



PIZZA EXPERIENCE E CUCINA MODERNA

Gentile cliente se hai intolleranze, prima di effettuare l'ordine, rivolgiti al personale di sala.

Nella nostra attività sono disponibili piatti preparati con ingredienti naturalmente privi di glutine. Tuttavia desideriamo informare i nostri clienti che NON disponiamo di linee di lavorazione dedicate alla preparazione di questi alimenti, pertanto non possiamo escludere la possibilità di contaminazione crociata.

FILOSOFIA DI
INNOVAZIONE CULINARIA.



I nostri Impasti

NAPOLETANO CONTEMPORANEO

ABBIAMO TRASFORMATO UN ELEMENTO TRADIZIONALE DELLA NOSTRA CULTURA
IN QUALCOSA DI NUOVO E SORPRENDENTE.
RICERCA DI MATERIE PRIME ECCELLENTI, TECNICHE PRODUTTIVE ALL'AVANGUARDIA, USO DI LIEVITO
MADRE E LE MIGLIORI FARINE ITALIANE IN COMMERCIO.
SI AGGIUNGONO ANCHE LA CORRETTA MATURAZIONE E FERMENTAZIONE, CHE ESALTANO L'AROMA
DEL GRANO E MIGLIORANO LA CONSISTENZA DEL PRODOTTO FINALE.

RUOTA DI CARRO

TIPICA TRADIZIONE NAPOLETANA, SI CARATTERIZZA PER IL SUO IMPASTO SOTTILE E AMPIO CHE LA
FA ASSOMIGLIARE ALLA RUOTA DI UN CARRO.
SAPORE INTENSO E AUTENTICO, LE SUE DIMENSIONI POSSONO SUPERARE I 35 CM DI DIAMETRO.

SCROKKIAMI

UNA NOSTRA RICETTA SEGRETA E UN MARCHIO REGISTRATO, DANDO VITA AD UN IMPASTO SOFFICE
MA CROCCANTE PER UN PRODOTTO AD ALTA DIGERIBILITÀ GRAZIE ALL'ELEVATA IDRATAZIONE CHE
SUPERA 80%.
IN VERSIONE CLASSICA AI CEREALI.
UTILIZZIAMO FARINE 100% ITALIANE.

SUSHI PIZZA

IDEA NATA DALL'UNIONE DEI DUE PIATTI PIÙ VENDUTI AL MONDO.
I BOCCONCINI DI PIZZA CHE ASSOMIGLIANO A DEGLI URAMAKI! IDEALI
PER APERITIVI, CENE O PIATTO UNICO.

L'ESPERIENZA DELLA PIZZA IN RIVISITAZIONE MODERNA.
OGNI FETTA È UN VIAGGIO NEL SAPORE..

Novità

CONI Pizza



Cono Mortadella

STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO,
CREMA DI PISTACCHIO, MORTADELLA, ORO COMMESTIBILE: 1-7-9-11-12
8,00 €

Cono Carbo

STRACCIATELLA, UOVO, CREMA DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE
ORO COMMESTIBILE: 1-3-7-12
8,00 €

Cono della Nonna

POLPETTINE DI CARNE FRITTE, CAPONATA, CHICCHE DI GNOCCHO FRITTO: 1-7-9-11-12
8,00 €

Entrée

Dolce Parma

FINISSIME FETTE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, ACCOMPAGNATE DA FICHI CARAMELLATI E UNA SPOLVERATA DI PEPE CUVEÈ

8,00 €

Morsi calabresi

POLPETTE DI CARNE SPEZiate CON NDUJA E PECORINO, ACCOMPAGNATE DA UNA CREMA DI FRIARIELLI: 1-7-12

8,00 €

Caponata d'autore

ACCOMPAGNATA DA QUADRATINI DI SCROKKIAMI, DALLA VERA TRADIZIONE SICILIANA: 9-12

8,00 €

Fritto Misto

LA NOSTRA FRITTURA CROCCANTE DI CALAMARI E CIUFFETTI * : 1-4-12-14

18,00 €

Duo di Montanarine Classic

MONTANARINA CLASSICA CON SALSA DI POMODORO , PARMIGIANO GRATTUGIATO, BASILICO E ORO COMMESTIBILE: 1-7-12

8,00 €

Duo di Montanarine alla Mortadella

MONTANARINA CON MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, PESTO DI PISTACCHIO E BURRATA : 1-7-8-12

8,00 €

Duo di Montanarine alle Acciughe

MONTANARINA CON CREMA DI ZAFFERANO, ACCIUGHE, FILETTI DI PEPERONCINO, ORO COMMESTIBILE: 1-4-6-9-12

8,00 €

Frittatine Cacio e Pepe

TIMBALLO DI PASTA CON SALSA PECORINO E PEPE: 1-3-6-7-8-9-10-12

5,50 €

Crocchè Limone e Menta

CROCCHETTA DI PATATE, LIMONE E MENTA: 1-3-6-7-8-9-10-12

4,50 €

Crocchè Prezzemolo e Provola

CROCCHETTE DI PATATE, PREZZEMOLO E PROVOLA: 1-3-6-7-8-10-12

4,50 €

*PRODOTTO DECONGELATO

IL NOSTRO CUBO



IN VERSIONE SALATO

Cubo Mortadella

ZAFFERANO, BURRATA, MORTADELLA, MIELE, SEMI
DI SESAMO NERO, ORO COMMESTIBILE: 1-7-9-11-12

8,50 €

Cubo Crudo

RIPIENO DI CREMA AL FORMAGGIO AL PECORINO , FOGLIE DI LATTUGA CROCCANTE,
FIORE DI CRUDO DI PARMA, BOCCONCINO DI BUFALA, POMODORINI SEMI-DRY, FILETTI
DI PEPERONCINO, ORO COMMESTIBILE :1-7-9-12

8,50 €

Cubo Speck

RIPIENO DI BURRATA, CASCATA DI CREMA AL PECORINO E BURRATA,
FIORE DI SPECK DELL'ALTO ADIGE, CARCIOFINO RUSTICHELLO, POMODORINI
SEMI-DRY, SEMI DI SESAMO NERO , FIORI EDULI, ORO COMMESTIBILE :1-7-9-12

8,50 €

Cubo Carbonara

RIPIENO DI CREMA AL PECORINO, CASCATA DI UOVO PASTORIZZATO,
SCAGLIE DI PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE, FIORI EDULI, PIOGGIA
DI PEPE CUVEÈ :1-3-7-12

8,50 €

Cubo Zola

BURRATA, MIELE, LARDO, CRUMBLE DI TARALLO, ORO
COMMESTIBILE, RIPIENO DI CREMOSO ZOLA :1-7-12

8,50 €

Cubo Parmigiana

SALSA DI POMODORO, BURRATA , MELANZANE FRITTE, PARMIGIANO GRATTUGIATO,
ORO COMMESTIBILE: 1-7-9-11-12

8,50 €

Cubo Raffinato

FONDUTA DI TALEGGIO, CHIPS DI ZUCCHINE FRITTE , GUANCIALE CROCCANTE ,
ORO COMMESTIBILE :1-7-9-12

8,50 €

PIZZA EXPERIENCE



Tradizionali

NOVITA': PIZZA A RUOTA DI CARRO +2,00 €

Americana

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE

FRITTE : 1-7-12

11,50 €

Bufala

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA : 1-7-12

12,00 €

Capricciosa rivisitata

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARCIOFI TRIFOLATI, OLIVE TAGGIASCHE,
COTTO AFFUMICATO LEVONI, FIOCCHI DI POMODORO, ORIGANO : 1-7-12

13,00 €

Crudo e Fichi

PASSATA DI POMODORO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA,
FICHI CARAMELLATI : 1-7-12

14,00 €

diavola rivisitata

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA CALABRA, CREMA DI
NDUJA, SPOLVERATA DI PEPERONCINO : 1-7-12

12,00 €

NOVITA': PIZZA A RUOTA DI CARRO +2,00 €

Margherita

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BASILICO : 1-7-12

8,50 €

Maria

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRIARIELLI, SPIANATA
CALABRA : 1-7-12

12,00 €

Marinara 3.0

POMODORO GIALLO, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI GIALLI : 1-4-7-12

13,00 €

Napoli rivisitata

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, ORIGANO DI
SICILIA, POLVERE DI OLIVE NERE : 1-4-7-12

12,00 €

Prosciutto cotto speciale

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINISSIME FETTE DI
PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO: 1-7-12

13,00 €

La nostra Prosciutto e funghi

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINISSIME FETTE DI COTTO
AFFUMICATO, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI : 1-7-12

14,00 €

Frutti di mare

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FRUTTI DI MARE,
PREZZEMOLO * : 1-4-7-12-14

15,00 €

NOVITA': PIZZA A RUOTA DI CARRO +2,00 €

6 Peccati

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, TALEGGIO, SCAMORZA AFFUMICATA,
CREMA DI PECORINO, SCAGLIE DI GRANA : 1-7-12

14,00 €

Salentina

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI :
1-7-12

12,50 €

Diversamente vegetariana

PASSATA DI POMODORO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RADICCHIO GRIGLIATI,
CARCIOFI TRIFOLATI, OLIVE TAGGISCHE, POMODORINI SEMI-DRY : 1-7-9-12

14,00 €

Nerano

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA, CHIPS DI
ZUCCHINE, PROVOLONE, PEPE CUVEÈ OLIO, BASILICO : 1-7-12

14,00 €

Speciali

NOVITA': PIZZA A RUOTA DI CARRO +2,00 €

Appetitosa

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FUNGHI
PORCINI, PEPE AL LIMONE : 1-7-12

14,00 €

Piccante Gourmet

POMODORO ITALIANO, CREMA DI NDUJA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CIPOLLE
CARAMellate, MOZZARELLA DI BUFALA, ORIGANO DI SICILIA : 1-7-12

13,50 €

Divina

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, RUCOLA,
MIX PODORINI, SFOGLIE DI GRANA : 1-7-12

13,50 €

Gioiosa

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI, CRUDO DI PARMA, BURRATA, CREMA DI
PORCINI : 1-7-12

15,00 €

Ligure

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSIACCIA, CIPOLLE CARAMELLATE,
OLIVE TAGGIASCHE : 1-7-12

13,00 €

Strepitosa

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI, TALEGGIO, SPECK, CREMA DI PORCINI : 1-7-12

14,00 €

Rustico elegante

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI, GUANCIALE CROCCANTE, CREMA DI
PECORINO, SPOLVERATA DI PEPE CUVEÈ : 1-7-12

12,50 €

Mediterraneo intenso

PASSATA DI POMODORO GIALLO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI, DATTERINI MID-DRY, PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO : 1-4-7-9-12

14,00 €

Carbonara

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE, PECORINO, UOVO PASTORIZZATO, PEPE NERO : 1-3-7-12

14,00 €

Blu Royale

MOZZARELLA, BLU DI BUFALA, PERE, NOCI, MIELE, BURRATA,
PEPE CUVEE, OLIO EVO: 1-7-8-12

14,00 €

Le Novità !

Fiori e Crudo

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA*, FIORI DI CRUDO, BURRATA, GRANELLA DI PISTACCHIO,
ZEST DI LIMONE: 1-7-8-12

14,00 €

Fior di Mare

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA*, ACCIUGA, BOCCONCINI DI BUFALA: 1-4-7-12

14,00 €

Neve e Fuoco

POMODORO , MOZZARELLA, SPIANATA PICCANTE, PROVOLA AFFUMICATA, ZOLA, CREMA DI NDUJA: 1-7-12

13,00 €

Primavera Rosa

MOZZARELLA, RUCOLA, CRUDO DI PARMA, BURRATA, FRAGOLE, GRANELLA DI PISTACCHIO,
OLIO EVO, ACETO BALSAMICO: 1-7-8-12

14,00 €

Bianca Primavera

MOZZARELLA, CHIPS DI ZUCCHINE, SCAGLIE DI GRANA, BURRATA, BASILICO E ZEST DI LIMONE: 1-7-12

14,00 €

Fior di Primavera

MOZZARELLA, FIORI DI SPECK, BURRATA, NOCI, MIELE, OLIO EVO: 1-7-8-12

14,00 €

Calzone Bro Verde

MOZZARELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, PEPE NERO, MORTADELLA, BURRATA, MIELE, ZEST DI LIMONE:
1-7-8-12

14,00 €

Calzone Peccato Romano

MOZZARELLA, PEPE CUVÉE, GUANCIALE CROCCANTE, UOVO PASTORIZZATO, BURRATA,
CREMA DI PECORINO: 1-3-7-12

14,00 €

Calzone Peccato

MOZZARELLA, PEPE CUVÉE, CREMA DI PECORINO, BURRATA, GUANCIALE CROCCANTE,
MIELE, ZEST DI LIMONE, FIORI EDULI: 1-7-12

14,00 €

Bro d'Estate

INTERNO: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, ZEST DI LIMONE, FIORI DI ZUCCA
ESTERNO: BURRATA, FIORI DI ZUCCA FRITTI, ZEST DI LIMONE, PEPE CUVÉE

1-4-7-12

14,00 €

SCROKKIA CONTEMPORANEA

N 1

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO DI PARMA, BURRATA,
EMULSIONE DI BASILICO : 1-7-11-12

14,00 €

N 2

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SPIANATA E NDUJA CALABRE,
BURRATA, EMULSIONE DI BASILICO : 1-7-11-12

14,00 €

N 3

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, BURRATA, GRANELLA
DI PISTACCHI, EMULSIONE DI BASILICO : 1-7-8-11-12

14,00 €

N 4

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, ACCIUGHE, OLIVE NERE,
ORIGANO, EMULSIONE DI BASILICO : 1-4-7-11-12

14,00 €

N 5

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALMONE NORVEGESE, BURRATA,
EMULSIONE DI BASILICO : 1-4-7-11-12

15,00 €

N 6

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE, PAN GRATIN,
BURRATA, EMULSIONE DI BASILICO : 1-7-11-12

14,00 €

N 8

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, BURRATA, NOCI, MIELE,
EMULSIONE DI BASILICO : 1-7-8-11-12

14,00 €

N 10

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GAMBERO ARGENTINO (DECONGELATO), POMODORINI
GIALLI, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, EMULSIONE DI BASILICO :1-4-7-12

15,00 €

Mediterranea

POMODORO, POMODORO A FETTE, BOCCONCINI DI BUFALA, ACCIUGA, ORIGANO,
EMULSIONE DI BASILICO :1-4-7-12

14,00 €

SUSHI PIZZA



Crudo

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA, PARMIGIANO
REGGIANO, GLASSA DI ACETO BALSAMICO :1-7-12

18,00 €

Carbonara

STRACCIATELLA DI BURRATA, PECORINO, GUANCIALE CROCCANTE, PEPE NERO,
TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO :1-7-12

18,00 €

Puttanesca

POMODORO SFILETTATO, MOZZARELLA, BURRATA, ACCIUGHE,
POLVERE DI OLIVE, PEPERONCINO E CAPPERI CON GAMBO :1-7-12

18,00 €

Novità Dessert Frutta Realistica

DOLCI E SEMIFREDDI

Chicco di Caffè

SAVOIARDO, MOUSSE AL CAFFÈ, CIOCCOLATO FONDENTE E BIANCO,
CREMA AL CAFFÈ, LATTE, UOVA E ZUCCHERO: 1-3-7

8,50 €

Arachide

MOUSSE ALLE ARACHIDI, CREMA AL CAMELLO SALATO (FLEUR DE SEL),
CIOCCOLATO BIANCO, PASTA DI ARACHIDI TOSTATE, LATTE, UOVA E ZUCCHERO: 2-3-6-7

8,50 €

Mango

MOUSSE AL MANGO CON CUORE DI SALSA AL MANGO, CRUMBLE CROCCANTE ALLE
MANDORLE E CIOCCOLATO BIANCO: 1-3-6-7-8

8,50 €

Limone

MOUSSE AL LIMONE CON CUORE AGRUMATO AL LIMONE CANDITO,
GLASSA AL LIMONE E COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO: 3-7

8,50 €

Lampone

MORBIDA MOUSSE AL LAMPONE CON CUORE FRUTTATO AI LAMPONI
AVVOLTA DA UNA DELICATA COPERTURA DI CIOCCOLATO BIANCO: 3-7

8,50 €

Pistacchio

MOUSSE AL PISTACCHIO, CUORE CREMOSO E RAFFINATA
COPERTURA VELLUTATA: 1-3-6-7-8-12

8,50 €

Ciliegia

MOUSSE ALLA CILIEGIA, CUORE SETOSO ALLA CILIEGIA,
VANIGLIA E CIOCCOLATO BIANCO: 1-3-5-6-7-8-12

8,50 €

Dessert

DOLCI E SEMIFREDDI

Tiramisù

INGREDIENTI: MASCARPONE 24%, PANNA FRESCA PASTORIZZATA, BISCOTTI SAVOIARDI, CAFFÈ 14%, ZUCCHERO, TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO. : 1-3-7-12

8,00 €

Tiramisù alle Fragole

TIRAMISÙ CON PUREA DI FRAGOLE SENZA CAFFÈ : 1-3-6-7-8-10-12

8,00 €

L'Innocente

BASE DI PALET CON CIOCCOLATO E CORN FLAKES. CREMA CHEESECAKE E CARAMELLO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO AL LATTE E GRANELLA DI NOCCIOLE. 1-3-5-6-7-8-10-12

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

Zeppole alla Nutella

SEMPLICEMENTE GODURIOSE : 1-7-8-12

8,00 €

Tartufo Nero di Pizzo Calabro

CLASSICO GELATO ALLA NOCCIOLA E CIOCCOLATO RIPIENO CON CUORE DI CIOCCOLATO FONDENTE, RICOPERTO DA POLVERE DI CACAO AMARO

3-6-7-8-12

8,00 €

Tartufo Bianco di Pizzo Calabro

CLASSICO GELATO ALLA NOCCIOLA CON NOTE DI CAFFÈ E MIELE DALLA CREMOSA TRADIZIONE DI PIZZO

3-6-7-8-11-12

8,00 €

Dessert

SEMIFREDDI GELATI

Pistacchio

CROCCANTE SEMIFREDDO AL PISTACCHIO RICOPERTO CON
CRUMBLE DI PISTACCHI DI BRONTE E UN CREMOSO CUORE DI
PISTACCHIO

1-3-6-7-8-10-12

8,00 €

Amarena

CROCCANTE SEMIFREDDO ALLA VANIGLIA RICOPERTO CON
CRUMBLE DI NOCCIOLA E UN CREMOSO CUORE DI AMARENA

1-5-6-7-8-10-12

8,00 €

Limone

CROCCANTE SEMIFREDDO AL LIMONE RICOPERTO CON CRUMBLE
E UN GOLOSO CUORE DI LIMONE

3-6-7-8-10-12

8,00 €

Gianduia

CROCCANTE SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA RICOPERTO CON
CRUMBLE AL CIOCCOLATO E UN CREMOSO CUORE DI NOCCIOLA

1-7-8-12

8,00 €

Sorbetto al Limone

3-6-7-8-12

5,00 €

Coppa di Gelato Fior di Latte e Fragole

8,00 €

Coppa di Gelato al Cioccolato

4,50 €

Lista Vini

12

Bollicine €20

VILLA ROSCIA' ROSE'
LA GIOIOSA PROSECCO ROSE' MILLESIMATO DOC
POMPEIANO ROSATO FRIZZANTE
POMPEIANO BIANCO FRIZZANTE
SPUMANTE DOLCE AVIVA GLITTER (4 COLORAZIONI)

Bianchi €20

BECCO REALE PECORINO
MONTEFALCO GRECHETTO
VERMENTINO
TOP FALANGHINA
LE FOLATE PINOT GRIGIO GARDA DOC

Rossi €20

BARBERA D'ALBA
CASA ANTICA
RECASTRO PRIMITIVO
RUFFIANO CHIANTI SUPERIORE
TOP AGLIANICO
PENISOLA SORRENTINA GRAGNANO FRIZZANTE

Vino Sfuso

CALICE €5
½ LITRO €8
LITRO €15

Le Birre

ALLA SPINA
1-12

Bionda Krombacher

GRADAZIONE ALCOLICA 5,20 % VOL.

20 cl 3,00 € - 40 cl 6,00 €

Rossa Krombacher Rhenania Alt

BIRRA TEDESCA AD ALTA FERMENTAZIONE, CARATTERIZZATA DA UN COLORE ROSSO
RAMATO/AMBRATO ED UN GUSTO ROTONDO E MALTATO CON NOTE TOSTATE

GRADAZIONE ALCOLICA 4,80 % VOL.

20 cl 3,50 € - 40 cl 6,50 €

Le nostre Artigianali

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI SELEZIONATE,
DAL **BIRRIFICIO RIVERSA** DI CAPRIANO DEL COLLE (BS).

DALL' ELABORAZIONE DEL MASTRO BIRRAIO FRANCESCO CHIAPPI, LE BIRRE **RIVERSA**
GARANTISCONO GENUINITÀ DEI PRODOTTI E NON SONO NÈ FILTRATE, NÈ PASTORIZZATE,
NÈ RIFERMENTATE IN BOTTIGLIA, PER LA MASSIMA GRADEVOLEZZA AL PALATO.

Blanche

BIRRA BLANCHE AD ALTA FERMENTAZIONE

GRADAZIONE ALCOLICA 4,50 % VOL.

50 cl 7,00 €

Miele

BIRRA AL MIELE DA APICOLTURA SOSTENIBILE

GRADAZIONE ALCOLICA 6,50 % VOL.

50 cl 7,00 €

Pacific IPA

DOPPIO MALTO IPA

GRADAZIONE ALCOLICA 6,50 % VOL.

50 cl 7,00 €

Bibite

ACQUA NATURALE 75 CL	– 2,50 €
ACQUA GASSATA 75 CL	– 2,50 €
COCA COLA 33CL (BOTTIGLIETTA VETRO)	– 3,50 €
COCA COLA 1L (BOTTIGLIA VETRO)	– 6,00 €
COCA COLA ZERO	– 3,50 €
SPRITE	– 3,50 €
FANTA	– 3,50 €
ESTATHÈ PESCA	– 3,50 €
ESTATHÈ LIMONE	– 3,50 €
SPRITZ	– 7,00 €

Amari

4,00 €

LIQUORE AL FICO D'INDIA
JEFFERSON AMARO IMPORTANTE
MIRTO ZEDDA PIRAS
MONTENEGRO
LIQUIRIZIA
LIMONCELLO
VECCHIO AMARO DEL CAPO
SAMBUCA
VECCHIA ROMAGNA
BAILEYS
GRAPPA

COPERTO 2,50 €

Amari Particolari

AMARO ECCENTRICO - 5,00 €

(sentori di tabacco, mandorla e miele)

AMARO CINICO - 5,00 €

(sentori di rabarbaro, zenzero e cannella)

GRAPPA BARRICATA - 5,00 €

Caffè

CAFFÈ ILLY (ESPRESSO) - 1,80 €

CAFFÈ (ORZO) - 2,00 €

CAFFÈ DEC (DECAFFEINAFO) - 2,00 €

COPERTO 2,50 €

Allergeni

**PRESSO L'ATTIVITÀ SONO UTILIZZATI ALIMENTI CONTENENTI SOSTANZE CLASSIFICATE COME ALLERGENI INDICATI NELL'ELENCO.
GLI STESSI INGREDIENTI SONO EVIDENZIATI/INDICATI NEL MENÙ A DISPOSIZIONE DELLA CLIENTELA E NEL LIBRO UNICO DEGLI INGREDIENTI.**

1. **CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (CIOÈ GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI, TRANNE:
 - SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI GRANO, INCLUSO DESTROSIO;
 - MALTO DESTRINE A BASE DI GRANO;
 - SCIROPPI DI GLUCOSIO A BASE DI ORZO;
 - CEREALI UTILIZZATI PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
2. **CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.**
3. **UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.** (SONO COMPRESSE LE UOVA DI TUTTE LE SPECIE DI ANIMALI OVIPARI)
4. **PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE,** TRANNE:
 - GELATINA DI PESCE UTILIZZATA COME SUPPORTO PER PREPARATI DI VITAMINE O CAROTENOIDI;
 - GELATINA O COLLA DI PESCE UTILIZZATA COME CHIARIFICANTE NELLA BIRRA E NEL VINO.
5. **ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.**
6. **SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA,** TRANNE:
 - OLIO E GRASSO DI SOIA RAFFINATO;
 - TOCOFEROLI MISTI NATURALI (E306), TOCOFEROLO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO ACETATO D-ALFA NATURALE, TOCOFEROLO SUCCINATO D-ALFA NATURALE A BASE DI SOIA;
 - OLI VEGETALI DERIVATI DA FITOSTEROLI O STEROLI A BASE DI SOIA;
 - ESTERE DI STANOLO VEGETALE PRODOTTO DA STEROLI DI OLIO VEGETALE A BASE DI SOIA.
7. **LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO),** TRANNE:
 - SIERO DI LATTE UTILIZZATO PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA;
 - LATTITULO. (SONO COMPRESI LATTE BOVINO, CAPRINO, OVINO, E OGNI TIPO DI PRODOTTO DA ESSI DERIVATO).
8. **FRUTTA A GUSCIO VALE A DIRE:**
 - MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.), NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA), NOCI (JUGLANS REGIA), NOCI DI ACAGIÙ (ANACARDIUM OCCIDENTALE), NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOENSIS (WANGENH K. KOCH)), NOCI DEL BRASILE (BERTHOLLETIA EXCELSA), PISTACCHI (PISTACIA VERA), NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND (MACADAMIA TERNIFOLIA) E LORO PRODOTTI, TRANNE PER LA FRUTTA A GUSCIO UTILIZZATA PER LA FABBRICAZIONE DI DISTILLATI ALCOLICI, INCLUSO L'ALCOL ETILICO DI ORIGINE AGRICOLA.
9. **SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**
10. **SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.**
11. **SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.**
12. **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
 - IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI IN TERMINI DI SO₂ TOTALE DA CALCOLARSI PER I PRODOTTI COSÌ COME PROPOSTI PRONTI AL CONSUMO O RICOSTITUITI CONFORMEMENTE ALLE ISTRUZIONI DEI FABBRICANTI.
13. **LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**
14. **MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**