

MENU' MEZZOGIORNO

(da lunedì a venerdì)

Per ogni menù avrai:



-1/2 LITRO DI ACQUA INCLUSA;

-UN PANFOCACCIA CALDO INCLUSO PER SECONDI, TAGLIERI E INSALATE;

-AGGIUNGI € 0,50 SE SCEGLI UNA BEVANDA PICCOLA DIVERSA AL POSTO DELL'ACQUA, COCA-COLA O SIMILE, CALICE VINO DELLA CASA, BIRRA PICCOLA CHIARA,

BIRRA PICCOLA ROSSA € 1,00 ,BIRRA MEDIA € 3,00, BIRRA MEDIA WEISSE € 3,50

-AGGIUNGI € 0,50 SE PRENDI IL CAFFÈ, DECAFFEINATO E ORZO € 1,00

-AGGIUNGI € 0,50 SE PRENDI IL PANFOCACCIA O LE PIZZE CON IMPASTO DI KAMUT®.

- 2 BURRATE FRESCHISSIME CONSEGNA GIORNALIERA + CRUDO DI PARMA o PARMACOTTO + INSALATA MISTA € 9,00



- CHIEDI AL PERSONALE I NOSTRI PRIMI PIATTI

- LASAGNE DI PASTA FRESCA € 7,50

RISOTTO ALLA MILANESE CON SALSICCIA E PORCINI €7,50



- PIATTO UNICO € 12,00 tutto incluso

Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo o roastbeef o affettato

MENU' CARNE

PETTO DI POLLO AI FERRI O IMPANATO SENZA UOVO E SENZA FRIGGERE €8,50

con contorno di patate al forno, insalata mista e pomodori

(con verdure grigliate o porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)

HAMBURGER DI SCOTTONA PIEMONTESE 200gr

con panino anche di kamut fatto nel forno a legna, patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, Parmigiano Reggiano, contorno di salsa barbecue

€ 8,50

(con verdure grigliate o porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)



TAGLIATA DI STRACCETTI DI ANGUS ARGENTINO

cotta nel forno a legna farcita con:

rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate

€ 9,00

ROASTBEEF DI MANZO ALL'INGLESE

con contorno di patate al forno, insalata e pomodori

€ 8,50

(con verdure grigliate o porcini al posto di un ingrediente aggiungi € 1,00)

ENTRECOTE o FILETTO o COSTATA di Chianina

cotta alla brace nel forno a legna con contorno patate al forno, insalata mista e pomodori.

€ 18,50

MENU' PIADINA €7,50 (se vuoi anche integrali)



PIEMONTE

crudo di Parma DOP, mozzarella, salsa cocktail, rucola.

EMILIA

crudo di Parma DOP, brie, rucola.

CAMPANIA

crudo di Parma DOP, scamorza, olive nere di Gaeta DOP denocciolate .

TRENTINO

speck del Tirolo IGP, brie, zucchine grigliate.

PENISOLA

crudo di Parma, mozzarella, noci, pomodoro

LIGURIA

prosciutto Parmacotto, mozzarella, maionese, rucola.

SARDEGNA

prosciutto Parmacotto, fontina, tonno, salasa rosa.

VENETO

pancetta, scamorza, pomodoro a fette, insalata.

RIMINI

fontina, mais, gamberetti, tonno, noci, rucola.

LOMBARDIA

bresaola IGP della Valtellina, mozzarella, pomodoro a fette, rucola.

SICILIA

mozzarella, pomodoro a fette, verdure grigliate.

CIME DI RAPA E SALAME

mozzarella, cime di rapa (leggermente piccante), salame.



MENU' PIZZA DA € 7,50

Con € 0,50 in più puoi avere ogni **pizza con farina Biologica di KAMUT®**, *antico e nobile cereale più genuino e leggero grazie al suo maggiore apporto di proteine e meno in carboidrati.*

OLIO E POMODORO

pomodoro, aglio, origano.

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella.

BIANCO E ROSSO

pomodoro, ricotta fresca.

RUCOLA

pomodoro, mozzarella, rucola.

PUGLIESE

pomodoro, mozzarella, cipolle.

ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe.

CHAMPIGNON

pomodoro, mozzarella, funghi.

BOLOGNA

pomodoro, mozzarella, mortadella

ALLE PATATE

pomodoro, mozzarella, patate al forno

AL POLLO

pomodoro, mozzarella, affettato di petto di pollo.

COSACCO

pomodoro, mozzarella, wurstel.

CARCIOFI

pomodoro, mozzarella, carciofi.



MENU' PIZZA SPECIALE DA € 9,00

Con € 0,50 in più puoi avere ogni **pizza con farina Biologica di KAMUT®**, antico e nobile cereale più genuino e leggero grazie al suo maggiore apporto di proteine e meno in carboidrati.

MARGHERITA SBAGLIATA

pomodoro, mozzarella in cottura, a fine cottura pomodorini, mozzarella a crudo

PIZZA CON ROASTBEEF

pomodoro, mozzarella, olive nere di Gaeta, a fine cottura fette di Roastbeef.

GOLOSA

pomodoro, mozzarella, a fine cottura una burrata freschissima in centro e rucola.

PATATE E SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, patate al forno, salsiccia.

CIME DI RAPA

pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella, olive nere di Gaeta.

BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP.

QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, funghi, salame, prosciutto Parmacotto.

PARMACOTTO®

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Parmacotto®.

CRUDO

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma DOP.

ZOLA E NOCI

pomodoro, Gorgonzola DOP, noci di Sorrento.

AL GORGONZOLA

pomodoro, gorgonzola DOP, mozzarella.

SICILIANA

pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, origano.

CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto Parmacotto, carciofini.

PROF

pomodoro, mozzarella, prosciutto Parmacotto, funghi.

VEGETARIANA

pomodoro, mozzarella, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, peperoni, zucchine).

NDUJA

pomodoro, 'Nduja piccante, mozzarella, olio extravergine di oliva.

CALABRIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia calabrese, olive nere.

LA NOSTRA TONNO

pomodoro, mozzarella, tonno, capperi, origano.

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano grattugiato.

SPECK

pomodoro, mozzarella, speck del Tirolo IGP.

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante.

VALTELLINA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, bresaola.

PORCINI

pomodoro, mozzarella, funghi porcini.

FOCACCIA PARMA

crudo di Parma DOP, pomodorini ciliegia, scaglie di grana, rucola.

FOCACCIA TRENTO

speck affumicato del Tirolo IGP, gorgonzola DOP, pomodorini ciliegia, rucola.

FOCACCIA LIVIGNO

bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola.

CALZONE AL PROSCIUTTO

mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, coperto di pomodoro.

CALZONE AL SALAME

mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, salame, coperto di pomodoro.

CALZONE AI FUNGHI

mozzarella, ricotta fresca, prosciutto Parmacotto, funghi, coperto di pomodoro.



MENU' PIZZA SPECIALE DA € 9,50

*Con € 0,50 in più puoi avere ogni **pizza con farina Biologica di KAMUT®**, antico e nobile cereale più genuino e leggero grazie al suo maggiore apporto di proteine e meno in carboidrati.*

PARMACOTTO® E BURRATA

pomodoro, mozzarella, a fine cottura Parmacotto® DOP e una burrata freschissima al centro.

NOVITA' DELLO CHEF

pomodoro, mozzarella, 'Nduja, a fine cottura mozzarella di bufala.

VESUVIANA DOC

pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa),salsiccia fresca, mozzarella fior di latte

PECORINO

pomodoro, mozzarella, a fine cottura scaglie di Pecorino Sardo DOP.

TARTUFATA

pizza bianca con mozzarella e a fine cottura scaglie di grana e olio di Tartufo Bianco di Alba.

SORRENTINA

pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegia, noci

SALENTINA

pomodoro, cime di rapa, a fine cottura mozzarella fior di latte e una burrata al centro

FOCACCIA SAPORITA

bianca e a metà cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di bufala, bresaola, rucola.

FOCACCIA ANACAPRI

bianca, a metà cottura aggiungiamo pomodorini, fette di mozzarella di bufala, crudo di Parma, noci di Sorrento.

TROPEA

pomodoro, mozzarella, 'nduja calabrese piccante, spianata leggerm. piccante, olive nere.

CRUDO DI PARMA E FIORDILATTE

pomodoro,mozzarella in cottura,fine cottura crudo di Parma e mozzarella fiordilatte cruda .

PARMACOTTO® E NOCI

pomodoro, mozzarella, a fine cottura noci di Sorrento e Prosciutto cotto Parmacotto®

PARMACOTTO® E BUFALA

pomodoro, a fine cottura mozzarella di bufala a crudo e Prosciutto cotto Parmacotto®.

DELICATA

mozzarella, crudo di Parma DOP, rucola, ricotta fresca.

DELIZIA

mozzarella, speck del Tirolo IGP, rucola, ricotta fresca.

GENUINA

pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma, rucola.

DEL CAPO

pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, parmigiano grattugg. , bresaola

CALZONE BUFALA E CRUDO

pomodoro, mozzarella di bufala, ricoperto di Crudo di Parma

CALZONE SPECK E BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala, ricoperto di Speck del Tirolo

MENU' INSALATONA € 7,50 con doppio tonno * € 1,00



MEDITERRANEA

insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico.

CONTADINA

insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi, origano, tonno.

RUSTICA

insalata mista, wurstel, funghi, grana, maionese.

MARINARA

insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail.

DELICATA

insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti.

CAPRESE

pomodoro, mozzarella fior di latte, origano.

MARE E MONTI

insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno.

ALLE VERDURE GRIGLIATE

insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico.

CHICKEN

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, affettato di petto di pollo affumicato, olive.

MENU' INSALATONA SPECIALE € 8,50

TOSCANA

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, una burrata freschissima, noci di sorrento, mais.

ESTIVA

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, noci di sorrento, mais, ricotta fresca, surimi, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico.

RICCA

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento.

PESCATORE

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, salmone affumicato, gamberetti, surimi.

VALTELLINA

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, bresaola, funghi porcini, olive.

SORRENTO

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella di bufala, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico.

CAPRI

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive, crema di aceto balsamico.

AMALFI

insalata mista, rucola, pomodorini ciliegia, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico.

SARDEGNA

insalata mista, rucola pomodorini ciliegia, scaglie di pecorino Sardo DOP, olive sarde nere denocciolate.

MENU' TAGLIERI DA € 8,50



BOSCAIOLO

speck del Tirolo, crudo di Parma, coppa Varzi, salame Felino.

SPEZIATO

crudo di Parma, cotto di Praga alla brace, mortadella, pancetta pavese.

DEL BRIGANTE

crudo di Parma DOP, mortadella, brie, mozzarella,

DELLA CASA

crudo di Parma DOP, salame Felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola.

TRICOLORE

bresaola valtellina, rucola, grana

AFFUMICATO

pancetta affumicata, speck affumicato del Tirolo IGP, scamorza affumicata, prosciutto cotto di Praga affumicato.

MENU' TAGLIERI DA € 9,50

DELLA FATTORIA

mozzarella fior di latte, grana, gorgonzola, scamorza fumè.

SAPORITO

taleggio, parmigiano, brie, mozzarella fior di latte.

CORTINA D'AMPEZZO

mix di formaggi di montagna selezionati da assaporare con spicchi di pere, noci di Sorrento, miele di castagno biologico e marmellata di fichi biologica.

DELIZIA

bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini ciliegia, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico di Modena.

PEPENERO

mozzarella di bufala campana DOP, crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico di Modena.

DOLCI

Tiramisù fresco fatto in casa € 4,50

Cannolo Siciliano preparazione al momento € 4,50

Tartufi di Pizzo Pistacchio, Nero, Bianco Nero o semifreddo al torroncino € 4,50

Semifreddo al Torroncino o al Caffè anche affogato al caffè € 4,50

Limone ripieno di limone o Cocco ripieno di gelato al cocco € 4,50