

Mi-Ti
ei
Ponci

Menù



IMPARIAMO A CONOSCERCI ATTRAVERSO LE VOSTRE DOMANDE

PERCHE' IL NOME "PONCI"?

Semplicemente dal soprannome adolescenziale di Christian Brunello ossia il "PONCIO". Incontrando e sposando Lisa Facchin è divenuto automatico associare il nome PONCIA alla moglie. Così nel 2013 quando è nato il progetto di creare la pizzeria per asporto per rendere maggiormente l'idea di Conduzione Familiare e ricordare meglio la denominazione fra pizzerie preesistenti sono nati i PONCI.

PERCHE' QUANDO SCELGO LA VOSTRA PIZZA NE MANGEREI UN'ALTRA?

La risposta è semplice. E' tutta questione di tempi di lievitazione che da noi va da un minimo di 48 ore ad un max di 96 ore.

SE HO QUALCHE INTOLLERANZA?

La pasta del Poncio è priva di farina raffinata, comunemente nota come la "00". E' stato un processo lungo ma Christian è riuscito poco per volta ad eliminare la 00 e sostituirla unicamente con una Farina Bio macinata a pietra con l'aggiunta di cereali per renderla ancora più gustosa... ed infatti spesso i piatti completamente vuoti confermano la leggerezza e la bontà dell'impasto.

Provare per credere!

Buon Appetito dai Ponci



Pizze classiche



MARINARA (2)	€ 6,00
Passata di pomodoro, aglio, origano, pomodorini datterini.	
MARGHERITA (2-7)	€ 6,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, basilico.	
BUFALA (2-7)	€ 8,00
Passata di pomodoro, basilico, mozzarella Italiana di bufala Campana D.O.P. a fine cottura	
ZINGARA (2-7)	€ 9,50
Pass. di pom., mozzarella Italiana, chiodini, peperoni alla piastra, olive, salamino Wolf Sauris.	
PROSCIUTTO E FUNGHI (2-7)	€ 9,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, prosciutto cotto alla brace senza lattosio e glutine, funghi Champignon.	
DIAVOLA (2-7)	€ 8,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, salamino piccante Wolf Sauris.	
VIENNESE (2-7)	€ 8,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, wurstel Nocker.	
CAPRICCIOSA (2-7)	€ 9,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, prosciutto cotto alla brace senza lattosio e glutine, funghi Champignon, carciofi.	
AMERICANA (2-7)	€ 8,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, wurstel Nocker e patate fritte. **	
TONNO E CIPOLLA (2-5-7)	€ 8,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, tonno Yellowfin, cipolla di Tropea.	
4 FORMAGGI (2-7)	€ 8,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, emmenthal, edamer, brie, gorgonzola.	
SICILIANA (2-5-7)	€ 12,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, capperi, acciughe del Cantabrico, olive, salamino Wolf Sauris.	
MONTANARA (2-7)	€ 9,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, porcini, chiodini, finferli.	
CAMPAGNOLA (2-7)	€ 8,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, zucchine alla piastra, pastin, scaglie di grana.	
VERDURE (2-7)	€ 9,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, peperoni, melanzane e zucchine alla piastra.	
TIROLESE (2-7)	€ 9,00
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, Speck di Sauris, brie.	
BRESAOLA RUCOLA GRANA (solo periodo primavera/estate) (2-7)	€ 11,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, bresaola D.O.P. della Valtellina, rucola, grana.	
VENETA (solo periodo autunno/inverno) (2-7)	€ 8,50
Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, chiodini, soppressa nostrana.	

** prodotto surgelato

Prima di effettuare l'ordinazione segnalare al nostro staff eventuali allergie o intolleranze alimentari

Pizze speciali

PONCIA (2-5-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, funghi chiodini, salamino Wolf Sauris, tonno Yellowfin.	€ 9,50
PONCIO (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, porchetta del Poncio, salamino Wolf Sauris melanzane alla piastra, brie.	€ 11,50
ACCIUGHINA (2-5-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, brie, pomodori semi secchi, acciughe del cantabrico	€ 12,00
NICOLE (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, 4 formaggi, melanzane alla piastra, cipolla di Tropea, salamino Wolf Sauris.	€ 11,00
BORGA (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, salamino Wolf Sauris, peperoni alla piastra, rucola.	€ 9,00
AROMATICA (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, pastin Bellunese, rosmarino, patate al forno.	€ 8,50
MAJALATA (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, salamino Wolf Sauris, porchetta del Poncio wurstel Nocker.	€ 11,00
DEL CAMPIONE (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, pomodoro fresco, rucola, grana.	€ 9,00
ROMEO (2-4-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, gorgonzola, salamino piccante Wolf Sauris, cipolla di Tropea, uova in cottura categoria «A».	€ 9,00
KEKKINO (2-5-7) Passata di pomodoro, pomodori semi secchi, pomodorini datterini, cipolla di Tropea, acciughe del Cantabrico, capperi, mozzarella Italiana di bufala Campana D.O.P. a fine cottura.	€ 13,50
CLEO (2-7) Passata di pomodoro, stracchino, pomodorini datterini, Speck di Sauris.	€ 9,50
BOBO (2-5-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, 3 formaggi (emmenthal, edamer, brie), tonno Yellowfin.	€ 9,00
PATTY (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, patate al forno, pancetta stufata Bonè del Trentino senza conservanti.	€ 9,00
TAZORI Mozzarella italiana, melanzane alla griglia, pastin bellunese, gorgonzola, rosmarino.	€ 9,00
VANE (2-7) Passata di pomodoro, stracchino, finferli, prosciutto crudo affumicato di Sauris.	€ 11,00
FRULLO (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, pastin Bellunese, funghi champignon, rucola, pomodorini datterini.	€ 9,00
DANY (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, pancetta affumicata Bonè del Trentino, cipolla di Tropea, carciofi.	€ 9,00
FIUC (2-7-12) Mozzarella italiana, lardo di Pata Negra, patate al forno, porcini 'un cin de piccante'.	€ 11,00
AXIVER (2-7) Passata di pomodoro, prosciutto cotto alla brace senza lattosio e glutine, carciofi, funghi champignon, salmimo Wolf Sauris, mozzarella Italiana di bufala Campana D.O.P.	€ 11,00
FLAVIO (2-7) Passata di pomodoro, mozzarella Italiana, porcini, rucola, porchetta del Poncio.	€ 11,00

Prima di effettuare l'ordinazione segnalare al nostro staff eventuali allergie o intolleranze alimentari

Le Burratose

La burrata è un formaggio tipico pugliese di latte VACCINO dalla consistenza molto morbida.

MILKA (2-7)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, olio extra vergine d'oliva D.O.P. Del Garda e pepe nero macinato a fine cottura

€ 8,50

CAROLINA (2-7)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, prosciutto crudo di San Daniele Sauris

€ 10,50

BELINDA (2-7)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, melanzane, porcini freschi e porchetta del Poncio

€ 12,50

LOLA (2-7) (Solo nel periodo Primavera-Estate)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, pomodorini datterini, bresaola D.O.P. Della Valtellina su letto di rucola

€ 12,50

CAMILLA (2-5-7)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, acchiughe del Cantabrico, formaggio fresco caprino, pomodorini datterini ed olive taggiasche

€ 13,50

CAROLA (2-7)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, cipolla di Tropea, salamino piccante Wolf Sauris e pomodorini semiseccchi

€ 11,50

NERINA (2-7-10-11)

Burrata D.O.P. Pugliese, salsa di pomodoro, prosciutto cotto alla Brace, noci, pomodorini datterini e pesto di basilico e rucola

€ 12,00

DOLLY (2-3-7)

Burrata D.O.P. Pugliese, pomodorini datterini, code di gambero ai profumi di agrumi,** lardo di Pantanegra

€ 13,50

** prodotto surgelato

#il pesto di rucola e basilico viene fatto con noci, olio evo

Pizze bianche

BIANCANEVE (2-5-7)

Mozzarella Italiana, porcini, code di gambero.**

€ 9,50

ORO BIANCO (2-7-10-11)

Mozzarella Italiana, brie, noci, gorgonzola.

€ 8,00

BIANCONIGLIO (2-7)

Mozzarella Italiana, ricotta, pomodorino datterino.

€ 8,00

MONTE BIANCO (2-7)

Mozzarella Italiana, peperoni alla piastra, ricotta, salamino.

€ 8,50

TUTTE LE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE CON:

Doppia pasta	+ € 0,80
Pizza Baby	- € 1,00

AGGIUNTE:

Aggiunte	+ € 1,50
Aggiunta affettato	+ € 2,50
Aggiunta burrata	+ € 2,50
Mozzarella di bufala	+ € 2,50
Mozzarella senza lattosio	+ € 2,00
Acciughe del Cantabrico	+ € 4,00

** prodotto surgelato

La pala del Poncio (SOLO per Asporto)



Mezzo metro - margherita (2-7)

€ 18,00

Mezzo metro - pizze classiche (massimo 3 gusti)*

€ 20,00

Mezzo metro - pizze speciali (massimo 2 gusti)*

€ 22,00

Mezzo metro - pizze stagionali*

€ 24,00

* Richiedere allegerni

Menù dei bimbi

PONCETTO (2-7)	€ 7,00
<i>Wurstel Noker con patatine fritte.**</i>	
PONCINO (2-4)	€ 8,00
<i>Cotoletta di pollo** con patatine fritte.**</i>	
PONCIOSO (2)	€ 10,00
<i>Hamburger di carne fassona irlandese -fatto da noi- con patatine fritte.**</i>	
GALLETTO BABY (2-9)	€ 7,00
<i>Galletto Vallespluga allo spiedo con patatine fritte**</i>	
<i>Galletto Vallespluga allo spiedo con verdure</i>	€ 8,00

Voglia di altro...

TAGLIERE AFFETTATI MISTI con giardiniera fatta dai Ponci (2)	€ 16,00
<i>Piatto di affettati misti con pane pizza</i>	
TAGLIERE DI FORMAGGI MISTI (2-7)	€ 15,00
<i>Piatto di formaggi misti con pane pizza</i>	
PORCHETTA DEL PONCIO (2-7)	€ 14,00
<i>Pane pizza con la porchetta del Poncio</i>	
VERDURE (2-7)	€ 8,00
<i>Piatto di verdure miste alla piastra con burrata e pane pizza</i>	
FORMAGGIO COTTO	€ 8,00
<i>Piatto di Formaggio cotto accompagnato con Polenta</i>	
CESTINO DI PANE PIZZA	€ 2,00



Haaa... sen fritti!!!

PESCE (2-3-5-6) **		
<i>Frittura mista di pesce con polenta e verdure tagliate a julienne fritte</i>		€ 15,00
PATATE FRITTE (2) **		€ 4,00
VERDURE MISTE PASTELLATE (2-4) **		€ 4,50
OLIVE ASCOLANE (1-2-4-5-7-13) **	(9 pz. per porzione)	€ 6,00
CROCCHETTE DI PATATE (2-4) **	(9 pz. per porzione)	€ 5,50
ANELLI DI CIPOLLA (2-4) **	(9 pz. per porzione)	€ 5,50
BASTONCINI DI POLLO (2-4) **	(9 pz. per porzione)	€ 5,50
JALAPENOS PICCANTI (2-7) **	(4 pz. per porzione)	€ 6,00

Prima di effettuare l'ordinazione segnalare al nostro staff eventuali allergie o intolleranze alimentari
 ** Prodotto surgelato

Lo spiedo del Poncio

SOLO AL GIOVEDÌ



Spiedo* con patatine fritte e polenta**

€ 13,00

Spiedo* con verdure alla piastra e polenta (2)

€ 14,00

* Spiedo (fuso di pollo, coppa e costa di maiale)

Galletto allo spiedo

TUTTI I GIORNI ESCLUSO IL GIOVEDÌ



Galletto Vallespluga allo spiedo con patate **

€ 13,50

Galletto Vallespluga allo spiedo con verdure alla piastra

€ 14,00

Piatto verdure alla piastra

€ 6,00

(2-6)



** Prodotto surgelato

Prima di effettuare l'ordinazione segnalare al nostro staff eventuali allergie o intolleranze alimentari

Birre alla spina



PRIMUS HAACHT

Alc. 5,2%

! 2,8 5 18
0,2 L 0,4 L 1,5 L

Color oro chiaro, leggera, fresca e con un amaro ben integrato.



HACKER PSCHORR KELLER

Alc. 5,5%

! 3,5 6 22
0,2 L 0,4 L 1,5 L

Birra non filtrata leggermente opaca, spicca la parte più dolce e maltata, ma il sorso rimane pulito e fresco.



ST. FEUILLIEN BLANCHE

Alc. 5,2%

! 3,5 6 22
0,2 L 0,4 L 1,5 L

Un ottimo compromesso tra corpo e freschezza, la punta di acidità si integra perfettamente alla struttura del sorso.



CHARLES QUINT ROUGE

Alc. 8,5%

! 3,5 6 22
0,2 L 0,4 L 1,5 L

Rosso rubino e con una schiuma cremosa. Un sorso intenso ma sempre conviviale e piacevole



SUPER 8 IPA

Alc. 6,0%

! 3,5 6 22
0,2 L 0,4 L 1,5 L

Non la solita IPA. Amara sì, ma si punta più sugli agrumi e sulla frutta. Molto intrigante e invitante



PORTERHOUSE OYSTER STOUT

Alc. 4,6%

! 3,5 6 22
0,2 L 0,4 L 1,5 L

Un colore nero quasi impenetrabile e di animo anticonvenzionale. La ricetta prevede l'uso delle ostriche che portano un tocco salmastoso ma senza perdere il caldo animo irlandese.

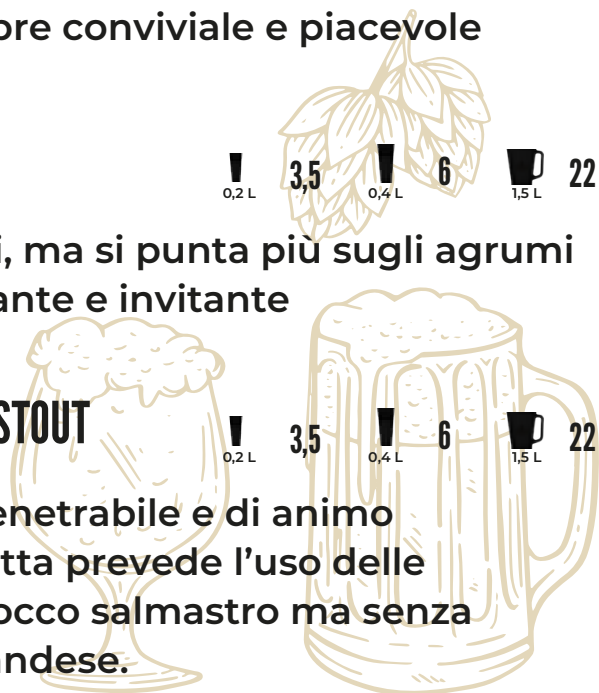


TABELLA ALLERGENI

TABELLA DEGLI ALLERGENI

In riferimento al Regolamento UE n. 1169/2011, si riporta di seguito l'elenco delle sostanze che possono provocare allergie o intolleranze. I numeri corrispondono a quelli indicati nel nostro menù.

N°	Allergene	Esempi di alimenti e derivati
1	Sedano	Zuppe, sughi, preparati per brodo, insalate, condimenti.
2	Cereali con glutine	Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati.
3	Crostacei	Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.
4	Uova	Pasta fresca, maionese, dolci, creme, panature.
5	Pesce	Tutti i tipi di pesce e prodotti derivati.
6	Lupini	Farine, snack, alcuni tipi di pane o prodotti vegani.
7	Latte	Formaggi, yogurt, burro, panna e prodotti con lattosio.
8	Molluschi	Cozze, vongole, polpo, seppie, calamari, lumache.
9	Senape	Semi, salse, polvere e condimenti a base di senape.
10	Frutta a guscio	Mandorle, nocciole, noci, pistacchi, anacardi.
11	Arachidi	Arachidi intere, burro, olio o farina di arachidi.
12	Semi di sesamo	Semi interi, farine o oli usati in panetteria o pasticceria.
13	Soia	Latte di soia, tofu, salsa di soia, lecitina (emulsionante).
14	Solfiti	Anidride solforosa e solfiti (vino, frutta secca, conserve).

NOTA: Il nostro personale è a disposizione per fornire ulteriori dettagli. Nonostante l'attenzione costante, non possiamo garantire la totale assenza di tracce di allergeni dovuta a possibili contaminazioni crociate durante le lavorazioni.