

In Pala!
PIZZA & BIRRA

MENÚ

NUOVE
ESTATE 2026

AMORE AL PRIMO MORSO

 @inpala_arezzo

MARGHERITA



Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte.
Fuori Cottura: Basilico Fresco.

€ 7

BUFALINA



Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte.
Fuori Cottura: Mozzarella di bufala 100g, Basilico Fresco.

€ 9

BIANCOLATTE



Mozzarella fior di latte, Mozzarella di bufala, Gorgonzola dolce.
Fuori Cottura: Stracciatella.

€ 10

DIAVOLO BUONO



Mozzarella fior di latte, Salsiccia.
Fuori Cottura: Fili di peperoncino.

€ 9

NAPOLI



Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte.
Fuori Cottura: Acciughe di Sicilia,
Frutti del capperi, Stracciatella.

€ 11

MAR ROSSO



Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte.
Fuori Cottura: Acciughe di Sicilia, Pesto di Basilico,
Pomodori secchi, Basilico fritto.

€ 12



BASE SENZA GLUTINE: +2€

BASE INTEGRALE: +2€

'GNORANTE



Crema di peperoni, Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Pomodorini freschi.

Fuori Cottura: Tarallo sbriciolato, Basilico fritto.

€ 13

AMATRICIANA



Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Guanciale di Cinta Senese, Cipolla rossa.

Fuori Cottura: Peperoncino frantumato, Pecorino Romano D.O.P

€ 12

CRUDOMANIA



Mozzarella fior di latte.

Fuori Cottura: Fiocco di prosciutto crudo, Scaglie di Tartufo *, Stracciatella.

€ 15

PREGIATA



Mozzarella fior di latte, Porcini trifolati.

Fuori Cottura: Fiocco di prosciutto crudo, Scaglie di tartufo *.

€ 16

FURIA



Pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, Spianata Romana, 'Nduja.

Fuori Cottura: Burratina 100gr, Fili di peperoncino.

€ 13

CONTADINA



Mozzarella fior di latte, Salsiccia, Zucchine grigliate, Fiori di Zucca.

Fuori Cottura: Stracciatella.

€ 13



BASE SENZA GLUTINE: +2€

BASE INTEGRALE: +2€

NUOVA

TONNARELLA



€ 12

Mozzarella fior di latte, cipolla rossa, pomodorini rossi
Fuori cottura: tonno, pesto di capperi, valeriana

NUOVA

3 POMODORI



€ 13

Sugo all'aglione della valdichiana, pomodorini gialli e rossi,
olio EVO, origano
Fuori cottura: stracciatella, basilico fresco

NUOVA

GIARDINIERA



€ 12

Mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, filetti di peperoni.
Fuori cottura: valeriana, scaglie di parmigiano,
cipolla croccante.

NUOVA

CARBONARA



€ 13

Mozzarella fior di latte, guanciale di cinta senese, crema all'uovo
Fuori cottura: crema di pecorino, pepe nero

CROSTONE APERTO



€ 12

Mozzarella fior di latte, Pomodorini freschi
Fuori Cottura: Fiocco di prosciutto crudo o Bresaola,
Rucola fresca, Scaglie di Parmigiano Reggiano



BASE SENZA GLUTINE: +2€

BASE INTEGRALE: +2€

BEVANDE

Acqua Naturale 0,5 lt.	€1
Acqua Naturale 1 lt.	€2
Acqua Frizzante 0,50 lt.	€1
Acqua Frizzante 1 lt.	€2
Cocacola in vetro 0,33 lt.	€2,50
Cocacola zero in vetro 0,33 lt.	€2,50
Fanta in vetro 0,33 lt.	€2,50
Sprite in vetro 0,33 lt.	€2,50
Cocacola pet 0,45 lt.	€3
Cocacola zero pet 0,45 lt.	€3
Fanta pet 0,45 lt.	€3
Fuzetea limone 0,4 lt.	€3
Fuzetea pesca 0,4 lt.	€3
Cocacola in vetro 1 lt.	€6

BIRRE ALLA SPINA



4,8 %
VOL.

ENGEL HELL

Equilibrata, morbida, discreta, rotonda, con leggerissime note di malto e luppolo. Una classica birra, fresca e dissetante.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo. Birra prodotta seguendo la legge tedesca sulla purezza della birra del 1516.

AMARO: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



5,2 %
VOL.

ENGEL HEFEWEIZEN

Intensa, fresca, con note fruttate, eccellente effervescenza, tenero mix di profumi di garofano e banane.

INGREDIENTI

Acqua, malto di frumento, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Birra prodotta seguendo la legge tedesca sulla purezza della birra del 1516.

AMARO: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



7,2 %
VOL.

ENGEL BOCK DUNKEL

Lieve nota di ciliegia, note maltate, fruttate e torrefatte. Una birra a forte gradazione, dal sapore pieno e possente.

INGREDIENTI

Acqua, malto d'orzo, luppolo.

Birra prodotta seguendo la legge tedesca sulla purezza della birra del 1516.

AMARO: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷



5,9 %
VOL.

MAISEL IPA

Sorella maggiore della Pale Ale, il colore ne identifica subito il carattere più forte. Colore ambrato, i flessi ramati, al naso e in bocca colpisce per i suoi sentori di agrumi, frutta matura e resina. Il finale amaro rimane sempre piacevole e in equilibrio con le note maltate.

INGREDIENTI

Birra prodotta seguendo la legge tedesca sulla purezza della birra del 1516.

AMARO: 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

Engel - hell 4,8 % VOL

0,2 lt. €3
0,4 lt. €5,00

Engel - bock dunkel 7,2 % VOL

0,2 lt. €3,50
0,4 lt. €5,50

Engel - hefeweizen 5,2 % VOL

0,3 lt. €4,50
0,5 lt. €6,50

Maisel Ipa 5,9 % VOL

0,3 lt. €4
0,5 lt. €6

BIRRE IN BOTTIGLIA

Landbier dunkel (rossa) 5,3 % VOL

0,50 lt. €5

Birra dell'eremo - fierà (american ipa) 6,5 % VOL

0,33 lt. €5

Birra dell'eremo - fuoco (tripel) 8,0 % VOL

0,33 lt. €5

Birra dell'eremo - glaciale (imperial ipa) 7,5 % VOL

0,33 lt. €5

Landbier zwick'l (non filtrata) 5,3 % VOL

0,50 lt. €5

Birra del borgo -

My Antonia (imperial pils) 7,5 % VOL

0,33 lt. €5

BIRRA DEL MESE

BIRRA SELEZIONATA, PER PERMETTERE LA CONOSCENZA DI NUOVI PRODOTTI,
O LA RISCOPERTA DI BIRRE CHE MERITANO MAGGIORE VISIBILITÀ.

VINI

Bianco fermo (della casa)

CALICE €3

Bianco frizzante CHARDONNAY (della casa)

CALICE €3

Rosso (della casa)

CALICE €3

Bianchi fermi:

Ribolla gialla

CALICE €5 / BOTT. €14

Traminer aromatico

CALICE €5 / BOTT. €14

Pinot grigio

CALICE €5 / BOTT. €14

Vermentino

CALICE €5 / BOTT. €14

Prosecco e spumanti:

Prosecco

CALICE €5

Prosecco Valdobbiadene superiore brut (bortolomiol)

BOTT. €20

Prosecco Valdobbiadene superiore

brut millesimato (zimor)

BOTT. €15

Prosecco millesimato

Treviso doc extra dry (bortolomiol)

BOTT. €15

Spumante moscato dolce (contarini)

BOTT. €15

PER FINIRE

Caffè espresso

€1,50

Caffè decaffeinato

€1,50

Amari:

Amaro del capo

€3

Jagermaister

€3

Jagermaister spicy

€3

Montenegro

€3

Sambuca

€3

Grappa morbida / barrique

€3

Limoncello

€3

DOLCI

Le proposte variano in base alla disponibilità.
Chiedi al nostro staff per conoscere i dolci del momento.

COPERTO €2,00

LE NOSTRE FARINE



FARINA MIX PIZZA CONTEMPORANEA

Un perfetto connubio tra leggerezza e sapori di "una volta".



FARINA ORO PURO PIZZA ROSSA

Forza ed elasticità rendono la pizza soffice, digeribile e unica nel suo genere.



FARINA ORO PURO RISERVA - TIPO "0" 18K

Farina macinata a pietra in purezza, con valore proteico medio alto.



FARINA MIX PIZZA IN PALA

Farina di grano duro che garantisce croccantezza e leggerezza.



FARINA SFARINOLA'

Semola di grano duro per "spolvero". Dona colore, fragranza e croccantezza alla pizza, proteggendola dal rischio di bruciatura.



ALLERGENI

GLUTINE: cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

CROSTACEI E DERIVATI: sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

UOVA E DERIVATI: tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme e così via.

PESCE E DERIVATI: inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

ARACHIDI E DERIVATI: snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

SOIA E DERIVATI: latte, tofu, spaghetti, etc.

LATTE E DERIVATI: yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI: tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.

SEDANO E DERIVATI: presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

SENAPE E DERIVATI: si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

SEMI DI SESAMO E DERIVATI: oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni 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: presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.

MOLLUSCHI E DERIVATI: canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.