

Pizzeria Porto



Creiamo impasti dal 1973



I NOSTRI IMPASTI

Ogni grande pizza inizia da un impasto eccezionale.
Per questo motivo abbiamo dedicato anni al perfezionamento delle nostre ricette,
creando una selezione di impasti che rispecchiano la nostra visione e filosofia sulla pizza.



TRADIZIONALE

Il nostro classico impasto di **farina di grano tenero Tipo 00**. La ricetta è stata perfezionata nel corso degli anni fino ad ottenere un prodotto unico per **leggerezza, digeribilità e fragranza**.



INTEGRALE

Un impasto indiretto creato con una miscela di **farina integrale e Tipo 00** che esalta i **sapori rustici** dei grani e mantiene un **alto contenuto di fibre** ed elementi nutritivi.

+1,50 €



VE.RO.NA

Un impasto indiretto creato con **farina Tipo 00 e di soia**. Realizzato a **Verona**, rende la pizza croccante come una **Romana** e dal cornicione alto come una **Napoletana**. (6)

+1,90 €



CANAPA

Una gustosa miscela di **farina Tipo 2 e semi di Canapa** che mantiene una percentuale maggiore di nutrienti: **ricco di proteine, Omega-3, Omega-6, fibre e minerali**.

+1,90 €



SFIZI di pala

Aspetta la pizza gustando la nostra focaccia alla pala: calda, dorata, croccante e abbinata con del Prosciutto Crudo "24 mesi". Più che uno sfizio, un vizio!

Ideale per una persona.


€3,90

SCOPRI LE NOSTRE PIZZE VEGANE

INQUADRA IL QR CODE



LE NOSTRE PIZZE

Cerca il simbolo  e componi una pizza squisita grazie ai nostri suggerimenti.

ATLANTIDE € 15,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi, Peperoni al forno*, Olive nere denocciolate, Wurstel, Cipolla, Capperi
(1, 3, 7)



Ottima con la PASTA DOPPIA +1,20 €

LA PORTO 1973 € 13,00

Pomodoro, Formaggio Edamer, Gorgonzola, Radicchio, Funghi porcini, Salamino piccante, Grana Padano DOP, Origano, Prosciutto Crudo "24 mesi" servito a parte
(1, 3, 7)

IMPERIALE € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi porcini, Philadelphia
(1, 7)

LA PIÙ
VENDUTA

ORTO DEL PORTO € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane e zucchine grigliate, Radicchio, Peperoni* e Pomodorini datterini al forno, Grana Padano DOP
(1, 3, 7)



Ottima sull'impasto INTEGRALE +1,50 €

Puoi gustarla in versione VEGANA con la Mozzarella a base di soia +3,00 € 

BRACIOTTA € 11,00

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Funghi porcini, Porro, Grana Padano DOP, a fine cottura "Il Braciotto" prosciutto cotto alla brace aromatizzato alle erbe
(1, 3, 7)



Ottima con l'aggiunta di Salamino piccante +2,00 €



FATTORIA € 11,00

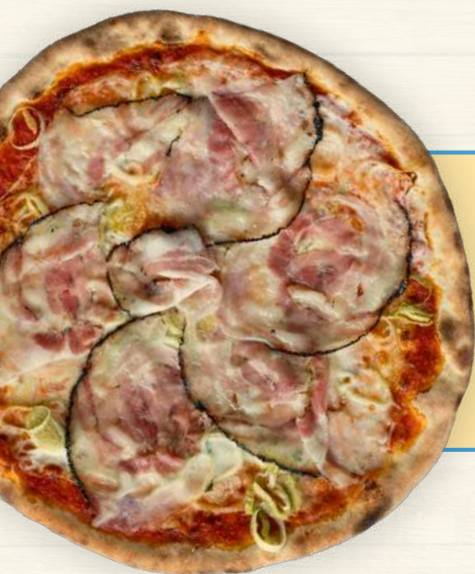
Pomodoro, Mozzarella di bufala in cottura, Pomodorini cirio, Olive nere denocciolate, Grana Padano DOP

(1, 3, 7)



Ottima sull'impasto VE.RO.NA +1,90 €

Puoi gustarla in versione VEGANA con la Mozzarella a base di soia +3,00 € 



GRANPORRO € 10,70

Pomodoro, Mozzarella, Stracchino, Porro, Grana Padano DOP, a fine cottura Pancetta arrotolata aromatizzata al pepe nero

(1, 3, 7)



Ottima con l'aggiunta di Salamino piccante +2,00 €



LA CHIOGGIANA € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Radicchio, Salamino piccante, Grana Padano DOP

(1, 3, 7)



Ottima con l'aggiunta di Salamino piccante +2,00 €



MARCO € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola, Pancetta stufata, Porro, Grana Padano DOP

(1, 3, 7)



Ottima con l'aggiunta di Salamino piccante +2,00 €

AMATA
DA TUTTI

MEDITERRANEA € 11,30

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe del Cantabrico, Capperi, Pomodorini datterini al forno, Cipolla, Grana Padano DOP

(1, 3, 4, 7)



Ottima sull'impasto VE.RO.NA +1,90 €

LOPE'S € 11,00

Pomodoro, Formaggio Edamer, Gorgonzola, Peperoni al forno*, Grana Padano DOP, Origano, a fine cottura Speck "Alta Selezione" affumicato al faggio

(1, 3, 7)



Ottima con l'aggiunta di Salamino piccante +2,00 €

PARMIGIANA SBAGLIATA € 11,50

Pomodoro, Mozzarella, Melanzane grigliate, Pomodorini cirio, Grana Padano DOP, a fine cottura Feta greca

(1, 7)

Su richiesta con olio al basilico servito al tavolo



Ottima sull'impasto INTEGRALE +1,50 €

LA MITICA CAPRICCIOSA € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi, Capperi

(1, 7)



Ottima con l'aggiunta di Salamino piccante +2,00 €

TIROLESE € 10,70

Pomodoro, Mozzarella, Patate al forno*, Wurstel, a fine cottura Speck "Alta Selezione" affumicato al faggio

(1, 7)



Ottima con l'aggiunta di Funghi +1,50 €

FILA € 10,50

Mozzarella, Zucchine grigliate, Philadelphia, Grana Padano DOP

(1, 3, 7)



Ottima sull'impasto CANAPA +1,90 €

VENETA € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Patate al forno*, Cipolla, Salsiccia dolce

(1, 7)



PROSCIUTTO E FUNGHI € 9,00

Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto cotto, Funghi

(1, 7)

SALAMINO PICCANTE € 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante

(1, 7)

WURSTEL € 8,00

Pomodoro, Mozzarella, Wurstel

(1, 7)

MARGHERITA € 6,90

Pomodoro, Mozzarella

(1, 7)

Puoi gustarla in versione VEGANA con la Mozzarella a base di soia +3,00 €

4 FORMAGGI € 10,20

Pomodoro, 1/4 Mozzarella, 1/4 Gorgonzola, 1/4 Grana Padano DOP, 1/4 Formaggio Edamer

(1, 3, 7)

MARINARA € 6,50

Doppio pomodoro, Aglio fresco, un filo di Olio extravergine di oliva, Origano

(1, 7)

TONNO E CIPOLLA € 10,50

Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla

(1, 4, 7)

LA ROMANA CANTABRICA € 10,00

Pomodoro, Mozzarella, Acciughe del Cantabrico, Origano

(1, 4, 7)

LE NOSTRE BIRRE



HASEN BRÄU EXTRA (5,3% vol.)

Una birra bionda in pieno stile bavarese, di facile bevuta. Il gusto dolce e il luppolato sono perfettamente equilibrati.

Media (40 cl) _____ € 5,50

Piccola (20 cl) _____ € 3,50



SPECIALE A ROTAZIONE

Scopri la nostra birra speciale del momento, il nostro staff sarà lieto di consigliarti!

Pinta (circa 50 cl) _____ € 7,50

Mezza pinta _____ € 4,50



HASEN BRÄU ORIGINAL (5,4% vol.)

Birra non filtrata per esaltare profumi unici, dal colore biondo torbido e dal gusto piacevolmente maltato.

Media (40 cl) _____ € 5,80

Piccola (20 cl) _____ € 3,80



PYRASER DUNKLES (5,5% vol.)

Prodotta con malto tostato di Monaco, è una birra dal sapore rotondo e pieno e dal colore rosso acceso.

Media (40 cl) _____ € 6,20

Piccola (20 cl) _____ € 4,20



ORFRUMER WEIZEN (5,2% vol.)

Birra tipica bavarese a base di orzo e frumento, dissetante, caratterizzata da profumi floreali e fruttati, in cui sono particolarmente evidenti sentori di banana e lievito.

Bottiglia (50 cl) _____ € 6,50



CORSENDONK BLANCHE (4,8% vol.)

Birra artigianale di frumento, non filtrata, prodotta in Belgio con materie prime accuratamente selezionate. Birra dal colore chiaro e dal profumo di lievito.

Bottiglia (33 cl) _____ € 5,50



PYRASER LANDBIER (5,2% vol.)

È una birra chiara e speciale, rotonda e piena di gusto. "Landbier" significa "birra del territorio locale" ed infatti è legata alle tradizioni locali.

Bottiglia (50 cl) _____ € 6,00



PYRASER KELLERBIER (4,8% vol.)

Birra naturale non filtrata, ambrata, in Baviera è denominata Keller, ossia "birra di cantina". Ricca di profumi e sapori, è una birra ricercata dagli estimatori.

Bottiglia (50 cl) _____ € 6,00

RADLER Media (40 cl) _____ € 5,50

RADLER Piccola (20 cl) _____ € 3,50

BIRRA ANALCOLICA (33 cl) _____ € 4,50

VINI DELLA CASA

ROSSO / BIANCO FRIZZANTE SFUSO

1/2 litro _____ € 6,00

1 litro _____ € 12,00

ACQUA E BIBITE

ALLA SPINA

Coca Cola / Fanta / Kinley Lemon
(40 cl) _____ € 3,50

IN LATTINA

Coca Cola / Coca Cola Zero / Fanta
Lemonsoda / Tè al limone / Tè alla pesca /
Chinotto _____ € 3,00

Acqua Minerale in vetro (75 cl) _____ € 2,90

INFORMAZIONI

Coperto _____ € 1,70

Se una pizza viene richiesta in **formato baby**, il prezzo rimane invariato.

Il prezzo delle **pizze non a listino** viene calcolato sommando al prezzo della pizza di partenza i prezzi delle singole aggiunte.

Se vengono **tolti degli ingredienti** da una pizza a listino il prezzo rimane invariato.


I numeri che indicano gli **allergeni** sono scritti tra parentesi () sotto la descrizione di ogni pizza e sono:

Glutine (1) / **Uova** (3) / **Pesce** (4) / **Latte** (7). L'impasto speciale VE.RO.NA e la mozzarella vegana contengono **Soia** (6).
Per leggere la tabella completa degli allergeni chiedi al nostro staff.

Le olive sono denocciolate meccanicamente quindi **non assicuriamo l'assenza di frammenti di nocciolo**.

AGGIUNTE

Acciughe del Cantabrico, Mozzarella di bufala, Prosciutto Crudo "24 mesi" _____ € 3,00

Mozzarella vegana artigianale a base di soia*  _____ € 3,00

Tonno _____ € 2,50

Funghi porcini, Salamino piccante, Salsiccia dolce, Wurstel _____ € 2,00

Altri salumi _____ € 2,00

Verdure grigliate (melanzane e zucchine), Verdure al forno (peperoni* e pomodorini datterini) _____ € 2,00

Capperi, Funghi, Patate al forno*, Olive nere denocciolate _____ € 1,50

Altri formaggi, Altre verdure _____ € 1,50

Cipolla, Pasta doppia (impasto tradizionale), Mozzarella _____ € 1,20

Tutte le verdure grigliate o cotte al forno sono lavorate nel nostro laboratorio partendo da prodotti freschi.
Per motivi di produzione alcune verdure potrebbero essere da noi successivamente surgelate (*).

VINI IN BOTTIGLIA

Soave "Ca' Rugate" DOC Bio (75 cl) _____ € 18,00

Prosecco "Le Bertole" DOCG (75 cl) _____ € 23,00

CAFFETTERIA E AMARI

Caffè _____ € 1,50

Caffè corretto _____ € 2,20

Caffè decaffeinato _____ € 2,00

Caffè d'orzo _____ € 2,00

Macchiato _____ € 2,00

Amari _____ € 3,00

Grappe bianche _____ da € 3,50

Grappe speciali _____ da € 4,50



Raccontare una storia è semplice ma averne una è un vero privilegio!

La nostra inizia nel lontano 1973, quando nostro padre Renzo Sanavio con amore e dedizione decise di aprire Pizzeria Porto.

Solo pizza.

Da oltre 50 anni viviamo di una sola, grande passione di famiglia ed è questo l'ingrediente segreto dei nostri impasti fragranti e digeribili.

Ma la storia non finisce qui...

Con il supporto dei nostri clienti e la cordialità del nostro staff siamo pronti a scrivere un nuovo capitolo.

Marco e Manuel



Sui nostri tavoli trovi l'olio Extra Vergine di Oliva del Frantoio Salvagno, un'eccellenza del territorio veronese.

Prodotto con olive 100% italiane e lavorato con metodi artigianali tramandati da oltre cent'anni, questo olio deve il suo sapore unico al clima delle colline di Verona.

Lo utilizziamo ogni giorno nei nostri impasti e nella preparazione di tutte le verdure, perché per noi la qualità nasce dagli ingredienti migliori.

