

SAPORI TRADIZIONALI

MARINARA 4,5
Pomodoro, Aglio, Origano

MARGHERITA 6
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia

ROMANA 7,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Acciughe, Capperi, Origano

PROSCIUTTO & FUNGHI 8
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Prosciutto cotto DOP, Funghi

WURSTEL 7
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Wurstel della Valpolicella

4 STAGIONI 8
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Prosciutto cotto DOP, Salamino Piccante della Valpolicella, Funghi, Carciofi

 **DIAVOLA** 7
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Salamino Piccante della Valpolicella

CAPRICCIOSA 9
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Prosciutto cotto DOP, Funghi, Carciofi, Capperi, Olive Taggiasche, Acciughe

4 FORMAGGI 8,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Briè, Monte Veronese DOP, Formaggio Cimbri

5 FORMAGGI PLUS 9
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Briè, Monte Veronese DOP, Formaggio Cimbri, Gorgonzola dolce, Salamino Piccante della Valpolicella

TONNO & CIPOLLA 8
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Tonno, Cipolla Rossa di Tropea

CARBONARA 8,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Guanciale di Sauris, Uovo, Grana in cottura, Pepe Nero

LA NOSTRA FILOSOFIA

La nostra terra, i nostri produttori, la qualità dei prodotti. Noi di Corte Bolla non ci limitiamo a sfornare pizze, il nostro sogno è creare emozioni e trasmetterle.

Per questo ogni giorno selezioniamo le materie prime migliori da offrirti, adatte ai tuoi gusti.

Vieni a trovarci, troverai un locale rinnovato, delle nuove pizze e una tradizione da non perdere.

Corte Bolla

Corte Bolla

AGGIUNTE:

PIZZE BABY - 1€
IMPASTO INTEGRALE +1€
DOPPIA PASTA +1€
DOPPIA MOZZARELLA +1€
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +1€
IMPASTO SENZA GLUTINE +4€

AGGIUNTE PARTICOLARI:

(CAFFETTATI, FORMAGGI, ALTRI INGREDIENTI) 1€/1,5€

ALTRE AGGIUNTE:

MOZZ. BUFALA 2€
CRUDO DI SOAVE, BURRATA, PORCINI,
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE 2,5€

Vieni ad assaggiare la nostra birra artigianale "CORTE BIRRA"



DURANTE LA SETTIMANA
DISPONIBILI PIZZE DA MEZZO METRO
CON TUTTI I GUSTI DEL LISTINO!!!

SEGUICI SUI SOCIAL PER LE PIZZE DEL MESE!



@Pizzeria_Corte_Bolla



ZEVIÒ



SOAVE



Corte Bolla

PIZZERIA D'ASPORTO

Menù 2024-2025

ZEVIÒ

Piazza Santa Toscana, 56

☎ 392 067 93 99

APERTI TUTTI I GIORNI DALLE 17:00 ALLE 21:30
CHIUSO IL MARTEDÌ



**CONSEGNA A DOMICILIO
GRATUITA**

I NOSTRI IMPASTI



50 cm
MEZZO METRO (SU PRENOTAZIONE NEI WEEKEND)

LE VOSTRE PREFERITE

BORGO DEI BORGHI 11
Pomodoro, Pomodorini datterini, Ciliegine di Bufala,  Culatello di Soave Prosciuttificio Masconale, Basilico in foglia

 **SANTA TOSCANA** 9,5
Pomodoro, Stracchino, Salamino piccante, Pomodorini datterini, Basilico in foglia

 **SETTIMANA BIANCA** 11
Mozzarella della Lessinia, Pomodoro, Prosciutto cotto alla brace fuori cottura, Ricottina fresca, Porcini, Grana a scaglie

SCHIACCIANOCI 11,5
Mozzarella della Lessinia, Crema di Noci, Pomodorini Confit, Formaggio cimbro, Porcini, Prosciutto cotto alla brace fuori cottura

I NOSTRI CONSIGLI

BUFALISSIMA SOAVESE 10
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana, Crudo di Soave Prosciuttificio Masconale, Pomodorini Confit, Basilico in Foglia, Olio di Illasi

 **CIMBRA** 9
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Speck Altoadige IGP, Mistobosco, Scaglie di Ricotta affumicata di Malga della Lessinia, Letto di ruoletta fresca

NORWEGIAN WOOD 10
Mozzarella della Lessinia, Salmone affumicato Norvegese, Philadelphia, Sesamo nero.

 **ZUCCONA** 10,5
Mozzarella della Lessinia, Crema di Zucca, Guanciale, Porcini, Gorgonzola, Granella di noci a fine cottura

SPECIALITA'

 **BENTEGODI** 8,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Pancetta Arrotolata, Zucchine, Briè

SAPORE ALPINO 9,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Speck Altoadige IGP, Formaggio Cimbro, Porcini, Erba Cipollina

167
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Wurstel della Valpolicella, Patate al forno, Scamorza affumicata

CAMELIA
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Radicchio rosso di Verona, Briè, Finferli, Salamino piccante della Valpolicella

 **SAN MARCO** 9
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Funghi, Tastasale, Scamorza Affumicata, Patate al forno

NIGHTMARE 10,5
Mozzarella della Lessinia, Crema di zucca, Pancetta affumicata, Finferli, Gorgonzola dolce

BARBAROSSA 9,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Pancetta affumicata, Porcini, Gorgonzola dolce, Cipolla rossa di Tropea

RANGER 11
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Culatello di Soave Prosciuttificio Masconale, Porcini, Zucchine, Grana a scaglie

TIROLESE 8,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Speck Altoadige IGP, Patate al forno, Rosmarino

 **CORTIGIANA** 8,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Scamorza affumicata, Salamino Piccante della Valpolicella, Olive Taggiasche

ITALIANA 10
Pomodoro, Burrata, Bresaola Valtellina IGP, Letto di ruoletta fresca, Grana Padano a scaglie

LE TOP

MORTADELLONA 9
Burrata, Mortadella di Bologna I.G.P., Granella di Pistacchio

 **RE VITTORIO** 10
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Crema tartufata, Porcini, Speck Altoadige IGP, Grana a scaglie

CORTE BOLLA 10
Pomodoro, Mozzarella di Bufala Campana, Crudo di Soave Prosciuttificio Masconale, Mistobosco, Grana a scaglie, Letto di ruoletta fresca

 **FRECCE ROSSE** 9,5
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Monte Veronese DOP, Zucchine, Salamino Piccante della Valpolicella, Pancetta Arrotolata, Origano

GHIBELLINA 10,5
Mozzarella della Lessinia, Prosciutto cotto alla brace fuori cottura, Burrata, Granella di Noci, Basilico in foglia

DRACULA 9
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Salsiccia Veneta, Cipolla rossa di Tropea, Gorgonzola dolce, Peperoni

LE BIANCHE

NIEVO 8,5
Mozzarella della Lessinia, Tonno, Pomodorini Confit, Philadelphia, Letto di ruoletta fresca

MATTIELLI 9
Mozzarella della Lessinia, Mozzarella di Bufala Campana, Mistobosco, Pancetta Arrotolata, Grana a scaglie

CAMUZZONI 9
Mozzarella della Lessinia, Radicchio Rosso di Verona IGP, Porcini, Gorgonzola Dolce, Tastasale

 **TARABAS** 9,5
Mozzarella della Lessinia, Scamorza affumicata, Pancetta affumicata, Salamino, Porro

LE VEGGY

VEGETARIANA 9
Pomodoro, Mozzarella della Lessinia, Verdure miste, Grana in cottura

PARMIGIANA 7,5
Pomodoro, Melanzane, Grana in cottura, Basilico in foglia