





CHI SIAMO

Pizzeria P a Lissone è il punto di riferimento per chi cerca una pizza artigianale leggera, digeribile e dal gusto unico;

Lavoriamo con impasto a lunga lievitazione e farine selezionate, per garantire una base fragrante e soffice.

Il nostro menù segue le stagioni, proponiamo ingredienti freschi scelti da produttori locali e artigianali della Brianza e d'Italia.

Dalla pizza con materie prime DOP e IGP, fino alle creazioni più innovative. Ogni fetta racconta la nostra passione per la pizza contemporanea.

Un'esperienza che unisce tradizione e innovazione, da noi la pizza diventa un viaggio tra gusto, qualità e creatività!

PREMI e RICONOSCIMENTI



PIZZERIE ECCELLENTI 2025



GUIDA GAMBERO ROSSO 2026



PIZZERIA CONSIGLIATA 2025



PIZZERIA DELL'ANNO 2023



**GUIDA GAMBERO ROSSO 2025
LOMBARDIA E PROVINCIA**



PRESIDI SLOW FOOD

- Capperi di salina: Azienda Agricola Sapori Eoliani - Pollara (ME)
- Cacioricotta cilentana : I Filadelfi1828 - Cicerale (SA)

LA RICERCA SUL TERRITORIO - FOOD

- Caseificio Fratelli Fusco (NA)
- La Regina di San Marzano - Scafati (SA)
- Olio e.v.o. Faresse monocultivar Ogliarola barese Frantoio Ciccolella - Molfetta (BA)
- Azienda Agricola Nava - Roncello (MB)
- Colimena “La Fabbrica del Tonno” - Avetrana (TA)
- NeroFermento - Ravenna (RA)
- Caseificio Beppino Occelli - Farigliano (CN)
- Caseificio Campania Felix - Grazzanise (CE)
- Azienda agricola I contadini - Ugento (LE)
- Fattoria Dassogno - Rogeno (LC)

LA RICERCA SUL TERRITORIO - BEVERAGE

- Birrificio Artigianale Orso verde - Busto Arsizio (VA)
- Birrificio Artigianale EDIT - Torino (TO)
- Birrificio Artigianale N'Artigiana - Napoli (NA)
- Cantine SANKT PAULS - San Paolo (BZ)
- Azienda vitivinicola Cantine Amato - Piraiano (ME)
- Casa vinicola Bennati - Cazzano di Tramigna (VR)
- Azienda Agricola Palagetto - San Gimignano (SI)



FRITTATINE E CROCCHÉ

CROCCHÉ CLASSICO

€ 5,00

100% patate di Avezzano, Provola affumicata, Sale, Pepe

Allergeni (1,7)

FRITTATINA SALSICCIA E FRIARIELLI

€ 5,50

Bucatini, Besciamella artigianale, Salsiccia paesana, Friarielli napoletani

Allergeni (1,7)

FRITTATINA PASTA PATATE E PROVOLA

€ 5,50

Bucatini, Patate, Provola

Allergeni (1,7)

FRITTATINA CLASSICA

€ 5,00

Bucatini, Provola, Besciamella artigianale, Carne di maiale macinata, Piselli dolci

Allergeni (1,7,9)

MIX FRITTATINE E CROCCHÉ

€ 20,00

Crocchè classico, frittatina salsiccia e friarielli, frittatina classica e frittatina pasta patate e provola

Allergeni (1,7,9)



ANTIPASTI

BRUSCHETTE

STRACCIATELLA e POMODORINI € 4,50

Stracciatella *Fattoria Dassogno*, pomodorino ciliegino confit *Azienda Agricola I contadini*, Olio e.v.o Faresse Monocultivar Ogliarola Barese *Frantoio Ciccolella*
(1,7)

STRACCIATELLA e TONNO ROSSO € 5,00

Stracciatella *Fattoria Dassogno*, Filetto di tonno rosso in olio di oliva *Colimena*, Olio e.v.o Faresse Monocultivar Ogliarola Barese *Frantoio Ciccolella*
(1,4,7)

ZOLA e SALAME € 4,00

Gorgonzola DOP, salame piccante *Azienda Agricola Nava*, Cacioricotta Cilentana / *Filadelfi*, Olio e.v.o Faresse Monocultivar Ogliarola Barese *Frantoio Ciccolella*
(1,7)

SFIZI CALDI

SCAROLA E ALICI € 5,00

Scarola ripassata in padella, olive leccane denocciolate, filetti di acciuga del Mar Cantabrico, Olio e.v.o Faresse Monocultivar Ogliarola Barese *Frantoio Ciccolella*
(4)

TAGLIERI (accompagnati da focaccia liscia o pane)

TAGLIERE MISTO di SALUMI € 15,00

Prosciutto cotto legato a mano, Salame piccante artigianale, Mortanza Brianzola, Pancetta tesa, Speck

Tutti i salumi sono artigianali *Azienda Agricola Nava*

SPECK E BUFALA € 9,00

FOCACCE



FOCACCIA LISCIA

€ 4,50

Olio e.v.o Faresse monocultivar Ogliarola Barese del Frantoio Ciccolella, origano selvatico, sale

(1)

FOCACCIA AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

€ 5,00

Olio all'aglio cotto a bassa temperatura, Peperoncino fresco tritato.

(1)

FOCACCIA TONNO e CIPOLLE

€ 10,00

Cipolla rossa di Tropea IGP, Filetti di tonno rosso del Mediterraneo *Colimena*, Olio e.v.o "Faresse" monocultivar Ogliarola barese del frantoio *Ciccolella*, Origano selvatico.

(1,4)

FOCACCIA alle OLIVE

€ 4,50

Olive Leccine denocciolate, Olio e.v.o Faresse monocultivar Ogliarola Barese del Frantoio Ciccolella, origano selvatico, sale

(1)



- 1 ONORACCHI MANGIA CON TE
- 2 LA PIZZA È UN DIRITTO
NON UNA MODA
- 3 IL CORNICIONE
SI MANGIA
- 4 PRIMA ASSAGGIA
POI GIUDICA
- 5 NIENTE INVIDIA
PENSA ALLA TUA
PIZZA
- 6 NIENTE MODIFICHE
NESSUNA ECCEZIONE
- 7 SOLO PERSONE VERE
AL TAVOLO
- 8 IL SABATO DEVI
ASPETTARE.
IN SETTIMANA NO.
- 9 SE VUOI SPENDERE
POCO, VAI DA
MC DONALD'S
MANGIA.
- 10 PAGA.
ALZATI.

P1 - MARGHERITA

€ 9,00

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Fiordilatte D'agerola *Fratelli Fusco*, Parmigiano Reggiano DOP

Dopo cottura: Olio e.v.o Faresse monocoltivar Ogliarola Barese del *Frantoio Ciccolella*, Basilico.

(1,7)

P2 - REGINA MARGHERITA

€ 11,00

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP

Dopo cottura: Mozzarella di Bufala DOP *Campania Felix*; Olio e.v.o Faresse monocoltivar Ogliarola Barese del *Frantoio Ciccolella*, Basilico.

(1,7)

P3 - MARINARA NERA

€ 13,50

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Olive leccine denocciolate, Capperi di Salina *Azienda Agricola Saponi Eoliani*

Dopo cottura: Filetti di acciuga del Mar Cantabrico, Pomodoro ciliegino confit *Azienda Agricola I contadini*, gocce di aglio nero di Voghiera DOP, Olio e.v.o Faresse monocoltivar Ogliarola Barese del *Frantoio Ciccolella*, Basilico.

(1,4)

P4 - FUMA E SPACCA

€14,00

In cottura: Crema di friarielli, Provola affumicata D'Agerola *Fratelli Fusco*, Salsiccia artigianale a punta di coltello *Azienda Agricola Nava*

Dopo cottura: Tarallo mandorlato sbriciolato, Fili di peperoncino, Olio e.v.o Faresse monocoltivar Ogliarola Barese del *Frantoio Ciccolella*, Basilico.

(1,7,8)

P5 - RACLETTE CROCCANTE

€14,50

In cottura: Crema e Fiordilatte D'agerola *Fratelli Fusco*, Emmental svizzero, Patate a fette, Pancetta tesa *Azienda Agricola Nava*

Dopo cottura: Chips di mela, Cannella Cassia, Rosmarino

(1,7,8)

P6 - COTTA E SFONDATA

€15,00

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Fiordilatte D'agerola *Fratelli Fusco*, Gorgonzola piccante DOP, Salame piccante *Azienda Agricola Nava*

Dopo cottura: Chips di cavolo nero, Polvere di peperoncino, Basilico.

P7 - LA SIGNORA DELLE SPEZIE

€ 9,50

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP, Provola D'Agerola *Fratelli Fusco*

Dopo cottura: Selezione di Pepi pestati (Nero,Rosa,Sichuan), Olio e.v.o Faresse monocultivar Ogliarola barese del *Frantoio Ciccolella*, Basilico.

(1,7)

P8 - FEDERICA VA IN MONTAGNA

€ 15,00

In cottura: Crema e Fiordilatte d'Agerola *Fratelli Fusco*, Trevisana stufata al vino rosso

Dopo cottura: Speck dell'Alto Adige, Fonduta di Brie, Nocciole tostate, Basilico

(1,7,8)

P9 - 氣 (KI)

€ 17,00

In cottura: Mozzarella di Bufala campana DOP *Campania Felix*, Crema di Fiordilatte D'Agerola *Fratelli Fusco*

Dopo cottura: Filetto di tonno rosso in olio di oliva *Colimena*, ciuffetti di Philadelphia, Alga nori croccante, Salsa teriaky a filo, Semi di sesamo nero, Basilico

(1,4,6,7,8,11,14)

P10 - GIOSTRA DELLE STAGIONI

€ 16,50

In cottura: Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Fiordilatte D'Agerola *Fratelli Fusco*, funghi prataioli (*agaricus Bisporus*), Spicchi di carciofi, Olive liguri taggiasche

Dopo cottura: Prosciutto cotto legato a mano *Azienda Agricola Nava*, olio e.v.o Faresse monocultivar Ogliarola barese *Frantoio Ciccolella*, Basilico

(1,7)

P11 - GENOVESE CRUNCH

€ 13,00

In cottura: Ragù alla genovese, Fiordilatte D'Agerola *Fratelli Fusco*

Dopo cottura: Cipolla croccante, Erba cipollina fresca

(1,7)

P12 - IL QUARTETTO

€ 12,50

In cottura: Provola e Fiordilatte D'Agerola *Fratelli Fusco*, Emmenthal svizzero

Dopo cottura: Mirtillo rosso essiccato, Basilico

(1,7,8)

P13 - INCANTO D'AUTUNNO

€ 18,00



In cottura: Vellutata di zucca, Fiordilatte D'Agerola *Fratelli Fusco*, Funghi porcini trifolati

Dopo cottura: Crutin al tartufo *Caseificio Beppino Occelli*, Semi di zucca tostati, Rosmarino

(1,7,8)

P14 - DUE PICCIONI .. CON UNA FAVA

€ 14,50



Disponibile in versione vegana senza fiordilatte

In cottura: Crema di patate, Fiordilatte D'Agerola *Fratelli Fusco*, Scarola

Dopo cottura: Fave croccanti, Peperone crusco, Olio e.v.o Faresse monocultivar Oglierola barese del *Frantoio Ciccolella*, Basilico

(1,6, 7,8)

BIRRE ARTIGIANALI IN LATTINA



33 cl | 5,50 €

Devi sapere che la birra in bottiglia e quella in lattina sono sensibilmente diverse.

In lattina la birra non attraversa il processo di rifermentazione è quindi un prodotto più simile alla birra artigianale alla spina. Le lattine al loro interno sono rivestite da una sottile pellicola alimentare che preserva il prodotto dal contatto diretto con l'alluminio.

BLANCHE NOISE - EDIT BIRRIFICIO ARTIGIANALE

Blanche Noise è una birra in stile Witbier o Blanche, birra belga di frumento, maltata, speziata e beverina, tipica del Belgio. In questa versione è stata resa una Italian Blanche, grazie all'utilizzo di ingredienti prettamente italiani.

Al naso l'aroma dominante è quello delicato delle scorze di mandarino, dei fiori di camomilla e del pepe del Bengala usati in bollitura. All'assaggio, il corpo è leggero, delicatamente vellutato.

Alc. 4,5 % vol.

IPA FEVER - BIRRIFICIO ORSO VERDE

Chiara, Febbricitante, Tropicale.

Una DDH American Double IPA. La Double Dry Hopping, prevede l'aggiunta pesante di luppoli Americani e Australiani durante la fermentazione, senza bollitura, per intensificare aroma e gusto senza aumentare l'amaro. Al naso esplode in una sfumatura di frutta matura, odori tropicali e accenti floreali, catturando l'essenza del double dry hopping.

Alc. 6 % vol.



BIRRE ALLA SPINA

LÖWENBRÄU MUNCHEN - PREMIUM PILS

20 cl €3,00 | 40 cl €5,00 | 50 cl €7,00

E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo.

Il colore è giallo paglierino, il profumo è dominato dall'intensità del luppolo.

Sapore piacevolmente amarognolo con leggere note erbacee, ma non molto intenso, cosa che rende questa birra molto dissetante.

Alc. 5,2 % vol.

AMARANTA ARTIGIANALE - BIRRIFICIO ORSO VERDE

20 cl €3,00 | 40 cl €5,00 | 50 cl €7,00

Le sensazioni olfattive richiamano la prugna, il tamarindo e la rosa canina. Sullo sfondo lievi reminiscenze di frutta secca.

L'incipit di miele di castagno in bocca lascia poi spazi alle medesime sensazioni fruttate percepibili al naso.

La lunga maturazione a freddo la rende rotonda ed armonica.

Alc. 6 % vol.

WINE MENU

Vini Bianchi

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO DOCG - CANTINE PALAGETTO

100% Vernaccia di San Gimignano, criomacerazione delle uve e decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice, inoculo con lieviti selezionati sul limpido, fermentazione a temperatura controllata ed affinamento in acciaio. Dal colore giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso gentile con profumi fruttati e note di agrumi. Di buona struttura, sapido e asciutto.

Calice €6,00 - Bottiglia €17,00

GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE DOC - KELLEREI ST.PAULS

Annata 2022, lenta fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio. Si presenta di colore giallo paglierino intenso, al naso è penetrante con aromi di rosa, pepe bianco, litchi, papaia, miele e noce moscata. In bocca è ampio, generoso, dalla buona acidità e allugno su fiori, resina e agrumi canditi. Vino di struttura e aromaticità importanti.

Bottiglia € 26,00

SERENA - PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE EXTRA DRY

Vino dal colore giallo paglierino brillante con un perlage fine e persistente. Il vino è ottenuto con la raccolta di uve della zona di Valdobbiadene, seguendo il metodo Charmat. Al naso sentori di rosa, gelsomino, glicine e fiori di acacia. Al palato note fruttate di mela, banana e ananas. Ha un'ottima persistenza, risulta particolarmente sapido e fresco.

Calice €6,50 - Bottiglia €18,00

WINE MENU

Vini Rossi

VALPOLICELLA CLASSICO DOC - BENNATI I GADI

Prodotto con uve autoctone come Corvina, Rondinella e Molinara, vitigni tipici della Valpolicella, queste uve crescono su terreni collinari caratterizzati da suoli di origine calcarea e argillosa, che donano alle viti il perfetto equilibrio tra freschezza e mineralità.

Al naso offre profumi freschi di ciliegie, fragole e leggere note floreali, in bocca il vino è fresco e vivace con tannini morbidi e una leggera nota di spezie sul finale.

Calice €6,50 - Bottiglia € 26,00

NERO D'AVOLA BIO - CANTINE AMATO

Nero d'avola 100%, fermentazione a contatto con le bucce a 24-25° per 8-10 giorni. Pressatura soffice e fermentazione malolattica spontanea in acciaio inox, affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi.

Dal colore rosso rubino con riflessi granata, il profumo è intenso. Di gran spessore e struttura con una trama tannica morbida e di notevole persistenza.

Calice €6,50 - Bottiglia € 19,00

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI



GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marinied'acquadolce: gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di cagiu, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegetali sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capesante, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)
