




MAIARO
PIZZERIA
SENIGALLIA

*Se non la trovi da noi
non esiste.*



SFIZIOSERIE

	€
PATATINE FRITTE [1]	5,00
OLIVE ALL'ASCOLANA (8 pz) [1,3,7]	6,00
MOZZARELLINE FRITTE (8 pz) [1,3,7]	6,00
VERDURE PASTELLATE [1]	6,00
ANELLI DI CIPOLLA (8 pz) [1]	6,00
JALAPEÑOS RED HOT (4 pz) [1]	6,00
FIORI DI ZUCCA (8 pz) [1]	6,00
CACIOTTINI DI PECORINO (4 pz) [1,3,7]	6,00
POLPETTINE DI MELANZANE (4 pz) [1,3]	6,00
FAGIOLINI CAJUN PASTELLATI [1]	6,00
CREMINI DOLCI (8 pz) [1,3,7]	5,50

PER I PIÙ PICCINI

(menu non valido per l'asporto)

	€
WURSTEL, PATATINE FRITTE E BIBITA PICCOLA [1]	9,00
COTOLETTA DI POLLO, PATATINE FRITTE E BIBITA [1,3]	10,00
PICCOLA PENNE AL POMODORO E BIBITA PICCOLA [1]	10,00
TORTELLINI ALLA PANNA E BIBITA PICCOLA [1,3,7]	12,00
GELATO BABY (2 palline a scelta) [7]	3,00



I NOSTRI PRIMI

SEDANINI AL RAGÙ DI CARNE [1]

€

12,00

SEDANINI AL FUMÈ [1,7]

12,00

panna, pomodoro, scalogno e pancetta

PENNE PASTICCIATE [1,7]

12,00

ragù di carne e panna

PENNE FEROCI [1,7]

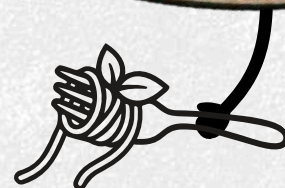
12,00

arrabbiata a modo nostro con
bocconcini di bufala

PENNE ALLA NORCINA [1,7]

12,00

funghi, salsiccia, salsa tartufata, panna



SECONDI

€

FAGIOLATA MESSICANA

14,50

piatto di fagioli, salsiccia, cipolla,
salsa messicana, accompagnata
da fornarina al sesamo [1,9,11]

CAPRESE IN INSALATA

11,00

caprese di bufala con
fornarina al sesamo [7]

TAGLIERE CLASSICO

16,00

lonza, salame, prosciutto crudo,
pecorino da servire con fornarina
a scelta [7]

PIATTO SELVAGGIO

12,00

cotoletta di pollo, patatine fritte,
verdure pastellate, mozzarelle fritte,
olive all'ascolana [1,3,7]

TACCHINO CARPACCIATO

10,00

carpaccio di tacchino, rucola,
pendolini, scaglie di grana da servire
con fornarina a scelta [7]

INSALATONE

CON FORNARINA
AL SESAMO

8,00

1. lattuga, tonno, cipolla,
pomodorini [1,4]
2. lattuga, funghi, pomodorini,
mozzarella [1,7]
3. lattuga, funghi, olive nere,
scaglie di grana [1,7]

INSALATA VERDE

4,00

IN TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI USIAMO LA
RINOMATA SALSICCIA DI FURCINON



PIZZE CLASSICHE



	€
FORNARINA <i>rosmarino o cipolla o sesamo [1,11]</i>	4,50
POMODORO <i>solo pomodoro [1]</i>	5,50
MARGHERITA <i>pomodoro, mozzarella [1,7]</i>	7,00
MARINARA <i>pomodoro, pomodoro Vesuvio, aglio, origano [1]</i>	6,50
DIAVOLA <i>pomodoro, mozzarella, salame piccante [1,7]</i>	9,00
CICCIA <i>pomodoro, mozzarella, salsiccia [1,7]</i>	8,00
DEUTSCH <i>pomodoro, mozzarella, wurstel [1,7]</i>	8,00
FUNGHI <i>pomodoro, mozzarella, funghi [1,7]</i>	8,00
TONNO <i>pomodoro, mozzarella, tonno [1,4,7]</i>	8,00
NAPOLETANA <i>pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano [1,4,7]</i>	9,00
BOSCACCIA <i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia [1,7]</i>	9,00
NOSTRADAMUS <i>pomodoro, mozzarella, funghi, cotto [1,7]</i>	9,00
CALABRESE <i>mozzarella, aglio, grana, peperoncino [1,7]</i>	9,00
CAPRESE <i>mozzarella, pomodoro Vesuvio, grana, origano [1,7]</i>	9,00
4 STAGIONI <i>pomodoro, mozzarella, funghi, olive, cotto, carciofi [1,7]</i>	9,50
CAPRICCIOSA <i>pomodoro, mozzarella, funghi, cotto, carciofi [1,7]</i>	9,50

VEGETARIANE SPECIAL

DIETETICA <i>pomodoro Vesuvio, spinaci, melanzane, zucchine, funghi, sesamo [1,11]</i>	8,00
RUCOLA <i>mozzarella, rucola selvatica [1,7]</i>	9,00
RADICCHIO <i>mozzarella, radicchio [1,7]</i>	9,00
ESTATE <i>mozzarella, pomodoro Vesuvio, rucola selvatica [1,7]</i>	9,50
ZUCCHINE <i>mozzarella, pomodoro Vesuvio, zucchine, grana [1,7]</i>	9,50
VEGETARIANA <i>mozzarella, pomodoro Vesuvio, melanzane, zucchine, funghi, grana [1,7]</i>	9,50
STRACCHINO E RUCOLA <i>mozzarella, stracchino, rucola selvatica [1,7]</i>	10,00

PICCANTI SPECIAL

€

SFIZIOSA pomodoro, gorgonzola, grana, peperoncino [1,7]	8,50
VULCANO pomodoro, salsiccia, salame piccante [1,7]	8,50
INFERNO pomodoro, aglio, salame piccante, jalapeños [1]	8,50
CRISTOBAL pomodoro, salsiccia, jalapeños, grana [1,7]	9,00
FUMÈ pomodoro, mozzarella, pancetta, peperoncino, panna [1,7]	9,50
MEXICANA pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, cipolla [1,7]	10,00
BOMBA pomodoro, mozzarella, jalapeños, salame piccante, cipolla, olive [1,7]	10,00
MOMO pomodoro, salame piccante, salsiccia, olive, pecorino [1,7]	10,50



INGREDIENTI: farina di grano tenero, olio di girasole, sale, lievito di birra e germe di grano.

Per consultare la tabella degli allergeni rivolgersi al personale.

TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE SERVITE CON IMPASTO DI GRANO ANTICO INTEGRALE (+1,00€)



PIZZE MAWARI

€

TATA mozzarella, patate, rosmarino [1,7]	9,00
ROSSINI pomodoro, mozzarella, uovo sodo, maionese [1,3,7]	8,50
NOSTROMO pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, origano [1,4,7]	9,50
ASTERIX mozzarella, pancetta, grana, pepe [1,7]	10,00
4 FORMAGGI quattro formaggi [1,7]	10,00
TATOSA mozzarella, patate, salsiccia, rosmarino [1,7]	10,00
TONNATA mozzarella, tonno, carciofi, origano, mayo [1,4,7]	10,00
CARCICCIA mozzarella, carciofi, salsiccia, origano [1,7]	9,50
MAIALA pomodoro, mozzarella, salsiccia, cotto, wurstel [1,7]	10,00
AMATRICIANA pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, grana, pepe [1,7]	10,00
GHIOTTA radicchio, arrostito di tacchino, olive, pecorino [1,7]	9,00
4 FORMAGGI & NOCI quattro formaggi, noci [1,7,8]	10,00
CALZONE pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, grana [1,7]	9,50
PORCICCIA mozzarella, porcini, salsiccia, origano [1,7]	11,00
TOSTA quattro formaggi, patate [1,7]	10,00
PANCHO mozzarella, pancetta, spinaci, grana [1,7]	10,00
FALKETTO mozzarella, scamorza, speck [1,7]	10,00
LEGGERA mozzarella, melanzane, zucchine, cotto, grana [1,7]	9,50
PECORINO mozzarella, cipolla, salsiccia, pecorino [1,7]	10,50
SPINACI mozzarella, spinaci, salsiccia, grana [1,7]	10,00
GNAGNO quattro formaggi, noci, pere [1,7,8]	10,00
CAPPUCETTO pomodoro, mozzarella, funghi, crudo [1,7]	10,00
PARMIGIANA mozzarella, pomodoro Vesuvio, melanzane, salsiccia, grana [1,7]	10,50
BUFALINA mozzarella di bufala, pomodoro Vesuvio, basilico, grana [1,7]	10,50
RUCOLOSA mozzarella, pomodoro Vesuvio, rucola selvatica, crudo [1,7]	10,50
PISTAK mozzarella, gorgonzola, salsiccia, pistacchi, grana [1,7,8]	10,50

PIZZE MAWARI

€

WALTER mozzarella di bufala, rucola selvatica con limone, grana [1,7]	10,50
GUSTOSA mozzarella, scamorza, radicchio, salsiccia [1,7]	10,00
TARTUFATA mozzarella, tartufo, funghi, salsiccia [1,7]	10,50
4 FORM & TART quattro formaggi, tartufo [1,7]	10,50
BALSAMICA mozzarella, arrostito di tacchino, rucola selvatica, grana scaglie, aceto balsamico [1,7]	10,00
DELICATA mozzarella di bufala, arrostito di tacchino, carciofi, origano [1,7]	10,50
ALPINA mozzarella, tartufo, scamorza, speck [1,7]	10,50
SAPORITA mozzarella, scamorza, radicchio, noci, speck [1,7,8]	10,50
IMPAVIDA a rischio del cliente [1,7]	11,00
FRIARIELLI mozzarella, friarielli, salsiccia, grana, aglio, peperoncino [1,7]	10,00
FRUTTI DI MARE pomodoro + pomodoro Vesuvio, frutti di mare, aglio, peperoncino, prezzemolo [1,4,14]	13,00
CARBONARA mozzarella, guanciale, grana, uova, panna, pepe [1,3,7]	11,00
PEPERONI mozzarella, pomodoro, salsiccia, cipolla, peperoni grigliati [1,7]	10,50



SUPPLEMENTI SULLE PIZZE da 1,00€ a 2,50€

PER CONCLUDERE IN DOLCEZZA

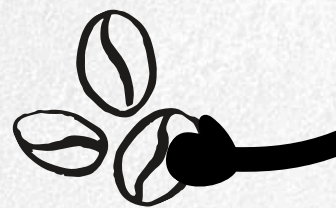
TIRAMISÙ [1,3,7]	5,00
TIRAMISÙ ALLA NUTELLA [1,3,7,8]	5,00
SALAME DI CIOCCOLATO [1,3,7]	5,00
PANNA COTTA <i>frutti di bosco, caramello o cioccolato</i> [7]	5,00
GELATO SPARROW <i>gelato al cioccolato, noci, salsa al cioccolato e rum</i>	6,00
GELATO FINTO TARTUFO <i>gelato al fiordilatte affogato al caffè e noci</i>	6,00
GELATO ESTATE <i>gelato al limone con salsa ai frutti di bosco</i>	4,50
FAGOTTINO NUTELLA E NOCI (<i>consigliato per almeno 4 persone</i>) [1,7,8]	12,50

SORBETTI

SORBETTO AL CAFFÈ	3,50
SORBETTO AL LIMONE	3,50
SORBETTO AL CIOCCOLATO	3,50
SORBETTO AL CAMELLO SALATO	3,50
SORBETTO AL PASSION FRUIT	3,50

BAR E CAFFÈ'

Caffè o Deca	1,30
Caffè corretto	1,50
Caffè d'orzo	1,50
Moretta	3,50
Ginseng	1,50
Amari, liquori, whisky	3,50
Grappa secca o morbida	4,00
Grappa barricata	4,50



BEVANDE

ACQUA MINERALE (0,75 cl)	2,50
Coca cola, Coca zero, Fanta, Sprite, The (<i>lattina</i>)	3,00
COPERTO	2€



COCA COLA ALLA SPINA

0,20 cl — 3,00
0,40 cl — 4,50
1 lt — 9,00

BIRRA ALLA SPINA MENABREA BIONDA

0,20 cl — 3,50
0,40 cl — 5,00
1 lt — 10,00

BIRRA ALLA SPINA MENABREA ROSSA

0,20 cl — 4,00
0,40 cl — 6,00
1 lt — 12,00

VINO DELLA CASA (CANTINA MEZZANOTTE)

rosso, bianco o frizzante

1/2 lt — 4,50
1 lt — 8,00
calice — 2,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Tennent's Super doppio malto (0,33)	3,50
Hoegarden Weiss (0,33)	4,00
Beck's (0,33)	3,50
Franziskaner weiss (0,50)	5,00

VINI IN BOTTIGLIA

VINI BIANCHI

Verdicchio dei castelli di Jesi (cant. Mezzanotte)	12,50
Bruni (cant. Mezzanotte)	14,50

VINI ROSSI

Lacrima di Morro d'Alba (cant. Mezzanotte)	14,50
--	-------

VINO PROSECCO O MOSCATO	15,00
--------------------------------	-------

ALLERGENI ALIMENTARI

Art. 27 della Legge n. 88 del 7 Luglio 2009 — Allegato II Reg. UE del 25 ottobre 2011 n. 1169

In conformità alla vigente normativa, relativamente all'informazione al consumatore in materia di allergeni alimentari, si rende noto che all'interno del nostro stabilimento vengono lavorati e stoccati i seguenti prodotti ad attività allergenizzante, che potrebbero essere quindi presenti negli alimenti somministrati, o in forma di ingredienti direttamente utilizzati, o da fonte di contaminazione crociata:

1. Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati,
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
8. Frutta a guscio, cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di anacardi (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati, tranne frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati o di alcol etilico di origine agricola per liquori ed altre bevande alcoliche
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO₂.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti derivati

In caso di allergia o intolleranze alimentari ad almeno uno dei sopracitati allergeni chiedere informazioni specifiche sulle preparazioni al personale dell'esercizio, allo scopo di ottenere una puntuale informazione circa la presenza degli allergeni all'interno delle singole preparazioni.

SEGUICI SUI NOSTRI SOCIAL! 

MAIARI
PIZZERIA
SENIGALLIA





MAITARI

PIZZERIA

SENIGALLIA

*Se non la trovi da noi
non esiste.*

