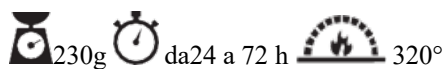


# EL GRINGO STYLE



**MORTADELLA E PISTACCHI** Fiordilatte, mortadella classica con burrata pugliese e granella di pistacchi. -12,5-(9.3.2)

**LAVARDET** Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura e patate al forno -12- (9.3)

**CHEES LOVERS** Fiordilatte, formaggio di malga, brie, gorgonzola e parmigiano. -12- (9.3)

**MARTINA FRANCA** Pomodoro San Marzano a filetti con fior di latte, Capocollo di Martina Franca (tenera e saporita coppa pugliese, **Presidio Slow Food**) con stracciatella di burrata, valeriana. -12,5-(9,3) (no san marzano)

**PARMIGIANA BIANCA** Fior di latte con melanzane fritte, parmigiano e pomodorini rossi -12,5- (9,3)

**SMOKE** Fiordilatte, gorgonzola dolce affumicato, speck e salsa al bourbon affumicato. -13,5- (9.3)

**TONNO E CIPOLLA SPECIAL** Con pomodoro san marzano, tonno e cipolla fresca e perle di bufala e alga wakame 13,5- (6,5,3)

**SAN BIAGIO** Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e puzzone di Moena (presidio slow food)-12 (9.3)

**CRUDO E BURRATA** Pomodoro, fiordilatte, crudo di Sauris e burrata pugliese. -13,5- (9.3)

**MARINARA SPECIAL** Una marinara con qualche aggiunta per la felicità di chi ama le pizze rosse! Pomodoro S. Marzano DOP, capperi di Pantelleria, alici, cipolla rossa, origano e aglio. 12,5- (9.5)

**COTTO & RAFANO** Fiordilatte, cotto alla brace, salsa al rafano e chips di patate vitelotte. -14- (9.3.2)

**PORCHETTA & CARTUFOLE** Pomodoro, fiordilatte porchetta, topinambur in carpione-13- (9.3.13.12)

**ZUCCA E PANCETTA** Fiordilatte, crema e carpaccio di zucca cotta in forno con pancetta stufata, pecorino e semi di zucca -13-(9.5)

**QUASI CARBONARA** Fonduta di pecorino romano DOP con uova a mimosa, pancetta stufata e croccante 10,5(9.3.14)

**CAPRICCIOSA SPECIAL** Una classica rivisitata! Fiordilatte cotto alla brace, funghi e crema ai carciofi home made -12- (9.3.13)

**VERDURE SPECIAL** S. Marzano, caponata di verdure, olive liguri, stracciatella. 12-(9.3)

**CAPRA E FICHI** Fiordilatte, erborinato di capra e composta di fichi, fichi secchi e nocciole tostate. 12-(9.3)

**CIME DI RAPA E PASTIN BELLUNESE** Fiordilatte, cime di rapa, pomodorini confit home made e un ingrediente del territorio, Pastin dell'AZ. Agricola **Talamini dela Tela di Vodo**. -11- (9.3.13)



SCOPRI I VANTAGGI RISERVATI PER TE SCARICANDO LA NOSTRA APP!

## VEG

### PEPERONI & CIPOLLA

Crema di peperoni con peperoni al forno, misticanza, cipolla in carpione, e capperi -12- (9.3)

### FUNGHI E PATATE

Crema di porcini con patate al forno, funghi champignon e cipolla croccante, olio all'aglio-12-(9)

### VEGGY POUTPOURRY

Crema e carpaccio di zucca con patate al forno e cime di rapa -12- (9,2,14)

## MARGHE

**BUFALA SPECIAL** Una Bufala come piace tantissimo noi, pomodoro, bufala dopo cottura, resa più interessante, accostandogli dei pomodorini confit home made emulsione al basilico. -11- (9.3)

**MARGHERITA DOP** S. Marzano, fiordilatte, basilico, origano 9 (9.3)

**MARGHERITA EXTRA** pomodoro pelato giallo spezzato a mano di casa Marrazzo, perle di latte, pomodorini confit gialli, basilico fresco e origano 12 (9.3)

**BURRATA E DATTERINO** Pomodori datterini in cottura con stracciatella, emulsione di rucola-12-(9.3)

## SPICY

**DIAVOLA GIALLA** Pomodoro pelato giallo di casa Marrazzo, spianata calabra piccante, salame piccante di Sauris, 'nduja di Spilinga -12-(9.3)

**SPIANATA & CAPRA** Mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano, spianata calabra e formaggio erborinato di capra-12-(9.3)

**NDUJA, CIPOLLA E TONNO** Pomodoro, filetti di tonno pinna gialla, cipolla, nduja, e cipolla croccante -14-(9.5)

**CANAGLIA** San Marzano, fior di latte, peperoni, cipolla e spianata calabra piccante- 11,5-(9.3)

## MARITOTZI

4€

### BACCALÀ

Un cicchetto veneziano vestito sexy con impasto al nero di seppia, baccalà mantecato e frutto del capperi(9.3.5.4.7)

### MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, manzocotto a bassa temperatura, salsa tonnata, foglia di capperi. (9.14)

### OPS! DOG

Questa proposta è molto street!! Un maritozzo che si veste da Hot Dog non lo aveva visto ancora nessuno!!!!

(9.7.14.1.3)

### PINK

Brie con cotto alla brace, cipolla in carpione e fave di cacao. (9.7.3)

### NDUJA E STRACCIATELLA

Stracciatella, nduja di Spilinga. (9.7.3)

### LA CARBONARA

Il mito della carbonara in un maritozzo! Uova a mimosa, fonduta di pecorino e pancetta croccante. (9.7.14.3)

### TARTARE

Tartare di scottona piemontese con mayo al tartufo e "bottarga d'uovo" (9.7.14)

### ZUCCA

Hummus di zucca con porcini e topinambur croccante (6,8,14)

## LIEVITATA A VAPORE

Impasto al latte realizzato con un blend di farine semi integrali e integrali macinate a pietra per chi cerca una pizza soffice e croccante allo stesso tempo.



**LAMPARA** San Marzano arrosto con bufala ,alici di lampara e crema al basilico -18- (3-5-9)

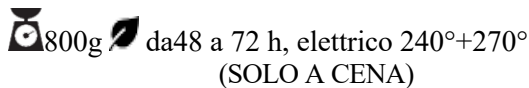
**LIKE A TOAST** Un tributo al mito del toast!!! Con formaggio di malga ,prosciutto cotto alla brace in stile triestino, ovviamente accompagnati dalla immancabile salsa rosa alla grappa invecchiata. -18- (3-7-9)

**MANZO TONNATO** Con questa proposta celebriamo uno dei piatti più noti della tradizione piemontese!

Manzo arrosto con salsa al tonno e foglie di capperi di Pantelleria -18- (7-9-14)

**CRUDO E STRACCIATELLA** Crudo artigianale di Casa Graziano stagionato 20 mesi con stracciatella pugliese e olio all'arancia -18- (3-9)

## PIZZA IN PALA



Con la pizza in pala potete degustare i vostri ingredienti preferiti su una pizza realizzata con uno speciale impasto a lunga maturazione con semi di girasole, lino e sesamo. Soffice e molto digeribile dalle dimensioni di mezzo metro servita al centro tavola sul nostro tagliere. Ideale per due persone e ottima da condividere

**MARGHERITA "DOP"** -17-(9.3)

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico fresco

**LAVARDET** -26- (9.3)

Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura e patate al forno

**CAPRICCIOSA SPECIAL** -26-(9.3)

Una classica rivisitata! Fiordilatte cotto alla brace, funghi crema , ai carciofi home made.

**CRUDO E BURRATA** -28- (9.3)

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo 20 mesi e stracciatella di burrata pugliese.

**COTTO E FUNGHI** -20- (9.3.14)

Pomodoro, fior di latte funghi champignon e prosciutto cotto alla brace

**PARMIGGIANA BIANCA** -26- (9,3)

Fior di latte con melanzane fritte, parmigiano e pomodorini rossi ,basilico

**MORTADELLA** .-25- (9.3.2)

Fiordilatte, mortadella con stracciatella pugliese e granella di pistacchi siciliani.

**MARINARA SPECIAL** -23- (9)

Pomodoro San Marzano, alici, capperi, cipolla e origano.

## FRITTA

(SOLO A PRANZO)

**MARGHERITA FRITTA** -12-

Passata di pomodoro, bufala ,salsa al basilico - (9,3)

**CAPOCOLLO** -12-

Stracciatella pugliese con capocollo di Martina Franca e olio all'arancia. (9,3)

**MARINARA** -12-

San Marzano arrosto, aglio, alici, capperi, e origano. (9)

Coperto e servizio €2 - Aggiunta o abbondanza da €0,80 a €3,50 - supplemento pasta integrale di farro €1,50- impasti speciali €2

## BIBITE

APERITIVO alcolico/analcolico	da 2,5 a 5
ACQUA GASSATA	2,5
ACQUA NATURALE	2,5
COCA COLA piccola (0,2 cl)	2,5
COCA COLA media (0,4 cl)	4,5
COLA bio <b>Galvanina</b>	4,5

Aranciata bio <b>Galvanina</b>	4,5
BIBITE IN LATTINA	Da 3,5 a 4,5

## LA BIRRA

BIONDA PICCOLA	0,3 cl 5,2%	4,2
BIONDA MEDIA	0,5 cl 5,2%	6,5
FORST SIXTUS	0,3 cl 6,5%	5
SCHWEIGER ZWICKL	0,5cl 4,9%	5,5
SCHWEIGER WEISSE	0,5cl 4,5%	5,5
ICHNUSA NON FILTRATA	0,5cl 4,7%	5,5
MORETTI ZERO	ANALCOLICA	3,5

## ARTIGIANALE ALLA SPINA

al Calice da 0,33 cl

6€

## BIRRA BARBAFORTE

**SAN LORENZO** Birra chiara ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Golden Ale inglesi. Non pastorizzata, non filtrata, con profumi agrumati, di miele e un leggero amaro finale. Ottima come aperitivo o in abbinamento a salumi, con verdure, carni bianche, formaggi freschi e pizza. 5,1%Vol.-16-

**OBICE** Birra ambrata ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Indian Pale Ale americane. Non pastorizzata, non filtrata, con profumi di resina e bucce d'arancia. Finale amaro e persistente. Ottima con carni grasse. 5,2%Vol. -16-

**QUADRO** Birra chiara, ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle Saison belghe. Non pastorizzata, non filtrata, con profumi speziati, di luppolo ed un finale secco ed amaro. Si sposa con pesce con tendenze dolci, 6,4%Vol.-16-

**MOSAICO** Birra ambrata ad alta fermentazione rifermentata in bottiglia, ispirata alle American Pale Ale. Non pastorizzata, non filtrata, con profumi di frutti tropicali. Finale amaro ma delicato. 5,6%Vol.-16-

## LIQUORI

## CAFFETERIA

NAZIONALI	da 4	CAFFE'	1,5
ESTERI	da 4	CAFFE' CORRETTO	2
WHISKI	da 4	ORZO	2
GRAPPE	da 4	CAFFE' DEC	2
		MACCHIATONE	2
		CAPUCCINO	2,5
		THE CALDO	2,5

## ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI:

1 Arachidi e derivati 2 Frutta a guscio 3 Latte e derivati 4 Molluschi 5 Pesce 6 Sesamo 7 Soia 8 Crostacei 9 Glutine 10 Lupini 11 Senape 12 Sedano 13 Anidride solforosa e solfiti 14 Uova e derivati