



IL FIONCO RISTORANTE PIZZERIA

Via Francesco Baracca n.10
35019 - Tombolo (PD)

✉ info@masterplangroup.it

☎ +39 0497645489

SEGUICI SU  
ilfioncoristorantepizzeria.it



SCANSIONA IL
QR CODE E PRENOTA
IL TUO TAVOLO



IL FIONCO

RISTORANTE PIZZERIA



MENU

PIZZE D'ASPORTO

PIZZE



LE NOSTRE BEST SELLER
DIVERSAMENTE NAPOLETANE



UN MIX DI FARINE DI ALTISSIMA QUALITÀ
DEL MOLINO BONGIOVANNI CHE
VENGONO MAESTRALMENTE LAVORATE

LA REGINA DELLE PRO

LA TRADIZIONE
NON TI BASTA?

TI PROPONIAMO DELLE AGGIUNTE!
Le 5 pizze di seguito hanno come base
la VERA NAPOLI

LE NOSTRE
ECCELLENZE

IL POMODORO PELATO
"ORO DEL VESUVIO" È
TOP ITALIAN FOOD 2025
GAMBERO ROSSO



LE PRO

All'impasto di queste pizze vengono dedicate 72 ore
tra maturazione e lievitazione.

Grazie alla biga riusciamo a ottenere un cornicione alto
e morbido e a garantire alta digeribilità e leggerezza

VERA NAPOLI - 12,5€ 🌿

Polpa e pelato di pomodoro 100% italiano "Oro del Vesuvio",
Mozzarella di bufala Campana Dop, Fiordilatte 100% italiano
"Mortaretta", basilico, origano, Grana Padano Dop

DON VITTORIO - 14,5€

Con l'aggiunta di salamino piccante 100% italiano

DONNA CONCETTA - 16,5€

Con l'aggiunta di filetti di acciughe del Cantabrico

DON FRANCO - 14,5€

Con l'aggiunta di porchetta di Ariccina IGP

DONNA TERESA - 15€

Con l'aggiunta di prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi

DON MATTEO - 14,5€

Con l'aggiunta di salsiccia friulana del
Salumificio "Lovison" di Spilimbergo (PN)

LE PRO BIANCHE

LA CACIO&PEPE - 15€ 🍄

Fiordilatte 100% italiano, pecorino sardo
semistagionato, pepe nero, cubetti di melanzane
fritte, basilico, salsiccia

LA PISTACCHIOSA - 16€ 🌿

Fiordilatte 100% italiano, crema e granella di
pistacchio alla brontese, burratina pugliese, speck

LA VESUVIANA - 14€ 🍄

Fiordilatte 100% italiano, friarielli "Oro del
Vesuvio", scamorza affumicata, salsiccia

LE PRO ESCLUSIVE

DON RUDI - 16€ 🍄

Fiordilatte 100% italiano, polpette classiche al sugo,
melanzane fritte, ricotta affumicata, basilico

DON ANDREA - 20€ 🍄

Fiordilatte 100% italiano, tartufo nero di "Savini",
porcini, mozzarella di bufala campana, salsiccia

DONNA SANDRA - 15€

Polpa e pelati di pomodoro 100% italiano "Oro del
Vesuvio", stracchino, cipolla caramellata, pomodorini
freschi, porchetta di Ariccina IGP

DON GIUSEPPE - 18€ 🌿

Polpa e pelati di pomodoro 100% italiano "Oro del Vesuvio",
cipolla caramellata, melanzane fritte, pomodorini freschi,
mozzarella di bufala campana DOP, origano e basilico

CON IMPASTO CLASSICO

UN MIX DI FARINE DI TIPO "1", "0" E "00" DEL
MOLINO BONGIOVANNI CON 24 ORE DI LIEVITAZIONE

CAPRICCIOSA - 11€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, funghi,
prosciutto cotto, origano

LA VENETA - 17€ 🍄

Mozz. fiordilatte, radicchio di Treviso, porcini,
pancetta affumicata, gorgonzola e noci

NAPOLI ANTICA - 20€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, acciughe del Cantabrico,
capperi Pantelleria, olive liguri, pomodorini semi dry,
bufala, basilico e origano

LA FUMÈ - 15€ 🍄

Mozz. fiordilatte, cipolla di Tropea, speck croccante,
peperoni arrostiti, burrata pugliese e origano

CLAUDIO - 18€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, porcini, pomodorini
semi dry, olive liguri, burratina pugliese, basilico

CONTADINA - 13€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, peperoni arrostiti,
pancetta affumicata, funghi, gorgonzola

SOFIA - 13€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto crudo di Parma,
burratina pugliese, noci

CAPRESE - 12€ 🌿

Pomodoro, mozz. fiordilatte, pomodorini, mozzarella
di bufala campana DOP, origano, basilico

ESTATE - 14€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, mozzarella di bufala campana
DOP, prosciutto crudo di Parma, pomodorini semi dry

SORRENTO - 13€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, pomodorini,
burratina pugliese, basilico

VEGETARIANA - 15€ 🌿

Pomodoro, mozz. fiordilatte, funghi, carciofi, peperoni,
melanzane, radicchio, cipolla di Tropea

FEDE - 12€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, salamino, melanzane fritte,
grana a scaglie, basilico

LA RUSTICA - 12€

Pomodoro, mozz. fiordilatte, prosciutto cotto, salamino,
stracchino, cipolla di Tropea

CON IMPASTO AI 10 CEREALI

MIX DI FARINE "00" E "0", FARINA DI FARRO, FARINA DI
RISO, FARINA DI MAIS, FARINA DI GRANO SARACENO
INTEGRALE, FARINA DI SOIA, FARINA D'ORZO, FARINA DI
SEGALE, SEMOLA DI GRANO DURO CON SEMI DI MIGLIO,
FIOCCHI D'AVENA, SEMI DI LINO E FIOCCHI D'AVENA

GIULIA - 13€ 🍄 🌿

Mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata,
zucchine fritte, lamelle di mandorle, grana
a scaglie

ANNA - 12€ 🍄

Mozzarella fiordilatte, tonno,
cipolla di Tropea, olive liguri, origano

IL CALZONE DEL FIONCO

CALZONE VERACE - 13€

Mozz. fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi, scamorza affumicata
(salsa di pomodoro a fine cottura)

IMPASTO BIGA +3€

IMPASTO AI
10 CEREALI +2,5€

MOZZARELLA SENZA
LATTOSIO DISPONIBILE

BURRATINA PUGLIESE
+3,5€

🌿 PRIVI DI CARNE E DI PESCE

🍄 PIZZA BIANCA

❄️ CONTIENE ALIMENTI DECONGELATI

NB: Per informazioni su
ingredienti e allergeni contenuti
nei nostri piatti e nelle nostre
pizze puoi richiedere la
documentazione al personale.