

•ERA•

leggerezza da condividere.

Menù Salato

• LASCIATI STUPIRE •

La proposta del giorno creata dallo Chef raccontata a voce dal nostro personale di sala.

• LASCIATI GUIDARE •

I menù completi ideati dal nostro Chef:

MENÙ PLATINUM

Calice di benvenuto,
degustazione di pizze (8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.

€ 42,00 / persona,
minimo tre persone

MENÙ GOLD

Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona),
acqua, dolce e gelato.

€ 37,00 / persona,
minimo tre persone

THE BEST
SELLER



MENÙ SILVER

Degustazione di pizze
(8 spicchi a persona)
con acqua inclusa.

€ 32,00 / persona,
minimo tre persone

MC ERA

le pizze farcite dal cuore Gourmet



POLP-ERA

Un viaggio nel West, tra profumi e gusto di carattere, guidati da un insolito compagno di avventura: il POLPO croccante!
Impasto croccante farcito con polpo scottato, indivia, cremoso alla pera, paprika e pera croccante al naturale. 29,00



DA NORD A SUD

Impasto croccante farcito con patata della Sila IGP, 'nduja calabra, caciocavallo podolico "Marco Vaghi" 🍄, chips di patate, pancetta "Capitelli" cotta nel miele. 24,00



PULLED SI DIVENTA

Impasto croccante farcito con costine di maiale cotte a bassa temperatura caramellate al miele e aceto balsamico, peperone crusco essiccato, salsa barbecue fatta in casa, cavolo cinese "Pak Choi" saltato in padella. 26,00

HAMBURG-ERA

Impasto croccante farcito con hamburger "Cazzamali", mozzarella di bufala, maionese fatta in casa, pomodorini, spinacino, cipolla di Tropea. 26,00

LA VEGANA

Impasto croccante farcito con melanzane croccanti, cagliata di mandorle, cremoso di carote fermentate, pomodorini conditi e basilico. 22,00

LE BRIANZOLE

le pizze Gourmet che guardano al territorio



LA VILLA REALE

L'elogio all'eleganza di Monza e alla sua villa, rappresentata da un connubio di ingredienti delicati e nobili.

Prosciutto cotto "Campazzo", carciofi al burro nocciola, confettura di albicocca, polvere di gelso nero, Fiore sardo DOP 🍄. 26,00



LA MONTEVECCHIA

Ricotta di pecora, bresaola di Pinuccio, miele di corbezzolo, mandorle di Toritto 🍄, polvere di rosmarino di Montevicchia. 23,00

LA 100% BRIANZA

Luganega di Moncia croccante "Gigi Viganò", pomodoro "Paglione" Bio, peperone confit senza pelle, La Vezzena (Lavarone), cipolla marinata. 22,00

LE NUVOLE

le pizze Gourmet ancora più soffici e croccanti, eteree ed inaspettate



GAMBERI AL TRAMONTO

Gambero rosso di Mazara del Vallo, germogli, rabarbaro marinato, crema di patate dolci alla paprika, maionese al campari e agrumi. 33,00

PIEMONTE TOCCATA E FUGA

Quel fuoriporta irrinunciabile, alla scoperta di prodotti e tradizioni, simbolo del nostro paese.



Tartare di Fassona "Cazzamali", cremoso di acciughe, chips di topinambur, miele, radicchio rosso, provola affumicata, polvere di castagne. 28,00

TONNO ALLA BRACE LIVE

L'intensità del tonno, cotto nella sua brace, e quel profumo di agrumi lontani...



Ventresca di tonno marinata cotta alla brace al momento, pomodoro confit arrosto, limone del Gargano 🍷. 27,00

ESSENZA DEL MEDITERRANEO

Pomodoro "Paglione", pomodori confit, olive di Caiazzo disidratate 🍷, capperi di Salina 🍷, origano in polvere, concentrazione di pomodoro, burrata "Marco Vaghi" intera (servita nel mezzo). 25,00

SCAMPI MARI E MONTI

Scampi avvolti nel lardo scottati, scarola stufata, gel al mandarino, petali di bitto DOP 🍷. 28,00

LE ORIGINI

le pizze Gourmet ispirate alla tradizione



CRUDO DI PARMA E STRACCIATELLA

Farcita con crudo di Parma 24 mesi, pomodoro fiaschetto "Torre Guaceto" Bio 🍷, stracciatella perina andriese, erbe di campo saltate, germogli.

16,00 | 25,00

SPIANATA CALABRA

Salame piccante, nduja calabrese, cipolline croccanti, olive di Caiazzo 🍷, fior di latte "Marco Vaghi".

14,00 | 21,00

LA SICILIANA

Omaggio a una delle terre più belle d'Italia.



Pomodoro fiaschetto "Torre Guaceto" Bio 🍷, pomodoro datterino Bio, pomodoro "Paglione" dry, capperi di Salina 🍷, origano di Pantelleria Bio, pomodori Bio a filetti crudi, olive di Caiazzo 🍷, acciughe Cooperativa del Golfo 🍷.

15,00 | 24,00

MORTAZZA E GEOMETRIE DI VERDURE

Farcita con mortadella "Lyon Bio Bonfatti" budello gentile 🍷, pomodoro datterino, geometria di verdure, caglio "Marco Vaghi", senape al miele.

14,00 | 21,00

ORTO CROCCANTE

Pomodoro fiaschetto "Torre Guaceto" Bio 🍷, cipolle di Tropea, cavolo cinese "Pak Choi", fagiolini, erbe di campo, zucchine, pomodori a filetti, robiola di Roccaverano 🍷, carota fermentata, zucca, ravanelli.

Le verdure cambiano secondo il mercato e alla disponibilità del nostro orto.

13,00 | 21,00

ERA MARGHERITA

Pomodoro fiaschetto "Torre Guaceto" Bio 🍷, pomodoro "Paglione" dry, pomodori confit, origano di Pantelleria, mozzarella di bufala campana DOP, olio di basilico, basilico.

10,00 | 15,00

DICONO DI NOI

Era secondo i critici e le principali testate giornalistiche

LA PRIMA E UNICA PIZZERIA DI MONZA SULLA GUIDA "PIZZERIE D'ITALIA" DEL GAMBERO ROSSO

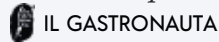
"Oltre alle pizze qui si viene per assaporare un'idea, un'armonia di sapori frutto di un pensiero, accompagnati e impreziositi da un impasto che diventa complice di proposte golose e originali".



"Cinque Sensi, Passeggiata nel Parco di Monza: il bosco nel piatto. è una pizza 3D, tocca tre sensi: vista, udito, olfatto".

24 ORE

"Non è sempre la solita pizza, da Era la pizza è cosa seria". - Davide Paolini



"Da fabbrica di cappelli a raffinata pizzeria gourmet".



"La pizza dell' "alchimista" con l'estratto di gelso".

CORRIERE DELLA SERA

"Evoluzione Ricerca, il pallino dello Chef".

IL GIORNO

"Gorlani propone pizze gastronomiche di altissima qualità".

IDENTITÀ GOLOSE

"Era Pizza aperta da uno studioso di farine che riesce a renderla leggerissima ma di gran gusto". - Ivan Zazzaroni

il Giornale

PRODOTTI IN VENDITA SELEZIONATI DA IVAN GORLANI

Presso il locale sono disponibili i prodotti gustosi e genuini creati personalmente dal nostro chef, lavorando materie prime eccellenti, ispirati dalla tradizione e dall'innovazione, riscoprono sapori antichi esaltando i prodotti del territorio.

CIOCCOLATO DI BRULÈ 3,50	PASSATA DI POMODORO "PAGLIONE" 9,00
CIOCCOLATO DI STENDHAL 3,50	CONFETTURA ROMANTEGH 7,00
CREMA DI STENDHAL 10,00	MUG FIRMATA ERA 9,00
MOMENTINE CARMELLE NATURALI 2,50	ACETO BALSAMICO INVECCHIATO 30,00



Servito in 4 fette condite singolarmente, da gustare soli o in compagnia



Servito in 8 fette condite singolarmente, da gustare soli o in compagnia



Presidio Slow food

Servizio

3,00

Allergeni e loro derivati:

Il nostro personale di sala è a vostra completa disposizione per ogni chiarimento relativo agli allergeni presenti nelle nostre proposte. Si prega di avvisare in caso di intolleranze o allergie e vi sarà fornito il menù completo di tutti gli allergeni presenti.