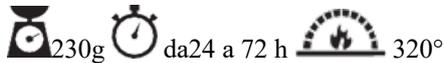


EL GRINGO STYLE



- MORTADELLA E PISTACCHI** Fiordilatte, mortadella classica con burrata pugliese e pistacchi. -13- (1.7.8)
- LAVARDET** Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura e patate al forno -12,5- (1,7)
- MARTINA FRANCA** Pomodoro San Marzano a filetti con fior di latte, Capocollo di Martina Franca, (**Presidio Slow Food**) con stracciatella di burrata, valeriana. -13,5- (1.7)
- MANZO TONNATO** Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, su base fiordilatte, manzo cotto in rosa, salsa tonnata ,frutto del capperi, pomodorini confit.-13 (1,3,4,12)
- PULLED** Fiordilatte, spalla di maiale sfilacciata, cappuccio viola, edamame e salsa BBQ home made. -15- (1.7.3.11) **new**
- PARMIGIANA BIANCA** Fior di latte con melanzane fritte*, parmigiano e pomodorini rossi -12,5- (9,3,5)
- SMOKE** Fiordilatte, gorgonzola dolce affumicato, speck e salsa al bourbon affumicato. -13,5- (1.7.12)
- SAN BIAGIO** Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e puzzone di Moena (**presidio slow food**) -12,5 (1.7)
- CRUDO E BURRATA** Pomodoro, fiordilatte, crudo di Sauris e burrata pugliese. -14- (1.7)
- ZOLA E PERE** Fiordilatte, gorgonzola dolce e carpaccio di pere e mostarda di pere -13- (1.7) **new**
- CRUDO E FICHI** Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, composta di fichi . -13,5- (1.7.3)
- PORCHETTA & CARTUFOLE** Pomodoro, fiordilatte porchetta, topinambur in carpione-13- (1.7.12)
- QUASI CARBONARA** Fonduta di pecorino romano DOP con uova a mimosa, pancetta stufata e croccante-12(1.3.7)
- 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.**-12- (1.7.12)
- POLPETTA** .Pomodoro, polpette di carne fatte in casa e parmigiano-14- (1.7..9) **new**

CAPRICCIOSA LOVERS

- CAPRICCIOSA IN LAGUNA** Fiordilatte, radicchio, sarde* con cipolla in carpione, pinoli e uvetta -12- (1.7.4.8)
- CAPRICCIOSA DI MONTAGNA** Fiordilatte speck di Sauris, porcini*, topinambur in crema e chips -12- (1.7.12.5)
- CAPRICCIOSA SPECIAL** Una classica rivisitata! Fiordilatte, cotto alla brace, funghi e crema ai carciofi -12- (1.7.12.3)

CLASSIC

-----LE CLASSICHE NEL NOSTRO STILE-----

- CHEESE LOVERS** Fiordilatte, formaggio di malga, brie, gorgonzola e grana a scaglie. -12- (1.7)
- MEDITERRANEA** Con pomodoro san marzano ,fiordilatte, alici, capperi siciliani ,olive liguri, basilico-13,5- (1.4.7)
- MARINARA SPECIAL** Una marinara con qualche aggiunta per la felicità di chi ama le pizze rosse! Pomodoro S. Marzano DOP, capperi, alici, cipolla rossa, origano e aglio. 12,5- (1.4)
- PORCINI & BRACE** Fiordilatte, cotto alla brace, porcini* e chips di patate vitelotte. -14- (1.7.5.12)
- VERDURE SPECIAL** S. Marzano, caponata di verdure*, olive liguri, stracciatella.12-(1.7)
- MARGHERITA DOP** S. Marzano, fiordilatte, basilico, origano 9 (1.7)

TO VEG LOVERS

- PEPERONI & CIPOLLA** Crema di peperoni con peperoni al forno*, misticanza, cipolla in carpione, e capperi -12- (1.7)
- FUNGHI E PATATE** Crema di porcini con patate al forno, funghi champignon e cipolla croccante, olio all'aglio-12-(1)
- SAOR** Pomodoro San Marzano, cipolla caramellata, uvetta passita e pinoli tostati -12- (1,8) **new**

MARGHE STYLE

- BUFALA SPECIAL** Una Bufala come piace tantissimo noi, pomodoro, bufala dopo cottura, resa più interessante, accostandogli dei pomodorini confit home made emulsione al basilico. -12,5- (1.7)
- BURRATA E DATTERINO** Pomodori datterini in cottura con stracciatella, emulsione di rucola-12-(1.7)
- POMO D'ORO** Pomodoro giallo di Casa Marrazzo con ricotta fresca ,pomodorini gialli confit e crema di basilico-12-(1.7.12)
- FANTASTICA** Fiordilatte con riduzione di pomodoro pelato, crema di basilico e parmigiano a scaglie-12-(1.7.12) **new**

SPICY

- DIAVOLA GIALLA** Pomodoro pelato giallo di casa Marrazzo, spianata calabra piccante, salame piccante, 'nduja di Spilinga -12-(1.7)
- SPIANATA & CAPRA** Mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano, spianata calabra e formaggio erborinato di capra-12-(1.7)
- NDUJA, CIPOLLA E TONNO** Pomodoro, filetti di tonno pinna gialla cipolla, nduja, e cipolla croccante -14-(1.4)
- CANAGLIA** San Marzano, fior di latte, peperoni,* cipolla e spianata calabra piccante -12- (1.7)

FOCACCIA

Il modo più autentico di gustare e condividere il nostro impasto. -5- (9) con aggiunta di affettato -8-

MARITZZI

La nostra versione salata di un tradizionale dolce romano!
Maritozzo di semola di grano duro cotto al vapore è uno sfizioso antipasto farcito con ingredienti speciali.

- BACCALÀ** Un cicchetto veneziano vestito sexy con impasto al nero di seppia, baccalà mantecato e frutto del capperi(1.4.7.12) 5€
- MANZO TONNATO** Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, manzo cotto a bassa temperatura, salsa tonnata, foglia di capperi. (1.3.4.12) 5€
- OPS! DOG** Questa proposta è molto street!! Un maritozzo che si veste da Hot Dog non lo aveva visto ancora nessuno!!!! (1.7.3.12) 4,5€
- NDUJA E STRACCIATELLA** Stracciatella pugliese, nduja. (1.7) 4,5€
- LA CARBONARA** Il mito della carbonara in un maritozzo! Uova a mimosa, fonduta di pecorino e pancetta croccante. (1.3.7) 4,5€
- TARTARE** Tartare di manzo con mayo al tartufo e "bottarga d'uovo" (1.3) 5€
- LAGUNA** Sardina con cipolla in saor e pinoli 5€ (1.5)



SCOPRI I VANTAGGI RISERVATI PER TE SCARICANDO LA NOSTRA APP!

SCARICA L'APP

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.

 280g  18 h 100°VAPORE+240 ELETTRICO

TARTARE Tartare di fassona, senape di Digione e cipolla in carpione -18- (1.10.12) **new**

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- (1.7.3.5)

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

Manzo arrosto con salsa al tonno e foglie di capperi siciliano -18- (1.3.4.12)

CRUDO E STRACCIATELLA Crudo di Parma con stracciatella pugliese e olio all'arancia -18- (1.7)

PIZZA IN PALA (11)

 800g  da 48 a 72 h, elettrico 240°+270°
(SOLO A CENA)

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" -20- (1.7)

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico fresco

LAVARDET -27- (1.7)

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

CAPRICCIOSA SPECIAL -29- (1.7)

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

CRUDO E BURRATA -30- (1.7)

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

COTTO E FUNGHI -24- (1.7.12)

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

PARMIGGIANA BIANCA -28- (1.7.5.)

Fior di latte con melanzane fritte*, grana e pomodorini rossi, basilico

MORTADELLA -29- (1.7.8)

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

MARINARA SPECIAL -26- (1.4.12)

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

FRITTA

(SOLO A PRANZO)

MARGHERITA FRITTA -12-

Passata di pomodoro, bufala, salsa al basilico - (1.7)

CAPOCOLLO -12-

Stracciatella pugliese con Capocollo di Martina Franca e olio all'arancia. (1.7)

MARINARA -12-

San Marzano arrosto, aglio, alici, capperi, e origano. (1)

Coperto e servizio €2 - Aggiunta o abbondanza da €0,80 a €4,50 -
supplemento impasti speciali €2

BIBITE

APERITIVO alcolico/analcolico	da 2,5 a 5
ACQUA GASSATA	3
ACQUA NATURALE	3
COCA COLA piccola (0,2 cl)	2,5
COCA COLA media (0,4 cl)	4,5

COLA bio Galvanina	4,5
Aranciata bio Galvanina	4,5
BIBITE IN LATTINA	Da 3,5 a 4,5

LA BIRRA

BIONDA PICCOLA	0,2 cl 5,2%	3,5
BIONDA MEDIA	0,4 cl 5,2%	6
HOERGARDEN	0,5 cl 6,5%	7
SCHWEIGER ZWICKL bott	0,5cl 4,9%	5,5
SCHWEIGER WEISSE bott	0,5cl 4,5%	5,5
ICHNUSA NON FILTRATA bott	0,5cl 4,7%	5,5
BIRRA ANALCOLICA	0,33	4

ARTIGIANALE ALLA SPINA

al Calice da 0,33 cl

6,5 €

BIRRIFICIO 32

-16€-

CURMI

Birra bianca (5.8% vol. alc.) con orzo e farro, coriandolo e scorza d'arancia. Profumata, rinfrescante, con un po di corpo, stilisticamente vicina alle "bianche" belghe.

AUDACE

Birra forte (8.4% vol. alc.) chiara, stilisticamente vicina alle "Tripel" belghe, aromi intensi (frutta, spezie e fiori).

OPPALE

Birra chiara (5.5% vol. alc.), una luppolatura alla Belga, amaro presente ma non prepotente, secca, pulisce la bocca, ha reso famoso il birrifico a livello internazionale.

ADMIRAL

Birra rossa (6.3% vol. alc.) con note di frutti di bosco, caramello e tostato, maltata e amara, da un punto di vista gustativo è la più complessa della gamma, per gli amanti della birra rossa e delle birre della Gran Bretagna.

LIQUORI

NAZIONALI	da 4
ESTERI	da 4
WHISKI	da 4
GRAPPE	da 4

CAFFETERIA

CAFFE'	1,5
CAFFE' CORRETTO	2
ORZO	2
CAFFE' DEC	2
MACCHIATONE	2
CAPUCCINO	2,5
THE CALDO	2,5

L'elenco dei 14 allergeni alimentari riconosciuti dalla normativa europea (Regolamento UE 1169/2011) è il seguente:

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro 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 (incluso il lattosio)
 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
 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)
 13. Lupini e prodotti a base di lupini
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi
- *PRODOTTI DECONGELATI