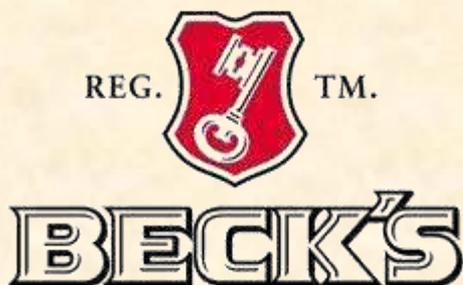


BEVANDE

<i>Acqua</i>	2.00 €	<i>Vino al bicchiere</i>	2.80 €
<i>Acqua da 1/2lt</i>	1.10 €	<i>Vino della casa bianco fermo</i>	
<i>Bibite in lattina</i>	2.70 €	1/4 lt.	2.80 €
<i>'Estathe' in brik</i>	1.50 €	1/2 lt.	5.00 €
<i>'Estathe' in lattina</i>	2.80 €	<i>Bottiglia 750ml.</i>	10.00 €
<i>Spuma in bottiglia</i>	4.00 €	<i>Vino della casa nero</i>	
<i>Coca Cola in bottiglia di vetro da 33cl.</i>	3.00 €	1/4 lt.	2.80 €
<i>Coca Cola in bottiglia di vetro da 1lt.</i>	5.50 €	1/2 lt.	5.00 €
<i>Birra Moretti da 66 cl.</i>	4.80 €	<i>Bottiglia 750ml.</i>	10.00 €
<i>Birra Peroni da 66 cl.</i>	4.80 €	<i>Vino bianco frizzantino</i>	
<i>Birra Heineken da 33 cl.</i>	3.80 €	1/4 lt.	3.00 €
<i>Birra Ceres da 33 cl.</i>	4.20 €	1/2 lt.	5.20 €
<i>Birra Tennent's da 33 cl.</i>	4.20 €	<i>Bottiglia 750ml.</i>	10.00 €
<i>Birra Beck's da 33 cl.</i>	3.80 €	<i>Caffe'</i>	1.50 €
<i>Birra Bud da 33 cl.</i>	4.20 €	<i>Caffe' decaffeinato</i>	1.60 €
<i>Spumante dolce</i>	12.00 €	<i>Caffe' d'orzo</i>	1.80 €
<i>Spumante secco</i>	12.00 €	<i>Caffe' corretto</i>	2.20 €
<i>Coperto</i>	2.00 €	<i>Caffe' macchiato</i>	1.60 €
		<i>Cappuccino</i>	2.50 €
		<i>Ponce alla Livornese</i>	4.00 €
		<i>Rabarbaro caldo</i>	3.50 €
		<i>Ammazza-caffe'</i>	3.50 €
		<i>Grappe</i>	4.00 €

BIRRA ALLA SPINA



PICCOLA (cl.20)	3.00€
MEDIA (cl.40)	5.00€
GRANDE (1LT.)	11.80€

L'autentica Pilsner dal 1873 sempre fedele a sé stessa, inconfondibile per il suo gusto caratteristico e deciso che ancora oggi viene prodotta nel pieno rispetto della "Legge della Purezza Tedesca", utilizzando solo malto di prima qualità, luppolo della regione di Hallertau, acqua pura dei ghiacciai di Brema ed una varietà esclusiva di lievito coltivata dai mastri birrai di Beck & Co.

Il suo gusto caratteristico, fresco e piacevolmente amaro, è frutto della selezione meticolosa di questi elementi, in particolare dell'esclusiva varietà di lievito coltivata per generazioni dai mastri birrai di Brema.



PICCOLA (cl.30)	4.30€
MEDIA (cl.50)	6.50€
GRANDE (1LT.)	13.00€

La Saint Benoit è una Birra Belga Ambrata ad alta fermentazione, dal sapore amaro con tonalità di luppolo e un profumo persistente al palato.

Le note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Il retrogusto amaro è il prodotto di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che le conferiscono una nota tipica di cioccolato. La sua gradazione alcolica è di 5,9 vol%.



PICCOLA (cl.30)	4.00€
MEDIA (cl.50)	5.90€
GRANDE (1LT.)	12.00€

La Grolsch è stata la prima Weiss-Hefeweizen, ad essere prodotta da un birrificio olandese seguendo la legge della purezza, la Reinheitsgebot, in tipico stile bavarese. È una birra bevanda ad alta fermentazione di un colore giallo chiaro e dorato, non filtrata, torbida, prodotta dall'utilizzo di una singola varietà di malto e frumento che si caratterizza da un sapore originale e rinfrescante che rilascia al palato un bouquet aromatico fruttato. Si abbina perfettamente con salumi e con formaggi piccanti.

ANTIPASTI

<i>Pasta fritta</i>	4.50 €
<i>Pasta fritta con prosciutto crudo</i>	7.50 €
<i>Pasta fritta con prosciutto crudo e stracchino</i>	8.90 €
<i>Affettati misti con schiacciata</i> <i>(Prosciutto crudo, rigatino, salame e soppressata)</i>	6.20 €
<i>Prosciutto crudo con schiacciata</i>	7.50 €
<i>Pecorino e prosciutto</i>	8.80 €
<i>Insalatona mista</i> <i>(Lattuga, radicchio, pomodori e carote)</i>	6.00 €
<i>Insalatona con mozzarella</i> <i>(Lattuga, radicchio, pomodori, carote e mozzarella)</i>	7.10 €
<i>Insalatona con tonno</i> <i>(Lattuga, radicchio, pomodori, carote e tonno)</i>	7.10 €
<i>Insalatona XXL</i> <i>(Lattuga, radicchio, pomodori, carote, tonno e mozzarella)</i>	7.50 €
<i>Patatine fritte</i>	3.00 €

LE PIZZE

<i>Pizza Margherita</i> (Pomodoro e mozzarella)	5.50 €
<i>Pizza Napoli</i> (Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi)	6.20 €
<i>Pizza Marinara</i> (Pomodoro, origano e aglio)	4.80 €
<i>Pizza ai 4 formaggi</i> (Pomodoro, mozzarella, fonduta di formaggi freschi)	7.20 €
<i>Pizza Vegetariana</i> (Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane grigliate)	7.30 €
<i>Pizza Vegetariana Extra</i> (Pomodoro, mozzarella, peperoni, zucchine e melanzane grigliate, funghi e olive)	7.90 €
<i>Pizza ai funghi porcini</i> (Pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	7.50 €
<i>Pizza Capricciosa*</i> (Pomodoro, mozzarella, olive, carciofini, prosciutto cotto e funghi)	7.30 €
<i>Pizza 4 stagioni*</i> (Pomodoro, mozzarella, olive, carciofini, prosciutto cotto e funghi)	7.20 €
<i>Pizza Margherita con mozzarella di Bufala</i> (Pomodoro, mozzarella e mozzarella di Bufala)	7.50 €
<i>Schiacciata ripiena con prosciutto cotto e mozzarella</i> (Mozzarella, prosciutto cotto)	7.20 €
<i>Schiacciata ripiena con prosciutto crudo e mozzarella</i> (Mozzarella, prosciutto crudo ^{*DOP})	7.50 €
<i>Calzone</i> (Mozzarella, prosciutto cotto)	6.90 €
<i>Pane Arabo</i> (Mozzarella, pomodoro a fette, lattuga e prosciutto crudo ^{*DOP})	8.30 €
<i>Schiacciata olio e sale</i>	2.20 €
<i>Margherita piccola^π</i>	4.30 €

*Se modificate, come per tutte le altre pizze, verrà calcolato il prezzo come per la pizza fai da te

π Anche tutte le altre pizze si possono fare piccole e costano -1,00 €



LE NOSTRE SPECIALITÀ'

<i>Pizza Il Padrino</i> (Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e acciughe)	7.60 €
<i>Pizza Primavera</i> (Mozzarella, pomodoro a fette, rucola e grana)	7.70 €
<i>Pizza Primavera con prosciutto crudo</i> (Mozzarella, pomodoro a fette, rucola, grana e prosciutto crudo ^{*DOP})	8.50 €
<i>Pizza Achille</i> (Mozzarella, funghi e lardo di colonnata)	7.70 €
<i>Pizza alla Diavola</i> (Pomodoro, mozzarella, salamino piccante e tabasco)	6.40 €
<i>Pizza Golosa</i> (Mozzarella, salsiccia, scamorza e rigatino)	7.90 €
<i>Pizza Gustosa</i> (Pomodoro, mozzarella, gor.gonzola, funghi e speck)	8.10 €
<i>Pizza Tirolese</i> (Pomodoro, mozzarella, speck, mascarpone e noci)	8.40 €
<i>Pizza Matriciana</i> (Pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla e pecorino romano)	8.00 €
<i>Pizza Croccantina</i> (Mozzarella, radicchio, noci e gorgonzola)	8.40 €
<i>Pizza Bufalina</i> (Pomodoro con solo mozzarella di Bufala messa a fine cottura e basilico)	8.00 €
<i>Pizza Pisana</i> (Pomodoro, capperi, acciughe e Parmigiano Reggiano grattato)	7.80 €
<i>Pizza la Saporita</i> (Pomodoro, mozzarella di Bufala, salsiccia e cime di rapa)	9.20 €
<i>Schiacciata ripiena Padrino</i> (Mozzarella, prosciutto crudo e acciughe)	8.30 €
<i>Schiacciata ripiena Golosa</i> (Mozzarella, salsiccia, scamorza e rigatino)	8.80 €
<i>Espressa con la cecina</i>	media 6.80 € grande 10.00 €
<i>Cecina</i>	2.50 € a porzione



- Richiesta doppia mozzarella + 0.50 €
- Richiesta doppia quantità ingrediente + 0.50 €
- Richiesta doppio pomodoro + 0.20 €
- Richiesta pomodoro pizza nel calzone + 0.20 €

PIZZA FAI DA TE

Scegliere la base per la propria pizza

<i>Base tradizionale/Margherita (pomodoro e mozzarella)</i>	5.20 €
<i>Base con doppio impasto</i>	6.20 €
<i>Base rossa (solo pomodoro)</i>	4.90 €
<i>Base bianca (solo mozzarella)</i>	5.20 €
<i>Base pizza da 3 ingredienti (tradizionale-bianca e rossa)</i>	4.70 €
<i>Base pizza da 4 ingredienti (tradizionale-bianca e rossa)</i>	4.30 €
<i>Base pizza da 5 ingredienti (tradizionale-bianca e rossa)</i>	4.10 €
<i>Base calzone da 1 ingrediente (con mozzarella)</i>	5.90 €
<i>Base calzone farcito (con mozzarella)</i>	5.50 €
<i>Base olio e sale con doppio impasto</i>	4.00 €
<i>Base ripiena da 1 ingrediente (con mozzarella)</i>	6.20 €
<i>Base ripiena da 2 ingredienti (con mozzarella)</i>	5.90 €
<i>Base ripiena da 3 ingredienti (con mozzarella)</i>	5.70 €
<i>Base ripiena da 4 ingredienti (con mozzarella)</i>	5.20 €
<i>Base ripiena da 5 ingredienti (con mozzarella)</i>	5.00 €

Scegliere fra questi ingredienti, suddivisi per fascia di prezzo, quelli da utilizzare per condire la propria pizza, calzoni e schiacciatine ripiene:

- 0.20 €** Tabasco – Basilico – Noce Moscata – Olio Piccante – Peperoncino - Aglio e Origano
- 0.80 €** Capperi – Carciofini – Cipolla – Lattuga – Pomodoro a Fette – Salame Toscano – Pasta di Anduja – Wurstel
- 1.00 €** Fontina - Funghi – Mascarpone – Prosciutto Cotto – Radicchio – Rigatino – Pomodori Ciliegini – Rucola – Salamino Piccante – Salsiccia – Olive Nere
- 1.20 €** Melanzane – Peperoni – Scamorza – Stracchino – Uovo – Zucchine - Acciughe – Prosciutto Crudo – Gamberetti – Gorgonzola – Parmigiano Reggiano (stag. 24 mesi) – Pecorino - Speck
- 1.50 €** Bresaola – Lardo – Fonduta di formaggi freschi – Noci – Patatine Fritte – Pecorino romano - Cime di Rapa
- 2.50 €** Mozzarella di Bufala – Funghi Porcini – Tonno – Cecina – Crema di tartufo

PECCATI DI GOLA

<i>Tartufo nero o bianco</i>	4.50 €
<i>Tartufo nero o bianco affogato al caffè'</i>	5.50 €
<i>Tartufo nero o bianco affogato con liquore</i>	5.50 €
<i>Sorbetto al limone</i>	2.80 €
<i>Sgroppino (sorbetto al limone con vodka liscia)</i>	3.20 €
<i>Mattonella da fare con cioccolato, frutti di bosco, fragola o caramello</i>	4.50 €
<i>Mattonella con Strega e pinoli</i>	5.10 €
<i>Mattonella alla Nutella</i>	5.00 €
<i>Crema Catalana</i>	4.20 €
<i>Schiacciatina alla Nutella</i>	Piccola 4.00 € Media 6.00 € Grande 9.50 €
<i>Schiacciatina con Nutella e Mascarpone</i>	Piccola 4.80 € Media 7.00 € Grande 10.50 €

LISTA DEGLI INGREDIENTI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PIATTI SERVITI

Impasto della pizza

Farina 00, acqua, sale, lievito di birra. Tempo di lievitazione: 10-12 ore

Impasto della cecina

Farina di ceci, acqua, sale, olio.

Salsa dei crostini di carne

Macinato bovino I scelta, cipolla, concentrato di pomodoro, olio d'oliva, sale, pepe, vino nero, capperi e acciughe.

Salsa ai funghi per polentina fritta

Funghi champignon freschi, olio, sale, pepe, vino bianco.

Fonduta di formaggi freschi per la pizza

Gorgonzola, fontina, pecorino, stracchino e brie.

Tutti gli ingredienti utilizzati per la preparazione di questi piatti sono freschi.

Gli ingredienti utilizzati per il condimento delle pizze sono tutti freschi eccetto:

- Zucchine e melanzane, grigliate sott'olio
- Funghi porcini, sott'olio
- Peperoni, olive, gamberetti e carciofi "conservati in latta al naturale"
- Patatine fritte, congelate

Inoltre si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE 1169/2011 – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	9	Sedano e prodotti a base di sedano
3	Uova e prodotti a base di uova	10	Senape e prodotti a base di senape
4	Pesce e prodotti a base di pesce	11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	12	Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg
6	Soia e prodotti a base di soia	13	Lupini e prodotti a base di lupini
7	Latte e prodotti a base di latte	14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su tali sostanze è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta dal personale in servizio