



Menu'

PER ALLERGICI  
ANCHE SENZA GLUTINE

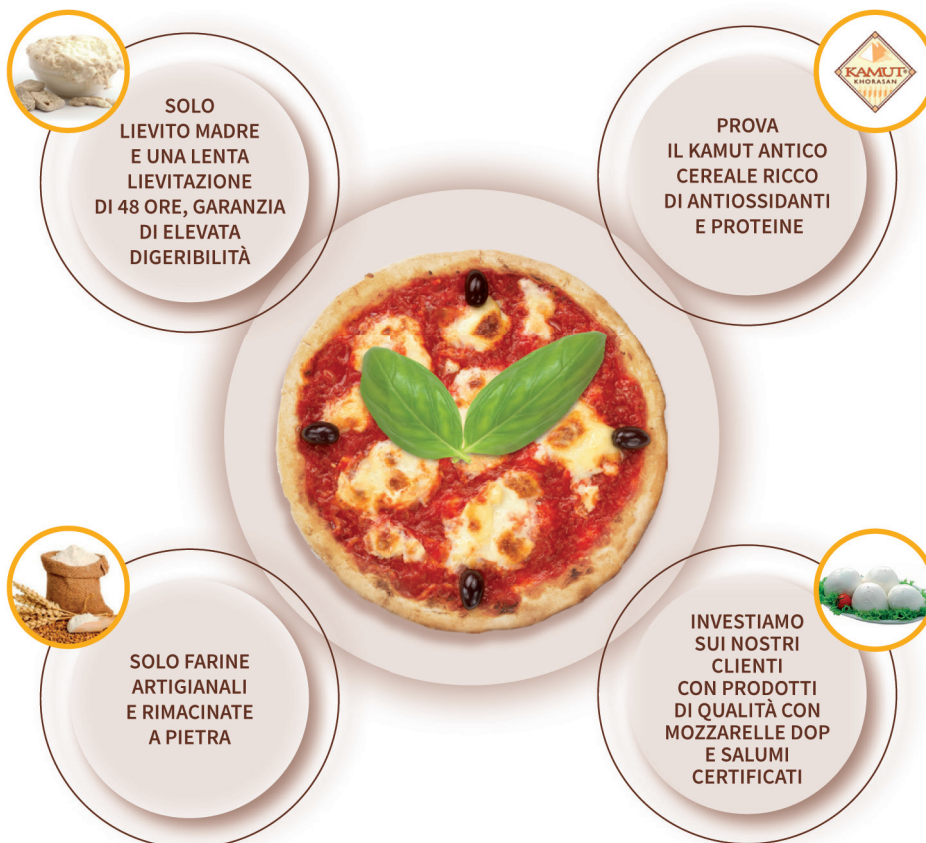


Ogni pizza può essere scelta  
con il nostro impasto  
senza glutine per Celiaci.

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***



## ★ **Antipasti**

|                                                                                                                                                                                                                           |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bruschetta calda:</b> Pane della casa, pomodoro, olio, origano <sup>(1)</sup> .....                                                                                                                                    | <b>€ 5,50</b>  |
| <b>Bruschetta all'nduja piccante:</b> Pane della casa, 'nduja calabrese di Spilinga <sup>(1)</sup> .....                                                                                                                  | <b>€ 6,50</b>  |
| <b>Bruschetta bufala e acciughe:</b> Pane della casa, fette di bufala<br>con sopra acciughe del mar Cantabrico <sup>(1) (4)</sup> .....                                                                                   | <b>€ 7,50</b>  |
| <b>La Bufala:</b> Bufala intera 250 grammi freschissima e consegna giornaliera,<br>servita su un letto di rucola <sup>(7)</sup> .....                                                                                     | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Burrata e Crudo di Parma:</b> Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di<br>Crudo di Parma DOP oppure prosciutto Cotto Naturale, servite su letto di rucola <sup>(7)</sup> .....                     | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Burrata e acciughe:</b> Due burrate freschissime di consegna giornaliera contornata di<br>acciughe del mar Cantabrico servito su un letto di rucola <sup>(4) (7)</sup> .....                                           | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Valtellinese:</b> Bresaola della Valtellina IGP, olio tartufato bianco, funghi porcini,<br>taleggio DOP delle alpi, rucola, pomodorini datterini <sup>(7)</sup> .....                                                  | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Calabria:</b> Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive taggiasche<br>denocciolate***, 'nduja calabrese di Spilinga IGT servito su un letto di rucola <sup>(7)</sup> .....              | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Bufala del contadino:</b> Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia<br>intera 250 gr, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) <sup>(7)</sup> .....                                 | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Bufala e Crudo di Parma:</b> Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia<br>intera 250 gr, Crudo di Parma DOP, insalata di rucola con spicchi di arancio,<br>pomodorini datterini <sup>(7)</sup> ..... | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Vegetariano:</b> Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista<br>con pomodorini datterini, olive taggiasche denocciolate*** .....                                                         | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Salmonato:</b> Salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista,<br>pomodorini datterini <sup>(4)</sup> .....                                                                                                  | <b>€ 10,50</b> |



## Taglieri di salumi e formaggi

|                                                                                                                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Caprino e Pecorino:</b> 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 <sup>(5) (7) (8)</sup> ..... | € 10,50 |
| <b>Cortina d'Ampezzo:</b> Mix di formaggi selezionati da assaporare con noci di Sorrento, miele di castagno biologico, e marmellata di fichi <sup>(5)(7)(8)</sup> .....                                                                    | € 10,50 |
| <b>Livigno:</b> Bresaola della Valtellina, formaggio di capra latteria delle alpi semi stagionato di prima qualità, funghi porcini <sup>(7)</sup> .....                                                                                    | € 10,50 |
| <b>Boscaiolo:</b> Speck del Tirolo, crudo di Parma DOP, salsiccia piccante, salame dolce .....                                                                                                                                             | € 10,50 |
| <b>Pepenero:</b> Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, crema di aceto Balsamico <sup>(5)(7)(8)</sup> .....                                                      | € 10,50 |
| <b>Della casa:</b> Crudo di Parma DOP, salame dolce, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola <sup>(7)</sup> .....                                                                                                                        | € 10,50 |
| <b>Bresaola tricolore:</b> Bresaola della Valtellina, olio extravergine, rucola e grana <sup>(7)</sup> .....                                                                                                                               | € 10,50 |
| <b>Delizia:</b> Bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini datterini, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico <sup>(5)(7)(8)</sup> .....                                                                                  | € 10,50 |
| <b>Saporito:</b> Crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, mix di tre formaggi, miele di castagno biologico, marmellata di fichi biologica <sup>(5)(7)(8)</sup> .....                                                                          | € 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;                     | 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);                                 |
| 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;                                                                                                                            | 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);                         |
| 3. Uova e prodotti a base di uova;                                                                                                                                      | 9. Sedano e prodotti a base di sedano;                                                     |
| 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); | 10. Senape e prodotti a base di senape;                                                    |
| 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;                                                                                                                              | 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;                                    |
| 6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;                                                                                                                 | 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



## Insalatone

- Valtellina:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive taggiasche denocciate\*\*\* <sup>(5) (7) (8)</sup> ..... € 10,50
- Sorrento:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico <sup>(5) (7) (8)</sup> ..... € 10,50
- Capri:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, olive taggiasche denocciate\*\*\*, crema di aceto balsamico <sup>(5) (7) (8)</sup> ..... € 10,50
- Ricca:** Insalata, rucola, pomod. datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento <sup>(5) (7)</sup> ..... € 10,50
- Marinara:** Insalata, pomodoro, cetrioli, rucola, tonno, gamberi, salsa cocktail, petali di mandorle <sup>(3) (4) (10)</sup> ..... € 10,50
- Caprese:** Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio evo biologico, origano <sup>(7)</sup> ..... € 10,50
- Toscana:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais <sup>(1) (5) (7) (8)</sup> ..... € 10,50
- Mare e monti:** Insalata, rucola, gamberi, funghi, tonno <sup>(4)</sup> ..... € 10,50
- Mediterranea:** Insalata, pomodoro, tonno, mozzarella fior di latte, mais, crema di aceto balsamico, semi di sesamo <sup>(1) (4) (7)</sup> ..... € 10,50
- Contadina:** Insalata, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno <sup>(4)</sup> ..... € 10,50
- Estiva:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, noci di Sorrento, mais, ricotta vaccina, polpa di granchio, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico <sup>(1) (2) (5) (7) (8)</sup> ..... € 10,50
- Amalfi:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberi, crema di aceto balsamico <sup>(4) (5) (7) (8)</sup> ..... € 10,50
- Pescatore:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, cetrioli, salmone norvegese affumicato, gamberi <sup>(2) (4)</sup> ..... € 10,50
- Chicken grill:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato al momento, olive taggiasche denocciate\*\*\* ..... € 10,50
- Panarea:** Insalata, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP <sup>(4) (7)</sup> ..... € 10,50
- Santorini:** Insalata mista, avocado, pomodori, cetrioli, olive denocciate, trito di tartare di salmone, feta greca, spicchi di arancia <sup>(5) (7) (8)</sup> ..... €10,50
- Salmone e burrata:** insalata, rucola, mais pomodorini datterini, trito di tartare salmone, una Burrata freschissima, spicchi di arancio ..... € 10,50
- Cesar salad:** insalata mista, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, salsa ceasar, trito di acciughe cantabriche ..... € 10,50
- Greca:** insalata mista, pomodorini datterini, cetrioli, olive taggiasche denocciate, cipolla rossa, feta greca, salsa greca, origano. .... € 10,50
- Palawan:** insalata mista, pomodorini datterini, bacche di goji, petali di mandorle, semi di Chia, avocado, cetrioli, salsa greca e feta greca. .... € 10,50
- Thai:** insalata mista, pomodorini, cetrioli, bacche di goji, semi di sesamo nero, gamberetti, tabasco ..... € 10,50



## Primi piatti

|                                                                                                                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Lasagna classica</b> fatta in casa di pasta fresca con ragù di manzo <sup>(1) (3) (9)</sup> .....                                                                                          | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Risotto Zola e noci</b> .....                                                                                                                                                              | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Risotto alla Milanese</b> con salsiccia fresca di Luganega e funghi Porcini .....                                                                                                          | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Riso ai cereali alla siciliana</b> (orzo, riso e farro) alla siciliana con frutto del capperò,<br>olive taggiasche, acciughe cantabriche, pomodorini datterini e straccetti di pollo ..... | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Riso ai cereali alla greca</b> (orzo, riso e farro) pomodorini datterini,<br>olive taggiasche denocciolate, semi di Chia, cetrioli, salsa greca, feta greca.....                           | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Riso ai cereali al salmone</b> (orzo, riso e farro) cetrioli, pomodorini datterini,<br>trito di tartare di salmone, petali di mandorle, bacche di goji, salsa greca .....                  | <b>€ 11,00</b> |



## La Carne alla Brace

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

- 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 <sup>(1)(3)</sup> ..... € 18,00
- Tagliata di petto di pollo ai funghi:** incluso contorno di funghi porcini, rucola, scaglie di grana pomodorini datterini e crema di aceto balsamico <sup>(1)(3)</sup> ..... € 18,00
- Tagliata di petto di pollo alla greca:** incluso contorno di pomodorini datterini, feta greca, rucola, olive taggiasche e salsa yogurt greco <sup>(1)(3)</sup> ..... € 18,00
- Tagliata di petto di pollo tradizionale:** incluso contorno di insalata mista, pomodorini datterini e patate al forno e salsa ceasar <sup>(1)(3)</sup> ..... € 18,00



## P esce

- Tartare di salmone e avocado** con avocado, insalata mista e bacche di Goji e petali di mandorle ..... € 15,00
- Tartare di salmone e burrata:** con burrata fresca di Andria, semi di chia, pomodorini datterini e spicchi di arancia..... € 15,00
- Filetto di salmone alla griglia:** in crosta di sesamo nero, contorno di insalata mista, pomodorini datterini, patate al forno ..... € 17,00



## C ontorni

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



## P iadine e rotolo W rap

|                                                                                                                                                                  |               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Parma:</b> Crudo di Parma DOP, pomodori, brie, rucola <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                 | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Lombardia:</b> Bresaola, mozzarella fior di latte, pomodori, rucola <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                   | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Trentino:</b> Speck, brie, insalata, zucchine <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                         | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Prosciutto Cotto e burrata:</b> Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, burrata, pomodori, insalata <sup>(1)(3)(7)</sup> ..... | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Modena:</b> Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, brie, melanzane grill, insalata <sup>(1)(7)(4)</sup> .....                 | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Contadina:</b> Mozzarella, pomodori, verdure grigliate <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Salame e burrata:</b> salame, burrata, pomodori, insalata. ....                                                                                               | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Tonno e melanzane:</b> melanzane grigliate, tonno, mozzarella fior di latte, insalata.....                                                                    | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Piada Salmone:</b> salmone affumicato, mozzarella fior di latte, insalata, salsa rosa .....                                                                   | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Piada pollo:</b> petto di pollo grigliato, insalata, melanzane alla griglia, scaglie di grana, salsa rosa .....                                               | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Piadina kos:</b> insalata, cetrioli, olive taggiasche denocciolate, feta greca, salsa greca, petali di mandorle .....                                         | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Rotolo Wrap di pollo:</b> petto di pollo grigliato, insalata, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, senape .....                                      | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Rotolo Wrap di salmone:</b> tartare di salmone, insalata, salsa rosa, avocado.....                                                                            | <b>€ 9,50</b> |
| <b>Rotolo wrap greco:</b> insalata, tartare di salmone, feta greca, bacche di goji, salsa greca .....                                                            | <b>€ 9,50</b> |





## Pizze

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>Margherita:</b> Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                                        | € 7,50  |
| nel menù pranzo .....                                                                                                                                                                                                                                              | € 8,00  |
| <b>Margherita sbagliata:</b> 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 <sup>(1) (7)</sup> .....                                     | € 10,50 |
| <b>Piennolo DOP:</b> Mozzarella fior di latte, Pomodorini gialli del piennolo in cottura, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                    | € 9,50  |
| <b>Marinara:</b> Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio evo biologico <sup>(1)</sup> .....                                                                                                                                                       | € 7,00  |
| nel menù pranzo .....                                                                                                                                                                                                                                              | € 8,00  |
| <b>Vesuviana doc:</b> Pizza bianca con friarielli leggermente piccanti (cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fior di latte e scamorza filante, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                        | € 11,50 |
| <b>Golosa burrata:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, e a fine cottura una burrata freschissima in centro, rucola, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                      | € 10,50 |
| <b>Cilento burrata:</b> Pomodorini gialli del piennolo, mozzarella, a fine cottura una burrata freschissima di Andria, basilico .....                                                                                                                              | € 11,00 |
| <b>Salentina:</b> 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 <sup>(1) (7)</sup> .....                                                      | € 11,50 |
| <b>'Nduja:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                | € 10,50 |
| <b>Dello chef - 'Nduja:</b> 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 <sup>(1) (7)</sup> ..... | € 12,50 |
| <b>'Nduja e Burrata:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese di Spilinga IGT, a fine cottura una burrata al centro, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                         | € 12,00 |
| <b>Cime di rapa:</b> Pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte, basilico, olive taggiasche denocciolate***, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                        | € 10,50 |
| <b>Al pollo:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, petto di pollo grigliato, basilico e olio evo biologico, <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                             | € 11,00 |



Impasto con farina di Kamut Bio  
+ € 1,00

PER ALLERGICI  
ANCHE SENZA GLUTINE



Impasto con farina senza glutine  
+ € 3,00



|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Al pollo e grana:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, petto di pollo grigliato, a fine cottura scaglie di grana e rucola <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                                                    | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Norvegese:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura trito di tartare di salmone e radicchio.....                                                                                                                                                                                           | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Prosciutto cotto:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                   | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Prosciutto cotto e bufala:</b> 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 <sup>(1) (7)</sup> .....                                                            | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Prosciutto cotto e burrata:</b> 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 <sup>(1) (7)</sup> .....                                                    | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Ischitana:</b> pomodorini gialli del piennolo, mozzarella, a fine cottura bufala, gamberi, basilico .....                                                                                                                                                                                                                | <b>€ 12,00</b> |
| <b>Costiera:</b> Pomodorini gialli del piennolo, bufala in cottura, a fine cottura acciughe cantabriche, basilico. ....                                                                                                                                                                                                     | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Pantelleria:</b> 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 <sup>(1) (4) (7)</sup> .....                                               | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Terra e mare:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura una burratina freschissima di Andria, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (4) (7)</sup> .....                                                                                                        | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Cantabrica:</b> 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 <sup>(1) (4) (7)</sup> .....                                                                    | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Bufala:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                                                                     | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Bufala dop:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini datterini, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                                           | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Anacapri:</b> 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 <sup>(1) (5) (7) (8)</sup> .....                                  | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Fassona:</b> 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 <sup>(1) (4) (7)</sup> ..... | <b>€ 13,50</b> |
| <b>Speck:</b> Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura speck del Tirolo IGP, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                                                                                 | <b>€ 10,00</b> |



|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Porcini:</b> Pomod. S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi porcini, basilico, olio biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                                                                | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Vegetariana:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tris di verdure grigliate alla brace, (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                              | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Pugliese:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                                               | <b>€ 9,00</b>  |
| <b>Ruola:</b> Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, ruola, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                                                                     | <b>€ 9,00</b>  |
| <b>Gorgonzola:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                                                      | <b>€ 9,50</b>  |
| <b>Patate e salsiccia o patate e wurstel:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca o wurstel, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                              | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Champignon:</b> Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon, basilico, olio biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                                                        | <b>€ 9,50</b>  |
| <b>Wurstel:</b> Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, basilico, olio biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                                                                     | <b>€ 9,50</b>  |
| <b>Parmigiana:</b> Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                           | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Salmone:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, Salmone Norvegese affumicato, basilico. <sup>(1)(5)(7)(8)</sup> .....                                                                                                                                        | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Capricciosa:</b> 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 <sup>(1)(7)</sup> .....                                   | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Quattro stagioni:</b> 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 <sup>(1)(7)</sup> ..... | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Pepenero:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                    | <b>€ 12,50</b> |
| <b>Italia:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, a fine cottura crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                        | <b>€ 12,50</b> |
| <b>Crudo di Parma:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura crudo di Parma DOP, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                               | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Tropea:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nudja calabrese piccante, spianata piccante, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                          | <b>€ 11,50</b> |
| <b>Calabria:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico <sup>(1)(7)</sup> .....                                                                                                    | <b>€ 10,50</b> |

|                                                                                                                                                                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Diavola:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                                    | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Pecorino sardo e zucchine:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, a fine cottura scaglie di pecorino Sardo DOP, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                 | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Siciliana:</b> 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 <sup>(1) (4) (7)</sup> ..... | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Tonno e cipolla:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (4) (7)</sup> .....                                                                         | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Prosciutto e funghi:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....               | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Quattro formaggi:</b> Mozz. fior di latte, scamorza, Parmigiano grattugiato, gorgonzola, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> .....                                                                                             | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Napoli:</b> Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (4) (7)</sup> .....                                                             | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Crudo e bufala:</b> pomodoro san marzano Dop, basilico e a fine cottura crudo di Parma DOP, bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia .....                                                                                                | <b>€ 12,00</b> |

## **Aggiunte**

**+ € 1,50...**

Agg. Patate o Olive  
Agg. Pomodori  
Agg. Cipolle  
Agg. Uovo  
Agg. Sugo  
Agg. Mais  
Agg. Maionese  
Agg. Salsa Cocktail  
Agg. Rucola o Radicchio

**+ € 3,00...**

Agg. tris verdure grill  
Agg. cima di rapa  
Agg. Pesce  
Agg. acciughe m. Cantab.

**+ € 2,00...**

Doppia mozzarella  
Agg. formaggio  
Agg. 1 verdura grill  
Agg. Champignon  
Agg. Carciofi  
Agg. Wurstel  
Agg. 1 bicchiere miele  
Agg. 1 bicc. marmellata

**+ € 4,00...**

Agg. Burrata  
Agg. bordo 'nduja  
Agg. bordo Cime  
Agg. bordo Mozzarella  
Agg. bordo Ricotta

**+ € 2,50...**

Bufala invece di mozz.  
Agg. Bresaola  
Agg. 'nduja  
Agg. Bufala  
Agg. Salsiccia  
Agg. Salume  
Agg. Porcini  
Agg. Olio Tartufato  
Agg. capperi di Pantell.  
Agg. Noci  
Agg. Pollo grill insalata

**+ € 3,50...**

Agg. Avocado  
Agg. Salmone



## 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 bio (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 datterini in cottura, olio all'aglio, dopo cottura capperi di pantelleria, acciughe del mar cantabrico, basilico <sup>(1)</sup> ..... **€ 10,00**
- Focaccia Parma:** Crudo di Parma DOP, pomodorini datterini, scaglie di grana, rucola <sup>(1)</sup> ..... **€ 10,50**
- Focaccia Livigno:** Bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola <sup>(1)</sup> ..... **€ 11,00**
- Focaccia Bufala:** Mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini datterini, rucola <sup>(1) (7)</sup> ..... **€ 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 <sup>(1) (7)</sup> ..... **€ 11,50**
- Focaccia Saporita:** pomodorini datterini, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, rucola, basilico, olio evo biologico <sup>(1) (7)</sup> ..... **€ 12,50**



## i Calzoni, anche di Kamut

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



## 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

|                                            |         |
|--------------------------------------------|---------|
| Prosecco Valdobbiadene .....               | € 17,00 |
| Sauvignon Kiké DOC - Terre Siciliane ..... | € 20,00 |
| Pecorino IGT - Abruzzo.....                | € 20,00 |
| Falanghina del Sannio DOC.....             | € 20,00 |



## Vini al Calice e in Caraffa

|                                                                             |         |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------|
| Prosecco Valdobbiadene - calice .....                                       | € 4,00  |
| Nero D'Avola Grad. 14° in purezza - Sicilia calice - calice.....            | € 5,00  |
| Falanghina del Sannio DOC - calice.....                                     | € 5,00  |
| Pecorino IGT - Abruzzo- calice.....                                         | € 5,00  |
| Sauvignon Kiké DOC - Terre Siciliane - calice.....                          | € 6,00  |
| Primitivo di Manduria DOC "Cant. S. Marzano" Grad. 14 Puglia - calice ..... | € 6,00  |
| Prosecco Valdobbiadene - 1/2 litro .....                                    | € 9,50  |
| Nero D'avola Bio - 1/2 litro.....                                           | € 14,00 |
| Falanghina - 1/2 litro .....                                                | € 14,00 |
| Pecorino IGT - Abruzzo - 1/2 litro .....                                    | € 14,00 |



## B irre e B ibite

|                                                                                    |               |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Acqua minerale 50 cl.</b> .....                                                 | <b>€ 2,50</b> |
| <b>Bibite in lattina, Coca Cola, Sprite, Aranciata, Thè freddo, Chinotto</b> ..... | <b>€ 3,50</b> |
| <b>Franziskaner Weisse:</b>                                                        |               |
| Birra Blonde media 50 cl grad. alcolica 5,1% .....                                 | <b>€ 5,50</b> |
| <b>Birra Stella Artois:</b>                                                        |               |
| alla Spina Piccola 20 cl .....                                                     | <b>€ 3,50</b> |
| alla Spina Media 40 cl .....                                                       | <b>€ 5,00</b> |
| <b>Birra Stella Artois</b>                                                         |               |
| bottiglia 33 cl.....                                                               | <b>€ 3,50</b> |
| <b>Becks:</b>                                                                      |               |
| bottiglia 66 cl.....                                                               | <b>€ 5,00</b> |
| <b>Lefte Rouge Rossa:</b>                                                          |               |
| alla Spina Piccola 25 cl .....                                                     | <b>€ 3,50</b> |
| Media 33 cl .....                                                                  | <b>€ 5,00</b> |
| <b>Panaché:</b>                                                                    |               |
| Media .....                                                                        | <b>€ 5,50</b> |
| <b>Gluten Free Daura</b>                                                           |               |
| bottiglia da 33cl .....                                                            | <b>€ 4,00</b> |



## Cocktail

|                                                                                                       |                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Cocktail</b> .....                                                                                 | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Menù aperitivo light</b> (cocktail accompagnato da bruschetta calde di pane appena sfornato) ..... | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Menù aperitivo</b> (Cocktail servito con tagliere di salumi e formaggi) minimo 2 persone.....      | <b>€ 13,00</b> |
| <br>                                                                                                  |                |
| <b>Aperol Spritz</b> - Aperol, Prosecco, Selz .....                                                   | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Spritz Campari</b> - Campari, Prosecco, Selz.....                                                  | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Spritz Hugo</b> - Fior di Sambuco, Prosecco, menta .....                                           | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Negroni</b> - Campari, Martini Rosso, Gin .....                                                    | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Sbagliato</b> - Campari, Martini Rosso, Prosecco .....                                             | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Gin Tonic</b> - Gin, Tonica .....                                                                  | <b>€ 8,00</b>  |
| <b>Cuba Libre</b> - Rhum scuro, Lime, Coca Cola .....                                                 | <b>€ 8,00</b>  |





## Caffè e Amari

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| Caffè .....                      | € 2,00 |
| Caffè Decaffeinato .....         | € 2,00 |
| Caffè d'Orzo .....               | € 2,00 |
| Caffè corretto .....             | € 3,00 |
| Cappuccino .....                 | € 2,50 |
| Caffè shakerato .....            | € 3,50 |
| Caffè shakerato con Bayles ..... | € 4,50 |
| <br>                             |        |
| Limoncello .....                 | € 3,00 |
| Sambuca .....                    | € 3,00 |
| Amari .....                      | € 3,50 |
| Grappe .....                     | € 3,50 |
| Whisky .....                     | € 5,00 |
| Brandy .....                     | € 5,00 |
| Vodka .....                      | € 5,00 |
| Tequila .....                    | € 5,00 |
| Zibibbo di Pantelleria .....     | € 5,00 |



## Menù Pranzo

### *Convenzionato per giorni lavorativi*

**Scegli qualsiasi portata dal Menù tra  
antipasti, pizze, insalatone, piadine o taglieri  
con coperto gratuito**

#### *scegli la tua bibita:*

- acqua +€ 1,00
- bibita piccola a scelta + € 2,00
- birra piccola o calice di vino della 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

|                                                                                                                                                                                               |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Lasagna classica</b> fatta in casa con pasta fresca e ragù di manzo <sup>(1) (3) (9)</sup> .....                                                                                           | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Risotto Zola e noci</b> .....                                                                                                                                                              | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Risotto alla Milanese</b> con salsiccia fresca di Luganega e funghi Porcini .....                                                                                                          | <b>€ 10,00</b> |
| <b>Riso ai cereali alla siciliana</b> (orzo, riso e farro) alla siciliana con frutto del capperò,<br>olive taggiasche, acciughe cantabriche, pomodorini datterini e straccetti di pollo ..... | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Riso ai cereali alla greca</b> (orzo, riso e farro) pomodorini datterini, olive taggiasche denocciolate,<br>semi di Chia, cetrioli, salsa greca, feta greca.....                           | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Riso ai cereali al salmone</b> (orzo, riso e farro) cetrioli, pomodorini datterini, trito di tartare di salmone,<br>petali di mandorle, bacche di goji, salsa greca .....                  | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Piatto unico</b> Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo<br>o bistecca ai ferri o affettato, con contorno di insalata mista e patate .....                                   | <b>€ 17,00</b> |

**Chiedi la disponibilità quotidiana di altri primi piatti**

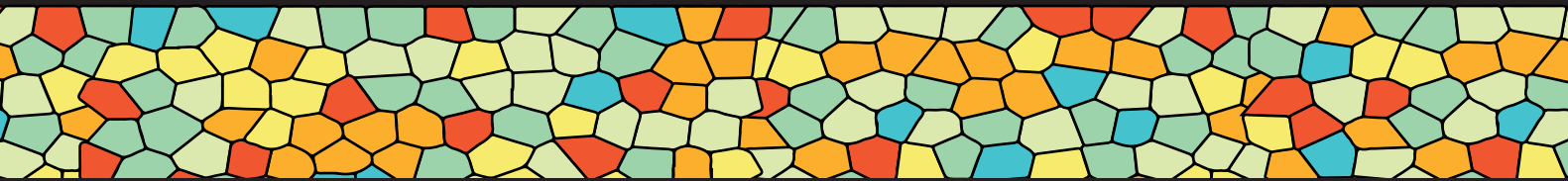


## Secondi

|                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bistecca ai ferri di scottona di manzo classica</b> 350gr, contorno di patate al forno e cime di rapa                                                                                                                                                                         | <b>€ 10,50</b> |
| <b>Straccetti di angus argentino</b> cotta nel forno a legna farcita con: rucola e grana<br>o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate                                                                                                                           | <b>€ 10,50</b> |
| <b>HAMBURGER EASY con 200 gr di carne</b>                                                                                                                                                                                                                                        | <b>€ 10,50</b> |
| <b>HAMBURGER DOUBLE con 400 gr di carne</b><br>può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)                                                                                                                                   | <b>€ 14,50</b> |
| <b>*CLASSICO:</b> hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano <sup>(1)(7)</sup>                                                                                  |                |
| <b>*BACON:</b> hamburger di Chianina alta qualità contorno con patate al forno, cime di rapa, friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon <sup>(1)(7)</sup>                                                                                             |                |
| <b>Fettine di petto di pollo:</b> grigliato o a scelta con impanatura leggera di pangrattato senza uova e senza frittura, già compreso di contorno patate al forno o insalata mista <sup>(1)(3)</sup>                                                                            | <b>€ 11,00</b> |
| <b>Tartare di Manzo classica</b> 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 <sup>(1)(4)(10)</sup>                                    | <b>€ 14,00</b> |
| <b>Tartare di Manzo al tartufo</b> 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 <sup>(1)(4)(7)</sup> | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Tagliata di petto di pollo ai funghi:</b> incluso contorno di funghi porcini, rucola, scaglie di grana, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico <sup>(1)(3)</sup>                                                                                                     | <b>€ 16,00</b> |
| <b>Tagliata di petto di pollo alla greca:</b> incluso contorno di pomodorini datterini, feta greca, rucola, olive taggiasche e salsa yogurt greco <sup>(1)(3)</sup>                                                                                                              | <b>€ 16,00</b> |
| <b>Tagliata di petto di pollo tradizionale:</b> incluso contorno di insalata mista, pomodorini datterini, patate al forno e salsa ceasar <sup>(1)(3)</sup>                                                                                                                       | <b>€ 16,00</b> |
| <b>Filetto di scottona bavarese</b> 300gr con incluso patate al forno o insalata mista                                                                                                                                                                                           | <b>€ 23,50</b> |
| <b>Costata di scottona bavarese</b> 600gr con incluso patate al forno o insalata mista                                                                                                                                                                                           | <b>€ 21,50</b> |
| <b>Entrecote aberdeen angus argentino</b> 400gr incluso patate al forno o insalata mista                                                                                                                                                                                         | <b>€ 21,50</b> |
| <b>Tagliata di filetto alla fiorentina</b> da 300gr incluso contorno di funghi porcini, scaglie di grana, rucola, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico <sup>(7)</sup>                                                                                                  | <b>€ 23,50</b> |
| <b>Tartare di salmone e avocado:</b> con avocado, insalata mista e bacche di Goja                                                                                                                                                                                                | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Tartare di salmone e burrata:</b> con burrata fresca di Andria, semi di chia, pomodorini datterini e spicchi di arancia                                                                                                                                                       | <b>€ 15,00</b> |
| <b>Filetto di salmone alla griglia:</b> in crosta di sesamo nero, contorno di insalata mista, pomodorini datterini, patate al forno                                                                                                                                              | <b>€ 17,00</b> |

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

*pr*



*pe*  
**PEPENERO**

*pe*  
**PEPENERO**



[pepeneromilano.it](http://pepeneromilano.it)

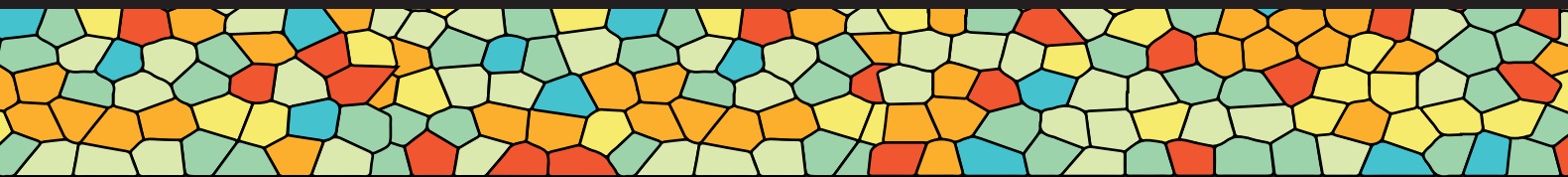


[ristorantepepeneromilano](https://www.facebook.com/ristorantepepeneromilano)



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

# Dolci Dessert



[pepeneromilano.it](http://pepeneromilano.it)



## Tiramisù

Tiramisù al pistacchio di Bronte <sup>(5) (7)</sup> €6,00

Tiramisù fresco fatto in casa <sup>(3) (7)</sup> €6,00



## Cannolo Siciliano

Cannolo Siciliano preparato al momento con freschissima ricotta vaccina <sup>(7)</sup> €6,00

## Tartufo nero

Tartufo nero \* <sup>(5) (7)</sup> €6,00

Affogato al caffè €7,50

Affogato con amaro €8,50



## Semifreddo

Semifreddo al torroncino \* <sup>(5) (7)</sup> €6,00



## Piatto di Biscotti

Piatto di biscotti di Amaretti di Saronno e Cantucci Toscani accompagnati da un flute di dolce Zibibbo di Pantelleria <sup>(5) (7)</sup> €6,00



## Cheese Cake

ai frutti di bosco €6,00



## Fragole e Frutti di Bosco

Fragole lisce €5,00

Fragole con gelato <sup>(7)</sup> €6,00

Mirtilli, more, lamponi €5,00

Mirtilli, more, lamponi con gelato <sup>(7)</sup> €6,50



## Panzerotto dolce

Panzerotto dolce caldo cotto nel forno a legna:  
• con Nutella e granella di noci di Sorrento <sup>(5) (8)</sup> €6,00  
• con marmellata di fichi biologica <sup>(5) (8)</sup> €6,00

## Piadina

Piadina alla Nutella con granella di noci di Sorrento contorno di panna montata <sup>(5) (7) (8)</sup> €6,00

Piadina ripiena di marmellata di fichi biologica <sup>(5) (7) (8)</sup> €6,00



## Gelato al cocco

Gelato al cocco servito nella noce di cocco <sup>(7)</sup> €6,00



## Sorbetto al Limone

Sorbetto al Limone Antica Gelateria Del Corso <sup>(7)</sup> €4,00



### LISTA ALLERGENI

3. Uova e prodotti a base di uova; 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);