



A

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..

Entrée

Prato fiorito

RUCOLA, FIORI DI CRUDO DI PARMA, POMODORINI ROSSI E GIALLI, POMODORINI SEMI DRY, GRANA, BURRATA: 7-9-12

10,00 €

Viaggio nel verde

CROCCHETTA DI PATATE FRITTA CON CREMA DI MELANZANE E ACETO ALLO ZAFFERANO, SERVITA CON MAIONESE ALLA MENTA E SEMI DI SESAMO NERO: 1-3-11-12

8,00 €

Dolce Parma

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

8,00 €

Viola gourmet

MINI ARANCINO DI RISO, CREMA DI CAVOLO CAPPUCCIO VIOLA SERVITO CON UNA CREMA AL PECORINO, PEPE CUVEÈ, FIORI EDIBILI: 1-7-12

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 €

Arancino Salame e Provola

RISO BIANCO, CUBETTI DI SALAME, PROVOLA AFFUMICATA*: 1-3-4-6-7-8-9-10-12

4,50 €

Frittatina alla Nerano

FRITTATINA DI BUCATINI CON ZUCCHINE, FIOR DI LATTE,
PECORINO DOP, PEPE NERO TOSTATO: 1-3-4-6-7-8-9-10

4,50 €

Frittatina Pasta e Patate

BASE DI CREMA NDUJA, FRITTATINA PASTA E PATATE, PAN GRATIN: 1-3-4-6-7-8-9-10-12

4,50 €

Frittatina Salsiccia e Friarielli

BASE DI CREMA PECORINO, SALSICCIA, FRIARIELLI*,
CRUMBLE DI TARALLO, PAN GRATIN: 1-3-4-7-9-12

4,50 €

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 CAMELLATI : 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

POMODORO ITALIANO, AGLIO , AGLIO NERO, ORIGANO DI SICILIA, OLIO EVO AROMATIZZATO AL BASILICO : 1-12

8,00 €

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 LEVONI : 1-7-12

13,00 €

La nostra Prosciutto e funghi

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FINISSIME FETTE DI COTTO AFFUMICATO LEVONI, 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 €

Formaggi Mix

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, GRANA, CREMA
DI PECORINO : 1-7-12

12,50 €

Salentina

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

12,50 €

Tonno e cipolle delicata

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTO DI TONNO, CIPOLLA
ROSSA, CREMA DI CIPOLLE CARAMELLATE : 1-4-7-12

13,50 €

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 €

Cosacca

POMODORO ITALIANO, PECORINO ROMANO, OLIO EVO : 1-7-12

10,00 €

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 €

Bacon

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON AFFUMICATO, CIPOLLA
CARAMELLATA : 1-7-12

12,50 €

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, SALSICCIA, CIPOLLE CARAMELLATE, OLIVE
TAGGIASCHE : 1-7-12

13,00 €

Nando

POMODORO ITALIANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, SCAMORZA
AFFUMICATA A FIENO, FILETTI PEPERONCINO : 1-7-12

12,00 €

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 €

Fior di spezie

CREMA DI ZAFFERANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA, NOCI, MIELE, FIORI EDULI : 1-7-8-9-12

14,00 €

Carbonara

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

14,00 €

Saporita

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE, GORGONZOLA,

NDUJA, BURRATA, FILETTI DI PEPERONCINO, POLVERE DI POMODORO : 1-7-12

14,00 €

Pizze Vegane

Delicata ai porcini

PASSATA DI POMODORO GIALLO, PORCINI, MIX POMODORINI SEMI-DRY,

MANDORLE TOSTATE, CREMA DI RADICCHIO : 1-8-9-12

14,00 €

Le Novità !

Provola e pepe

POMODORO ITALIANO, PROVOLA AFFUMICATA A PAGLIA, PEPE CUVEÈ : 1-9-12

14,00 €

Autunno misterioso

POMODORO, MOZZARELLA, PORCINI, LARDO, COPPA, SPOLVERATA DI PECORINO, OLIO BASILICO: 1-7-12

15,00 €

Neve e Fuoco

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

13,00 €

Caldo autunno

POMODORO GIALLO, MOZZARELLA, BACON, PAN GRATIN, SCAGLIE DI PROVOLONE DOLCE,
OLIO ,BASILICO: 1-7-12

13,00 €

Sottobosco

POMODORO GIALLO, MOZZARELLA, RUCOLA , COPPA, FICHI CAMELLATI: 1-7-12

13,00 €

Tempesta invernale

MOZZARELLA, MORTADELLA, FILETTI DI TONNO, CAPPERI, CREMA DI FORMAGGIO PECORINO , FIORI EDULI: 1-4-7-12

14,00 €

SCROKIA CONTEMPORANEA

Risottata

CREMA DI ZAFFERANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, CREMA DI PORCINI, FILETTI DI PEPERONCINO 1-7-9-12

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 7

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BACON, SCAMORZA AFFUMICATA A
FIENO, 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 €

N 11

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLE CARAMellate, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORINI GIALLI, BOCCONCINI DI MOZZARELLA, EMULSIONE DI BASILICO :1-7-12

14,00 €

Mediterranea

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

14,00 €

Caprese

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO A FETTE, BOCCONCINI DI
MOZZARELLA, CAPPERI CON GAMBO :1-7-12

14,00 €

SUSHI PIZZA



Donna Calabra

CREMA DI ZAFFERANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATA, POLPETTINE
FRITTE DI CARNE, CREMA DI NDUJA, FILETTI DI PEPERONCINO: 1-7-9-12

18,00 €

Bosco Incantato

MOZZARELLA FIOR DI LATTE , TALEGGIO, BURRATA, COPPA, CREMA DI PORCINI ,
FILETTI DI PEPERONCINO, POMODORINI SEMIDRY, ORO COMMESTIBILE: 1-7-12

18,00 €

Crudo

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

18,00 €

Sicula

STRACCIATELLA DI BURRATA, POMODORO, MELANZANE FRITTE, CORIANDOLI DI BUFALA, SCAGLIE
DI PARMIGIANO REGGIANO :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 €

Dessert

DOLCI E SEMIFREDDI

Tiramisù

UN CLASSICO INTRAMONTABILE

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

8,00 €

Tiramisù al Pistacchio

INNOVAZIONE E GUSTO

INGREDIENTI: MASCARPONE 24%, PANNA FRESCA PASTORIZZATA, BISCOTTI SAVOIARDI, CREMA AL PISTACCHIO, ZUCCHERO, TUORLO D'UOVO PASTORIZZATO. : 1-3-7-8-12

8,00 €

L'Innocente

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

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

Babà al Rum con crema chantilly

GUSTOSO BABÀ NAPOLETANO INZUPPATO CON DELICATA BAGNA SCIROPPATA AL RUM E GUARNITO CON CREMA CHANTILLY E CANDITI: 1-3-7-12

8,00 €

Sinfonia al Pistacchio

PAN DI SPAGNA ALLE MANDORLA PROFUMATO ALL'ARANCIA, MOPUSSE AL TORRONE E CUORE CREMOSO AL PISTACCHIO. RICOPERTO CON GRANELLA DI PISTACCHIO E TORRONE

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

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

TAGLIO TORTA 2,50 € A FETTA

Zuccotto allo Yogurt

MOUSSE ALLO YOGURT SU UN BISCOTTO CROCCANTE
E CUORE DI LAMPONE
1-5-6-7-8-10-12

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

Intenso piacere

BISCOTTO ALLE NOCCIOLE FARCITO CON MOUSSE AL CIOCCOLATO FONDENTE,
VANIGLIA BOURBON E CREMOSO DI MANDARINO
1-3-6-7-8-10-12

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

Brownies e caffè

SEMIFREDDO AL CAFFÈ SU MORBIDO BROWNIES AL CIOCCOLATO E CUORE CREMOSO
AL CAFFÈ CONCENTRATO
1-5-6-7-8-10-12

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

Foresta Nera

FONDO DI CRUMBLE AL CACAO, CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO, ARRICCHITO DA
FRUTTI ROSSI POCHÈ, UNA GLASSA AL MIRTILLO E UN MORBIDO BISQUIT AL
CIOCCOLATO.
3-6-7-8-10-12

8,00 €

Zeppole alla Nutella

SEMPLICEMENTE GODURIOSE : 1-7-8-12

8,00 €

Delizia al Limone

SOFFICE PAN DI SPAGNA, FARCITO E DECORATO
CON CREMA AL LIMONE A FORMA SFERICA
1-5-6-7-8-10-12

(senza glutine - contiene lattosio)

8,00 €

TAGLIO TORTA 2,50 € A FETTA

Dessert

SEMIFREDDI

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 €

Gianduvia

CROCCANTE SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA RICOPERTO CON
CRUMBLE AL CIOCCOLATO E UN CREMOSO CUORE DI NOCCIOLA
1-7-8-12

8,00 €

IL NOSTRO CUBO

IN VERSIONE DOLCE

Cubo Fruttato

RIPIENO DI CREMA PASTICCERA, FRUTTI DI BOSCO, FOGLIE DI MENTA,
SPOLVERATA DI ZUCCHERO A VELO, ORO COMMESTIBILE :1-3-7-12

8,50 €

Cubo Ciok

RIPIENO DI CREMA PASTICCERA E DADINI DI FRAGOLE, CASCATA DI
NUTELLA , SCAGLIE DI CIOCCOLATO RUBY, ORO COMMESTIBILE :1-3-7-8-12

8,50 €

Cubo Macedonia

RIPIENO DI CREMA PASTICCERA, FOGLIE DI MENTA, ORO COMMESTIBILE,
FRUTTA DI STAGIONE DISPONIBILE (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA) :1-3-7-12

8,50 €

Lista Vini

Bollicine €20

VILLA ROSCIA' ROSE'
POMPEIANO ROSATO FRIZZANTE
POMPEIANO BIANCO FRIZZANTE
SPUMANTE DOLCE AVIVA GLITTER (4 COLORAZIONI)

Bianchi €20

BECCO REALE PECORINO
MONTEFALCO GRECHETTO
VERMENTINO
TOP FALANGHINA

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

Bionda Forst Kronen

GRADAZIONE ALCOLICA 5,20 % VOL.

20 cl 3,00 € - 40 cl 6,00 €

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 €

Dopplebock

DOPPIO MALTO A BASSA FERMENTAZIONE
GRADAZIONE ALCOLICA 7,0 % VOL.

50 cl 7,00 €

Pale Ale

ALTA FERMENTAZIONE STILE PALE ALE ANGLOSASSONE
GRADAZIONE ALCOLICA 5,0 % 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 FANTA – 3,50 €
- LEMONSODA – 3,00 €
- TONICA – 4,00 €
- ESTATHÈ PESCA – 3,50 €
- ESTATHÈ LIMONE – 3,50 €

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 €

(esotico dai sentori di vaniglia, mandorla, camomilla)

AMARO TENACE - 5,00 €

(amaro bitter. speziato, agrumato, floreale)

AMARO FURENTE - 5,00 €

(wood & smoke. sentori di tabacco, vaniglia, liquirizia)

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 €

Cocktail List

7,00 €

Spritz

BITTER, PROSECCO, SODA

Mojito

RUM, LIME, MINT, SODA

Negroni

BITTER, VERMOUTH, GIN

Sbagliato

BITTER, VERMOUTH, PROSECCO

Americano

BITTER, VERMOUTH, SODA

Milano-Torino

BITTER, VERMOUTH

Gin Tonic

GIN, ACQUA TONICA

Gin Mule

GIN, MINT, LIME, GINGER

Vanilla Passion

GIN, PASSION FRUIT, LIME, PROSECCO

Virgin Mojito

MINT, LIME, SUGAR, SODA

Ginger Lemonade

BITTER, GINGER, SODA

Passion Mojito

MINT, PASSION FRUIT, LIME, SODA

Tropical

PASSION FRUIT, LIME, SODA

Crodino

3,50 €

i cocktail non sono modificabili

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 DESTROSIQ;
 - 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 COMPRESI 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.**