

EL GRINGO

THE PIZZA SHOW

MENÙ

Una celebrazione della pizza in tutte le sue forme.

Si comincia con i Maritozzi.

Poi, per la pizza tonda tre impasti
(Classico con farine biologiche macinate a pietra,
integrale, e al mais) .

Oltre a queste vi proponiamo altri tre stili la pizza:
In pala ottima da condividere,

Al vapore perfetta da condividere
come antipasto o come piatto unico.

L'ultima arrivata, la pizza in stile romano .

Il menù cambia con le stagioni,
guidato da una ricerca accurata della materia prima, pro-
veniente da filiere di eccellenza e da produttori selezionati.

Alcune pizze vengono servite
a temperatura inferiore per esaltare al meglio
la qualità degli ingredienti



SCARICA L'APP

**Scopri i vantaggi riservati per te
scaricando la nostra app!**



MARITOZZI 5€

per iniziare

Un omaggio creativo alla tradizione romana: il Maritozzo salato di semola di grano duro, cotto delicatamente al vapore, si trasforma in un antipasto soffice e raffinato, farcito con ingredienti d'eccellenza.

BACCALÀ

Un cicchetto veneziano vestito sexy con impasto al nero di seppia, baccalà mantecato e germogli di porro. (1.4.7.12)

MANZO TONNATO

Un salto in Piemonte con una classica ricetta della gastronomia italiana, manzocotto a bassa temperatura, salsa tonnata, foglia di capperi. (1.3.4.12)

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)

NDUJA E STRACCIATELLA

Stracciatella pugliese, nduja. (1.7)

LA CARBONARA

Il mito della carbonara in un maritozzo!
Uova a mimosa, fonduta di pecorino e pancetta croccante. (1.3.7)

TARTARE

Tartare di manzo con mayo al tartufo e "bottarga d'uovo". (1.3)

RAGÙ

Ragù di cervo e pecorino romano. (1.5)

APERITIVI

AMERICANO 6€

Bitter Campari, Vermouth rosso,
una spruzzata di soda e scorza d'arancia fresca.

NEGRONI 6€

Gin secco, Vermouth rosso, Bitter Campari e scorza
d'arancia per un classico intenso e aromatico.

NEGRONI SBAGLIATO 6€

Bitter Campari, Vermouth rosso e Prosecco DOC:
frizzante e leggermente più delicato dell'originale.

GIN TONIC 6€

Gin premium con acqua tonica e fetta di lime:
fresco, profumato e intramontabile.

Spritz & Bollicine

SPRITZ APEROL 4€

Aperol, Prosecco, soda e fetta d'arancia.

SPRITZ CAMPARI 4€

Bitter Campari, Prosecco, soda e arancia:
più deciso, con un tocco amaricante.

PROSECCO DOC BRUT 3,5€

Calice di Prosecco DOC

Analcolici

CRODINO 3€

GINGERINO 3€

 230g
 da 24 a 72h
 320°

EL GRINGO STYLE

MORTADELLA E PISTACCHI

Fiordilatte, mortadella classica con burrata pugliese e pistacchi **13** ⁽²⁻³⁻⁹⁾

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, stracciatella di burrata e 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 capperio e pomodorini confit **13** ⁽¹⁻³⁻⁴⁻¹²⁾

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte*, parmigiano e pomodorini rossi **12,5** ⁽¹⁻³⁻⁵⁾

MALGA E SOPRESSA

Fiordilatte, radicchio, soppressa, misticanza, cipolla stufata al vino e formaggio di malga **13,5** ⁽¹⁻³⁻⁵⁾

SMOKE

Fiordilatte, gorgonzola dolce affumicato, speck e salsa al bourbon **13,5** ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

SALMONE E FUNGHI

Patate al forno, funghi champignon, salmone e salsa teriyaki **13,5** ⁽¹⁻⁴⁻⁶⁾

NEW

SAN BIAGIO

Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e formaggi di malga **12,5** ⁽¹⁻⁷⁾

CRUDO E BURRATA

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma e burrata pugliese **14** ⁽¹⁻⁷⁾

ZOLA E PERE

Fiordilatte, gorgonzola dolce, carpaccio di pere, mostarda di pere e noci **13** ⁽¹⁻⁷⁾

NEW

PORCHETTA & CARTUFOLE

Pomodoro, fiordilatte, porchetta, topinambur in carpione **13** ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

DELICATA

Fiordilatte, Pomodoro San Marzano, valeriana, stracciatella, cartufole e cipolla in carpione **13** ⁽¹⁻⁷⁾

NEW

QUASI CARBONARA

Fonduta di pecorino romano DOP con uova strapazzate, pancetta stufata 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 della Tela di Vodo **12** ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

CAPRICCIOSA LOVERS

CAPRICCIOSA IN LAGUNA

Fiordilatte, radicchio, sarde* con cipolla in carpione, pinoli e uvetta **12** ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾

CAPRICCIOSA DI MONTAGNA

Fiordilatte speck di Sauris, porcini*, topinambur in chips **12** ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾

CAPRICCIOSA SPECIAL

Una classica rivisitata! Fiordilatte, cotto alla brace, funghi e crema ai carciofi **12** ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹²⁾

CLASSICS

CHEESE LOVERS

Fiordilatte, formaggio di malga, brie, gorgonzola e grana a scaglie **12** ⁽¹⁻⁷⁾

MEDITERRANEA

Pomodoro san marzano, fiordilatte, alici, capperi siciliani, olive, 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** ⁽¹⁻⁵⁻⁷⁻¹²⁾

VERDURE SPECIAL

S. Marzano, caponata di verdure*, olive liguri, stracciatella **12** ⁽¹⁻⁷⁾

VEG LOVERS

FLORA

Crema di zucca al forno, carpaccio di zucca, cappuccio fresco, carote cotte nel vino **12** ⁽¹⁾

FUNGHI E PATATE

Crema di porcini con patate al forno, funghi champignon, cipolla croccante e olio all'aglio **12** ⁽¹⁾

SAOR

Pomodoro San Marzano, cipolla caramellata, uvetta passita e pinoli tostati **12** ⁽¹⁻⁸⁾

MARGHE STYLE *Le nostre Margherite*

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, 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, riduzione di pomodoro pelato, crema di basilico e parmigiano a scaglie **12** ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

MARGHERITA DOP

S. Marzano, fiordilatte, basilico, origano **9** ⁽¹⁻⁷⁾

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⁾

NEW

ROMANA STYLE

NEW

Gteza a mattarello, integrale, sottile, croccante e leggerissima



160g



18h



320°

TUNA

Passata di pomodoro, crema di tonno pinne gialle, avocado e katsoubushi **14** ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁾

NEW

HOT KISS

Passata di pomodoro, nduja, vellutata di peperoni e cipolla in carpione **11** ⁽¹⁻⁷⁾

NEW

ALICI

Passata di pomodoro, alici, crumble di olive e stracciatella pugliese **12** ⁽¹⁻⁴⁻⁵⁻⁷⁾

NEW

REGINA

Passata di pomodoro con stracciatella pugliese e basilico **9** ⁽¹⁻⁷⁾

NEW

COTTO E FUNGHI

Passata di pomodoro, fiordilatte cotto alla brace, champignon e origano **9** ⁽¹⁻⁷⁾

NEW

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

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

 280g
 18h
 100°  240°

PIZZA AL VAPORE *

ottima da condividere

Il nostro impasto LOW CARB nasce da un mix speciale di farine semi-integrali e integrali macinate apietra: farro, ceci e mais e grano
Una combinazione studiata per offrirti una pizza cotta a vapore e in seguito rigenerata in forno a 240°.

Si presenta soffice e allo stesso tempo piacevolmente croccante,
con un contenuto di carboidrati ridotto.

Grazie alla presenza di farine ricche di amidi resistenti
e a farciture che valorizzano ingredienti ad alto
contenuto proteico, questa pizza è perfetta
per chi vuole godersi gusto e leggerezza, senza rinunciare al piacere.

TARTARE NEW

Tartare di fassona, condita con amaro alle erbe
alpine, nocciole e crema di porcini **18** (1-10-12)

LIKE A TOAST

Un tributo al mito del toast!!!
Con formaggio di malga, prosciutto cotto alla brace
in stile triestino, accompagnati dalla immancabile
salsa rosa alla grappa invecchiata **18** (1-3-7)

MANZO TONNATO

Con questa proposta celebriamo uno dei piatti
più noti della tradizione piemontese!
Manzo arrosto con salsa al tonno e frutto del capperro
18 (1-3-4-12)

CRUDO E STRACCIATELLA

Crudo di Parma con stracciatella pugliese
e olio agli agrumi **18** (1-7)

ALICI E BOTTARGA NEW

Carpaccio di pomodoro, alici, bottarga
e salsa agli agrumi **18** (1-4)

PRIMO AMORE NEW

San Marzano, bufala campana e basilico **16** (1-7)

 800g
 da 48 a 72h
 240°  270°

PIZZA IN PALA

SOLO LA SERA

ottima da condividere

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”

Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico fresco
20 ⁽¹⁻⁷⁾

LAVARDET

Fiordilatte, porro fresco, speck tagliato a julienne in cottura e patate al forno **27** ⁽¹⁻⁷⁾

CAPRICCIOSA SPECIAL

Una classica rivisitata! Fiordilatte cotto alla brace, funghi ,crema ai carciofi home made. **29** ⁽¹⁻⁷⁾

CRUDO E BURRATA

Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto crudo di Sauris e stracciatella di burrata pugliese. **30** ⁽¹⁻⁷⁾

COTTO E FUNGHI

Pomodoro, fior di latte ,funghi champignon e prosciutto cotto alla brace **24** ⁽¹⁻⁷⁻¹²⁾

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte*, grana, pomodorini rossi e basilico **28** ⁽¹⁻⁷⁻⁵⁾

MORTADELLA

Fiordilatte, mortadella con stracciatella pugliese e granella di pistacchio. **29** ⁽¹⁻⁷⁻⁸⁾

MARINARA SPECIAL

Pomodoro San Marzano, alici, capperi, cipolla e origano **26** ⁽¹⁻⁴⁻¹²⁾

CUCINA

SOLO A PRANZO

ORECCHIETTE CIME E PASTIN

Orecchiette di semola di grano duro con pastin bellunese, cime di rapa, pomodorini confit **10** ⁽²⁻¹²⁾

SPAGHETTI PESTO E POMODORINI

Spaghetti di semola di grano duro con pesto alla genovese e pomodorini **10** ⁽¹⁻⁸⁻¹²⁾

TAGLIATELLE O GNOCCHI ALLA CARBONARA

Tagliatelle con guanciale, uovo e pecorino **11** ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

TARTARE

Tartare di manzo aromatizzata alle alici con pistacchi pomodorini confit frutto del capperio e stracciatella pugliese **18** ⁽⁵⁻⁷⁻⁸⁾

COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE

Cotoletta di pollo con patate fritte **15** ⁽¹⁻³⁻⁵⁾

MILLE FOGLIE DI MANZO

Coscia di manzo e bacon tagliata a fette sottilissime cotta alla piastra con insalatina **18** ⁽³⁻⁵⁾

MANZO TONNATO

Manzo cotto in rosa con foglie di capperio, pomodorini confit e salsa tonnata **13** ⁽³⁻⁵⁻¹²⁾

CAPRESE

Bufala Campana con pomodorini datterino, olio EVO e origano **10** ⁽⁷⁾

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

CAPONATA DI VERDURE 5

FAGIOLI E CIPOLLA 5

INSALATONE

PRIMAVERA

Lattuga, pomodorini, bufala cotta e uovo a mimosa **12** ⁽³⁻⁷⁻¹²⁾

ESTATE

Lattuga, parmigiano, pollo, crostini di pane e salsa cesar **12** ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

AUTUNNO

Misticanza pomodorini confit, crudo e stracciatella **12** ⁽⁷⁻¹²⁾

INVERNO

Misticanza con speck, formaggio di malga e cartufole **12** ⁽⁷⁻¹²⁾

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

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**

BIBITE

APERITIVO alcolico/analcolico 4

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 a 4,5

BIRRE

BIONDA PICCOLA 0,2 cl 5,2%
3,5

BIONDA MEDIA 0,5 cl 5,2%
6

HOERGARDEN 0,5cl 6,5%
7

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

BIRRA ANALCOLICA 0,33 cl
4

ARTIGIANALE ALLA SPINA
al Calice da 0,33 cl
6,5

BIRRIFICIO 32

CURMI 16

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 16

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

OPPALE 16

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

ADMIRAL 16

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

Whisky da 4

GRAPPE da 4

CAFFETERIA

CAFFÈ 1,5

CAFFÈ CORRETTO 2

ORZO 2

CAFFÈ DECA 2

MACCHIATONE 2

CAPPUCCINO 2,5

THE CALDO 2,5

VINI

BAROLLO

Frater (100% Merlot) **Bot. 30 - Cal. 5**

BAROLLO

Frank (100% Cabernet Frank) **Bot. 35 - Cal. 6**

BAROLLO

Prosecco D.O.C. **Bot. 28 - Cal. 3,5**

MASI

Fresco bianco (Garganega, Chardonay,

Pinot Grigio) **Bot. 26 - Cal. 3,5**

MASI

Fresco rosso (Corvina, Merlot) **Bot. 26 - Cal. 3,5**

MASI

Campofiorin (Corvina, Rondinella, Molinara)

Bot. 35 - Cal. 6

BELLAVIGNA

Prosecco Brut **Bot. 26 - Cal. 3,5**

BACICCHETTO

Chardonnay **Bot. 26 - Cal. 3,5**

GRAPPE E LIQUORI

PRIME UVE 5

BARRICATA 5

CIRMOLO 5

CUMINO 5

GINEPRO 5

GENZIANA 5

FIENO 5

LIQUIRIZIA 5

PRUGNA 5

LAMPONE 5

DESSERT

PANNA COTTA

Panna cotta Homemade. **5** ⁽⁷⁾

TIRAMISÙ

Il grande classico italiano: savoiardi soffici, crema al mascarpone e una spolverata di cacao per un dessert intramontabile. **6,5** ⁽¹⁻³⁻⁷⁾

TIRAMISÙ AL PISTACCHIO

Una versione golosa del classico: crema vellutata al pistacchio, savoiardi imbevuti e granella croccante per un morso irresistibile. **6,5** ⁽¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁾

CREMOSO AL PISTACCHIO

Una crema intensa e avvolgente, dal gusto autentico di pistacchio, servita in chiave moderna per gli amanti dei sapori decisi. **6,5** ⁽⁷⁻⁸⁾

BOMBARDINO

Crema al Bombardino con panna montata.
6,5 ⁽³⁻⁷⁾

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

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**