



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 CARPE DIEM

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

RUSPANTE *Scrocchiarella* 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 *Scrocchiarella* 1-2-7-8-14 € 16,00

bianca con mozzarella, crema di tartufo, bresaola, rucola, Grana Padano
no tomato sauce, with mozzarella, truffle paste, bresaola, rocket salad, Grana Padano cheese

PULCINELLA *Scrocchiarella* 1-2-7-8-14 € 14,00

bianca con mozzarella, friarelli, salsiccia fresca, provola
no tomato sauce, with mozzarella, friarelli, sausage, provola cheese

PASTORE *Scrocchiarella* 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 *Scrocchiarella* 1-4-7-8-14 € 13,00

bianca con mozzarella, guanciale croccante, uovo, Grana Padano
no tomato sauce, with mozzarella, crispy pork cheek, egg, Grana Padano cheese

I SETTE PECCATI CAPITALI

ESTIVA *Scrocchiarella* 1-2-7-8-14 € 13,00

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

FUORI SERIE *Scrocchiarella* 1-6-7-8-14 € 15,00

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 *Scrocchiarella* 1-7-8-14 € 12,00

pomodoro a filetti, mozzarella di bufala, Grana Padano, olio EVO, basilico
tomato, buffalo mozzarella, Grana Padano cheese, extra virgin olive oil, basil

NURAGHE *Scrocchiarella* 1-7-8-14 € 13,00

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

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

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

DELIZIA *Scrocchiarella* 1-7-8-14 € 13,00

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

LIGHT *Scrocchiarella* 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 € 15,00

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 € 14,00

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, patate lesse aromatizzate al timo, scaglie di Grana Padano

pumpkin puree, mozzarella, porcini mushrooms, salami, 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 <small>1-6-7-8-14</small>	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci</i> <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, walnuts</i>	
DOC  <small>1-7-8-14</small>	€ 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 <small>1-7-8-14</small>	€ 13,00
<i>pomodoro, mozzarella, pecorino sardo, salsiccia secca, pomodorini freschi</i> <i>tomato sauce, mozzarella, sardinian pecorino cheese, salami, fresh cherry tomatoes</i>	
ANTICA <small>1-7-8-14</small>	€ 13,00
<i>pomodoro, mozzarella, provola affumicata, pomodorini freschi, salsiccia secca</i> <i>tomato sauce, mozzarella, smoked provola cheese, fresh cherry tomatoes, salami</i>	
FUNGOSA <small>1-2-7-8-14</small>	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, funghi, porcini, olio tartufato, rucola</i> <i>tomato sauce, mozzarella, mushrooms, porcini mushrooms, truffle oil, rocket salad</i>	
TIROLESE <small>1-7-8-14</small>	€ 11,00
<i>pomodoro, mozzarella, speck, würstel</i> <i>tomato sauce, mozzarella, smoked ham, würstel</i>	
TREVIGIANA <small>1-7-8-14</small>	€ 12,00
<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio</i> <i>tomato sauce, mozzarella, gorgonzola cheese, red chicory</i>	

- BRACCIO DI FERRO** 1-2-7-8-14 € 13,00
pomodoro, mozzarella, spinaci, gorgonzola, Grana Padano
tomato sauce, mozzarella, spinach, gorgonzola cheese, Grana Padano cheese
- CALZONISSIMO** 1-2-7-8-14 € 13,00
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 € 15,00
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 cheese
- 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 € 13,00
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 € 13,00
bianca o con pomodoro, gorgonzola, pecorino, mozzarella, Grana Padano
with or without tomato sauce, gorgonzola cheese, 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	€ 14,00
pomodoro, frutti di mare* (senza mozzarella) <i>tomato sauce, seafood (no mozzarella)</i>	
AMERICANA 1-7-8-14	€ 8,00
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

€ 16,00

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

€ 15,00

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

€ 15,00

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

€ 15,00

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

BROOKLYN 1-4-8

€ 15,00

pollo fritto marinato, bacon, julienne di cetriolo, salsa agrodolce, patatine fritte*

marinated fried chicken, bacon, cucumber julienne, sweet and sour souce, french fries

- MAMUTHONES** ²⁻⁴⁻⁸ € 17,00
 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 € 14,00
 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 € 14,00
 straccetti di pollo, peperoni, cipolla, bacon, provola affumicata, patatine* fritte*
strips of chicken, red peppers, onion, bacon, smoked provola, french fries
- IOLANDA** ¹⁻⁴⁻⁸ € 15,00
 pollo fritto marinato, provola affumicata, pomodoro fresco alla piastra, insalata fresca, maionese affumicata, patatine fritte*
marinated fried chicken, smoked provola cheese, roasted fresh tomato, fresh salad, smoked mayo, french fries
- ZIO TIZIO** ¹⁻⁴⁻¹⁴ € 15,00
 carne di Scottona di allevamenti sardi, guanciale croccante, salsa alla carbonara, maionese affumicata, patatine fritte*
sardinian Scottona meat, crispy pork cheek, carbonara souce, smoked mayo, french fries
- SMASH** ¹⁻⁸⁻¹⁴ € 16,00
 doppio hamburger in «stile smash», bacon, cheddar, pomodoro, insalata fresca, patatine fritte*
Double smash burger, bacon, cheddar, tomato, fresh salad, 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 € 13,00
 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 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	€ 14,00
<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	€ 15,00
<i>mussels soup or mussels marinara</i>	
DUETTO DI SUPPLI' ¹⁻⁸	€ 5,00
<i>suppli al ragù, suppli alla carbonara rice ball with ragù, carbonara rice ball</i>	
BACCALÀ MEDITERRANEO ⁵⁻⁸	€ 13,00
<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	€ 20,00
<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	€ 18,00
<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 be frozen

INSALATE SALADS

DI TUTTO UN PO' ²⁻⁴⁻⁵

€ 14,00

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

€ 16,00

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

€ 15,00

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>	
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	€ 8,00
<i>homemade cheesecake</i>	
COPPA GELATO ARTIGIANALE 4-6-8-10-12	€ 7,00
<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	€ 8,00
<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)	€ 6,00
ICHNUSA NON FILTRATA _(0,33L)	€ 4,00
ICHNUSA LEMON _(0,33L)	€ 4,00
SENZA GLUTINE/ANALCOLICA _(0,33L) <i>gluten/alcohol free beer</i>	€ 5,00

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

BIRRE «NEW ENTRY»

«NEW ENTRY» BEERS

Artigianali sarde

BARLEY FRISKA BIÈRE BLANCHE (0,75L)	€ 17,00
BARLEY SELLA DEL DIAVOLO BIÈRE DE GARDE (0,75L)	€ 19,00
BARLEY TUVI TUVI BLONDE ALE (0,75L)	€ 18,00
BARLEY BB5 SAISON AL MOSTO DI UVE NURAGUS (0,375L)	€ 9,00

Lattine

MENABREA ARTE IN LATTINA PILS (0,33L)	€ 4,00
RYE RIVER MIX IPA (0,33L)	€ 4,50
KINNEGAR BIG BUNNY NEW ENGLAND IPA (0,44L)	€ 7,00
KINNEGAR SCRAGGY BAY IPA (0,44L)	€ 7,00

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 sulfites**