

•ERA•

la Pizza e gli altri Mille piaceri



MENU



L'ERA DELL'APERITIVO



GIN TONIC

10.00

Gin Mare, Gin del Professore, Hendrick's, Acqua tonica Fever Tree Mediterranean

SPRITZ

8.00

Aperol Spritz o Campari Spritz

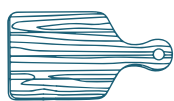
MOSCOW MULE

10.00

Absolute Vodka, Fever Tree ginger beer, succo di lime

Ogni cocktail sarà accompagnato dai nostri frittini.

STUZZICARE L'APPETITO



SELEZIONE DEI NOSTRI SALUMI

16.00

Crudo di Parma Ouverture Leporati 22 mesi, Bresaola Macelleria Santa Lucia - Vimercate, Pancetta Sfufata Doppia Salumificio F.lli Coati con burrata di Battipaglia, giardiniera fatta in casa e bun al sesamo ^(1,7,9,11)

CULATELLO

12.00

Culatello, stracciatella di burrata e bun al sesamo ^(1,7,11)

HAI PROVATO IL NOSTRO IMPASTO SENZA GLUTINE?

Tutte le pizze gourmet possono essere servite su un impasto senza glutine, tuttavia non possiamo garantire al 100% che non vi sia contaminazione, dovuta alle particelle di farina volatili presenti nell'ambiente.

LE PIZZE SFIZIOSE COMBINABILI TRA LORO

LE NUVOLE ORIGINI

Il nostro inconfondibile impasto lievitato 48 ore e cotto in forno a vapore



ERA MARGHERITA

10.00 | 16.00

Mozzarella di bufala campana DOP, salsa di pomodoro Virtuna, emulsione al basilico, pomodoro semi-dry, origano BIO di Sicilia, basilico ^(1,7)

LA CRUDO

14.00 | 23.00

Salsa di pomodoro Virtuna, stracciatella di burrata di Battipaglia e crudo di Parma Overture Leporati 22 mesi ^(1,7)

POMODORO GIALLO E BUFALA

10.00 | 16.00

Passata di pomodorino giallo Virtuna, olive disidratate, mozzarella di bufala di Battipaglia ^(1,7)

SICILIANA

14.00 | 23.00

Salsa di pomodoro Virtuna, pomodoro semi-dry, capperi, acciughe del cantabrico, olive di Caiazzo 🍌, datterini freschi, origano BIO di Sicilia ^(1,4,7)

PARMA

14.00 | 23.00

Salsa di pomodoro Virtuna, mozzarella di bufala di Battipaglia, prosciutto crudo di Parma Riserva 24 mesi, scaglie di Parmigiano Reggiano, insalatina ^(1,7)

BRESAOLA

14.00 | 23.00

Salsa di pomodoro Virtuna, caprino, bresaola Macelleria Santa Lucia - Vimercate, pesto di rucola, Parmigiano Reggiano ^(1,7)

CARBONARA

12.00 | 20.00

Crema di pecorino, guanciale croccante, crema all'uovo, pepe macinato fresco ^(1,3,7)

PARMIGIANA

12.00 | 20.00

Salsa di pomodoro Virtuna, mozzarella di bufala di Battipaglia, melanzana marinata, Parmigiano Reggiano, emulsione al basilico ^(1,7)

BURRATA & ACCIUGHE DEL CANTABRICO

14.00 | 23.00

Salsa di pomodoro Virtuna, acciughe del Cantabrico, burrata di Battipaglia, basilico fritto ^(1,4,7)

SPIANATA E CIPOLLA CROCCANTE

14.00 | 23.00

Salsa di pomodoro Virtuna, mozzarella di bufala di Battipaglia, spianata, cipolla croccante, olive di Caiazzo dry ^(1,7)



SERVIAMO LE PIZZE ORIGINI GIÀ TAGLIATE **IN 4 O IN 8 SPICCHI**, ANCHE COMBINABILI TRA LORO. SOPRA A CIASCUNA TROVATE LA FARCITURA CHE LA CARATTERIZZA: IN QUESTO MODO POTRETE CONDIVIDERLE CON GLI AMICI E ASSAGGIARNE PIÙ DI UNA.

GOLOSE E RICERCATE

LE NUVOLE GOURMET

A

Il nostro inconfondibile impasto lievitato 48 ore e cotto a vapore



ORTOLANA

20.00

Salsa di pomodoro giallo Virtuna, mozzarella di bufala di Battipaglia, ratatouille di verdure, spinacino ^(1,7)

ASPARAGI & BACON

24.00

Salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala, asparago brasato, crema all'uovo, crumble di bacon ^(1,3,7)

PROFUMI DI LIGURIA

26.00

Pomodoro dry rosso, crema di patata, tentacolo di totano cotto a bassa temperatura, pesto leggero, pomodoro dry rosso, olive dry ^(1,13)

GAMBERONI E PANCETTA

28.00

Crema di patate all'nduja, gambero scottato, pancetta stufata affumicata Coati e olio al rosmarino ^(1,2)



SERVIAMO LE PIZZE GOURMET GIÀ TAGLIATE A SPICCHI. SOPRA A CIASCUNA TROVATE LA FARCITURA CHE LA CARATTERIZZA: IN QUESTO MODO POTRETE CONDIVIDERLE CON GLI AMICI E ASSAGGIARNE PIÙ DI UNA.

INSOLITE E CREATIVE

LE RISO E ORZO

L'impasto super lievitato dal gusto caratteristico firmato da Patrick Zanoni



SCAMPI CACIO & PEPE

28.00

Scampi cotti a bassa temperatura, cacio, pepe rosa, aroma d'arancia ^(1,2,7)

TARTARE DI FASSONA

22.00

Fiordilatte, tartare di Fassona al naturale, spinacino, crema di gorgonzola e noci ^(1,7,8)

BRASATO E GAMBERO ROSSO

32.00 (SENZA GAMBERI 24.00)

Guancialino di vitellone brasato, tartare di gamberi rossi di Sicilia al lime, crema di patate ^(1,2,9)

PANCETTA & CARCIOFI IN 3 CONSISTENZE

26.00

Crema di carciofi, pancetta stufata affumicata Coati, caciocavallo, carciofi in casseruola e fritti, polvere di capperi, aroma di limone ^(1,7)



SERVIAMO LE PIZZE GOURMET GIÀ TAGLIATE A SPICCHI. SOPRA A CIASCUNA TROVATE LA FARCITURA CHE LA CARATTERIZZA: IN QUESTO MODO POTRETE CONDIVIDERLE CON GLI AMICI E ASSAGGIARNE PIÙ DI UNA.

LA BASSA DI ERA

La nostra pizza tonda dall'impasto friabile e leggero realizzato con un blend di farine selezionato e lasciato lievitare 48 ore.



REGINA

12.00

Pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, salsa di pomodoro giallo Virtuna, pomodoro dry, pesto di basilico, basilico fresco ^(1,7)

ELOGIO AL POMODORO

10.00

Pomodoro, pomodoro Paglione dry, concassé di pomodoro, olio all'aglio, origano BIO di Sicilia ⁽¹⁾

PARMA E BUFALA

15.00

Pomodoro, crudo di Parma Ouverture Leporati 22 mesi, mozzarella di bufala campana DOP, scaglie di Parmigiano DOP, pomodorini confit e insalatina ^(1,7)

CALABRIA LOVE

12.00

Pomodoro, fiordilatte, provola, spianata calabra, 'nduja di Spilinga IGP, olive di Caiazzo 🌿 ^(1,7)

SPECK E ZOLA

14.00

Fiordilatte, speck Alto Adige, crema al gorgonzola e mele caramellate ^(1,7)

NON LA SOLITA NAPOLI

15.00

Pomodoro, fiordilatte, acciughe del Cantabrico, capperi fritti, origano BIO, olive disidratate, origano BIO di Sicilia ^(1,4,7)

BRESAOLA E ZUCCHINE ALLA SCAPECE

15.00

Fiordilatte, bresaola Macelleria Santa Lucia - Vimercate, zucchine alla scapece e caprino ^(1,7)

LA CIOCIARA

12.00

Fiordilatte, carciofi, crema al pecorino, aroma di limone e guanciale ^(1,7)

DICONO DI NOI

Era secondo i critici e le principali testate giornalistiche

LA PRIMA E UNICA PIZZERIA GOURMET 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”.



“Non è sempre la solita pizza, da Era la pizza è cosa seria”. - *Davide Paolini*

FUORI

“Era Pizza sorprende con le sue espressioni pop e jazz. Grazie a impasti veraci e solari oppure eterei e nuvolosi. Complici topping ricercati, un ambiente di classe e dessert che vanno a Mille”. - *Cristina Viggè*

IDENTITÀ GOLOSE

“All’Era Pizza di Monza si propone una delle pizze contemporanee migliori d’Italia”. - *Carlo Passera*



“A Monza la pizza diventa un’esperienza di degustazione da Era Pizza”. - *Chiara Patrizia De Francisci*

•ERA•

la Pizza e gli altri Mille piaceri



Allergeni

1 – Cereali

2 – Crostacei

3 – Uova

4 – Pesce

5 – Arachidi

6 – Soia

7 – Latte

8 – Frutta a guscio

9 – Sedano

10 – Senape

11 – Sesamo

12 – Anidride solforosa / Solfiti

13 – Lupini

14 – Molluschi



*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

Senza Glutine

*Abbiamo un impasto senza glutine,
tuttavia non possiamo garantire al 100%
che non vi sia contaminazione,
dovuta alle particelle di farina volatili
presenti nell'ambiente.*

Servizio e coperto 3.00

Alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate