

le ESCLUSIVE

-   **Carboasparago**
Fiordilatte, asparagi verdi saltati, bacon croccante, carbocrema (rosso d'uovo, pecorino romano DOP, pepe) [4,5,12,14] €13,50
-   **Ever Green**
Crema di asparagi verdi, fiordilatte, asparagi saltati, prosciutto cotto alla brace, chips di parmigiano [4,5,12] €13,50
-  **Adamo ed Eva**
Fiordilatte, gorgonzola DOP, mele, crudo Friulano 20 mesi, granella di nocciole [1,3,4,5,12] €12,50
-   **Porro & Patanegra**
Pomodoro, fiordilatte, porro stufato, guanciale di Patanegra, scaglie di pecorino Romano DOP [4,5,12] €14,00
-   **Porro & Salsiccia**
Pomodoro, fiordilatte, porro stufato, salsiccia, stracciatella di burrata, pepe [4,5] €13,00
-   **Cavolo marinato**
Fiordilatte, bacon, cavolo cappuccio viola marinato, rucola, stracciatella [4,5,12] €14,00
-   **Vegan [senza lattosio]**
Salsa di datterino giallo, Mozzarisella (mozzarella a base vegetale), asparagi saltati, olive taggiasche, pomodorini semi secchi [4] €14,00
-   **Primavera**
Salsa datterino giallo, post cottura stracciatella di burrata, polvere di olive taggiasche, basilico, olio EVO [4,5] €13,00



CLASSICHE

~ PIZZERIA ~

FOCACCIA

Olio, sale e rosmarino [4]
Olive oil, salt and rosemary [4] €4,00

MARINARA

Pomodoro, aglio e origano [4]
Tomato sauce, garlic, oregano [4] €5,00

MARGHERITA

Pomodoro e fiordilatte [4, 5]
Tomato sauce, mozzarella [4, 5] €6,70

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto
cotto e funghi champignon [4, 5, 12]
Tomato sauce, mozzarella, cooked
ham, champignon mushrooms [4, 5, 12] €8,50

SICILIANA

Pomodoro, fiordilatte, acciughe di
Cetara, frutti di capperi, olive
taggiasche e origano [4, 5, 9]
Tomato sauce, mozzarella, Cetara
anchovies, caper fruits, Taggiasca
olives, oregano [4, 5, 9] €9,00

DIAVOLA

Pomodoro, fiordilatte e salamino [4, 5]
Tomato sauce, mozzarella,
pepperoni (spicy salami) [4, 5] €8,00

P.F.D.

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi champignon e salamino [4, 5, 12]
Tomato sauce, mozzarella, cooked
ham, champignon mushrooms,
pepperoni (spicy salami) [4, 5, 12] €9,00

PUGLIESE

Pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa di
Tropea e salamino [4, 5]
Tomato sauce, mozzarella, red Tropea
onion, pepperoni (spicy salami) [4, 5] €8,50

ZINGARA

Pomodoro, fiordilatte, cipolla rossa di
Tropea, olive taggiasche e peperoni al
forno [4, 5, 12]
Tomato sauce, mozzarella, red Tropea
onion, Taggiasca olives, roasted
peppers [4, 5, 12] €9,00

CAPRICCIOSA

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi champignon e carciofi [4, 5, 12]
Tomato sauce, mozzarella, cooked
ham, champignon mushrooms,
artichokes [4, 5, 12] €9,00

MELANZANE DI LAURA

Pomodoro, fiordilatte e melanzane fritte di Laura [1, 4, 5]

Tomato sauce, mozzarella, Laura's fried eggplants [1, 4, 5] €8,80

2 giorni di lavorazione per realizzare la nostra pizza più amata! Se è la prima volta che vieni a trovarci, non puoi non provarla!

2 days of hard work for our most beloved pizza! If it's your first time at Laura Pizzeria, you have to try it!

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi e salsiccia artigianale [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, champignon mushrooms, artichokes, artisan sausage [4, 5, 12]

€9,50

QUATTRO FORMAGGI

Pomodoro, fiordilatte, gorgonzola DOP, stracchino e Grana Padano DOP [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, blue cheese PDO, stracchino cheese, Grana Padano cheese PDO [4, 5, 12]

€9,00

VERDURE

Pomodoro, fiordilatte e verdure fresche di stagione lavorate da noi [1, 4, 5]

Tomato sauce, mozzarella, fresh seasonal veggies [1, 4, 5] €9,00

PUNTA D'ANCA

Pomodoro, fiordilatte, bresaola Valtellina IGP, rucola e Grana Padano DOP [4, 5]

Tomato sauce, mozzarella, Valtellina bresaola PGI (dried beef), rocket salad, Grana Padano cheese PDO [4, 5] €10,00

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, fiordilatte, tonno pinna gialla e cipolla rossa di Tropea [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, yellowfin tuna, red Tropea onion [4, 5, 12] €9,00

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP 125gr in cottura, olio EVO [4, 5]

Tomato sauce, buffalo mozzarella PDO (125gr), extra virgin olive oil [4, 5] €8,50

POKER

Pomodoro, fiordilatte, patate al forno, salsiccia artigianale e rosmarino [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, roasted potatoes, artisan sausage, rosemary [4, 5, 12] €8,80

AMERICANA

Pomodoro, fiordilatte, würstel e patate fritte [4, 5]

Tomato sauce, mozzarella, würstel, fried potatoes [4, 5] €8,50

CALZONE CLASSICO

Fiordilatte, prosciutto cotto, funghi e in post cottura salsa di pomodoro [4, 5, 12]

Mozzarella, cooked ham, mushrooms and after cooking we add tomato sauce. €8,50

CREATIVE

PIZZA DEL GIORNO

Lo staff sarà felice di spiegartela in fase di ordinazione!

Our team will be glad to explain it to you!

da €12 a €13

SOLEGGIATA | Base bianca

Fiordilatte, stracciatella, pomodorini semiseccchi gialli e rossi, olive taggiasche [1, 4, 5, 9]

Mozzarella, stracciatella cheese, semi-dried red and yellow cherry tomatoes, Taggiasca olives [1, 4, 5, 9]

€11,50

PARTENOPEA

Pomodoro, fiordilatte, salsiccia artigianale e friarielli (cime di rapa alla napoletana) [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, artisan sausage, Naples turnip greens [4, 5, 12] €10,00

FOCOSA

Pomodoro, fiordilatte, 'nduja di Spilinga, olive taggiasche, salamino e peperoncino [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, Spilinga 'nduja, Taggiasca olives, pepperoni (spicy salami), chili pepper [4, 5, 12]

€9,00

BURRATA 125g

Pomodoro, fiordilatte e in post cottura pomodorini semiseccchi gialli e rossi, burrata pugliese da 125gr e pesto genovese DOP [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella and after cooking we add yellow and red semi-dried cherry tomatoes, burrata cheese (125gr) and Genova pesto PDO [4, 5, 12] €11,50

CRUDO 100% FRIULANO

Pomodoro, fiordilatte e in post cottura prosciutto crudo di Rivignano Teor (20 mesi) [4, 5]

Tomato sauce, mozzarella and after cooking we add Rivignano Teor cured ham (seasoned for 20 month) [4, 5] €9,00

PARMIGIANA

Pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, Grana Padano DOP e basilico [1, 4, 5]

Tomato sauce, mozzarella, fried eggplants, Grana Padano PDO, basil [1, 4, 5] €10,00

DELICATA

Pomodoro, fiordilatte e in post cottura burrata pugliese da 125gr, prosciutto crudo di Rivignano Teor (20mesi) e basilico [4, 5]

Tomato sauce, mozzarella and after cooking we add burrata cheese (125gr), Rivignano Teor cured ham (seasoned for 20 month), basil [4, 5] €12,00

GRECA

Pomodoro, fiordilatte, olive taggiasche, pomodorini e feta greca [4, 5, 12]

Tomato sauce, mozzarella, Taggiasca olives, cherry tomatoes, Greek feta cheese [4, 5, 12]

€9,50

TRAPANESE

Pomodoro, olio agliato, melanzane fritte, parmigiano, pane grattugiato, scaglie di mandorle, basilico [1, 3, 4, 5]

Tomato sauce, garlic oil, fried eggplants, parmesan, bread crumbs, almond flakes, basil [1, 3, 4, 5]

€10,00

LA BRACE

Pomodoro, fiordilatte, prosciutto artigianale cotto alla brace, burrata pugliese da 125gr, granella di pistacchi [3, 4, 5]

Tomato sauce, mozzarella, artisan grilled ham, burrata cheese (125gr), chopped pistachios [3, 4, 5]

€12,00

ARROTOLATE

VEGETARIANA

Arrotolato con fiordilatte, verdure di stagione e in post cottura rucola, pomodorini freschi e scaglie di Grana Padano DOP [4, 5, 12]

Rolled pizza with mozzarella, seasonal veggies and after cooking we add rocket salad, cherry tomatoes, flakes of Grana Padano PDO [4, 5, 12]

€9,00

CALABRA

Pomodoro, cipolla rossa di Tropea, 'nduja di Spilinga, stracciatella, basilico, olio EVO [4, 5]

Tomato sauce, red Tropea onion, Spilinga 'nduja, stracciatella cheese, basil, extra virgin olive oil [4, 5]

€11,00

MORTAZZA | Base bianca

Fiordilatte, mortadella Bologna IGP al pistacchio, burrata pugliese 125gr, granella di pistacchi [1, 3, 4, 5]

Mozzarella, Bologna mortadella PGI with pistachios, burrata cheese (125gr), chopped pistachios [1, 3, 4, 5]

€12,00

CLASSICA

Arrotolato con fiordilatte, brie, salamino e in post cottura rucola, speck tirolese artigianale, pomodorini e scaglie di Grana Padano DOP [4, 5, 12]

Rolled pizza with mozzarella, brie cheese, pepperoni (spicy salami) and after cooking we add rocket salad, artisan Tyrolean bacon, cherry tomatoes and flakes of Grana Padano PDO [4, 5, 12]

€9,50

AGGIUNTE

Add other ingredients!

Per ingredienti **semplici**

Simple ingredients

€1,00

Per ingredienti **pregiati** [friarielli, porcini, olive taggiasche, acciughe di Cetara]

Fine ingredients [Naples turnip greens, mushrooms, Taggiasca olives, Cetara anchovies]

€2,00

Per **salumi artigianali** [speck

tirolese, mortadella IGP,

bresaola IGP]

Artisan cured meats [Tyrolean

bacon, mortadella PGI, bresaola

PGI (italian dried beef)]

€2,50

Per **ingredienti speciali** [prosciutto

crudo Rivignano Teor 20 mesi, burrata

125gr, bufala DOP 125gr, stracciatella]

Special ingredients [Rivignano Teor

cured ham (seasoned for 20 month),

burrata cheese (125gr), buffalo

mozzarella PDO (125gr),

stracciatella cheese]

€2,80



Pizza senza glutine [avvisa il nostro staff in fase di ordinazione!]

€3,50

Gluten free pizza [please warns us at the time of ordering!]

La CUCINA

CARPACCIO DI BRESAOLA

Bresaola della Valtellina IGP, rucola e Grana Padano DOP [4, 5]

Valtellina Bresaola (cured beef)

PGI, rocket salad, Grana Padano

PDO [4, 5]

€10,00

INSALATA VERDE

Misticanza e rucola [4, 5]

Mixed salad, rocket salad [4, 5]

€4,00

INSALATA GRECA

Misticanza, rucola, pomodorini,

cipolla rossa di Tropea, olive

taggiasche e feta greca [1, 3, 4, 5]

Mixed salad, rocket salad, cherry

tomatoes, red Tropea onion, Taggiasca

olives, Greek feta cheese [1, 3, 4, 5]

€8,00

INSALATA DELIZIOSA

Misticanza, rucola, pomodorini, tonno,

mix di semi e bufala DOP [3, 4, 5]

Mixed and rocket salad, cherry

tomatoes, tuna, seed mix, buffalo

mozzarella PDO [3, 4, 5]

€9,00

Seguici su Instagram e Facebook per rimanere aggiornato e taggaci nelle tue stories con

[@laurapizzeriapordenone](https://www.instagram.com/laurapizzeriapordenone)

BIBITE

Acqua naturale/frizzante
Natural/Sparkling water €2,80

Birra alla spina bionda piccola
Draft small blonde beer €3,50

Birra alla spina bionda grande
Draft large blonde beer €5,50

Birra alla spina rossa piccola
Draft small red beer €3,80

Birra alla spina rossa grande
Draft large red beer €5,50

Birra "speciale" piccola
"Special" small beer €4,00

Birra "speciale" grande
"Special" large beer €6,00

Bibite in bottiglia di vetro
Bottled sodas €3,50

CAFFÈ

Caffè Coffee €1,40

Caffè decaffeinato Decaff coffee €1,40

Caffè d'orzo Barley coffee €1,50

Caffè corretto Coffee with spirit €2,50

Cappuccino €2,00

DESSERT

TIRAMISÙ €5,50

Cremoso, avvolgente, irresistibile: è il tiramisù di Laura!
Solo ingredienti freschi, caffè espresso e una ricetta segreta che fa innamorare proprio tutti!

Creamy, delicious, irresistible: this is Laura's tiramisù! It's made with fresh ingredients, espresso and a secret recipe that makes everyone fall in love with it!

DOLCI DEL GIORNO

Chiedilo allo staff!

Ask us about them!

da €5,50 a €6,50

ALLERGENI Allergens

[1] Anacardi e derivati / Peanuts and by products

[2] Crostacei / Crustaceans

[3] Frutta a guscio / Shellnuts fruits

[4] Glutine / Gluten

[5] Latte e derivati / Milk and dairy products

[6] Lupini / Lupines

[7] Molluschi / Molluscs

[8] Senape / Mustard

[9] Pesce / Fish

[10] Sedano / Celery

[11] Sesamo / Sesame

[12] Anidride solforosa / Sulphur dioxide

[13] Soia / Soy

[14] Uova e derivati / Eggs and by products

Non si effettuano conti separati per tavolate superiori a 7 persone.

No separate accunts for groups with more than seven people.

Coperto €1,50

Cover charge €1,50