

FOOD

I FRITTI

LA PINSA ROMANA

I PIZZOLI

I PIZZOLI DOLCI

LE TAPAS SICILIANE

I TAGLIERI

LE MAXI INSALATE

I DESSERT

I FRITTI

Patate "Sexy"*

€ 3,50



Patate "Steakhouse"*

€ 3,50



Listarelle di pollo* (l)

€ 5,00



Alette di pollo "United States"*

€ 5,00



Bastoncini di mozzarella* (l-7)

€ 5,00



Anelli di cipolla* (l)

€ 5,00



Fritto Misto* (l-7)

€ 12,00



LA PINSA ROMANA

L'impasto della Pinsa viene realizzato con 3 farine differenti: di frumento, di soia, e di riso e miscelata con una pasta madre essiccata. La lavorazione prevede un'idratazione del 80% (contro il 60% di una pizza tradizionale) e una lunga lievitazione di 48/72 ore. Il risultato sarà un impasto molto digeribile, croccante all'esterno e morbido all'interno. Il mix delle tre farine permette un basso contenuto calorico ed evita l'uso di grassi animali.

MARGHERITA (1-7) € 7,50

salsa di pomodoro, mozzarella "fior di latte", basilico fresco, olio EVO

TRUFFLE (1-7) € 15,00

Mozzarella "fior di latte",
crema di tartufo, lamella di tartufo,
scaglie di grana

QUATTORDICI OTTOBRE (1-7) € 11,00

Crema di zucca, scamorza, patate
al forno speziate, mollica "atturata"

CACIO & PEPE (1-7) € 8,00

mozzarella "fior di latte",
cacio e pepe, olio EVO, origano

CHICCHIRICHI (1-7-8) € 10,00

mozzarella di bufala, cubetti di pollo,
pesto di pistacchio

CAVALLA (1-7) € 10,00

carne di cavallo, emmenthal, rucola,
olio EVO, origano

MORTELLA (1-7-8) € 9,00

crema di zucca, mozzarella
"fior di latte", mortadella,
granella di pistacchio, olio EVO

CARBONARA (1-3-7) € 9,00

mozzarella "fior di latte", guanciale,
uovo, pecorino romano, olio EVO,
prezzemolo

CLASSICA (1-7) € 10,00

salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", pomodoro "ciliegino",
bresaola, rucola, scaglie di grana

MONTANA (1-7) € 9,00

provola affumicata, funghi freschi,
salsiccia, patate al forno, olio EVO,
origano

LEGGERA (1-7)**€ 9,00**

mozzarella di bufala, zucchine grigliate, melanzane grigliate, radicchio grigliato, pomodoro "ciliegino", olio EVO, basilico

TRA I MONTI (1-7)**€ 10,00**

crema di carciofi, mozzarella "fior di latte", funghi freschi, speck, olio EVO, origano

TREVIGIANA (1-7)**€ 9,00**

radicchio, provola affumicata, speck, olio EVO, origano

5 FORMAGGI (1-7)**€ 9,00**

mozzarella "fior di latte", emmenthal, provola affumicata, gorgonzola, scaglie di grana infornato, olio EVO, origano

TARTÙ (1-7)**€ 11,00**

crema di tartufo, funghi porcini, provola affumicata, prosciutto crudo, olio EVO

TACCHINOSA (1-7)**€ 10,00**

Mozzarella "fior di latte", rucola, fesa di tacchino, philadelphia, olio EVO

FRIARIELLA (1-7) € 10,00

tuma, friarielli, salsiccia, olive nere,
olio EVO, origano

AFFUMICATA (1-4-7-8) € 12,00

mozzarella "fior di latte",
salmone affumicato, philadelphia,
scaglie di limone, granello di
pistacchio, olio EVO

BRUCOLI (1-7) € 10,00

Salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", patate al forno,
salsiccia, cipolla caramellata, olio EVO

CERTOSA (1) € 12,00

Base focaccia, in crudo: rucola,
bresaola, certosa, pomodoro da
bruschetta, origano, olio EVO

PADANA (1-3-7) € 9,00

Salsa di pomodoro, mozzarella
"fior di latte", melanzane fritte, uovo,
prosciutto cotto, scaglie di grana.

ICEBERG (1-7) € 9,00

Base focaccia, in crudo: iceberg,
mozzarella "fior di latte", pomodoro
cubettato, origano, basilico, olio EVO

ETNA (1-7-8)

€ 11,00

Mozzarella "fior di latte",
funghi porcini, speck, cipolla
caramellata, pesto di pistacchio

BIETOLS (1-7)

€ 10,00

Mozzarella "fior di latte", pomodoro
ciliegino, bietola, olive nere,
scaglie di grana, olio all'aglio

I PIZZOLI

VARENNE (1-7) € 20,00

straccetti di carne di cavallo,
emmenthal, olio EVO, origano, grana

SEMPLICIOTTO (1-7) € 14,00

prosciutto cotto, mozzarella fior di
latte, pomodoro a fette, olio EVO,
origano, grana

STANDARD (1-7) € 16,00

prosciutto crudo, mozzarella fior di
latte, rucola, olio EVO, origano, grana

TIROLESE (1-7) € 18,00

speck, emmenthal, radicchio, funghi
porcini, olio EVO, origano, grana

SALAMOTTO (1-3-7) € 16,00

salamino dolce, mozzarella fior di
latte, melanzane, uovo, olio EVO,
origano, grana

POLLETTO (1-7-8) € 18,00

cubetti di pollo saltati in padella,
mozzarella fior di latte, pesto di
pistacchio, olio EVO, origano, grana

FIORDO (1-7) € 18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, emmenthal, patate al forno, cipolla rossa, olio EVO, origano, grana

SPECIAL (1-7) € 18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte, emmenthal, rucola, funghi porcini, olio EVO, origano, grana

INFUOCATO (1-3-7) € 16,00

salamino piccante, mozzarella fior di latte, emmenthal, uovo, rucola, olio EVO, origano, grana

MORTAZZA (1-7-8) € 16,00

mortadella, mozzarella fior di latte, pesto di pistacchio, olio EVO, origano, grana

SALMONATO (1-4-7) € 20,00

salmone affumicato, mozzarella fior di latte, philadelphia, rucola, scorza di limone, olio EVO, origano, grana

TONNATO (1-4-7) € 18,00

tonno, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, cipolla rossa, olive nere, olio EVO, grana

TARTUFATO (1-7) € 20,00

guanciaie, provola affumicata, crema di tartufo, funghi porcini, olio EVO, origano, grana

VEGETARIANO (1-7) € 18,00

crema di carciofi, mozzarella fior di latte, melanzane zucchine e radicchio grigliati, olio EVO, origano, grana

SMILE (1-7) € 18,00

bresaola, stracciatella, rucola, funghi freschi, olio EVO, origano, grana

SICULO (1-7) € 16,00

mortadella, stracciatella, crema di zucca, olio EVO, origano, grana

CONTADINO (1-7) € 18,00

prosciutto cotto, provola affumicata, crema di carciofi, funghi freschi, olive nere, olio EVO, origano, grana

PARMIGIANO (1-3-7) € 18,00

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, melanzane, uovo, salsa di pomodoro, olio EVO, origano, grana

FRIARELLO (1-7) € 18,00

salamino dolce, tuma, friarielli,
olive nere, olio EVO, origano, grana

BROCCOLETTO (1-7) € 18,00

salsiccia, mozzarella fior di latte,
broccoletti, olive nere, olio EVO,
origano, grana

BIETOLINO (1-7) € 18,00

salsiccia, primo sale al pepe
nero, bietola, olive nere, cipolla
caramellata, olio EVO, origano, grana

MEcontroTE (1-3-7) € 15,00

(wurstel, mozzarella fior di latte,
patatine fritte, ketchup, maionese,
olio EVO, origano, grana)

CAPRESE (1-7) € 15,00

(mozzarella fior di latte, pomodoro
a fette, pesto di basilico, olio EVO,
origano, grana)

I PIZZOLI DOLCI

DOLCINO (1-3-7-8) € 12,00

(nutella, granella di nocciola,
zucchero a velo)

DOLCEVERDE (1-3-7-8) € 14,00

(crema di pistacchio, granella di
pistacchio, zucchero a velo)

DOLCEBIANCO (1-3-7-8) € 14,00

(cioccolato bianco, lamelle di
mandorle tostate, zucchero a velo)

RICOTTINO (1-7) € 14,00

(ricotta dolce, miele, gocce di
cioccolato, zucchero a velo)

I SUPPLEMENTI

prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, uova, funghi freschi, mortadella, salsiccia, melanzane, zucchine, peperoni, piselli, cipolla rossa, olive nere, friarielli, salamino dolce, salame piccante, patate al forno, lamelle di mandorle, pesto di basilico, würstel, patatine fritte, gorgonzola, iceberg, granella di pistacchio, cipolla caramellata, bietola € 2,50

rucola, radicchio, speck, prosciutto crudo, emmenthal, tuma, provola affumicata, crema di carciofi, crema di zucca rossa, tonno, grana a scaglie, funghi porcini, pesto di pistacchio, philadelphia, mozzarella di bufala, fesa di tacchino, guanciale, certosa € 3,00

stracciatella, straccetti di carne di cavallo, cubetti di pollo, crema di tartufo, salmone affumicato, bresaola € 4,00

LE TAPAS SICILIANE

CAVALLINA (1-7) € 9,00

mini hamburger di carne di cavallo,
emmenthal, olio, origano

BUFALINA (1-7-8) € 9,00

rondella di mozzarella di bufala,
cubetti di salame dolce, granella di
pistacchio, scaglie di grana

MARINA (1-4-7-8) € 9,00

riccioli di salmone affumicato, cubo
di philadelphia, granella di pistacchio,
polvere di limone, olio

CAPULIATA (1-4-7) € 9,00

pomodoro capuliato nostrano, filetto
di acciuga, nuvola di philadelphia,
foglia di basilico

TONNINA (1-4-7)

€ 9,00

tonno sott'olio, cubetti di pomodoro,
scaglie di grana, basilico

TARTUFINA (1-7)

€ 13,00

Crema di tartufo, funghi porcini,
lamelle di tartufo, scaglie di grana

I TAGLIERI

VEGETARIANO (8) € 16,00

selezione di verdure ed ortaggi della nostra terra, olive siciliane, pomodori essiccati naturalmente, funghi sott'olio, frutta fresca e secca

SUD (7-8) € 20,00

Gran selezione di salumi e formaggi varie stagionature, "vasceddina" di ricotta, frutta fresca e secca, sott'oli tipici, finger food di miele e confetture

LE MAXI INSALATE

MARINARA (4-7) € 12,00

mozzarella, pomodoro a fette, rucola, tonno, olive, cipolla rossa, scaglie di grana

CATANESE (7) € 8,00

pomodoro "insalataro", ricotta salata, cipolla rossa

SALMONATA (4-7) € 14,00

salmone affumicato, rucola, philadelphia, scorza di limone, ciliegino, cipolla croccante

FACILE FACILE (7) € 10,00

lattuga, ciliegino, prosciutto cotto, scaglie di grana

SUD SALAD (1-7) € 11,00

lattuga, listarelle di pollo fritto, crostini di pane, salsa yogurt

ESAGERATA (1-3-4-7)

€ 12,00

tonno, uova sode, radicchio, pomodori secchi, cubetti di emmental, glassa di aceto balsamico

VEGANA

€ 10,00

lattuga, radicchio, rucola, ciliegino, mais, carote

I DESSERT

I DOLCI DELLA CASA

€ 6,00

tutti i dessert proposti sono di nostra produzione e variano giornalmente

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI CONSIDERATI ALLERGENI PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE. N. 1169/2011.

1. cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, camut);
2. frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, pistacchi, macedonia);
3. crostacei;
4. sedano;
5. arachidi;
6. senape;
9. arachidi;
10. solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg;
11. soia e prodotti a base di soia;
13. latte e prodotti a base di latte;
14. molluschi e prodotti a base di molluschi;
15. ricci di mare nei mesi di maggio e giugno potrebbero essere abbattuti causa fermo biologico.

Su tutte le nostre pietanze o in aggiunta, nel sano rispetto del Vostro corpo e del Vostro benessere, verranno serviti oli di agricoltura biologica o di Denominazione di Origine Protetta, ottenuti dalla spremitura a freddo delle migliori varietà di olive di categoria superiore, italiane al 100%.

N.B.: ALCUNI PRODOTTI PER ESIGENZE DI PRODUZIONE SONO ABBATTUTI.

LEGENDA:

*surgelati o scongelati secondo stagionalità;

**prodotto abbattuto secondo normativa di legge.

Cad: cadauna - Var: variabile