



Fritti

CUOPPO DI MARE 250 gr *	1, 2, 14	€ 16,00
Frittura di: calamari, moscardini, gamberi		
PIZZA FRITTA MARGHERITA	1, 7	€ 11,00
PATATINE FRITTE*		€ 4,00
NUGGETS DI POLLO*	1	€ 7,00
OLIVE ASCOLANE (8 Pezzi) *	1, 2, 3, 4, 6, 7	€ 6,50

Primi Piatti

GNOCCHI ALLA SORRENTINA *	1, 3, 7	€ 9,00
RISOTTO ALLA MILANESE *	3, 7, 9	€ 9,50
RISOTTO AL FRANCIACORTA *	3, 7, 9, 12	€ 9,50
RISOTTO RADICCHIO E GORGONZOLA *	7, 9, 12	€ 9,50
RISOTTO AI FRUTTI DI MARE *	2, 3, 4, 7, 12, 14	€ 12,00
RISOTTO AI FUNGHI PORCINI	3, 7, 9, 12	€ 9,50
ORECCHIETTE IN BIANCO	1	€ 7,00
MEZZE MANICHE AL POMODORO	1	€ 8,00
FUSILLI AL RAGÙ	1	€ 8,50
PENNE AL SALMONE *	1, 4, 7	€ 9,50
TROFIE AL PESTO *	1, 3, 5, 7, 8	€ 9,00
TORTELLI AI FORMAGGI IN SALSA DI NOCI *	1, 3, 7, 8	€ 10,00

* TUTTI I PRIMI PIATTI SONO ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA



Secondi piatti

POLLO AL CURRY CON RISO BASMATI* ^{1,7} € 15,00

PETTO DI POLLO ALLA PIASTRA, INSALATA E FOCACCIA* € 10,50

MAIALINO ALLA BIRRA ^{1,9} € 12,00

COTOLETTA CON PATATINE* ¹ € 10,00

ARROSTO DI VITELLO CON PURÈ* ⁹ € 12,00

TAGLIATA DI SCOTTONA ^{7,12} € 16,00

CONDITA CON RUCOLA, SCAGLIE DI GRANA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO E OLIO
EVO PUGLIESE ACCOMPAGNATA DA FOCACCIA.

Topping a scelta tra: porcini, pomodori secchi o carciofi

Piatti Freschi

INSALATONA ^{1,4,7,12} € 11,00

Insalata mista, pomodorini, mais, scaglie di grana, tonno, bocconcini di bufala

CRUDO E BUFALA AL PIATTO ^{1,7} € 12,00

BRESAOLA, RUCOLA E GRANA ^{1,7} € 12,00

PIATTO DI VERDURE CON MOZZARELLA DI BUFALA ^{1,7} € 12,00

CAPRESE ^{1,7} € 12,00

* TUTTI I PIATTI FRESCHI SONO ACCOMPAGNATI DA FOCACCIA

MENÙ RISTORANTE



Dolci

PIZZA NUTELLA ^{1, 6, 7, 8}	€ 10,00
TARTUFO BIANCO* ^{1, 3, 7, 8}	€ 6,00
TARTUFO NERO* ^{1, 3, 7, 8}	€ 6,00
SEMIFREDDO AL TORRONCINO* ^{1, 3, 6, 7, 8}	€ 6,00
CROSTATA* ^{1, 3, 6, 7, 8, 10, 12}	€ 6,00
COPERTO	€ 2,00

*Informiamo la gentile clientela che alcuni piatti possono contenere allergeni.
È possibile consultare la documentazione completa rivolgendosi al personale.*

Alcuni ingredienti utilizzati potrebbero essere surgelati all'origine, nel rispetto delle normative vigenti.

I PRODOTTI ALIMENTARI SOMMINISTRATI POTREBBERO CONTENERE GLI ALLERGENI SOTTO ELENCATI. PER I PRODOTTI PRECONFEZIONATI GLI STESSI SONO CONSULTABILI DALLE ETICHETTE ORIGINALI. PER GLI ALIMENTI SFUSI IL PERSONALE SI RENDE A DISPOSIZIONE A FORNIRE DETTAGLI IN MERITO ALLA PRESENZA DI ALLERGENI ATTRAVERSO LA CONSULTAZIONE DELLE ETICHETTE/LISTA INGREDIENTI DEI PRODOTTI ALIMENTARI IMPIEGATI.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

CROSTACEI

2



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

PESCE

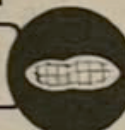
4



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

SOIA

6



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

LATTE E DERIVATI

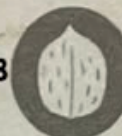
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

FRUTTA A GUSCIO

8



Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SENAPE

10



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

SESAMO

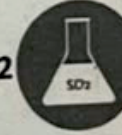
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

12



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

LUPINI

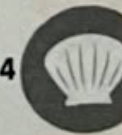
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



13

MOLLUSCHI

14



Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc