - Birrificio Agricolo Ca' Verzini **bottiglia 33cl 5,0% vol. €.....4,50**
Premiata BLANCHE dal colore chiaro opalescente e schiuma candida. In bocca è fresca, con una leggera vena acidula e agrumata, la distingue un amaro delicato. Prodotta artigianalmente a Cellore d'Illasi (VR).

GOLDEN - Birrificio Agricolo Ca' Verzini **bottiglia 0,5l 4,6% vol. €.....4,50**
GOLDEN ALE chiara, non filtrata e non pastorizzata, dal sapore maltato, con note speziate e media luppolatura. Ottima dall'aperitivo a tutto pasto, da abbinare a salumi e formaggi. Prodotta artigianalmente a Cellore d'Illasi.

I.P.A. - Birrificio Agricolo Ca' Verzini **bottiglia 0,5l 5,8% vol. €.....5,00**
Premiata IPA dal colore ambrato e dal corpo leggero, al naso prevalgono le note agrumate e di frutta tropicale, mentre il gusto è completato dall'amaro intenso dei luppoli. Prodotta artigianalmente a Cellore d'Illasi (VR).

Birra di MARRONI del BOSCO - Ca' Verzini **bottiglia 0,5l 5,0% vol. €.....5,00**
Birra dal colore ambrato leggero, non filtrata e non pastorizzata, prodotta col Marrone di San Mauro e acqua della Lessinia. In bocca è leggera, discretamente dolce, dal gusto morbido e delicato. L'aggiunta del Marrone San Mauro le dona un piacevole tono affumicato. Prodotta artigianalmente a Cellore d'Illasi (VR).

Naturale BIRRA CIMBRA **bottiglia 0,5l 5,2% vol. €.....4,50**
Specialità in stile PILS dai riflessi dorati, non pastorizzata, prodotta esclusivamente con acqua di sorgenti alpine, malto di prima qualità e pregiati luppoli tedeschi e boemi. Freschissima e beverina e a basso contenuto di CO_2.

Sbalenka - RADLER CIMBRA **bottiglia 0,5l 2,5% vol. €.....4,50**
RADLER a base di birra Cimbra, spremuta di limone ed erbe aromatiche alpine (genziana alpina, fiori di sambuco, zenzero, salvia e coriandolo). Un mix davvero profumato e gustoso, rinfrescante e molto dissetante.

Trübe - CIMBRA NON FILTRATA **bottiglia 33cl 4,8% vol. €.....4,00**
KELLER biologica non filtrata, dal color oro pallido molto torbido e schiuma pannosa. Profumi erbacei di fieno e di miele, in bocca lascia un gusto di pane fragrante. Fresca, delicatamente maltata e decisamente beverina.

Herbest - CIMBRA ROSSA **bottiglia 0,5l 4,9% vol. €.....4,50**
Specialità in stile VIENNA di un bel colore ambra carico e abbondante schiuma bianca, non pastorizzata. Al naso emergono delicate note di cereale e caramello dovute ai malti tipici leggermente tostati, mentre al palato si presenta con un gusto morbido, pieno e rotondo. Leggera, di grande personalità, estremamente facile da bere.

Bintar - CIMBRA SCURA **bottiglia 0,5l 5,0% vol. €.....4,50**
Speciale DUNKEL tedesca dal colore marrone intenso e riflessi rossastri con abbondante schiuma beige pannosa. Si presenta ricca negli aromi: ricorda il profumo di cioccolato, caffè, frutti di bosco e caramello. Il retrogusto è maltato, leggermente tostato. Ha un finale sorprendente, molto beverina e leggermente amara.

Hacker-Pschorr HEFE WEISSE **bottiglia 0,5l 5,5% vol. €.....4,50**
WEIZEN dal colore giallo dorato, con schiuma compatta; evidenti sentori fruttati di banana, e una leggera speziatura di chiodi di garofano accompagnano un delicato sapore di lievito. Non essendo filtrata, presenta un aspetto torbido naturale e mantiene tutti i suoi ingredienti iniziali. Piacevole, rinfrescante e molto dissetante.

Birra Moretti ZERO **bottiglia 33cl <0,05% vol. €.....3,50**
Lager ANALCOLICA dal colore dorato ed elegante schiuma bianca, leggera, dal gusto bilanciato e aromatico.

CA' VERZINI
BIRRIFICIO AGRICOLO

BIANCA

Birra bianca opalescente ad alta fermentazione con schiuma candida e pannosa. In bocca è fresca con una leggera vena acidula e agrumata, la distingue un amaro delicato.
5,0% Vol. 33cL

BIRRA DI MARRONI DEL BOSCO

Birra artigianale ambrata ad alta fermentazione prodotta con il Marrone San Mauro della Lessinia. In bocca è leggera, discretamente dolce, dal gusto morbido e delicato. L'aggiunta del Marrone San Mauro le dona un gradevole tono affumicato. Prodotta con l'acqua della Lessinia, non filtrata e non pastorizzata.
5,0% Vol. 50cL

BIRRA GOLDEN

Birra chiara **non filtrata** artigianale, dal sapore maltato, con note speziate e media luppolatura. Ottima dall'aperitivo a tutto pasto, da abbinare a salumi e formaggi.
4,6% Vol. 50cL

BIRRA I.P.A.

Birra ambrata artigianale, dal corpo leggero, con note agrumate e di frutta tropicale, completata dall'amaro intenso dei luppoli.
58 IBU 5,8% Vol. 50cL

caverzini.it

ILLASI-VERONA

BIRRA CIMBRA
CIMBRA

PILSNER 5,2 %

ASIAGO (VI)
TIPO FERMENTAZIONE: BASSA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO
TIPO DI LUPPOLO

DOLCE
TIPO DI MALTO

Specialità dai riflessi dorati, è la prima birra realizzata dal birrificio ed ancora oggi il nostro "cavallo di battaglia". Ha un gusto inconfondibile, con profumi e sapori unici conferiti dall'utilizzo di materie prime di alta qualità ed un basso contenuto di CO2.

La Birra Cimbra è una birra bionda in stile pils, artigianale non pastorizzata (non subisce quindi la bollitura del prodotto), che viene sottoposta a un processo di filtraggio per permettere la conservazione del prodotto per 12 mesi senza bisogno di conservanti artificiali. Allo stesso tempo questo procedimento consente di mantenere vivi e inalterati tutti i profumi e sapori unici della birra di alta qualità.

BIRRA CIMBRA
SBALENKA

HERB-RADLER 2,5 %

ASIAGO (VI)
TIPO FERMENTAZIONE: BASSA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO
TIPO DI LUPPOLO

DOLCE
TIPO DI MALTO

Nell'antica lingua cimbra, la parola "*sbalenkot*" significava "qualcosa di non dritto, non in linea", mentre in dialetto veneto utilizziamo "*sbilenco*" per descrivere lo stesso concetto.

Una radler con erbe aromatiche alpine unica nel suo genere. Il gusto equilibrato tra genziana alpina, fiori di sambuco, zenzero, salvia, coriandolo e spremuta di limone e la Birra Cimbra, rendono questa radler molto profumata e beverina. In particolare poi, le proprietà rinfrescanti del limone spremuto unite a questo esclusivo mix di erbe aromatiche, generando una bevanda incredibilmente dissetante, perfetta per tutti gli appassionati escursionisti che si muovono in montagna, amanti dello sport e non solo.

BIRRA CIMBRA
HERBEST

VIENNA LAGER 4,9 %

ASIAGO (VI)
TIPO FERMENTAZIONE: BASSA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO
TIPO DI LUPPOLO

DOLCE
TIPO DI MALTO

Di un bel colore ambrato carico, con un abbondante schiuma bianca, questa specialità in stile Vienna è un'ottima ed equilibrata birra a bassa fermentazione.

Al naso emergono delicate note di cereale e caramello dovute ai malti tipici leggermente tostati, mentre al palato la birra si presenta morbida e di facile beva.
Il gusto è pieno e rotondo, anche grazie ai tempi di lagerizzazione particolarmente lunghi. Il risultato è una birra estremamente facile da bere e soprattutto con un ottimo bilanciamento sia nel profumo che nel gusto.

BIRRA CIMBRA
BINTAR

DARK LAGER 5,0 %

ASIAGO (VI)
TIPO FERMENTAZIONE: BASSA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO
TIPO DI LUPPOLO

DOLCE
TIPO DI MALTO

Specialità scura dal color marrone intenso, si presenta ricca negli aromi. Ricorda il profumo di cioccolato, caffè, frutti di bosco e caramello. Il retrogusto è maltato, leggermente tostato. Ha un finale sorprendente, molto beverina e leggermente amara.

Un ottimo accompagnamento per i piatti di selvaggina. Si abbina in maniera eccellente con formaggi morbidi e piccanti ma anche con dessert cremosi e cioccolato.

BIRRA CIMBRA
TRÜBE

KELLER BIOLOGICA NON FILTRATA 4,8 %

ASIAGO (VI)
TIPO FERMENTAZIONE: BASSA
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 7-9 °C

AMARO
TIPO DI LUPPOLO

DOLCE
TIPO DI MALTO

Il nome Trübe, deriva dall'etimologia della lingua cimbra e significa "torbido".
Questa specialità è un'ulteriore importante evoluzione del progetto, attraverso la quale si garantisce un'incredibile freschezza e pienezza di sapori. La non filtrazione permette di esaltare tutta la genuinità di questa birra, dove i sapori del malto, evolvono e si completano con note fruttate particolarmente interessanti.
Caratteristica principale è senza dubbio la sua spiccata bevibilità, dovuta al processo di bassa fermentazione, che la mantiene comunque una birra facile e delicata.

***Certificata Biologica.**

Himmel der Bayern

Hacker-Pschorr

MÜNCHEN

Il sapore fruttato accompagnato dal colore giallo dorato rendono questa weisse speciale. Non essendo filtrata, presenta un aspetto torbido naturale e mantiene tutti i suoi ingredienti iniziali.

Grado alcolico: 5,5% vol. Colore: giallo dorato