

FRITTI GOURMET

Suppli Classico	2,00
Suppli al Ragù di Scottona	2,50
Suppli Nduja	2,50
Suppli Cacio e Pepe	2,50
Crocchetta di Patate di Avezzano	1,50
Olive Ascolane 5pz	4,00
Filetto di Baccalà	3,50
Fiore di Zucca	3,50
Pulled Pork Crock 3pz	4,80
Patatine fritte	3,50
Patatine fritte cheddar e bacon	5,00

PRODOTTO BEST SELLER

NUOVA PANATURA

Chicken Tenders

Pollo fritto servito con salsa bbq
3 pezzi 3,50 - 6 pezzi 6,00



PRODOTTO NOVITÀ

HOT

Chili Pops

Palline fritte con crema di formaggio e jalapeño
5 pezzi 3,50



PRODOTTO NOVITÀ

SFIZIOSI

Anelli di cipolla

Crocanti anelli di cipolla serviti con maionese
4 pezzi 3,50



APERITIVO DALLE ORE 17 ALLE 20

APEROL SPRITZ	PROSECCO		5€
CAMPARI SPRITZ	BELLINI		
GIN LEMON	GIN TONIC		

APERIPINSA



10€

BEVANDE

Acqua Naturale/Frizzante 0,5L	1,00
Acqua Naturale/Frizzante vetro 1,0L	2,50
Bibite in lattina 0,33L	2,50
Coca Cola - Fanta - Sprite	
Bibite in vetro 0,33L	3,50
Coca Cola - Fanta - Sprite - Estathé	
Bibite in bottiglia 1,5L	4,50
Coca Cola - Fanta - Estathé	
Spirits	3,00
Amaro - Limoncello - Grappa - Liquore	
Birra in bottiglia 0,33L	2,80
Birra in bottiglia 0,66L	3,50
Birra in bottiglia artigianale	5,00
Birra alla spina Forst chiara 20cl	3,00
Birra alla spina Forst chiara 40cl	5,00
Birra alla spina Forst rossa 20cl	3,50
Birra alla spina Forst rossa 40cl	6,00

NOVITÀ

GIROPINSA

PINSITALY

MANGI TUTTA LA PINSA CHE VUOI!

SOLO 14,90€

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ

PINSE ILLIMITATE

NE PUOI ORDINARE QUANTE NE VUOI!

- PATATINE FRITTE DA CONDIVIDERE
- 1 SUPPLÌ O CROCCHETTA
- FOCACCIA CON OLIO E ROSMARINO
- PINSE CLASSICHE SENZA LIMITI
- PINSA SPECIAL DELLO CHEF
- PINSA ALLA NUTELLA FINALE

IL GIROPINSA PIÙ GOLOSO TRA TIVOLI E GUIDONIA

Impasti leggeri a lunga lievitazione, ingredienti selezionati e una pinsa dopo l'altra fino a quando dirai basta.

★ BEVANDE NON INCLUSE

PINSITALY VILLANOVA
Via Carlo Alberto 9/11
Villanova di Guidonia (RM)
0774 283336

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PRENOTA ORA!

PinsItaly
Il gusto dell'eccellenza

Menù e promo
VALIDE FINO AL 30 SETTEMBRE 2026

Inquadra ed
ottieni un supplì
omaggio al
primo ordine

SUPPLÌ
OMAGGIO



PER PRENOTAZIONI:
0774 283336 - 3293320165



CONSEGNE A DOMICILIO

dalle 19:00 alle 22:00 nelle zone di:
Villanova, Villa Adriana, Campolimpido, Favale,
Colle Fiorito, Villalba, Tivoli Terme e Guidonia
Costo di consegna €2

*Ci riserviamo un margine di 15 minuti di anticipo o
posticipo rispetto all'orario richiesto.

NOVITA'

ACCETTIAMO IL TUO BANCOMAT
O LA TUA CARTA DI CREDITO
ANCHE A DOMICILIO



APERTI TUTTI I GIORNI

Via Carlo Alberto, 9/11 Villanova di Guidonia



@pinsitaly.villanova

ORDINA SU:

WWW.PINSITALYVILLANOVA.IT



Glovo?

PINSE ROSSE

	Piccola	Normale
ROSSA Pomodoro, Olio EVO, Origano	3,50	5,00
MARGHERITA Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte	4,50	7,00
NAPOLI Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Alici	5,60	7,80
AMATRICIANA Pomodoro, Pecorino Romano DOP, Guanciale, Pepe	6,00	8,00
PEPERONI E SALSICCIA Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Peperoni, Salsiccia, Prezzemolo	6,50	8,50
DIAVOLA Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Salame Ventricina	5,60	7,80
CALABRESE Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Nduja, Melanzane fritte, Prezzemolo	6,50	9,00
PARMIGIANA Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Melanzane fritte, Grana, Basilico	6,50	9,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon, Olive nere, Carciofini, Uovo sodo, Prosciutto Crudo	7,00	10,00
BUFALINA (Freda) Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodoro Ciliegino, Basilico, Olio EVO	7,00	10,00

PRODOTTO BEST SELLER
ARTIGIANALE

BOLOGNESE

Ragù di carne fatto in casa, Grana, Mozzarella Fior di Latte, Basilico
Piccola 6,00 Normale 10,00



**TUTTE LE PINSE SONO
DISPONIBILI ANCHE CON
IMPASTO INTEGRALE**

PINSE BIANCHE

	Piccola	Normale
CROSTINO Mozzarella Fior di Latte, Cotto	5,00	7,00
ORTOLANA Mozzarella Fior di Latte, Peperoni, Radicchio, Zucchini, Melanzane	6,50	8,50
PATATE E SALSICCIA Mozzarella Fior di Latte,, Patate al forno, Salsiccia	5,80	7,50
GRICIA Mozzarella Fior di Latte, Guanciale, Pepe, Pecorino Romano DOP	6,00	8,00
5 FORMAGGI Mozzarella Fior di Latte, Provola, Pecorino Romano DOP, Grana, Gorgonzola	6,00	8,00
BOSCAIOLA Mozzarella Fior di Latte, Funghi Champignon, Salsiccia, Prezzemolo	5,80	7,80
TONNO E CIPOLLA Mozzarella Fior di Latte, Tonno, Cipolla di Tropea, Prezzemolo	5,30	7,50
POMPEA Mozzarella Fior di Latte, Misto Porcini, Guanciale, Olio al Tartufo Bianco	7,50	11,00
RADICCHIO Mozzarella Fior di Latte, Radicchio, Noci, Gorgonzola	5,30	7,00
FRIARIELLI E SALSICCIA Mozzarella Fior di Latte, friarielli e salsiccia	6,50	9,00

PRODOTTO ESTIVO
NOVITA'

SALMONESE

Stracchino ,Salmone affumicato, Tarallo sbriciolato, Polpa di arancia, Prezzemolo fresco, Olio EVO
Piccola 7,00 Normale 13,00



**TUTTE LE PINSE SONO DISPONIBILI
ANCHE NEL FORMATO TEGLIA
(su prenotazione)**

FOCACCE

	Piccola	Normale
FOCACCIA BIANCA Olio EVO, Rosmarino	3,00	4,00
CRUDO E BUFALA Prosciutto Crudo, Mozzarella di Bufala, Olio EVO	6,00	10,00
INSALATA DI TONNO Radicchio, Tonno, Maionese	6,00	10,00
MORTAZZA Mortadella, Mozzarella di Bufala, Granella di Pistacchio	6,00	10,00
GUSTOSA Mozzarella di Bufala, Prosciutto Crudo, Pomodori secchi, Melanzane Grigliate	7,00	11,00

DOLCI

	Piccola	Normale
PINSA NUTELLA	5,00	7,00
SUPPLI' NUTELLA		3,00
SUPPLI' NUTELLA e COCCO		3,00
SORBETTO LIMONE/COCCO		5,00
CHEESECAKE vari toppings		5,00

DOLCE DEL GIORNO
ARTIGIANALE

Richiedi al nostro personale il dolce artigianale del giorno



TRE FORMATI, STESSO IMPASTO DELIZIOSO:

Piccola - Impasto da circa 110gr + condimenti
Normale - Impasto da circa 220gr + condimenti
Teglia - Impasto da circa 1kg + condimenti
Supplemento impasto integrale + 1,5€

OGNI MESE UNA NUOVA PINSA

€1 SERVIZIO A PERSONA

€1 PER OGNI INGREDIENTE AGGIUNTO

NB: Alcuni prodotti contengono allergeni.
Chiedi al personale l'elenco completo.

SPECIALITY



BOLOGNA

mortadella, stracciatella, pesto di basilico e granella di pistacchio, olio evo a crudo 13,00



NUORO

base bianca con guanciale pecorino e miele 13,00



CATANZARO

base rossa con tonno, nduja, olive, peperoncino origano oltre olio evo a crudo 13,00



RECCO

Focaccia con stracchino in cottura Prosciutto crudo e tarallo in uscita, olio evo e rosmarino fresco. 13,00



MACERATA

Focaccia di pinsa con ciauscolo spalmato, ciuffi di robiola, tarallo ed olio evo a crudo. 13,00



LA CACCIATORA

Pepite di pollo alla cacciatora, Olive, provola, fiordilatte, olio evo. 13,00