

## HAMBURGER

### **Hamburger di Fassona € 14 (1-3-5-7-8-11)**

HAMBURGER DI FASSONA 200G, PROVOLA AFFUMICATA, SALSA BBQ, MAIONESE, POMODORO, LATTUGA, CIPOLLA CARAMELLATA / 200 G FASSONA BEEF BURGER, SMOKED PROVOLA CHEESE, BBQ SAUCE, MAYONNAISE, TOMATO, LETTUCE, CARAMELISED ONION

### **Hamburger Vegetariano € 10 (1-3-5-6-7-11)**

HAMBURGER VEGETARIANO, POMODORO, INSALATA / VEGETARIAN BURGER, TOMATO, SALAD

MAGGIORAZIONE CELIACI / SURCHARGE FOR COELIACS €1,5

## PIZZE

### **Bufala € 10 (1-7)**

POMODORO, BUFALA CAMPANA, BASILICO / TOMATO, CAMPANIA BUFFALO MOZZARELLA, BASIL

### **Diavola € 12 (1-7)**

POMODORO, FIOR DI LATTE, NDJUA, OLIVE NERE / TOMATO, MOZZARELLA, NDJUA, BLACK OLIVES

### **Puglia € 12 (1-7)**

POMODORO, FIOR DI LATTE, BURRATA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO / TOMATO, MOZZARELLA, BURRATA CHEESE, ROCKET, PROSCIUTTO

### **Vegetariana € 12 (1-7)**

POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE DI STAGIONE / TOMATO, MOZZARELLA, SEASONAL VEGETABLES

### **Bologna € 14 (1-7-8)**

MORTADELLA IGP, GRANELLA DI PISTACCHIO / IGP MORTADELLA, PISTACHIO GRAINS

### **Salsiccia e patate € 12 (1-7)**

POMODORO, SALSICCIA, PATATE AL FORNO / TOMATO, SAUSAGE, BAKED POTATOES

### **Zucca e Speck € 12 (1-7)**

CREMA DI ZUCCA, SCAMORZA AFFUMICATA, SPECK, PEPE NERO, PROVOLA / PUMPKIN CREAM, SMOKED SCAMORZA CHEESE, SPECK, BLACK PEPPER, PROVOLA CHEESE

### **Emilia € 12 (1-7)**

PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA / PROSCIUTTO, PARMESAN SHAVINGS

### **Salsiccia e Friarielli € 16 (1-7)**

FIORDILATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI, PORCINI / MOZZARELLA, SAUSAGE, BROCCOLI, PORCINI

### **Puttanesca € 12 (1-7)**

POMODORO, CAPPERI, OLIVE, ACCIUGHE / TOMATO, CAPERS, OLIVES, ANCHOVIES

MAGGIORAZIONE CELIACI / CELIAC SURCHARGE € 1,5

SUPPLEMENTO CORNICONE RIPIENI DI RICOTTA O SPUMA / SUPPLEMENT CORNICIONE STUFFED WITH RICOTTA OR MOUSSE AGGIUNTA BURRATA O BUFALA / ADDITION OF BURRATA OR BUFFALO MOZZARELLA € 5

## PASTA

### **Tagliatella € 14**

### **Lasagna € 14**

### **Tortellino al ragù / in brodo / panna € 16**

### **Proposta del giorno primo di mare / Daily special Sea Food € 16**

### **Balanzone con mortadella € 14**

### **Spaghetti alle vongole € 18**

MAGGIORAZIONE CELIACI / SURCHARGE FOR COELIACS €1,5

## SECONDI PIATTI

Cotoletta alla bolognese / Bolognese cutlet € 18

Bresaola, rucola e grana / Bresaola, rocket, parmesan € 14

Tagliata di manzo / Sliced beef € 18

## CONTORNI

Verdure grigliate / Grilled vegetables € 6

Patate al forno / Baked potatoes € 6

Patate fritte / Chips € 6

Insalata mista / Mixed Salad € 5

## DOLCI

Torta di riso / Rice Cake € 6

Mascarpone / Mascarpone € 6

Tiramisù € 6

Zuppa inglese € 6

Tortino al cioccolato / Chocolate cake € 6

Panna cotta € 6

Dolci per Celiaci / Gluten-free dessert

## AMARI / BITTERS 5€

AVERNA, CYNAR, DEL CAPO, DI SARONNO, GRAPPA BIANCA, GRAPPA BARRICATA, JAEGER, JEFFERSON, LIMOCHELLO, LIQUIRIZIA, MONTENEGRO, TEQUILA BIANCA, UNICUM

## WHISKY 9€

TALISKER, JACK DANIEL, OBAN

## RUM 9€

ZAPACA, MATUSALEM



## ANTIPASTI

Tagliere di salumi per due (mortadella, crudo e salame) / cold cuts platter for two € 18

Tagliere di formaggi per due / Cheese platter for two € 22

Cestino di tigelle / Basket of tigelle € 6

Friggione alla bolognese / Friggione € 12

Caprese € 12

## BIRRE

	1/2	1
BIRRE ALLA SPINA/ BEERS ON TAP HEINEKEN-	€ 4	€ 7
LAGER MAES PILS-PILS BLANCHE SILLY-	€ 4	€ 7
BIANCA/WHITE	€ 4	€ 7
ICNUSA -NON FIL6TRATA	€ 4	€ 7
ICNUSA-ROSSA/RED	€ 4	€ 7
ERDINGER-WEISSE	€ 4	€ 7
LAGUNITAS-IPA	€ 4	€ 7
MURPHY STOUT-SCURA/DARK	€ 4	€ 7
SLALOM-DOPPIO MALTO/DOUBLE MALT	€ 4	€ 7

## BIRRE IN BOTTIGLIA

ENTROPIA IBU € 6 PER CELIACI ARTIGIANALE / FOR COELIACS ARTISAN

DAURIA € 6 PER CELIACI / FOR COELIACS

GHOTA IBU € 6 ARTIGIANALE / ARTISAN

HEINEKEN € 6

HEINEKEN 00 € 6 ALCOOL FREE

MESSINA CRISTALLI DI SALE € 6

MORETTI AL LIMONE RADLER € 6

Caro cliente, in questo locale alcuni alimenti e bevande possono contenere allergeni o tracce di allergeni, come previsto dal Reg. UE 1169/2011. ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI; Di seguito riportata la lista degli allergeni che potrebbero essere presenti nelle pietanze dei nostri menù. Ricordiamo alla gentile clientela che, tali ingredienti potrebbero causare reazioni allergiche. Pertanto si invita, ove necessario, a chiedere al personale di sala circa la presenza di alcuni allergeni in pietanze specifiche.

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE, OVVERO GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI E PRODOTTI DERIVATI

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE

8 FRUTTA A GUSCIO OVVERO MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA, NOCI DEL QUEENSLAND, PISTACCHI E DERIVATI

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 10MG/KG

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

L'elenco dettagliato degli allergeni presenti nei nostri piatti e nelle nostre birre è disponibile su richiesta. Il nostro staff è a disposizione per qualsiasi informazione: chiedici! A detailed list of allergens present in our dishes and beers is available upon request. Our staff is available for any information: please ask, we will be happy to help you!