

GLI ASPETTA PIZZA



OLIVE RIPIENE*   **4 pz € 5,50**

Ripiene con macinato di soia (BIO)

allergeni: soia; potrebbero contenere lupini e latte

MOZZARELLINE*   **4 pz € 6,00**

A base di anacardi fermentati (BIO)

e panatura di quinoa

allergeni: anacardi; potrebbero contenere senape, sesamo e soia

FALAFEL SPEZIATI*   **6 pz € 8,00**

Serviti con salsa Tzatziki autoprodotta

Allergeni: potrebbero contenere soia e senape

Allergeni nella salsa:soia

TOFISH*   **2 pz € 5,50**

Tofu marinato con alga nori, panatura con fiocchi di mais e alga wakame, accompagnato da salsa tartara.

Allergeni: glutine, soia; potrebbe contenere pesce, crostacei e molluschi

PATATINE FRITTE* **€ 5,00**

*Per alcune materie prime, naturalmente prive di glutine, esiste il rischio di contaminazione durante i processi di lavorazione negli stabilimenti di produzione delle stesse. Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Si fa presente comunque che, pur riponendo la massima cura in ogni preparazione, lavorando in ambienti ristretti non si può garantire l'assenza di contaminazioni crociate.



LE INSALATE

Componi la tua insalata aggiungendo alla base gli ingredienti che più preferisci.

Il prezzo a lato si riferisce ad ogni singolo ingrediente.

Le insalate possono essere accompagnate da focaccia o gallette di riso.

BASE: insalata iceberg, radicchio, carote, pomodori	€ 6,00
VERDURE: melanzane, zucchine, rucola, porri, finocchi, cipolla di Tropea, olive greche kalamata, borlotti, mais, funghi champignon trifolati	€ 1,50
VARIE: uovo sodo ⁽³⁾ , wurstel, crema tartufata	€ 2,50
FORMAGGI: ⁽⁷⁾ mozzarella, taleggio IGP, zola DOP, crescenza, scamorza affumicata, brie, stracchino, caprino di capra, emmental, Philadelphia, pecorino romano DOP ⁽³⁾ , Grana Padano 14 mesi DOP ⁽³⁾	€ 2,50
SALUMI: prosciutto cotto, prosciutto di Praga, salame calabro piccante, speck Alto Adige IGP	
VARIE: tartufo mélange ^(3,14) , peperoni al forno#	
PESCE: gamberetti* ⁽²⁾ , tonno ⁽⁴⁾ , acciughe siciliane ⁽⁴⁾	€ 3,00
VARIE: funghi porcini*, carciofi alla romana	
SALUMI: prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, bresaola Valtellina IGP	€ 3,50
FORMAGGI: ⁽⁷⁾ mozzarella di bufala	€ 4,00
MOZZARELLA VEGAN ⁽⁸⁾ a base di anacardi fermentati (BIO) 	€ 3,50

*Prodotto abbattuto all'origine

LA PIZZA



Tutte le pizze possono essere realizzate con impasto di farina integrale italiana 100% biologica e mozzarella vegana a base di anacardi fermentati.

QUEEN B ^(1,7)	€ 16,00	BUFALONA ^(1,7)	€ 12,00
Pomodoro**, burrata, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, pomodorini, songino		Pomodoro**, mozzarella di bufala DOP, pomodorini freschi, basilico	
ROMANA ^(1,4,7)	€ 11,00	AMATRICIANA ^(1,3,7)	€ 11,00
Pomodoro**, mozzarella, capperi, acciughe, origano, basilico		Pomodoro**, mozzarella, cipolla rossa di Tropea, guanciale, pecorino romano DOP, basilico	
CHIC ^(1,4,7)	€ 11,00	FLOWER POWER ^(1,2,7,8)	€ 15,00
Pomodoro**, mozzarella, cipolla di Tropea, tonno, origano, basilico, pepe		Mozzarella, fiori di zucca, gamberetti*, stracciatella, granaella di pistacchi, basilico	
UOLTERINA BRACCIACORTE ^(1,3,7,8)	€ 10,00	CRUCOLA ^(1,3,7)	€ 13,00
Pomodoro**, stracchino, pesto, Grana Padano 14 mesi DOP		Pomodoro**, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, Grana Padano 14 mesi DOP a scaglie	
BIANCANEVE ^(1,3,7)	€ 11,00	TALTUFO ^(1,3,7,14)	€ 13,00
Zola DOP, Taleggio IGP, emmental, mozzarella, Grana Padano 14 mesi DOP		Panna, crema tartufata, luganega monzese, taleggio funghi porcini**, Grana Padano 14 mesi DOP	
MELANZANE MONAMOUR ^(1,7)	€ 11,00	RITA ⁽¹⁾	€ 8,00
Pomodoro**, mozzarella, melanzane, olive greche kalamata, basilico, olio evo		Pomodoro**, mozzarella, basilico	
BIANCA&BERNIE ^(1,3,4,7,9,10,12)	€ 11,00	MARINARA ^(1,7)	€ 7,50
Prosciutto di Praga, scamorza affumicata, salsa bernese		Pomodoro**, aglio, capperi, origano, basilico, olio evo	
SPECKORINA ^(1,3,7)	€ 11,00	SPRINT ^(1,7,8)	€ 14,00
Pomodoro**, mozzarella, speck Alto Adige IGP, pecorino romano DOP, basilico		Mozzarella di bufala, pomodoro semi dried, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, pesto di pistacchi	
CRUDO ^(1,7)	€ 11,50	TUTTO NELLA NORMA ^(1,3,7)	€ 16,00
Pomodoro**, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, basilico		Pomodoro**, mozzarella di bufala DOP, pomodori semi dried, melanzana frita, grana, basilico	
TELLINA ^(1,7)	€ 12,00	ESTIVA ^(1,3,7)	€14,00
Pomodoro**, taleggio IGP, bresaola Valtellina IGP, olio evo		Panna, zola DOP, fichi* freschi o pere, prosciutto crudo di Parma 24 mesi IGP, Grana Padano 14 mesi DOP	
NATURA ^(1,7)	€ 12,00	VEGARITA ^(1,5,6,8) 	€ 14,00
Pomodoro**, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni al forno#, basilico		Pomodoro**, mozzarella veg (a base di anacardi fermentati), pesto di semi di girasole ed erbe aromatiche (menta, basilico, cerfoglio e salvia), pomodorini spadellati alle erbe di provenza e basilico	
QUATTRO STAGIONI ^(1,7)	€ 13,00	SINNER ^(1,3,7,8)	€ 14,00
Pomodoro**, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofi alla romana, olive greche kalamata, basilico		Mozzarella, cipolla caramellata ai lamponi, guanciale, scaglie di mandorle tostate, mousse di Grana Padano, basilico	
VIBRANTE ^(1,4,7)	€ 12,00		
Pomodoro**, scamorza affumicata, cipolle di Tropea, carciofi alla romana, acciughe siciliane, prosciutto di Praga			

LE SCHIACCiate

POMÌ ⁽¹⁾	€ 6,00
Pomodoro fresco e origano	
ROSMA&PINO ^(1,8)	€ 6,00
Rosmarino e pinoli	
ROUSIS ⁽¹⁾	€ 9,00
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi	
VERDURE ⁽¹⁾	€ 11,00
Verdure al forno (zucchine e melanzane) pomodorini freschi, olio evo	

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

* prodotto abbattuto all'origine

** salsa di pomodoro San Marzano condita con olio evo umbro e sale

condito con aglio e olio evo

SI AVVISA LA CLIENTELA CHE IN CASSA È DISPONIBILE L'ELENCO DEGLI ALLERGENI E DEGLI INGREDIENTI. IL CLIENTE È PREGATO DI COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA LA NECESSITÀ DI CONSUMARE ALIMENTI PRIVI DI DETERMINATE SOSTANZE ALLERGENICHE PRIMA DELL'ORDINAZIONE.

ELENCO DEGLI ALLERGENI (di cui all'allegato II del regolamento UE 1169/11)

1 Cereali contenenti glutine, (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. **2** Crostacei e prodotti a base di crostacei. **3** Uova e prodotti a base di uova. **4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce. **5** Arachidi e prodotti a base di arachidi. **6**

Soia e prodotti a base di soia. **7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio). **8** Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, e pistacchi) e prodotti derivati. **9** Sedano e prodotti a base di sedano. **10** Senape e prodotti a base di senape. **11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. **12**

Anidride Solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro. **13** Lupini e prodotti a base di lupini. **14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

NON SOLO PIZZA

CAPRESE ⁽⁷⁾	€ 10,00
Pomodoro fresco, bufala, basilico, origano, olio evo	
BRESAOLA VALTELLINA IGP ^(3,7)	€ 11,00
Rucola, Grana Padano 14 mesi DOP	
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI	€ 11,00
VERDURE	€ 9,50

I piatti possono essere accompagnati da focaccia o gallette di riso.



HUG-BURGER



Prova il gusto sorprendente del nostro burger
100% plant based: delizioso, sostenibile
e ricco di bontà. Chiedi al nostro staff. 

I NOSTRI PRODOTTI



Per la nostra pizza scegliamo prodotti DOP, IGP, dove possibile BIO, provenienti da piccoli produttori certificati, ed eccellenze dell'allevamento sostenibile per tutelare il mondo in cui viviamo ed il benessere animale.

Pomodoro San Marzano DOP pugliese dal sapore tipicamente agrodolce
Mozzarella Fior di latte di Battipaglia
Mozzarella Bufala campana DOP
Prosciutto cotto "di alta qualità" etichetta nera Salumificio Brivio

Tonno italiano proveniente da pesca dolphin-safe

Acciughe e capperi siciliani

Olio extra vergine d'oliva umbro

COPERTO E SERVIZIO **€ 2,00**

ACQUA MICROFILTRATA NAT/FRIZ 75CL	€ 1,50
ACQUA IN BOTTIGLIA NAT/FRIZ 50CL	€ 2,00
Acqua Panna, San Pellegrino	
BIBITE IN LATTINA 33CL	€ 4,00
Coca Cola, Coca Zero, Lemonsoda, Fanta, Sprite, Schweppes, Estathé pesca/limone	
COCA COLA IN VETRO 1L	€ 10,00
BIBITE LURISIA 27,5 CL	€ 4,00
Chinotto, Gazzosa	

BIRRE ⁽¹⁾ IN BOTTIGLIA			
MENABREA chiara, ambrata	33CL	€ 4,00	
FRANZISKANER	50CL	€ 6,00	
CASTELLO	66CL	€ 7,00	
BIRRE ⁽¹⁾ ALLA SPINA ⁽¹⁾			
KROMBACHER PILS CHIARA		€ 4,00	€ 6,00
È una birra dal gusto equilibrato, con un ingresso leggermente dolce e un finale piacevolmente amaro.			

BIRRE⁽¹⁾ ARTIGIANALI DEL CONVENTO DEL CARROBBIOLO MONZA KM 0

€ 4,00 € 6,00

BOCK (birra a bassa fermentazione – 6,3 % vol) Birra ambrata scura dal gusto morbido, tra il dolce e amaro, dominano le note di miele di castagno, erbaceo, panificato e floreali. In bocca corpo medio e scorrevole, gasatura fine e non troppo pronunciata.

KELLER (birra a bassa fermentazione – 4,5 % vol) Leggera e dissetante si fa apprezzare per la sua semplicità. Malti chiari e luppoli sono miscelati con sapienza per ottenere una lager perfetta per accompagnare una pizza e una partita di calcio.

APA (birra a bassa fermentazione – 4,8 % vol) Birra ambrata e leggera: al naso dominano le note agrumate (mandarino) e di frutta matura (melone e mirtillo); in bocca, la base di malto con le sue note di caramello equilibrano un amaro deciso ma non invadente.

WEISSE AL FARRO (birra ad alta fermentazione – 5,0 % vol) È una birra bianca brianzola con forti richiami al territorio da cui nasce l'ingrediente caratterizzante di questa specialità, il farro. Rinfrescante e dissetante, leggera, e un pò "rustica". È la prima birra in assoluto realizzata con questo farro.

VINI BIANCHI ⁽¹²⁾	 	VINI ROSSI ⁽¹²⁾	 
BIANCO DELLA CASA IGT	€ 4,00 € 15,00	ROSSO DELLA CASA IGT	€ 4,00 € 15,00
Cantina Colutta – Friuli		Cantina Colutta – Friuli	
ALIKIA IGP (BIO)	€ 5,00 € 25,00	NEGRUS IGP (BIO)	€ 5,00 € 25,00
Cantina Senatore – Calabria		Cantina Senatore – Calabria	
PECORINO DOCG (BIO)	€ 5,00 €26,00	PICENO SUPERIORE DOC (BIO)	€ 5,00 € 25,00
Cantina Velenosi – Marche		Cantina Velenosi – Marche	
LUGANA	€ 5,00 €26,00	VALP. RIPASSO DOC (BIO)	€ 7,00 € 39,00
Cantina Visconti – Lombardia		Cantina Piccoli – Veneto	
GAMAL VERMENTINO IGT (BIO)	€ 5,00 €25,00	ROSSO MONTALCINO BIO DOC	€ 5,00 € 25,00
Camigliano – Toscana		Camigliano – Toscana	

Il vino può contenere solfiti

BOLLICINE ⁽¹²⁾	 	
PROSECCO VALDOBBIADENE DOC	€ 5,50 € 23,00	
FRANCIACORTA BdB BRUT DOCG	€ 7,00 € 39,00	
Cantina Turra- Franciacorta		

In questo locale è vietata la somministrazione e la vendita di bevande alcoliche ai minori di anni 18 e a coloro che si trovino in stato di manifesta ubriachezza! Il personale, a propria discrezione, si riserva il diritto di chiedere di esibire un documento di riconoscimento.

SIAMO APERTI TUTTI I GIORNI
11:00 / 24:00



www.cagiada.it • info@cagiada.it



Milano
Via Cornalia 8
Via Festa del Perdono 4

Monza
Via Gian Battista Torti 10

Vedano al Lambro
Largo Repubblica 7



Monza
Via Bergamo 3



Monza
V.le Umberto I



Monza
Via Vittorio Veneto 29