

OPEN

Menü

PER ALLERGICI
ANCHE SENZA GLUTINE

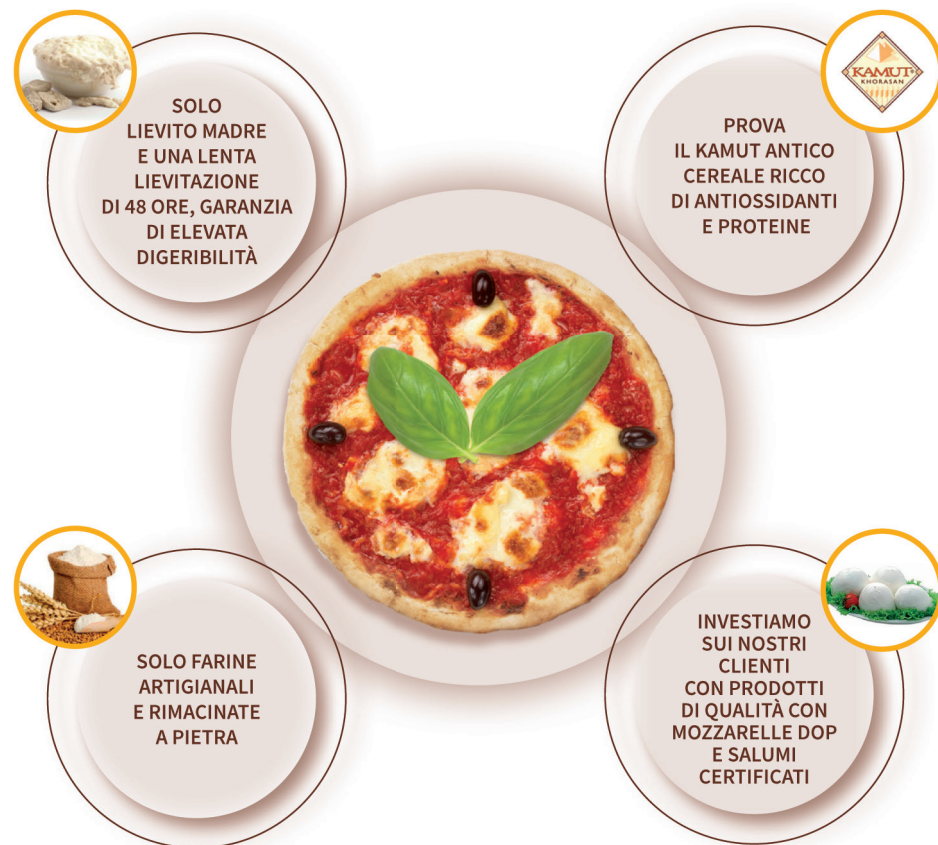


Ogni pizza può essere scelta
con il nostro impasto
senza glutine per Celiaci.

UTILIZZATORE
CERTIFICATO



Buona e sana!



Si avvisa la Spettabile clientela che non si effettuano conti separati.

I ticket nelle ore serali non sono accettati.

Gli impasti con farina di kamut hanno una maggiorazione di 1,00 euro.

**Tutte le pizze possono essere realizzate con impasto senza glutine
ed hanno una maggiorazione di 3,00 euro.**

Servizio Euro 2,50 a persona



Bruschetta calda: Pane della casa, pomodoro, olio, origano ⁽¹⁾ **€ 5,50**

Bruschetta all'nduja piccante: Pane della casa, nduja calabrese di Spilinga ⁽¹⁾ **€ 6,50**

Bruschetta bufala e acciughe: Pane della casa, fette di bufala
con sopra acciughe del mar Cantabrico ^{(1) (4)} **€ 7,50**

La Bufala: Bufala intera 250 grammi freschissima e consegna giornaliera,
servita su un letto di rucola ⁽⁷⁾ **€ 9,00**

Burrata e Crudo di Parma: Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di
Crudo di Parma DOP oppure prosciutto Cotto Naturale, servite su letto di rucola ⁽⁷⁾ **€ 10,50**

Burrata e acciughe: Due burrate freschissime di consegna giornaliera contornata di
acciughe del mar Cantabrico servito su un letto di rucola ^{(4) (7)} **€ 10,50**

Valtellinese: Bresaola della Valtellina IGP, olio tartufato bianco, funghi porcini,
taleggio DOP delle alpi, rucola, pomodorini datterini ⁽⁷⁾ **€ 10,50**

Calabria: Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive taggiasche
denocciolate***, nduja calabrese di Spilinga IGT servito su un letto di rucola ⁽⁷⁾ **€ 11,00**

Bufala del contadino: Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia
intera 250 gr, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) ⁽⁷⁾ **€ 10,50**

Bufala e Crudo di Parma: Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia
intera 250 gr, Crudo di Parma DOP, insalata di rucola con spicchi di arancio,
pomodorini datterini ⁽⁷⁾ **€ 10,50**

Vegetariano: Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista
con pomodorini datterini, olive taggiasche denocciolate*** **€ 9,50**

Salmonato: Salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista,
pomodorini datterini ⁽⁴⁾ **€ 10,50**

Se sei allergico ad uno di questi seguenti alimenti comunicacelo immediatamente, ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare.

Lista dei 14 allergeni

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Legenda asterischi:

*prodotto surgelato all'origine

** prodotto è abbattuto a norma HACCP

*** olive denocciolate: potrebbero contenere tracce di nocciolo, si prega di prestare attenzione

Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.

Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più



Taglieri di salumi e formaggi

- Caprino e Pecorino:** Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, pecorino sardo DOP di provenienza Sardegna Oristano certificato, semi stagionato, noci di Sorrento scelte ⁽⁵⁾ ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾ € 10,50
- Cortina d'Ampezzo:** Mix di formaggi selezionati da assaporare con noci di Sorrento, miele di castagno biologico, e marmellata di fichi ⁽⁵⁾ ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾ € 10,50
- Livigno:** Bresaola della Valtellina, formaggio di capra latteria delle alpi semi stagionato di prima qualità, funghi porcini ⁽⁷⁾ € 10,50
- Boscaiolo:** Speck del Tirolo, crudo di Parma DOP, salsiccia piccante, salame dolce € 10,50
- Pepenero:** Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, crema di aceto Balsamico ⁽⁵⁾ ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾ € 10,50
- Della casa:** Crudo di Parma DOP, salame dolce, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola ⁽⁷⁾ € 10,50
- Bresaola tricolore:** Bresaola della Valtellina, olio extravergine, rucola e grana ⁽⁷⁾ € 10,50
- Delizia:** Bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini datterini, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico ⁽⁵⁾ ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾ € 10,50
- Saporito:** Crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, mix di tre formaggi, miele di castagno biologico, marmellata di fichi biologica ⁽⁵⁾ ⁽⁷⁾ ⁽⁸⁾ € 10,50

Contorni

- Tris di verdure:** grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni) € 5,50
- Insalata mista:** (insalata iceberg, radicchio, rucola, pomodorini datterini) € 5,50
- Patate al Forno** € 5,00
- Patate alla Sandro** con zola in cottura filante ⁽⁷⁾ € 5,00
- Cime di Rapa** (leggermente piccanti servite calde) € 5,50

Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più



esce

- Tartare di salmone e avocado:** contorno di avocado e zucchine grigliate € 19,00
- Tartare di salmone e burrata:** contorno di burrata fresca di Andria e pomodorini datterino € 19,00
- Filetto di salmone alla griglia:** contorno di insalata mista e pomodorini e patate al forno € 20,00



La Carne alla Brace

- Costata di Scottona Bavarese** da 600gr € 18,50
- Filetto di Scottona Bavarese** da 300gr € 19,50
- Tagliata di filetto alla Fiorentina,** da 300gr incluso contorno di funghi porcini, scaglie di grana, rucola, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico ⁽⁷⁾ € 23,50
- Entrecote Aberdeen Angus Argentino** da 400 gr € 18,50
- Tartare classica:** Tartare di Scottona di manzo magro 250 gr, trito al coltello di Frutto del Capperio di Pantelleria IGP, acciughe giganti del Mar Cantabrico, senape, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Bio, sale grosso naturale. Servita con panfocaccia caldo ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾ ⁽¹⁰⁾ € 18,00
- Tartare al tartufo:** Tartare di Scottona di manzo magro 250 gr, olio extravergine al Tartufo Bianco d'Alba, trito al coltello di olive taggiasche denocciolate***, acciughe giganti del Mar Cantabrico, sale grosso naturale, alla fine guarnita con crema di Burrata di Andria. Servita con panfocaccia caldo ⁽¹⁾ ⁽⁴⁾ ⁽⁷⁾ € 18,50
- HAMBURGER 100%** carne razza Chianina Toscana alta qualità, può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)
- DOUBLE** con 400gr di carne € 16,50 - **EASY** con 200 gr scegli il tuo preferito: € 12,50
- *CLASSICO:** farcito con insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, contorno patate al forno ⁽¹⁾ ⁽⁷⁾
- *BACON:** farcito con cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon, contorno patate al forno ⁽¹⁾ ⁽⁷⁾
- Fettine di petto di pollo:** grigliato o a scelta con impanatura leggera di pangrattato senza uova e senza frittura, già compreso di contorno patate al forno o insalata mista ⁽¹⁾ ⁽³⁾ € 17,50
- Tagliata di petto di pollo ai funghi:** incluso contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico ⁽¹⁾ ⁽³⁾ € 19,50
- Tagliata di petto di pollo:** incluso contorno di melanzane alla griglia, rucola, scaglie di grana e olive taggiasche ⁽¹⁾ ⁽³⁾ € 19,50

Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatto con lievito madre, cotta nel forno a legna.
Panfocaccia di Kamut Bio a soli 1,00 Euro in più



Margherita: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 7,50**
nel menù pranzo **€ 8,00**

Margherita sbagliata: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte in cottura,
a fine cottura pomodorini datterini e altra mozzarella fior di latte a crudo, basilico,
olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 10,50**

Piennolo DOP: Mozzarella fior di latte, Pomodorini gialli del piennolo in cottura, basilico,
olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 9,50**

Marinara: Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio evo biologico ⁽¹⁾ **€ 7,00**
nel menù pranzo **€ 8,00**

Vesuviana doc: Pizza bianca con friarielli leggermente piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca,
mozzarella fior di latte e scamorza filante, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 11,50**

Golosa burrata: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, e a fine cottura
una burrata freschissima in centro, rucola, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 10,50**

Cilento burrata: Pomodorini gialli del piennolo, mozzarella, a fine cottura una burrata
freschissima di Andria, basilico **€ 11,00**

Salentina: Pizza bianca con mozzarella fior di latte e cima di rapa in cottura, a fine cottura
una burrata al centro, mozzarella fior di latte, basilico e olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 11,50**

’Nduja: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ’nduja calabrese piccante
di Spilinga IGT, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 10,50**

Dello chef - ’Nduja: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
’nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio
Battipaglia strappata a fine cottura, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 12,50**

’Nduja e Burrata: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ’nduja calabrese
di Spilinga IGT, a fine cottura una burrata al centro, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 12,00**

Cime di rapa: Pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte,
basilico, olive taggiasche denocciolate***, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 10,50**

Al pollo: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, petto di pollo grigliato,
basilico e olio evo biologico, ^{(1) (7)} **€ 11,00**



Al pollo e grana: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, petto di pollo grigliato,
a fine cottura scaglie di grana e rucola ^{(1) (7)} **€ 11,00**

Norvegese: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
a fine cottura trito di tartare di salmone e radicchio **€ 11,00**

Prosciutto cotto: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto
Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 10,00**

Prosciutto cotto e bufala: Pomodoro San Marzano DOP, a fine cottura prosciutto
Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, mozzarella di Bufala Campana
DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 11,50**

Prosciutto cotto e burrata: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
e a fine cottura prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio,
una burrata freschissima al centro, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 12,00**

Ischitana: pomodorini gialli del piennolo, mozzarella, a fine cottura bufala, gamberi, basilico **€ 12,00**

Costiera: Pomodorini gialli del piennolo, bufala in cottura,
a fine cottura acciughe cantabriche, basilico. **€ 11,00**

Pantelleria: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura,
a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria IGP,
acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio evo biologico ^{(1) (4) (7)} **€ 11,50**

Terra e mare: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura una burratina
freschissima di Andria, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio evo biologico ^{(1) (4) (7)} **€ 11,50**

Cantabrica: Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura
pezzi di mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche denocciolate***,
basilico, olio evo biologico ^{(1) (4) (7)} **€ 11,50**

Bufala: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia,
basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 10,50**

Bufala dop: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio
Battipaglia, pomodorini datterini, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 11,50**

Anacapri: Pizza bianca con mozzarella fior di latte in cottura, a fine cottura aggiungiamo:
pomodorini datterini, fette di mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia,
crudo di Parma, noci di Sorrento, basilico, olio evo biologico ^{(1) (5) (7) (8)} **€ 11,50**



Impasto con farina di Kamut Bio
+ € 1,00

PER ALLERGICI
ANCHE SENZA GLUTINE



Impasto con farina senza glutine
+ € 3,00



Fassona: Pizza bianca con mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura battuta di carne Fassona (condita con capperi di Pantelleria, acciughe del Mar Cantabrico, cipolla rossa di Tropea) mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, rucola ^{(1) (4) (7)}	€ 13,50
Speck: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura speck del Tirolo IGP, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Porcini: Pomod. S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi porcini, basilico, olio biologico ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 10,00
Vegetariana: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tris di verdure grigliate alla brace, (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Pugliese: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 9,00
Rucola: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, rucola, basilico, olio evo biologico ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 9,00
Gorgonzola: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 9,50
Patate e salsiccia o patate e wurstel: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca o wurstel, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Champignon: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon, basilico, olio biologico ^{(1) (7)}	€ 9,50
Wurstel: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, basilico, olio biologico ⁽¹⁾⁽⁷⁾	€ 9,50
Parmigiana: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Salmone: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Salmone Norvegese affumicato, basilico. ^{(1) (5) (7) 8)}	€ 11,00
Capricciosa: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutinee senza lattosio, carciofi, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Quattro stagioni: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte,prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, olive taggiasche denocciolate***, carciofi a spicchi, basilico,olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00



Pepenero: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 12,50
Italia: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, a fine cottura crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 12,50
Crudo di Parma: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura crudo di Parma DOP, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Tropea: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nudja calabrese piccante, spianata piccante, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 11,50
Calabria: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,50
Diavola: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Pecorino sardo e zucchine: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, a fine cottura scaglie di pecorino Sardo DOP, basilico,olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,50
Siciliana: Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive taggiasche denocciolate***, a fine cottura capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio biologico ^{(1) (4) (7)}	€ 10,00
Tonno e cipolla: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico ^{(1) (4) (7)}	€ 10,00
Prosciutto e funghi: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Quattro formaggi: Mozz. fior di latte, scamorza, Parmigiano grattugiato, gorgonzola, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)}	€ 10,00
Napoli: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio evo biologico ^{(1) (4) (7)}	€ 10,00
Crudo e bufala: pomodoro san marzano Dop, pomodorini datterino, basilico e a fine cottura crudo di Parma DOP, bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia	€ 12,00



Impasto con farina di Kamut Bio
+ € 1,00

PER ALLERGICI
ANCHE SENZA GLUTINE



Impasto con fanina senza glutine
+ € 3,00



Pizze Imbottite e Cornicioni

- Bordo farcito all'nduja:** (Pizza con bordo ripieno di 'nduja calabrese di Spilinga IGT), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio evo biologico, basilico (1) (7) **€ 14,00**
- Bordo farcito tradizionale:** (Pizza con bordo ripieno di ricotta), pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini, a fine cottura crudo di Parma DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo biologico (1) (7) **€ 14,00**
- Imbottita cime di rapa:** Pizza a forma di stella con bordi ripieni con cime di rapa, e al centro mozzarella fior di latte, a fine cottura una burratina freschissima, basilico, olio evo biologico (1) (7) **€ 14,00**
- Imbottita partenopea:** Pizza a forma di stella farcita con bordi ripieni di mozzarella di bufala, e al centro base di sugo con bufala e acciughe selezionate del Mar Cantabrico (1) (4) (7) **€ 14,00**
- Cornicione:** (Pizza con bordo ripieno di mozzarella fior di latte), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio evo biologico, basilico (1) (7) **€ 14,00**



Pizze bianche e Focacce

- Focaccia Vittoria:** Focaccia liscia con pomodorini in cottura, olio all'aglio, dopo cottura capperi di pantelleria, acciughe del mar cantabrico, basilico ⁽¹⁾ **€ 10,00**
- Focaccia Parma:** Crudo di Parma DOP, pomodorini datterini, scaglie di grana, rucola ⁽¹⁾ **€ 10,50**
- Focaccia Livigno:** Bresola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola ⁽¹⁾ **€ 11,00**
- Focaccia Bufala:** Mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini datterini, rucola ^{(1) (7)} **€ 10,50**
- Focaccia Bufala e crudo o cotto:** Crudo di Parma DOP o prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini datterini, rucola ^{(1) (7)} **€ 11,50**
- Focaccia Saporita:** pomodorini datterini, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresola, rucola, basilico, olio evo biologico ^{(1) (7)} **€ 12,50**



i Calzoni, anche di Kamut

Scegli il calzone che preferisci nell'elenco delle pizze: lo faremo appositamente per te!



Insalatone

- Insalatona di cereali tiepida alla siciliana** (orzo riso, farro) alla siciliana con frutto del capperio, olive taggiasche, acciughe cantabriche, pomodorini pachino e straccetti di pollo **€ 10,50**
- Insalatona di cereali tiepida alle melanzane** (orzo, riso, farro) con tonno, melanzane grill, pomodorini pachino, basilico **€ 10,50**
- Valtellina:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive taggiasche denocciolate*** ^{(5) (7) (8)} **€ 10,00**
- Sorrento:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico ^{(5) (7) (8)} **€ 10,00**
- Capri:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, noci di Sorrento, olive taggiasche denocciolate***, crema di aceto balsamico ^{(5) (7) (8)} **€ 10,00**
- Ricca:** Insalata, rucola, pomod. datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento ^{(5) (7)} **€ 10,00**
- Marinara:** Insalata, pomodoro, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail ^{(3) (4) (10)} **€ 10,00**
- Caprese:** Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio evo biologico, origano ⁽⁷⁾ **€ 10,00**
- Toscana:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais ^{(1) (5) (7) (8)} **€ 10,00**
- Mare e monti:** Insalata, rucola, gamberi, funghi, tonno ⁽⁴⁾ **€ 10,00**
- Mediterranea:** Insalata, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico ^{(1) (4) (7)} **€ 10,00**
- Contadina:** Insalata, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno ⁽⁴⁾ **€ 10,00**
- Estiva:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, noci di Sorrento, mais, ricotta vaccina, polpa di granchio, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico ^{(1) (2) (5) (7) (8)} **€ 10,00**
- Amalfi:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberi, crema di aceto balsamico ^{(4) (5) (7) (8)} **€ 10,00**
- Pescatore:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, salmone norvegese affumicato, gamberi ^{(2) (4)} **€ 10,00**
- Chicken grill:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato al momento, olive taggiasche denocciolate*** **€ 10,50**
- Panarea:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP ^{(4) (7)} **€ 10,00**
- Nordica:** Insalata mista, avocado, pomodori, mais, trito di tartare salmone, mozzarella fior di latte, spicchi di arancio ^{(5) (7) (8)} **€ 10,50**
- Salmone e burrata:** insalata, rucola, mais pomodorini datterino, trito di tartare salmone, una Burrata freschissima, spicchi di arancio **€ 10,50**
- Cesar salad:** insalata mista, pomodorini datterino, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, senape, trito di acciughe cantabriche **€ 10,50**



Piadine e rotolo wrap

- Parma:** Crudo di Parma DOP, pomodori, brie, rucola ^{(1) (7)} **€ 9,50**
- Lombardia:** Bresaola, mozzarella, pomodori, rucola ^{(1) (7)} **€ 9,50**
- Trentino:** Speck, brie, insalata, zucchine ^{(1) (7)} **€ 9,50**
- Prosciutto Cotto e burrata:** Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, burrata, pomodori, insalata ^{(1) (3) (7)} **€ 9,50**
- Modena:** Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, brie, melanzane grill, insalata ^{(1) (7) (4)} **€ 9,50**
- Contadina:** Mozzarella, pomodori, verdure grigliate ^{(1) (7)} **€ 9,50**
- Salame e burrata:** salame, burrata, pomodori, insalata. **€ 9,50**
- Tonno e melanzane:** melanzane grigliate, tonno, mozzarella, insalata. **€ 9,50**
- Piada Salmone:** salmone affumicato, mozzarella fior di latte, insalata, salsa rosa **€ 9,50**
- Piada pollo:** petto di pollo grigliato, insalata, melanzane alla griglia, scaglie di grana, salsa rosa **€ 9,50**
- Rotolo Wrap di pollo:** petto di pollo grigliato, insalata, mozzarella, zucchine grigliate, senape **€ 9,50**
- Rotolo Wrap di salmone:** tartare di salmone, insalata, salsa rosa, avocado **€ 9,50**

Aggiunte

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| + € 1,50... | + € 2,00... | + € 2,50... |
| Agg. Patate o Olive | Doppia mozzarella | Bufala invece di mozz. |
| Agg. Pomodori | Agg. formaggio | Agg. Bresaola |
| Agg. Cipolle | Agg. 1 verdura grill | Agg. 'nduja |
| Agg. Uovo | Agg. Champignon | Agg. Bufala |
| Agg. Sugo | Agg. Carciofi | Agg. Salsiccia |
| Agg. Mais | Agg. Wurstel | Agg. Salume |
| Agg. Maionese | Agg. 1 bicchiere miele | Agg. Porcini |
| Agg. Salsa Cocktail | Agg. 1 bicc. marmellata | Agg. Olio Tartufato |
| Agg. Rucola o Radicchio | | Agg. capperi di Pantell. |
| | + € 4,00... | Agg. Noci |
| | Agg. Burrata | Agg. Pollo grill insalata |
| | Agg. bordo 'nduja | |
| | Agg. bordo Cime | |
| | Agg. bordo Mozzarella | |
| | Agg. bordo Ricotta | |



Vini Rossi

Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore.....	€ 24,00
Chianti Classico DOCG (etichetta Gallo Nero).....	€ 21,00
Primitivo di Manduria DOC "Cantine San Marzano"	€ 21,00
Barbera d'Alba Superiore DOC.....	€ 20,00
Nero d'Avola DOC "Cantine Fina - Marsala"	€ 20,00



Vini Bianchi

Pecorino IGT Abruzzo	€ 20,00
Falanghina del Sannio DOC - Sicilia	€ 20,00



Vini al Calice e in Caraffa

Nero D'Avola Grad. 14° in purezza - Sicilia calice - calice.....	€ 4,50
Falanghina del Sannio DOC - Sicilia - calice.....	€ 4,50
Primitivo di Manduria DOC "Cant. S. Marzano" Grad. 14 Puglia - calice	€ 5,00
Prosecco Valdobbiadene - calice	€ 4,00 - 1/2 litro € 9,50
Primitivo San Marzano - 1/2 litro.....	€ 14,00
Nero D'avola Bio - 1/2 litro	€ 14,00
Falanghina - 1/2 litro	€ 14,00



Birre

Franziskaner Weisse:	Birra Blonde media 50 cl grad. alcolica 5,1%	€ 5,50
Birra Stella Artois:	alla Spina Piccola 20 cl	€ 3,50
	alla Spina Media 40 cl	€ 5,00
Birra Stella Artois e Becks:	bottiglia 33 cl.....	€ 3,50
	bottiglia 66 cl.....	€ 5,00
Leffe Rouge Rossa:	alla Spina Piccola 25 cl	€ 3,50
	Media 33 cl	€ 5,00
Panaché:	Media	€ 5,50



Cocktail

Cocktail	€ 8,00
Menù aperitivo light (cocktail accompagnato da bruschetta calde di pane appena sfornato)	€ 10,00
Menù aperitivo (Cocktail servito con tagliere di salumi e formaggi)	€ 13,00

Aperol Spritz - Aperol, Prosecco, Selz
Spritz Campari - Campari, Prosecco, Selz
Spritz Hugo - Fior di Sambuco, Prosecco, menta
Negroni - Campari, Martini Rosso, Gin
Sbagliato - Campari, Martini Rosso, Prosecco
Gin Tonic - Gin, Tonic
Cuba Libre - Rhum scuro, Lime, Coca Cola



Caffè, Amari, Bibite Succhi

Caffè, Caffè Decaffeinato Caffè d'Orzo	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,50
Caffè shakerato	€ 3,50
Caffè shakerato con Bayles	€ 4,50
Acqua minerale 50 cl.	€ 2,50
Bibite in lattina, Coca Cola, Sprite, Aranciata, Thè freddo, Chinotto	€ 3,50
Limoncello, Sambuca	€ 3,00
Amari, Grappe	€ 3,50
Whisky, Brandy, Vodka, Tequila, Zibibbo di Pantelleria	€ 5,00
Amaro Jefferson	€ 5,00



Menù Pranzo

Convenzionato per giorni lavorativi

Scegli qualsiasi portata dal Menù tutte le pizze, insalatone, taglieri, antipasti, coperto gratuito

scegli la tua bibita:

- acqua +€ 1,00
- bibita piccola a scelta + € 2,00
- birra piccola (compreso calice vino casa) + € 2,50
 - birra media + € 4,00
 - birra Weiss o Panaché + € 4,50
 - caffè € 1,00
 - caffè deca /caffè d'orzo € 1,50
 - caffè corretto € 2,00



Primi piatti

Lasagna classica fatta in casa di pasta fresca con ragù di manzo ^{(1) (3) (9)}	€ 9,00
Risotto Zola e noci	€ 9,00
Risotto alla Milanese con salsiccia fresca di Luganega e funghi Porcini	€ 9,00
Riso ai cereali alla siciliana (orzo riso, farro) alla siciliana con frutto del capperò, olive taggiasche, acciughe cantabrichi, pomodorini pachino e straccetti di pollo	€ 10,50
Riso ai cereali alle melanzane (orzo, riso, farro) con tonno, melanzane grill, pomodorini pachino e basilico	€ 10,50
Piatto unico Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo o bistecca ai ferri o affettato con contorno di insalata mista e patate	€ 15,00

Chiedi la disponibilità quotidiana di altri primi piatti



Secondi

Bistecca ai ferri di scottona di manzo classica 350gr , contorno di patate al forno e cime di rapa	€ 10,50
Fettine di petto di pollo grigliato grigliato o con impanatura leggera di pangrattato senza uova e senza frittura, compreso di patate al forno o insalata mista ^{(1) (3)}	€ 10,50
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	€ 10,50
HAMBURGER EASY con 200 gr di carne	€ 10,50
HAMBURGER DOUBLE con 400 gr di carne	€ 14,50
può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)	
*CLASSICO: hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano ^{(1) (7)}	
*BACON: hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, cime di rapa, friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon ^{(1) (7)}	
Tartare di Manzo classica 250 gr, trito al coltello di Frutto del Capperò di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, senape, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Bio. Servita con panfocaccia caldo ^{(1) (4) (10)}	€ 13,50
Tartare di Manzo al tartufo 250 gr, olio extravergine al Tartufo Bianco d'Alba, trito al coltello di olive taggiasche denocciolate***, acciughe del Mar Cantabrico, alla fine guarnita con crema di burrata di Andria. Servita con panfocaccia caldo ^{(1) (4) (7)}	€ 14,00
Tagliata di petto di pollo con contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico	€ 12,50
Filetto di scottona piemontese 300gr con incluso patate al forno o insalata mista	€ 23,50
Costata di Scottona di manzo 600gr con incluso patate al forno o insalata mista	€ 21,50
Entrecote aberdeen angus argentino 400gr incluso patate al forno o insalata mista	€ 21,50
Tagliata di filetto alla fiorentina da 300gr incluso contorno di funghi porcini, scaglie di grana, rucola, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico ⁽⁷⁾	€ 23,50
Tartare di salmone e avocado: contorno di avocado e zucchine grigliate	€ 15,00
Tartare di salmone e burrata: contorno di burrata fresca di Andria e pomodorini datterino	€ 15,00
Filetto di salmone alla griglia: contorno di insalata mista e pomodorini e patate al forno	€ 17,00

*Primi piatti e le portate di carne
puoi sceglierli tra le proposte fisse
e quelle del giorno nella pagina seguente*



 pepeneromilano.it

 [ristorantepepeneromilano](https://www.facebook.com/ristorantepepeneromilano)

 [pepeneromilano](https://www.instagram.com/pepeneromilano)