



OGNI INDIVIDUO È UNICO E DIVERSO:
INTERPRETARE E PERSONALIZZARE LO STILE DI OGNI SINGOLO CLIENTE
SARÀ LA VIA GIUSTA PER AFFRONTARE IL LAVORO DEL XXI SECOLO

Birre in mescita

Bitburger Premium Pils Germania

Gradazione: 4,8%	Tipologia: Lager	cl. 0,30	€ 4,00
Colore: Giallo Dorato	Fermentazione: Bassa	cl. 0,50	€ 6,00

Crew Republic Germania

Gradazione: 6,0%	Tipologia: Red Ale	cl. 0,30	€ 4,50
Colore: Rosso Brillante	Fermentazione: Alta	cl. 0,50	€ 6,50

Benediktiner Weissbier Germania

Gradazione: 5,4%	Tipologia: Weiss	cl. 0,30	€ 4,00
Colore: Arancio Dorato	Fermentazione: Alta	cl. 0,50	€ 6,00

Licher Original 1854 Germania

Gradazione: 5,0%	Tipologia: Non filtrata	cl. 0,30	€ 4,00
Colore: Giallo Opalescente	Fermentazione: Bassa	cl. 0,50	€ 6,00

VERRÀ PROPOSTA, DAL PERSONALE DI SALA, UNA BIRRA IN MESCITA DELLA STAGIONE

Birre in bottiglia

Kloster Dunkel Germania

Gradazione: 5,7%	Tipologia: Lager	cl. 0,50	€ 6,50
Colore: Ambrata	Fermentazione: Bassa		

Kloster Hell Germania

Gradazione: 5,0%	Tipologia: Pils	cl. 0,50	€ 6,00
Colore: Giallo Paglierino	Fermentazione: Bassa		

Benediktiner Weissbier Germania

Gradazione: 5,4%	Tipologia: Weiss	cl. 0,50	€ 6,00
Colore: Arancio Dorato	Fermentazione: Alta		

Natural Radler Austria

Gradazione: 2,5%	Tipologia: Radler	cl. 0,50	€ 5,50
Colore: Giallo Opalescente	Fermentazione: Alta		

Kozel Lager Repubblica Ceca

Gradazione: 4,6%	Tipologia: Lager	cl. 0,50	€ 5,50
Colore: Giallo Dorato	Fermentazione: Alta		

Limburgse Witte Belgio

Gradazione: 5,0%	Tipologia: Blanche	cl. 0,25	€ 4,50
Colore: Giallo Paglierino	Fermentazione: Alta		

Wold Gold Inghilterra

Gradazione: 4,8%	Tipologia: Bionde Ale	cl. 0,50	€ 7,00
Colore: Giallo Dorato	Fermentazione: Alta		

Headland Red Inghilterra

Gradazione: 4,3%	Tipologia: Red Ale	cl. 0,50	€ 7,00
Colore: Rosso Rubino	Fermentazione: Alta		

Scarborough Fair Inghilterra (Gluten Free)

Gradazione: 6,0%	Tipologia: Ipa	cl. 0,50	€ 7,00
Colore: Giallo Dorato	Fermentazione: Alta		

Against The Grain (*Gluten Free*) Inghilterra

Gradazione: 4,5%	Tipologia: Pale Ale	cl. 0,50	€ 7,00
Colore: Giallo Paglierino	Fermentazione: Alta		

Acqua Recoaro

Acqua naturale Recoaro Vanity

cl. 0,50 € 2,50

Acqua naturale Recoaro Vanity

cl. 0,75 € 3,50

Acqua gasata Recoaro Vanity

cl. 0,50 € 2,50

Acqua gasata Recoaro Vanity

cl. 0,75 € 3,50

Bibite

Coca Cola - Fanta - Sprite - Coca Cola "0"

Bottiglia € 3,50

The limone - The alla pesca

Barattolo € 3,50

Bibite alla spina

Pepsi Cola

cl. 0,30 € 3,50

cl. 0,50 € 4,50

Vino in mescita

Prosecco Brut Doc Collalto

Calice

0,25 € 4,50

0,50 € 9,00

Chardonnay Collalto

0,25 € 4,00

0,50 € 8,00

Cabernet Collalto

0,25 € 4,00

0,50 € 8,00

Unire passione e ricerca è il lavoro che ogni giorno affrontiamo per essere più vicini e sensibili alla nostra clientela, utilizzando prodotti freschi o lavorati dal surgelato evitando conservanti, glutammato e glutini con metodi di cottura e di conservazione sottovuoto, mantenendone fragranza, leggerezza e qualità.

Per gli intolleranti al latte, lattosio, glutine e alla soia utilizziamo:

- **la mozzarisella, 100% vegetale prodotto dai germogli di riso integrale. È un prodotto fresco che viene pastorizzato, non contiene conservanti né coloranti.**
- **la mozzarella senza lattosio**

La pasta della pizza è fatta con attenzione e passione unendo farine di qualità ad acqua, lievito di birra, sale, olio extra vergine di oliva; lavorata per poi essere lasciata lievitare e maturare per un minimo di 36 ore per dare più fragranza e digeribilità al prodotto.

Farine utilizzate

■ TIPO 1:

ottenuta dalla macinazione di una miscela di grani di forza. Risulta più scura e più ricca di sali minerali e fibre in quanto meno raffinata. Si distingue per il colore e profumo che emana dopo la cottura.

■ CEREALI:

Semilavorato ottenuto dall'unione di farine di grano tenero, farina integrale, farina di mais, semi di sesamo e lino, soia tostata, farina di segale, fiocchi di orzo e di avena. Con maturazione più lunga di 36/48 ore rende la pizza più leggera.

Utilizziamo inoltre una pasta di pizza senza glutine e senza lattosio acquistata da un'azienda certificata e consegnata sottovuoto in confezioni singole.

■ PRODOTTI UTILIZZATI:

Prosciutto crudo di Parma 20/24 mesi, Speck, Salamino piccante, Porchetta, Prosciutto cotto, Bresaola Punta d'Anca, Spianata Calabria, Cotto alla brace, Pancetta, Lardo, Wurstel.

Non contengono glutine, fonti di latte, polifosfati, glutammato.

Classiche

Marinara	<i>pomodoro, origano, (aglio su richiesta)</i>	€ 5,50
Margherita	<i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 6,50
Romana	<i>pomodoro, mozzarella, acciughe del mediterraneo a fine cottura</i>	€ 9,00
Prosciutto	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	€ 8,50
Funghi	<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	€ 8,50
Carciofi	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi</i>	€ 8,50
Prosciutto e funghi	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	€ 9,50
Funghi e carciofi	<i>pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi</i>	€ 9,50
Capricciosa	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi</i>	€ 10,50
Quattro Stagioni	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi</i>	€ 10,50
P.a.t.	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, asparagi, tonno</i>	€ 11,00
Quattro formaggi	<i>pomodoro, mozzarella, emmenthal, latteria, gorgonzola, grana</i>	€ 10,50
Chiodini	<i>pomodoro, mozzarella, chiodini</i>	€ 9,00
Viennese	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€ 8,00
Diavola	<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante</i>	€ 9,00
Tonno	<i>pomodoro, mozzarella, tonno</i>	€ 9,00
Tonno e cipolla	<i>pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla</i>	€ 10,00
Pugliese	<i>pomodoro, mozzarella, cipolla, olive</i>	€ 9,00
Siciliana	<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, capperi, olive, acciughe a fine cottura</i>	€ 11,50
Ricotta e spinaci	<i>pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta</i>	€ 9,50
Patatosa	<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	€ 8,50
Paperone	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte</i>	€ 9,50

Calzoni

Classico	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, origano</i>	€ 9,50
Napoletano	<i>pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, origano</i>	€ 9,50
Altesino	<i>pomodoro, mozzarella, speck, funghi, brie, origano</i>	€ 11,00
Ale	<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, brie, scamorza, salamino, origano</i>	€ 11,00

Vegane Mozzarisella (mozzarella di riso)

Autunno	<i>crema di zucca, mozzarisella, radicchio, porcini, noci</i>	€ 13,00
Inverno	<i>pomodoro, mozzarisella, chiodini, radicchio, fagioli, cipolla</i>	€ 12,00
Primavera	<i>pomodoro, datterino, rucola, mais, ceci, noci (condita tutta a fine cottura)</i>	€ 11,00
Ortolana	<i>pomodoro, mozzarisella, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, datterino</i>	€ 11,00

Dell'Orto utilizziamo solo verdure fresche e pomodorini ciliegino o datterino

Primo amore	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini ciliegino</i>	€ 8,50
Asparagi *	<i>pomodoro, mozzarella, asparagi</i>	€ 9,00
Peperoni	<i>pomodoro, mozzarella, peperoni</i>	€ 8,50
Asparagi e peperoni	<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, peperoni</i>	€ 10,00
Melanzane	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, grana</i>	€ 9,00
Radicchio Tardivo	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio tardivo (solo in stagione)</i>	€ 9,50
Zucchine	<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, grana</i>	€ 9,00
Cipolla	<i>pomodoro, mozzarella, cipolla</i>	€ 8,50
Rucola	<i>pomodoro, mozzarella, rucola, grana a scaglie</i>	€ 9,00
Verdure	<i>pomodoro, mozzarella, peperoni, melanzane, zucchine, spinaci, radicchio, grana in cottura</i>	€ 11,00

* prodotto fresco in stagione, surgelato durante l'anno, cotti a vapore con sale e raffreddati in abbattitore.

Salumi

Crudo	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma (20/24 mesi)</i>	€ 10,50
Porchettona	<i>pomodoro, mozzarella, porchetta</i>	€ 10,00
Trentina	<i>pomodoro, mozzarella, bresaola, grana a scaglie</i>	€ 11,50
Sauris	<i>pomodoro, mozzarella, speck di sauris</i>	€ 10,00
Pancetta	<i>pomodoro, mozzarella, pancetta</i>	€ 10,00
Lardo di Colonnata	<i>pomodoro, mozzarella, lardo di colonnata</i>	€ 10,00
Salsiccia	<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>	€ 9,00

Creative

Parigina	<i>pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini</i>	€ 10,00
Parmigiana	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, melanzane, brie, grana</i>	€ 11,50
Austriaca	<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck</i>	€ 11,50
Serafino	<i>pomodoro, mozzarella, gorgonzola, rucola, speck, grana a scaglie</i>	€ 12,50
Valtellina	<i>pomodoro, mozzarella, rucola, bresaola, grana a scaglie</i>	€ 13,00
Trevigiana	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porchetta</i>	€ 12,00
Favolosa	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, tonno, speck</i>	€ 12,00
Tirolese	<i>pomodoro, mozzarella, funghi champignon, speck</i>	€ 11,50
Tedesca	<i>pomodoro, mozzarella, ricotta affumicata, speck, chiodini</i>	€ 12,00
Francesina	<i>pomodoro, mozzarella, brie, speck</i>	€ 11,50
Porcini *	<i>pomodoro, mozzarella, porcini</i>	€ 10,00
Danese	<i>pomodoro, mozzarella, salmone norvegese affumicato, brie</i>	€ 12,00
Pulcinella	<i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a fine cottura</i>	€ 9,50
Sorrentina	<i>pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala a fine cottura, pomodorini</i>	€ 11,00
Paesana	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio tardivo, salsiccia</i>	€ 11,00
Ghiottona	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, asparagi, peperoni, salamino</i>	€ 13,50
Dolomiti	<i>pomodoro, mozzarella, porcini, brie</i>	€ 12,50
Americana	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, patate fritte</i>	€ 10,50
Rialto	<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, mais, rucola cotta</i>	€ 11,00
Lucifero	<i>pomodoro, mozzarella, spianata calabra, scamorza</i>	€ 10,50
Montanara	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, ricotta affumicata, bresaola, porcini</i>	€ 14,00
Alta Badia	<i>pomodoro, mozzarella, porcini, sfilacci di cavallo, grana a scaglie</i>	€ 13,00
Greca	<i>pomodoro, mozzarella, olive, salamino piccante, feta, pomodorini secchi</i>	€ 12,00
Arlecchina	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, pomodorini, mais</i>	€ 10,50
Norvegese	<i>pomodoro, mozzarella, brie, pomodorini, porcini</i>	€ 12,50
Rustica	<i>pomodoro, mozzarella, porcini, pomodorini, speck</i>	€ 13,50
Imperiale	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, crudo di Parma (24 mesi)</i>	€ 14,00
Nevada	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, porcini, peperoni, salamino piccante, grana in cottura</i>	€ 13,00
Estate 2001	<i>pomodoro, rucola, pomodorini, bufala, tonno, mais (condita a crudo)</i>	€ 12,00
Las Vegas	<i>pomodoro, mozzarella, brie, rucola, sfilacci di cavallo, grana a scaglie</i>	€ 12,00

* lavorati dal fresco o surgelati, cotti al forno con olio extra vergine di oliva e sale.

Dedicate

Gianca	<i>pomodoro, mozzarella, crudo di Parma (20/24 mesi), burratina affumicata, porcini</i>	€ 15,00
Ceever	<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, scamorza, pomodorini, olive nere</i>	€ 12,00
Remigio	<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, grana in cottura</i>	€ 11,00
L'Ebbrezza	<i>pomodoro, mozzarella, carciofi, brie, pancetta</i>	€ 11,50
Barazza	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, brie, noci</i>	€ 10,50
Cibo	<i>pomodoro, mozzarella, pancetta, salamino piccante, brie</i>	€ 11,00
Athabaska	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, brie, salamino piccante, rucola, grana a scaglie</i>	€ 12,00
Bojan	<i>pomodoro, mozzarella, gamberetti, salmone norvegese affumicato, radicchio, brie</i>	€ 14,00
Sauro	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracchino, crudo di parma (24 mesi)</i>	€ 13,00
Paganina	<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, rucola cotta, olive</i>	€ 11,50
Marcello	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, salamino piccante, tonno, grana in cottura</i>	€ 12,50
Fumis	<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, scamorza, speck, pomodorini secchi</i>	€ 13,00
Sundari	<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, peperoni, cipolla, salamino piccante, olive nere</i>	€ 12,00
Baldassar	<i>pomodoro, mozzarella, pomodori, zucchine, salamino piccante, grana in cottura, speck</i>	€ 13,00
Cristiano	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, chiodini, cipolla, salamino piccante, grana in cottura</i>	€ 12,50
Stefania	<i>pomodoro, mozzarella, crudo di Parma (24 mesi), burrata, rucola</i>	€ 14,00
Roberto	<i>pomodoro, mozzarella, asparagi, speck croccante, burrata</i>	€ 14,00
Paolo	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, salamino piccante, gorgonzola, porchetta</i>	€ 13,00
Elia	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, cipolla, salamino piccante, gorgonzola, grana in cottura</i>	€ 12,50
B.58	<i>pomodoro, mozzarella, salamino piccante, pomodorini, chiodini, bufala</i>	€ 12,50
Toni	<i>pomodoro, mozzarella, tonno, gamberetti, zucchine, pomodorini</i>	€ 12,50
Dino	<i>pomodoro, mozzarella, olive taggiasche, bufala e acciughe a fine cottura</i>	€ 13,00
Francy	<i>pomodoro, mozzarella, crudo di parma (24 mesi) e bufala a fine cottura</i>	€ 13,00
Genny	<i>pomodoro, mozzarella, zucchine, pomodorini, speck croccante, burrata</i>	€ 14,00
Renato	<i>pomodoro, mozzarella, melanzane, brie, porchetta, salamino piccante</i>	€ 13,00
Nadia	<i>pomodoro, mozzarella, salmone scozzese affumicato, philadelphia, rucola, condita a fine cottura</i>	€ 13,00
Settimo	<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia, lardo di colonnata, chiodini</i>	€ 12,50
Leda	<i>pomodoro, mozzarella, radicchio, porcini, lardo di colonnata</i>	€ 13,50
Diegone	<i>pomodoro, mozzarella, datterino, salamino piccante, bufala a fine cottura</i>	€ 13,00

Bianche

Eddy	<i>mozzarella, porcini, brie, pancetta, carciofi</i>	€ 13,50
Mediterranea	<i>mozzarella, melanzane, tonno, olive nere, pomodori secchi, grana</i>	€ 12,50
Olandese	<i>mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, latteria, emmenthal, olive, salamino piccante</i>	€ 12,00
Bolzanella	<i>mozzarella, porcini, chiodini, champignon</i>	€ 12,50
Ligure	<i>mozzarella, pomodorini, gamberetti, polpa di granchio (surini), salmone, rucola</i>	€ 14,00
Adriatica	<i>mozzarella, pomodorini, pancetta, scamorza, olive nere, zucchine</i>	€ 12,50
Ionica	<i>mozzarella, pomodorini, feta greca, olive nere, salamino piccante</i>	€ 12,00
Cadorina	<i>mozzarella, brie, porcini</i>	€ 12,00
Alpina	<i>mozzarella, radicchio, porcini, salsiccia</i>	€ 13,00
Santa Cruz	<i>mozzarella, pomodorini, olive, salamino piccante, mais, rucola, grana a scaglie</i>	€ 12,00
Madrilena	<i>mozzarella, peperoni, olive nere, scamorza, salsiccia, pomodorini</i>	€ 12,00
Tirrena	<i>mozzarella, zucchine, pomodorini, brie, crudo di parma (24 mesi)</i>	€ 14,00
Team impegnativo	<i>mozzarella, radicchio, stracchino, speck</i>	€ 12,50
Serena	<i>mozzarella, carciofi, tonno, acciughe a fine cottura, bufala</i>	€ 12,50
Virginia	<i>mozzarella, pomodorini, porchetta, brie, rucola</i>	€ 12,00
Monica	<i>mozzarella, crudo di parma (24 mesi), pomodorini secchi, carciofi, burrata affumicata</i>	€ 14,00
Federica	<i>mozzarella, pomodorini datterini, prosciutto cotto, salamino piccante, pesto, burrata</i>	€ 13,50

Giancannoli

Delicato	<i>mozzarella, brie, pomodorini, zucchine, crudo di parma (24 mesi), scamorza</i>	€ 13,00
Fresco	<i>mozzarella, brie, pomodorini, rucola, gamberetti, scamorza</i>	€ 12,00
Calorico	<i>mozzarella, brie, gorgonzola, speck, rucola, scamorza</i>	€ 12,00
Saporito	<i>mozzarella, melanzane, pomodorini, grana, spianata calabra, scamorza</i>	€ 12,00
Nostrano	<i>mozzarella, funghi champignon, radicchio, crudo di Parma (24 mesi), stracchino, scamorza</i>	€ 13,00
Goloso	<i>mozzarella, montasio, pancetta, carciofi, scamorza</i>	€ 12,00
Boscaiolo	<i>mozzarella, porcini, brie, noci, crudo di Parma (24 mesi), scamorza</i>	€ 13,00
Vegetale	<i>mozzarella, mais, pomodorini, melanzane, zucchine rucola, philadelphia, scamorza</i>	€ 12,00
Sfizioso	<i>mozzarella, salamino piccante, feta greca, pomodorini, olive taggiasche, scamorza</i>	€ 12,00
Mamilla	<i>mozzarella, pomodorini, rucola, mais, prosciutto cotto, philadelphia, scamorza</i>	€ 12,00
Milio	<i>mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto, salamino piccante, radicchio, scamorza</i>	€ 12,00
Croccante	<i>mozzarella, asparagi, casatella, speck croccante, scamorza</i>	€ 12,00
Nonna Ionella	<i>mozzarella, prosciutto cotto, zucchine, porcini, stracchino, scamorza</i>	€ 12,00
Ester	<i>mozzarella, carciofi, pomodorini secchi, brie, salmone scozzese affumicato, scamorza</i>	€ 13,00

Kinder cucina

Eolo	<i>pennette al burro</i>	€ 5,00
Pisolo	<i>gnocchi al ragù</i>	€ 7,50
Mammolo	<i>pennette al pomodoro</i>	€ 7,50
Brontolo	<i>wurstel + patate fritte</i>	€ 8,50
Dotto	<i>nuggets di pollo + patate fritte</i>	€ 8,50
Gongolo	<i>cotoletta di pollo + patate fritte</i>	€ 8,50
Cucciolo	<i>filetto di merluzzo panato + patate fritte</i>	€ 8,50

Kinder pizza

Erika	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, wurstel</i>	€ 8,00
Pluto	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte</i>	€ 8,00
Paperino	<i>pomodoro, mozzarella, mais</i>	€ 7,50
Topolino	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>	€ 7,50
Pippo	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel, mais</i>	€ 8,00
Nemo	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, patate fritte</i>	€ 8,00
Popeye	<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi</i>	€ 8,50
Nonna papera	<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>	€ 7,50
Pinocchio	<i>pomodoro, mozzarella, pomodorini</i>	€ 7,50
Cangurotta	<i>pomodoro, mozzarella, patate fritte</i>	€ 7,50
Minnie	<i>pomodoro, mozzarella, wurstel</i>	€ 7,50
Biancaneve	<i>pomodoro, mozzarella</i>	€ 6,00



Insalatone

utilizziamo insalatina
o misticanza

Insalata mista	<i>insalatina, pomodorini, carote</i>	€ 5,00
Cortina	<i>insalatina, ricotta affumicata, pomodorini, porcini, bresaola</i>	€ 12,00
Australiana	<i>insalatina, gamberetti, tonno, bufala, mais</i>	€ 12,00
Brasiliana	<i>insalatina, pomodorini, rucola, sfilacci di cavallo, brie, grana a scaglie</i>	€ 11,00
Ciociara	<i>insalatina, olive verdi, pomodorini, bufala, carciofi, acciughe</i>	€ 12,00
Svedese	<i>insalatina, brie, pomodorini, gamberetti, salmone scozzese affumicato, granchio (surini)</i>	€ 13,00
Esotica	<i>insalatina, gamberetti, cuori di palma, germogli di soia, mais</i>	€ 11,00
Zeus	<i>insalatina, pomodorini, feta greca, olive taggiasche, tonno</i>	€ 12,00
Acropoli	<i>insalatina, tonno, olive verdi, feta greca, pomodori secchi</i>	€ 12,00
Bavarese	<i>insalatina, speck, formaggio, wurstel, olive verdi</i>	€ 11,00
Contadina	<i>insalatina, pomodorini, carote, tonno, mais, grana a scaglie</i>	€ 12,00

Piatti alternativi

Bresaola, rucola e grana a scaglie		€ 12,00
Crudo di Parma e burrata	<i>stagionatura 24 mesi</i>	€ 13,00
Crudo di Parma e bufala	<i>stagionatura 24 mesi</i>	€ 13,00
Crudo di Parma e melone	<i>stagionatura 24 mesi solo in stagione</i>	€ 13,00
Crudo di Parma	<i>stagionatura 24 mesi</i>	€ 11,00
Caprese di bufala		€ 10,00
Affettati vari		€ 13,00
Toast	<i>formaggio e prosciutto</i>	€ 6,00
Toast farcito	<i>formaggio, prosciutto, funghi</i>	€ 7,00
Toast verdure	<i>formaggio, verdure grigliate</i>	€ 8,00

Aggiunte

Aggiunta di ingredienti	da € 1,00 a € 2,50
Aggiunta di bufala	€ 2,50
Aggiunta di porcini	€ 3,00
Aggiunta di affettati	€ 3,00
Aggiunta Crudo di Parma (24 mesi)	€ 3,50
Aggiunta burrata	€ 3,00
Aggiunta strachicco	€ 2,00
Battuta	€ 3,00
Coperto	€ 2,00
Servizio al tavolo di dessert portati dal cliente	+ € 0,50

GIANCA E EDDY

VI RINGRAZIANO PER LA PREFERENZA ACCORDATA
E VI AUGURANO BUON APPETITO



di G.E.I. srl

Via Liberazione, 20 - 30120 SAN VENDEMIANO (TV)

Tel. 0438 403313 - Fax 0438 408852 - email: info@pizzeriaristorantegianca.com