

PIZZA TRANQUILLI

Artigiano del Gusto

Dalla miscela di **pregiate farine del Molino Pasini** nasce il nostro impasto, fine, croccante e molto digeribile, lavorato meticolosamente e lentamente secondo una ricetta gelosamente custodita.

Da una stretta **rete di produttori locali**, ci giungono i condimenti più freschi come la bufala di Trionfi Honorati di Jesi, l'olio extravergine di oliva I.G.P. Marche e la mozzarella Fiordilatte Sibilla di Amandola, alla base di tutte le nostre pizze; abbinati con fantasia e sapienza ti fanno riscoprire il vero piacere del trovarti a tavola.

Tutto questo rappresenta il prezioso lavoro dei **nostri ragazzi guidati dal nostro Pizza Chef Giuseppe**.

Dei veri Artigiani del Gusto con la genuina volontà di farti assaporare il meglio che la nostra terra ha da offrire, unito ad una nuova e **fine idea di Arte Della Pizza**.

Se vuoi saperne di più, **seguiaci!**

 www.facebook.com/PizzaTranquilli

 [tripadvisor® Pizza Tranquilli](https://www.tripadvisor.com/Attraction_Review-g18779-d1044444-Reviews-Pizza_Tranquilli-Rome-Lazio.html)

ASPORTO:  www.pizzeriatranquilli.it  346 8178872





Bufala Trionfi
Honorati - Jesi



Mozzarella Fiordilatte
Sibilla - Amandola



Le nostre pizze
servite su tavole di faggio



Le nostre pizze
da asporto

PIZZE ROSSE

MEZZA
PALA PALA
 INTERA

PIZZE

Maestà Margherita “La Regina”

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Basilico (a crudo).

6,00 12,00

Aria di Montagna

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Misto Funghi, Salsiccia Nostrana.

8,00 16,00

Bufala Esina

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Bufala
Caseificio Trionfi (a crudo), Basilico (a crudo).

9,00 18,00

Capricci e Vizi

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Funghi Champignon, Carciofi, Prosciutto
Cotto, Olive Nere.

8,00 16,00

Colpo di Pinna

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Tonno a Crudo, Cipolla di Castelleone, Origano.

8,00 16,00

Diavolessa

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Salame Piccante, Peperoncino, Olive Nere.

8,00 16,00

Ester

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Wurstel, Patate, Origano.

8,00 16,00

PIZZE ROSSE

MEZZA
PALA PALA
 INTERA

L'Oro di Napoli

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Acciughe (a crudo), Capperi, Origano.

9,00 18,00

Il Mio Orticello

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Zucchine, Melanzane, Peperoni, Pendolini, Rucola.

8,00 16,00

Marinaio in Viaggio

Pomodoro Extrafine, Pendolini, Origano, Aglio.

5,00 10,00

Mediterranea

Pomodoro Extrafine, Straccetti di Bufala (a
crudo), Rucola, Olio all'Aglio, Peperoncino.

9,00 18,00

Parmigianina

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Melanzane, Grana.

8,00 16,00

Parmigianina Pastellata

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Melanzane Pastellate, Salsiccia Nostrana, Grana.

9,00 18,00

Quarzo Rosa

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Prosciutto Cotto.

7,50 15,00

Trevigiana

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte,
Prosciutto Cotto, Gorgonzola, Radicchio.

9,00 18,00

PIZZE BIANCHE

MEZZA
PALA PALA
 INTERA

Peppe

Mozzarella Fiordilatte, Patate, Zucchine,
Salsiccia Nostrana, Rosmarino.

8,00 16,00

Braccio di Ferro

Mozzarella Fiordilatte, Spinaci, Salsiccia,
Pendolini, Grana.

9,00 18,00

Caccia al Tartufo

Mozzarella Fiordilatte, Salsa Tartufata,
Misto Funghi, Rucola, Salsiccia.

9,00 18,00

Campana

Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia Nostrana,
Friarielli, Grana.

8,00 16,00

Coccarda

Mozzarella Fiordilatte, Pendolini, Rucola,
Scaglie di Grana, Stracchino.

8,00 16,00

Formaggiosa

Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, Grana.

7,00 14,00

L'intermezzo

Mozzarella Fiordilatte, Cipolla di Castelleone.

5,00 10,00

La Dedicà

Mozzarella Fiordilatte, Funghi Porcini,
Salsiccia Nostrana, Grana.

9,00 18,00

PIZZE BIANCHE

MEZZA PALA
PALA INTERA

Maraskell

Mozzarella Fiordilatte, Verza, Pendolini,
Prosciutto Cotto, Grana, Fiori di zucca (stagionati). **9,00 18,00**

Parmigianina Pastellata Bianca

Mozzarella Fiordilatte, Pendolini, Melanzane
Pastellate, Salsiccia Nostrana, Grana. **9,00 18,00**

Passando Per La ZIPA

Mozzarella Fiordilatte, Peperoni (cotti al forno e spellati),
Salsiccia Nostrana, Rucola, Aglio. **8,00 16,00**

Pausa del Boscaiolo

Mozzarella Fiordilatte, Misto Funghi,
Prosciutto Cotto. **7,50 15,00**

L'Invernale

Mozzarella Fiordilatte, Gorgonzola, Speck, Noci. **9,00 18,00**

Sfiziosa

Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto crudo,
Rucola, Scaglie di Grana. **9,00 18,00**

Stelle e Strisce

Mozzarella Fiordilatte, Patate,
Bacon, Origano. **8,00 16,00**

Simo

Mozzarella Fiordilatte, Friarielli,
Salame Piccante, Olive Nere. **8,00 16,00**

PIZZE SPECIALI

MEZZA PALA
PALA INTERA

Marinaio in vacanza

Pomodoro Extrafine, Pendolini, Capperi, Olive nere,
Acciughe a Crudo, Burrata. **11,00 22,00**

Pungente

Pomodoro Extrafine, Mozzarella Fiordilatte, 'Nduja,
Friarielli, Burrata, Olive Nere. **10,00 20,00**

Gamberetto nel Bosco

Mozzarella Fiordilatte, Funghi Porcini, Gamberetti,
Julienne di Zucchine, Prezzemolo, Olio all'Aglio. **11,00 22,00**

ROTOLO TRANQUILLI

MEZZO ROTOLO
ROTOLO INTERO

Burger + Fritto (Patate, Cipolla, Mozzarelline, Verdure in Tempura)

Mozzarella Fiordilatte, Cheddar, Pomodoro a Fette,
Insalata Iceberg, Cipolla Rossa, Bacon,
Hamburger di Angus, Maionese, Salsa Barbecue. **12,00 24,00**

Chilli + Fritto (Jalapeños, Cipolla, Patate, Salvia in Tempura)

Stufato di Carne con Chilli, Peperoni Jalapeños Verdi Piccanti,
Pomodoro, Fagioli Messicani, Cipolla, Peperoncino. **12,00 24,00**

Chicken + Fritto (Patate, Cipolla, Mozzarelline, Fiori Zucca in Tempura)

Cheddar, Insalata Iceberg, Straccetti di Pollo, Bacon Croccante,
Salsa Ranch con Erba Cipollina. **11,00 22,00**

PIZZE A SCELTA: 1 Pala / 3 Gusti € 20,00

PIZZE GLUTEN FREE



Con base rotonda senza glutine - Produzione Artigianale.

Margherita

Condita come la Maestà Margherita

8,00

Altre Pizze

Condite su richiesta

10,00

PIZZE VEGAN



PIZZE ROSSE

MEZZA PALA PALA INTERA

Aria di Montagna

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco,
Olive, Misto Funghi, Salsiccia Vegana.

11,00 22,00

Capricci e Vizi

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco,
Carciofi, Funghi Champignon, Salume Vegano.

11,00 22,00

Diavolessa

Pomodoro Extrafine, Mozzarella di Cocco,
Olive Nere, Salame Vegano, Peperoncino.

10,50 21,00

Il Mio Orticello

Pomodoro Extrafine, Zucchine, Melanzane,
Peperoni, Mozzarella di Cocco, Pendolini, Rucola.

10,00 20,00

PIZZE BIANCHE

MEZZA PALA
PALA INTERA

Passando Per La ZIPA

Mozzarella di Cocco, Peperoni, Salsiccia Vegana,
Rucola, Olio all'Aglio, Pomodorini.

10,50 21,00

Stelle e Strisce

Mozzarella di Cocco, Patate,
Salume Vegano Affumicato, Origano.

10,00 20,00

La Sandruccio

Mozzarella di Cocco, Carciofi, Funghi,
Salame Vegano, Friarielli, Olive Nere.

12,00 24,00

Caccia al Tartufo

Mozzarella di Cocco, Salsa Tartufata, Rucola, Funghi Misti,
Olio all'Aglio, Salsiccia Vegana.

12,00 24,00

Rotolo Burger Vegano

Mozzarella di Cocco, Insalata Iceberg, Burger Vegano,
Cipolla, Pomodoro, Senape (a richiesta).

11,00 22,00

SUPPLEMENTI PIZZE

Bufala, Burrata, Mozzarella di Cocco, Bresaola,
Prosciutto Crudo, Patate Fritte, Acciughe.

1,50 / 3,00

Salsiccia, Cotto, Wurstel, Salame,
Misto Funghi, Stracchino.

0,50 / 1,00



MENU BIMBI

Per i Più Piccoli

Spiedino di Pollo o Wurstel o Petto di Pollo Arrosto,
Patatine Fritte e Gelato 2 Gusti (Nocciola e Fiordilatte o Vaniglia). **8,00**

TAGLIERI E CONTORNI

Tagliere di affettati e Formaggi con Fornarina 10,00

Caprese di Bufala 7,00

Insalata Mista 4,00

Insalatona a Scelta 8,00

Bresaola, Rucola e Grana con Fornarina 8,00

Fornarina Cipolla o Rosmarino 4,00

FRITTI

Patatine Fritte 3,50

Mozzarelline 4,50

Olive all'Ascolana 5,00

Anelli di Cipolla 3,50

Verdure Pastellate 4,50

Jalapeños piccanti 5,00

Fritto Misto all'Italiana consigliato per 2/3 persone 8,50
(Patatine, olive ascolana, mozzarelline, cipolle, verdure pastellate, cremini)

Mezzo Fritto Misto all'Italiana 6,00
(Patatine, olive ascolana, mozzarelline, cipolle, verdure pastellate, cremini)

FRITTI



Patatine Fritte 4,00

Olive all'Ascolana 6,00

Mozzarelline 5,00

FRITTI



Veganelle (olive vegane) 5,50

Nuggets di Verdure 6,50

Fritto Misto 10,00

In mancanza di prodotti freschi, si useranno prodotti congelati.

DOLCI

PIZZE DESSERT

LA NOSTRA
SPECIALE



Dolcezza di Stagione

Pizza con Frutta di Stagione, Crema Pasticcera, Crema di Nocciola e Zucchero a Velo, Panna e Decorazioni.

MEZZA
PALA

9,00

PALA
INTERA

18,00

MEZZA
PALA

8,00

PALA
INTERA

16,00

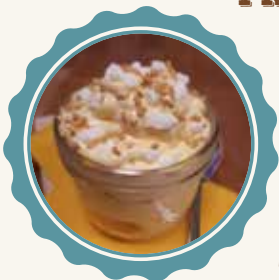
La Stilografica

Pizza con Crema Pasticcera, Crema di Nocciola, o Crema Pistacchio e Zucchero a Velo.



DOLCI ARTIGIANALI E FRUTTA

PREPARATI AL MOMENTO

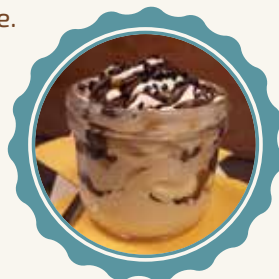


Mousse di Passion Fruit 5,00

Mousse Passion Fruit, Galato Vaniglia, Granella di Meringhe, Riso Croccante.

Tiramisù Classico 4,50

Mousse al Tiramisù, Biscotto, Crema di Nocciola, Granella di Cioccolato, Cacao in Polvere.



Tiramisù al Pistacchio 5,00

Mousse al Tiramisù, Biscotto, Crema al Pistacchio, Granella al Pistacchio.



Cheesecake Artigianale 4,50

Frutti di bosco, Pistacchio,
Cioccolato, Caramello.

Dolci Secchi della Casa 4,00

Cantucci, Crostate, Salame cioccolato.



Gelato 2 Gusti 2,50

Cioccolato, Fiordilatte, Vaniglia

Frutta di Stagione 3,00

SENZA GLUTINE



Shock Pistacchio Bronte 5,50

Bavarese al Pistacchio e Cremosa alla Nocciola,
Base Pan di Spagna al Cacao e Glassa
Variegata al Cioccolato e Pistacchio.

VEGANO

VeganCiok all'Arancia 5,50

Tortina con pezzi di Cioccolato e Arancia,
Plamfree, Certificato VeganOK.



DOLCI

Per gli allergeni chiedere al personale.

BEVANDE, VINI E BIRRA

Acqua 0,75 l	1,50
Birra Pils Kulmbacher 0,5 l (bottiglia)	4,00
Birra Pils Forst 1857 0,33 l (bottiglia)	2,50
Birra Corona 0,33 l (bottiglia)	3,50
Birra Peroni 0,33 l (bottiglia) 	4,00
Birra Heineken zero alcool 0,33 l (bottiglia)	4,00
Coca Cola alla spina Piccola	2,50
Coca Cola alla spina Media	3,50
Coca Cola Grande 1 l (bottiglia di vetro)	6,00
Estathè 0,5 l (limone/pesca)	2,50
Fanta/Sprite/Coca Cola 0/Coca Cola 0,33 l (bottiglia di vetro)	2,50
Cedrata Passarelli 0,27 l (bottiglia di vetro)	2,50
Calice Vino Bianco/Rosso	3,00
Vino Bianco/Rosso 1/4 l	3,50
Vino Bianco/Rosso mezzo litro	4,50
Vino Bianco/Rosso 1 l	8,00

BIRRE TEDESCHE E ARTIGIANARI I BEER*

EKU

La Eku è nata nel 1872 a Kulmbach, città famosa come Capitale segreta della birra. E' di color giallo oro, dal carattere forte, dal gusto pieno e nello stesso tempo morbido, e con il suo aroma leggermente maltato, offre a ogni amante della birra un piacere particolare. Il sapore deciso dovuto alla bassa fermentazione e alla cottura più lunga, fanno sì che la fragranza della Eku Export si mantenga più a lungo, cosa molto importante per il trasporto oltre i confini della Baviera.

Gradazione alcolica 5,4%

Piccola	3,00
Media	4,50
Mezzo Litro	5,00
1 Litro	8,00

KAPUZINER WEISS

Birra appartenente alla tipologia WEIZEN, dall'aspetto opalescente, color giallo intenso, con schiuma fine, compatta e persistente.

Elevata l'intensità e la finezza olfattiva, intensa la frizzantezza e notevole l'equilibrio gustativo.

Al palato spiccano sentori di lievito e mandorla sapientemente equilibrati, l'amaro risulta assente; tra i profumi note di banana, fragola e lampone, oltre a mela rossa, cereale e lievito.

L'acidità caratterizza la freschezza, l'astringenza la rende asciutta.

Gradazione alcolica 5,4%

Piccola	3,50
Media	5,00
Mezzo Litro	6,00
1 Litro	9,00

IPA* (NOVEMBRE/APRILE) CANAPA* (MAGGIO/OTTOBRE)

Birra realizzata secondo lo stile IPA, colore giallo dorato leggermente perlescente, prodotta con metodo artigianale, non pastorizzata ad alta fermentazione.

La 1405 è una birra decisa, caratterizzata da un intenso sapore di luppolo, da profumi speziati e fruttati, in bocca amara al punto giusto, ideale per tutti coloro che amano il genere delle Indian Pale Ale.

Gradazione alcolica 6,2%

Birra agricola ad alta fermentazione, stile blanche, con aggiunta fiori di canapa. Il connubio tra fiocchi di frumento e canapa conferisce al prodotto un sapore piacevolmente acidulo e aromatico, che sconfinava nell'erbaceo.

Note di agrumi al naso ed in bocca, un finale secco, una bollicina sottile ma persistente, ed un corpo moderato, rendono la birra estremamente bevibile.

Gradazione alcolica 5,6%

Calice	4,00
Media	6,00
Mezzo Litro	6,50
1 Litro	10,00

AMBRATA*

Birra ambrata dal colore intenso, prodotta con metodo artigianale, non pastorizzata, ad alta fermentazione. La 2208 è una birra di corpo, caratterizzata da sentori di caramello e spezie, arricchita da una piacevole nota affumicata, adatta a tutti coloro che amano i sapori decisi ed intensi e che preferiscono degustare in tranquillità una bevanda strutturata con un retrogusto che dura nel tempo.

Gradazione alcolica 7,5%

Calice	4,00
Media	6,00
Mezzo Litro	6,50
1 Litro	10,00

CAFFETTERIA E BAR

Caffè	1,00
Caffè Decaffeinato	1,20
Caffè Corretto	1,30
Caffè Macchiato	1,20
Orzo Piccolo	1,20
Orzo Grande	1,50
Ginseng Piccolo	1,20
Ginseng Grande	1,50
Amari	2,50
Riserva	3,00
Rum	4,00
Spritz	4,00
Prosecco	3,00
Moretta, Turchetto	2,50
Spumante Dolce o Prosecco (bottiglia 0,75 l)	12,00
Coperto	1,00