



Che pizza sei? Scegli il tuo impasto

WHAT KIND OF PIZZA ARE YOU?
CHOOSE YOUR DOUGH

IMPASTO CLASSICO 1-4-6-7-8-10-12-13

- Impasto realizzato con farine italiane, olio Extra vergine d'oliva, sale e lievito
- *Dough made with italian flours, extra virgin olive oil, salt and yeast*

IMPASTO MULTICEREALI 1-4-6-7-8-10-11-12-13

- Impasto realizzato con farina e cereali (grano, farro, segale, avena, mais, orzo)
- *Dough made with flours and cereals (wheat, spelt, rye, oats, corn, barley)*

IMPASTO INTEGRALE 1-4-6-7-8-10-11-12-13

- Impasto realizzato con farina ricavata dalla parte esterna del chicco del grano
- *Dough made with wholemeal flour*

IMPASTO SENZA GLUTINE E LATTOSIO 4-6-7-10-11

- Impasto senza glutine e lattosio realizzato per chi ha intolleranze o allergie
- *Dough made without gluten and lactose*



Scrocchiarella

**IMPASTO DI LIEVITO
MADRE CON 36 ORE DI
LIEVITAZIONE**

SOURDOUGH PIZZA
PROVED FOR 36 HOURS

1-4-6-7-8-10-11-12-13

per 2 persone / *for 2 person*

33,00€

**TUTTE LE PIZZE DISPONIBILI NELLA VERSIONE
SCROCCHIARELLA AVRANNO QUESTO  VICINO AL NOME**

ALL THE PIZZAS AVAILABLE IN THE VERSION
SCROCCHIARELLA WILL HAVE THIS  NEAR THE NAME

PIZZE 4 STAGIONI

PRIMAVERA *Sciocchiarella* 1-7-8-14

€ 15,00

bianca con mozzarella, melanzane, Casizolu, ricotta mustia, pesto di basilico, pomodorino secco

no tomato sauce, with mozzarella, aubergines, Casizolu cheese, salted ricotta cheese, basil pesto, dried cherry tomato

ESTATE *Sciocchiarella* 1-7-8-14

€ 15,00

pomodoro San Marzano a filetti, acciughe del Mar Cantabrico, olive Leccino, frutti del capperò, burrata

San Marzano tomato, anchovies from the Cantabrian Sea, Leccino olives, caper's fruits, burrata

AUTUNNO *Sciocchiarella* 1-7-8-14

€ 15,00

bianca con mozzarella, pomodorini gialli, cipolla, provola affumicata, pecorino, pancetta tesa sarda

no tomato sauce, with mozzarella, yellow tomatoes, onion, smoked provola, pecorino cheese, sardinian bacon

INVERNO *Sciocchiarella* 1-7-8-14

€ 15,00

bianca con mozzarella, funghi chiodini, speck, crema di brie, miele

no tomato sauce, with mozzarella, honey mushrooms, speck, brie cream, honey

PIZZE CARPE DIEM

- CIOCIARA** *Scrocchiarella* 1-7-8-14 € 13,00
bianca con mozzarella, porchetta, patate, rosmarino
no tomato sauce, with mozzarella, roasted pork, potatoes, rosemary
- BOLOGNESE** *Scrocchiarella* 1-6-7-8-14 € 14,00
bianca con mozzarella, pistacchio, burrata, mortadella
no tomato sauce, with mozzarella, pistachio, burrata, mortadella
- MARINARA SBAGLIATA** *Scrocchiarella* 1-7-14 € 10,00
pomodoro San Marzano, pomodorini gialli, aglio, olio EVO, origano
San Marzano tomatoes, yellow tomatoes, garlic, extra virgin olive oil, oregano
- PARMAREGGIO** *Scrocchiarella* 1-7-8-14 € 15,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, burrata, rucola, scaglie di Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, Parma ham, burrata, rocket salad, Grana Padano flakes
- DOLOMITI** *Scrocchiarella* 1-7-8-14 € 14,00
bianca con mozzarella, porcini, salsiccia fresca, gorgonzola
no tomato sauce, with mozzarella, porcini mushrooms, sausage, gorgonzola
- LAVORATORI** *Scrocchiarella* 1-5-7-8-14 € 13,00
pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, acciughe, basilico, origano
tomato sauce, buffalo mozzarella, capers, anchovies, basil, oregano
- TARTUFATA** *Scrocchiarella* 1-2-7-8-14 € 16,00
bianca con mozzarella, crema di tartufo, carpaccio, rucola, Parmigiano
no tomato sauce, with mozzarella, truffle paste, beef carpaccio, rocket salad, Parmesan
- CROCCHÈ** *Scrocchiarella* 1-2-7-8-14 € 13,00
bianca con mozzarella, crema di formaggio, prosciutto cotto, patate lesse aromatizzate al timo, Parmigiano
no tomato sauce, with mozzarella, cream cheese, ham, thyme flavoured potatoes, Parmesan
- PORCROCH** *Scrocchiarella* 1-2-7-8-14 € 14,00
bianca con mozzarella, crema di formaggio, porchetta, patate lesse aromatizzate al timo, Parmigiano
no tomato sauce, with mozzarella, cream cheese, roasted pork, thyme flavoured potatoes, Parmesan

- RUSPANTE** *Sciocchiarella* 1-7-8-14 € 14,00
bianca con mozzarella, petto di tacchino fumè, rucola, burrata, pomodorini secchi
no tomato sauce, with mozzarella, smokey turkey breast, rocket salad, burrata, sundried cherry tomatoes
- VALTELLINA** *Sciocchiarella* 1-2-7-8-14 € 16,00
bianca con mozzarella, crema di tartufo, bresaola, rucola, Parmigiano
no tomato sauce, with mozzarella, truffle paste, bresaola, rocket salad, Parmesan
- PULCINELLA** *Sciocchiarella* 1-2-7-8-14 € 14,00
bianca con mozzarella, friarelli, salsiccia fresca, provola
no tomato sauce, with mozzarella, friarelli, sausage, provola cheese
- PASTORE** *Sciocchiarella* 1-6-7-8-14 € 15,00
bianca con mozzarella, crema di formaggio, fette di mela, noci, guanciale, miele
no tomato sauce, with mozzarella, cream cheese, slices of apple, walnuts, pork cheek, honey
- CARBONARA** *Sciocchiarella* 1-4-7-8-14 € 13,00
bianca con mozzarella, guanciale croccante, uovo, Parmigiano
no tomato sauce, with mozzarella, crispy pork cheek, egg, Parmesan

I SETTE PECCATI CAPITALI

ESTIVA *Sciocchiarella* 1-2-7-8-14 € 12,00

bianca con mozzarella, fiori di zucca, provola affumicata, salsiccia fresca
no tomato sauce, with mozzarella, courgette flowers, smoked provola, sausage

FUORI SERIE *Sciocchiarella* 1-6-7-8-14 € 14,00

pomodoro, melanzane, 'nduja, mozzarella di bufala, ricotta, marmellata di fichi fuori cottura
tomato sauce, aubergines, 'nduja, buffalo mozzarella, cottage cheese, fig jam on top

REGINA MARGHERITA *Sciocchiarella* 1-7-8-14 € 12,00

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, Parmigiano grattugiato, olio EVO, basilico
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, grated Parmesan cheese, extra virgin olive oil, basil

NURAGHE *Sciocchiarella* 1-7-8-14 € 12,00

pomodoro, mozzarella, crema di formaggio, salsiccia secca, guanciale sardo
tomato sauce, mozzarella, cream cheese, salami, sardinian pork cheek

LA CILENTANA *Sciocchiarella* 1-7-8-14 € 13,00

mozzarella, pomodoro datterino giallo, cipolla di Tropea, pancetta arrotolata
mozzarella, yellow plum tomatoes, Tropea onion, rolled bacon





DELIZIA *Sciocchiarella* 1-7-8-14 € 12,00

pomodoro datterino giallo e rosso, mozzarella di bufala, olio EVO, basilico
yellow and red plum tomatoes, buffalo mozzarella, extra virgin olive oil, basil

LIGHT *Sciocchiarella* 1-7-8-14 € 13,00

focaccia olio e sale, pomodorini, basilico, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, rucola, scaglie di Grana Padano (tutto fuori cottura)
focaccia olive oil and salt, cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella, Parma ham, rocket salad, Grana Padano flakes (added once cooked)

PIZZE STELLATE

- LAS VEGAS** (CAMPIONE DEL MONDO 2015)  1-2-7-8-14 € 15,00
crema di zucca, mozzarella di bufala, salsiccia fresca, 'nduja, porcini, basilico
pumpkin puree, buffalo mozzarella, sausage, 'nduja, porcini mushrooms, basil
- DEL CONTADINO** (CAMPIONE DEL MONDO 2016)  1-7-8-14 € 14,00
bianca con mozzarella, patate lesse aromatizzate al timo, porcini, salsiccia fresca, scaglie di Grana Padano
no tomato sauce, with mozzarella, thyme flavoured potatoes, porcini mushrooms, sausage, Grana Padano flakes
- MEDITERRANEA** (CAMPIONE ITALIANO 2011) 1-3-5-6-7-8-9-14 € 16,00
pomodoro, mozzarella di bufala, calamari,*gamberi,*pomodorini, bottarga, prezzemolo, carciofi
tomato sauce, buffalo mozzarella, squids, prawns, cherry tomatoes, bottarga, presley, artichokes
- TERRA SARDA** (CAMPIONE ITALIANO 2013)  1-5-7-8-14 € 13,00
bianca con mozzarella, fiori di zucca, acciughe, pomodorini secchi
no tomato sauce, with mozzarella, courgette flowers, anchovies, sundried cherry tomatoes
- ARTIGIANA** (CAMPIONE EUROPEO 2016)  1-7-8-14 € 15,00
crema di zucca, mozzarella, porcini, salsiccia secca di Desulo, patate lesse aromatizzate al timo, scaglie di Grana Padano
pumpkin puree, mozzarella, porcini mushrooms, salami from Desulo, thyme flavoured potatoes, Grana Padano flakes

LE NOSTRE PIZZE

SENZA GLUTINE MARGHERITA	€ 12,00
<i>gluten and/or lactose free (pizza margherita)</i>	
SENZA GLUTINE SPECIALE	€ 15,00
<i>gluten and/or lactose free (all above pizzas)</i>	
NOCCIOLOSA 1-6-7-8-14	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci</i> <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, walnuts</i>	
DOC  1-7-8-14	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella di bufala, pomodori freschi, olio EVO, basilico</i> <i>tomato sauce, buffalo mozzarella, fresh tomatoes, extra virgin olive oil, basil</i>	
RUSTICA SARDA 1-7-8-14	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca, pomodorini freschi</i> <i>tomato sauce, mozzarella, sardinian pecorino cheese, salami, fresh cherry tomatoes</i>	
ANTICA 1-7-8-14	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pomodorini freschi, salsiccia secca</i> <i>tomato sauce, mozzarella, smoked provola, fresh cherry tomatoes, salami</i>	
FUNGOSA 1-2-7-8-14	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, porcini, olio tartufato, rucola</i> <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, porcini mushrooms, truffle oil, rocket salad</i>	
TIROLESE 1-7-8-14	€ 10,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck, würstel</i> <i>tomato sauce, mozzarella, smoked ham, würstel</i>	
TREVIGIANA 1-7-8-14	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio</i> <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, red chicory</i>	

- BRACCIO DI FERRO** 1-2-7-8-14 € 12,00
pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola, Grana Padano cheese
- CALZONISSIMO** 1-2-7-8-14 € 12,00
pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, salame piccante, peperoni, melanzane, olive, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, spicy salami, peppers, aubergines, olives, Grana Padano cheese
- INDIAVOLATA** 1-7-8-14 € 14,00
pomodoro, 'nduja, fuori cottura: mozzarella di bufala, basilico, scaglie di Grana
tomato sauce, 'nduja and buffalo mozzarella, basil, Grana Padano flakes added once cooked
- VEGETARIANA** 1-7-8-14 € 12,00
pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, funghi, radicchio
tomato sauce, mozzarella, aubergines, courgettes, red peppers, mushrooms, red chicory
- GORGONZOLA** 1-7-8-14 € 10,00
bianca o con pomodoro, mozzarella, gorgonzola
with or without tomato sauce, mozzarella, gorgonzola
- PARIGINA** 1-7-8-14 € 12,00
pomodoro, mozzarella, panna, prosciutto crudo
tomato sauce, mozzarella, double cream, Parma ham
- PIZZA PAZZA** 1-7-8-14 € 12,00
pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, salame piccante, peperoni, melanzane, olive, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, mushrooms, spicy salami, peppers, aubergines, olives, Grana Padano cheese
- QUATTRO FORMAGGI** 1-7-8-14 € 12,00
bianca o con pomodoro, gorgonzola, pecorino, mozzarella, Grana Padano
with or without tomato sauce, gorgonzola, pecorino cheese, mozzarella, Grana Padano cheese
- PROSCIUTTO CRUDO** 1-7-8-14 € 10,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato sauce, mozzarella, Parma ham

FRUTTI DI MARE 1-3-5-7-9-14	€ 12,00
pomodoro, frutti di mare*(senza mozzarella) <i>tomato sauce, seafood (no mozzarella)</i>	
AMERICANA 1-7-8-14	€ 7,50
pomodoro, mozzarella, patatine fritte* <i>tomato sauce, mozzarella, french fries</i>	
MARGHERITISSIMA 1-7-8-14	€ 10,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, olio EVO, basilico <i>tomato sauce, fior di latte mozzarella, extra virgin olive oil, basil</i>	
MARINARA 1-7-8-14	€ 5,00
pomodoro, aglio, origano, olio EVO <i>tomato sauce, garlic, oregano, extra virgin olive oil</i>	
MARGHERITA 1-7-8-14	€ 6,50
pomodoro, mozzarella <i>tomato sauce, mozzarella</i>	
BIANCANEVE 1-7-8-14	€ 5,50
mozzarella (senza pomodoro) <i>mozzarella (no tomato sauce)</i>	
FOCACCIA 1-5-7-8-9-14	€ 3,00
sale, olio EVO, rosmarino <i>salt, extra virgin olive oil, rosemary</i>	
NAPOLI 1-7-8-14	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano <i>tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers, oregano</i>	
PROSCIUTTO E FUNGHI 1-7-8-14	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi <i>tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms</i>	
ALLA ROMANA 1-5-7-8-9-14	€ 9,00
pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, origano <i>tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano</i>	

* il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato – *the product could be frozen*

QUATTRO STAGIONI 1-7-8-14 € 10,00

pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes

GRATTACHECCE 1-7-8-14 € 9,00

pomodoro, mozzarella, basilico, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, basil, Grana Padano cheese

PUGLIESE 1-7-8-14 € 10,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, cipolla
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, onion

CAMPAGNOLA 1-7-8-14 € 11,00

pomodoro, mozzarella, salsiccia piccante, funghi, cipolla, olive nere
tomato sauce, mozzarella, spicy salami, mushrooms, onion, black olives

TONNO E CIPOLLA 1-5-7-8-14 € 10,00

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla
tomato sauce, mozzarella, tuna, onion

CAPRICCIOSA 1-7-8-14 € 10,00

pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive, würstel
tomato sauce, mozzarella, mushrooms, ham, artichokes, olives, würstel

CALZONE 1-7-8-14 € 10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi
tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms

AGGIUNTA - EXTRA TOPPING

Mozzarella di bufala, speck, gorgonzola, grana, pecorino, salsiccia € 1,50

Prosciutto crudo, burrata € 2,00

Bottarga € 3,00

OGNI ALTRA AGGIUNTA - ANY EXTRA TOPPING € 1,00

BURGERS and HOT DOGS

PURPLE CHICKEN 1-2-4-8

€ 15,00

straccetti di pollo impanati e fritti, polpette di patate e provola, cipolla di Tropea caramellata, rucola, crema di cavolo viola, salsa tartara, patatine fritte*

fried chicken strips, potatoes and provola croquettes, caramelized Tropea onion, rocket salad, purple cabbage cream, tartar sauce, french fries

RUSTICO 4-8-14

€ 14,00

carne di Scottona di allevamenti sardi, pecorino, bacon, peperoni, insalata fresca, salsa leggermente piccante, patatine fritte*

sardinian Scottona meat, pecorino cheese, bacon, red peppers, fresh salad, light spicy sauce, french fries

A BOCCA APERTA 4-8-14

€ 15,00

carne di Scottona di allevamenti sardi, pecorino semi-stagionato, cipolla di tropea caramellata, pancetta sarda, rucola, salsa leggermente piccante, patatine fritte*

sardinian Scottona meat, mild pecorino cheese, caramelized Tropea onion, sardinian bacon, rocket salad, light spicy sauce, french fries

HABANA 4-8-14

€ 14,00

Carne di Scottona di allevamenti sardi, salsiccia, bacon, uova, cheddar, cipolla saltata, pomodoro fresco alla piastra, insalata fresca, patatine fritte*

sardinian Scottona meat, sausage, bacon, eggs, cheddar, sautéed onion, roasted fresh tomato, fresh salad, french fries

SERAFINO 4-8

€ 14,00

carne di Scottona di allevamenti sardi, cheddar, melanzane, zucchine e peperoni alla piastra, cipolla saltata, patatine fritte*

sardinian Scottona meat, cheddar, roasted aubergines, courgettes and red peppers, sautéed onion, french fries

SAPORITO 4-8

€ 16,00

straccetti di Scottona marinati, rucola, mele caramellate alla 'nduja, crema di brie, salsa BBQ, patatine fritte*

strips of marinated Scottona, rocket salad, caramelized apples with 'nduja, brie cream, BBQ sauce, french fries

PARMIGIANA 1-4-8

€ 15,00

carne di Scottona di allevamenti sardi, melanzane fritte impanate, sugo di pomodoro con basilico, chips di Parmigiano, patatine fritte*

sardinian Scottona meat, fried aubergines, tomato sauce with basil, Parmesan chips, french fries

- MAMUTHONES** 2-4-8 € 16,00
 doppio hamburger di carne di Scottona di allevamenti sardi, con crema di formaggio, melanzane, rucola, pomodoro, salsa tartara, patate al forno
Double hamburger of sardinian Scottona meat with cream cheese, aubergines, rocket salad, tomato, fresh salad, tartare sauce, baked potatoes
- PACIFICO** 1-4-8 € 13,00
 hamburger di seitan, mozzarella di bufala, melanzane impanate e fritte, pomodoro, insalata fresca, patatine fritte*
seitan hamburger, buffalo mozzarella, fried aubergines, tomato, fresh salad, french fries
- GORDO** 1-4-8-14 € 15,00
 carne di Scottona di allevamenti sardi, crocchette di patate*, cheddar, bacon, rucola, salsa BBQ, patatine fritte*
Sardinian Scottona meat, potato croquettes, cheddar, bacon, rocket salad, BBQ sauce, french fries
- COCCODÈ** 4-8-14 € 13,00
 straccetti di pollo, peperoni, cipolla, bacon, provola affumicata, patatine fritte*
strips of chicken, red peppers, onion, bacon, smoked provola, french fries
- SUPER BURGER** 1-4-8 € 15,00
 kebab, provola affumicata, cavolo viola, cipolla frita, misticanza, salsa agrodolce, patatine fritte*
kebab, smoked provola, purple cabbage, fried onion, salad, sweet and sour sauce, french fries
- PULLED** 1-4-8 € 15,00
 pulled pork, pomodorini confit, salsa cheddar, chips di patate croccanti, salsa BBQ, patatine fritte*
pulled pork, confit tomatoes, cheddar sauce, crispy potato chips, BBQ sauce, french fries
- LUVACIONE** 1-4-8 € 15,00
 hamburger, cheddar, uovo strapazzato con formaggio, melanzane fritte, cipolla croccante, rucola, pomodoro, salsa all'arancia, patatine fritte*
hamburger, cheddar, scrambled egg with cheese, fried aubergines, crispy onion, rocket salad, tomato, orange sauce, french fries
- HOT DOG** 4-14 € 10,00
 würstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, patatine fritte*
fine quality würstel, sautéed onion, bacon, french fries
- SUPER HOT DOG** 4-14 € 12,00
 würstel di prima scelta, cipolla saltata, bacon, peperoni, melanzane e zucchine grigliate, patatine fritte*
fine quality würstel, sautéed onion, bacon, grilled red peppers, aubergines and courgettes, french fries

Tutti gli hamburger vengono serviti con ketchup e maionese.⁴
All the hamburgers are served with ketchup and mayo.

Chiedi allo staff il tuo panino con l'impasto SENZA GLUTINE.⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹
For GLUTEN FREE hamburger, please speak to us.

* il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato - *the product could be frozen*

ANTIPASTI STARTERS

CAPRESE DI BUFALA 8	€ 11,00
<i>pomodoro fresco, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio EVO fresh tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SARDI 1-8	€ 13,00
<i>selection of sardinian charcuterie and cheeses</i>	
DEGUSTAZIONE DI MARE DELLO CHEF * ₃₋₅₋₉	€ 16,00
<i>chef's traditional seafood selection</i>	
ZUPPA DI COZZE / COZZE ALLA MARINARA 5-9	€ 14,00
<i>mussels soup or mussels marinara</i>	
DUETTO DI SUPPLI' 1-8	€ 5,00
<i>supplì al ragù, supplì alla carbonara rice ball with ragù, carbonara rice ball</i>	
BACCALÀ MEDITERRANEO 5-8	€ 12,00
<i>filetto di baccalà* con crema di burrata al basilico su una base di sugo di pomodoro e capperi di Pantelleria cod fillet with basil burrata cream on a tomato sauce base and Pantelleria caper</i>	

SECONDI MAIN COURSES

FRITTO MISTO DI MARE 3-5-9	€ 20,00
<i>calamaretti*, gamberi*, carote, zucchine, melanzane fried squids, prawns, carrots, courgettes, aubergines</i>	
TAGLIATA O COSTATA	costo s. q. price s. q.
<i>T-bone or rib eye</i>	
SPIEDINO DI MARE SCOMPOSTO 1-3-5-9	€ 18,00
<i>calamari* e gamberi* di prima scelta conditi con pane grattugiato, prezzemolo, olio EVO, sale, pepe, serviti con insalata fresca fine quality squids and prawns flavoured with grated bread, presley, extra virgin olive oil, salt, ground pepper, served with fresh salad</i>	
GAMBERI IN PANCETTA 3	€ 16,00
<i>gamberi* di prima qualità avvolti nella pancetta, serviti con insalatina fresca fine quality bacon-wrapped prawns, served with fresh salad</i>	

*il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato - the product could be frozen

INSALATE SALADS

- DI TUTTO UN PO'** ²⁻⁴⁻⁵ € 13,00
insalata fresca, straccetti di prosciutto cotto, carote, sedano, carciofi alla romana, funghi freschi saltati alla piastra, finocchio, uova sode, filetti di acciuga
fresh salad, strips of ham, carrots, celery, artichokes alla romana, fresh grilled mushrooms, fennel, boiled eggs, anchovy fillets
- ARCOIRIS** ⁶⁻⁸ € 12,00
insalata fresca, arancia, amarene, noci, cubetti di formaggio speziato sott'olio
fresh salad, orange, black berries, walnuts, cubed spiced cheese in oil
- ANANAS DEL CARIBE** ²⁻³ € 15,00
gamberi* alla caribeña, polpa di ananas, insalata fresca, sedano, pomodorini, mentuccia
caribbean's prawns, pineapple, fresh salad, celery, cherry tomatoes, mint
- INSALATA CAESAR** ¹⁻⁸ € 14,00
insalata fresca, straccetti di pollo, bacon, scaglie di Grana, pane tostato e salsa yogurt alle erbe
fresh salad, strips of chicken, bacon, Grana Padano flakes, toasted bread and herbal yogurt sauce
- INSALATA MISTA** € 6,00
mixed salad
- CONTORNI SIDE DISHES**
- PATATINE FRITTE STICK*** € 5,00
french fries stick
- PATATINE FRITTE CASERECCE*** € 6,00
rustic french fries chips
- PATATE AL FORNO** € 6,00
baked potatoes
- PATATINE SPECIAL* 8** € 8,00
french fries with bacon and cheddar
- VERDURE GRIGLIATE** € 8,00
roasted vegetables

* il prodotto potrebbe essere surgelato/congelato - the product could be frozen

DOLCI DESSERTS

TIRAMISÙ CLASSICO	1-4-6-8-10-12	€ 7,00
<i>classic tiramisù</i>		
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO	1-4-6-8-10-12	€ 7,00
<i>chocolate or fruit tiramisù</i>		
TRUFFON AL CIOCCOLATO E MERINGA	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>chocolate and meringa parfait</i>		
CREMA CATALANA	4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>catalan cream</i>		
BUDINO AL CIOCCOLATO	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>chocolate puddin</i>		
MERINGA	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>meringue</i>		
PAN CRÈME	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>crème caramel with fresh cream</i>		
PANNA COTTA	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>panna cotta</i>		
PROFITEROLES	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
CHEESECAKE ARTIGIANALE	1-4-6-8-10-12	€ 7,00
<i>homemade cheesecake</i>		
FROLLA ALLA GIANDUIA	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>shortcrust pastry with gianduaia</i>		
COPPA GELATO ARTIGIANALE	4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>homemade ice cream cup</i>		
COPPA DELLA CASA	4-6-8-10-12	€ 8,00
<i>homemade ice cream sundaes</i>		
SORBETTO AL LIMONE	1-4-6-8-10-12	€ 6,00
<i>lemon sorbet</i>		
SORBETTO AL MARACUJA	1-4-6-8-10-12	€ 7,00
<i>passion fruit sorbet</i>		

BIRRE BEERS

CORONA(0,33L)	€ 5,00
WARSTEINER(0,50L)	€ 6,00
WEIHENSTEPHANER(0,50L)	€ 6,00
ICHNUSA(0,66L)	€ 4,50
ICHNUSA NON FILTRATA(0,33L)	€ 4,00
ICHNUSA LEMON(0,33L)	€ 4,00
SENZA GLUTINE/ANALCOLICA(0,33L)	€ 5,00
<i>gluten/alcohol free beer</i>	

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEERS

Menabrea

BIONDA LAGER	(0,20L) € 2,50	(0,40L) € 4,50	(1L) € 11,50	(1,5L) € 16,00
BIONDA PILS	(0,30L) € 4,00	(0,50L) € 7,50	(1L) € 14,00	(1,5L) € 20,00
NON FILTRATA	(0,20L) € 3,00	(0,40L) € 5,50	(1L) € 13,00	(1,5L) € 18,50
WEISS	(0,30L) € 4,00	(0,50L) € 7,50	(1L) € 14,00	(1,5L) € 20,00
AMBRATA ROSSA	(0,30L) € 4,00	(0,50L) € 7,50	(1L) € 14,00	(1,5L) € 20,00

BIRRE ARTIGIANALI HOMEMADE BEERS

VIOLA BIONDA (0,75L)	€ 19,00
VIOLA ROSSA (0,75L)	€ 21,00
VIOLA BLANCHE (0,75L)	€ 19,00
VIOLA NUMERO 3 (0,75L)	€ 21,00
VIOLA NON FILTRATA (0,75L)	€ 21,00

BAR

ACQUA NATURALE SMERALDINA _(0,75L)	€ 3,00
<i>Still bottled water</i>	
ACQUA FRIZZANTE SMERALDINA _(0,75L)	€ 3,00
<i>sparkling bottled water</i>	
BIBITE	€ 3,50
<i>soft drinks</i>	
BIBITE ARTIGIANALI ABBONDIO	€ 4,00
<i>homemade soft drinks</i>	
SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
<i>fruit juices</i>	
CAFFÈ	€ 2,00
CAPPUCCINO	€ 2,50
DIGESTIVI	€ 4,00
<i>after-dinner drink</i>	
WHISKY	da € 9,00 a € 12,00
GRAPPA	da € 4,00 a € 8,00
RUM	da € 9,00 a € 15,00



ELENCO ALLERGENI / ALLERGEN LIST

REGOLAMENTO UE 1169/2011 - EUROPEAN SETTLEMENT 1169/2011

- 1) Cereali contenenti glutine / cereals with gluten**
- 2) Sedano / celery**
- 3) Crostacei / shellfish**
- 4) Uova / eggs**
- 5) Pesce / fish**
- 6) Frutti a guscio (pistacchi, nocciole, noci del Brasile, ecc.)
/ nuts (pistachio, hazelnuts, Brasil nuts, etc.)**
- 7) Lupini / lupine**
- 8) Latte / milk**
- 9) Molluschi / molluscs**
- 10) Senape / mustard**
- 11) Arachidi / peanuts**
- 12) Soia / soy**
- 13) Semi di sesamo / sesame seeds**
- 14) Anidride solforosa e solfiti / sulfur dioxide and sulfities**