

EL GRINGO

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, sottile
e croccante con il bordo leggermente
bruciacchiato .Il menù cambia con le stagioni,
guidato da una ricerca accurata della materia
prima, proveniente da filiere di eccellenza e da
produttori selezionati.

**Alcune pizze sono servite
a temperatura inferiore
per esaltare al meglio
la qualità degli ingredienti.**

SI COMINCIA !

MARITOZZI 5€

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.

BACCALA'

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, capperi.
(1.3.4.12)

PEPITA

Brie con Pepita del piave (1.7)

DOG

Questa proposta è molto street!!
Un maritozzo che si veste da Hot Dog
!! (1.7.3.12)

'NDUJA

Stracciatella pugliese, nduja. (1.7)

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)

BOTANIC

Crema di cappuccio, broccoli e cipolla rossa
in carpione. (1.5)

LE MONTANARINE

10€

OTTIMO DA CONDIVIDERE

TRIS DI MONTANARINE
bocconcini di impasto fritto farciti con

BUFALA E POMODORO
CAPOCOLLO E STRACCIATELLA
'NDUJA E RICOTTA

(1.5.7)

COCKTAIL

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 DOC, soda e fetta d'arancia.

SPRITZ CAMPARI 4€

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

PROSECCO DOC BRUT 3,5€

Calice di Prosecco DOC

Analcolici

CRODINO 3€

GINGERINO 3€

SANBITTER 3€

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)

BROCCOLI & ALICI **new**

Fiordilatte con broccoli al vapore, alici e crumble di pane integrale 13,5 (1-4-6)

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)

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)

QUASI CARBONARA

Fonduta di pecorino romano DOP con uova strapazzate, 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 della Tela di Vodo 12 (1-7-12)

SCAROLA E PEPITA **new**

Fiordilatte, scarola arrosto, pepita del piave, brie 12,5 (1-4-7-8)

MI PIACE

Pomodoro, fiordilatte, patate al forno, gorgonzola e salamino piccante 12 (1-7)

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)

CHEESE LOVERS

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

MEDITERRANEA

Pomodoro pelato giallo, 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

CARNEVALE DELL'ORTO **new**

Broccoli,radicchio,patate,cipolla,capuccio viola ,glassa di aceto balsamico **15 (1)**

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

ASSOLUTO DI RADICCHIO **new**

Crema di radicchio, radicchio di Treviso in carpione e al forno, e fresco. **12,5(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)**

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**

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)**

MI PIACE

Pomodoro, fiordilatte, patate al forno, gorgonzola e salamino piccante **12 (1-7)**

ROMANA STYLE

Sottile e croccante stesa a matterello

HOT KISS

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

ALICI

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

TUNA

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

REGINA

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

COTTO E FUNGHI

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

AMATRICIANA

Pomodoro, pecorino e guanciale croccante **12 (7)**

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

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 capperio 18 (1-3-4-12)

CRUDO E STRACCIATELLA

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

PRIMO AMORE

San Marzano ,bufala campana e basilico 16 (1-5)

PIZZA IN PALA

SOLO A CENA

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 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 (1-7-12)

SPAGHETTI PESTO E POMODORINI

Spaghetti di semola di grano duro con pesto alla genovese e pomodorini e stracciatella 10 (1-7-8-12)

CARBONARA

Tagliatelle con guanciale, uovo e pecorino e pepe 11 (1-3-7)

BURGER **new**

Burger di maiale (pastin) con formaggio di malga, mayo, pomodoro insalata, cappuccio rosso e patate fritte-buns gluten free 18 (3-5-7-12-6-11-13-10)

RIBS CON PATATE **new**

Costicine di maiale bbq e patate fritte 17 (3-5-10)

COTOLETTA

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

GALLETTO E PATATE FRITTE **new**

Galletto al forno con patate 15 (3-5)

MILLE FOGLIE DI MANZO

Coscia di manzo e bacon tagliata a fette sottilissime cotto alla piastra con patate al forno 18 (5)

MANZO TONNATO

Manzo cotto in rosa con frutto del capperro, pomodorini confit e salsa tonnata 13 (3-5-12)

TARTARE

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

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

CAPONATA DI VERDURE 5

FAGIOLI E CIPOLLA 5

INSALATONE

PRIMAVERA

Lattuga, pomodorini, bufala cotto e uovo a mimosa 12 (3-7-12)

AUTUNNO

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

INVERNO

Misticanza pomodorini confit, crudo e stracciatella 12 (7-12)

ESTATE

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 ANALCOLICHE

ACQUA GASSATA 3

ACQUA NATURALE 3

COCA COLA piccola

(0,2 cl) 2,5

COCA COLA media

(0,4 cl) 4,5

BIBITE BIO GALVANINA

4,5

ARANCIATA

CHINOTTO

THE ALLA PESCA

THE AL LIMONE

COLA BIO senza caffeina

BIONDA PICCOLA

0,2 cl 5,2% 3,5

BIONDA MEDIA 0,5

cl 5,2% 6

ROSSA PICCOLA

0,2 cl 5,4% 3,5

ROSSA MEDIA 0,5

cl 5,4% 6

ARTIGIANALE ALLA SPINA

al Calice da 0,33 cl 6,5

SCHWEIGER ZWICKL 0,5cl

4,9% 5,5

SCHWEIGER WEISSE 0,5cl

4,5% 5,5

BIRRA ANALCOLICA

0,33 cl 4

POP Baladin (APA) 0,33-5%

Schiuma bianca e compatta, si presenta di colore dorato. La luppolatura a freddo che utilizza luppolo in fiore qualità Mosaic e Cascade prodotto in Italia.

BIRRE ALLA SPINA

BIRRIFICIO 32

IN BOTTIGLIA da 0,75 cl

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 birrificio 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.

BIRRIFICIO BALADIN

IN BOTTIGLIA da 0,75 cl

WAYAN 0,75-5,8%

Frizzante e rinfrescante ,di colore oro e leggermente torbida ,nasce da una miscela di orzo ,farro e frumento che regalano al palato un leggero sentore di pera e bergamotto che si sposa all'aroma dei 5 pepi utilizzati per speziare questa **SAISON**

ISSAC 0,75- 5 %

Una **blanche** di color giallo paglierino, leggermente velata ed opalescente con schiuma fine e moderata, che al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura

SUPER 0,75- 8 %

Ambrata dai profumi intensi questa birra d'abbazia si sposa benissimo con i sapori forti dei formaggi, maltata e decisa sorprende sempre gli amanti delle **ALE**.

NAZIONALE 0,75 6,5%

La prima birra 100% italiana ottenuta da materie prime nazionali. Una **IPA** , semplice: acqua, malto d'orzo, luppolo, lieviti italiani e anche due spezie italiane (bergamotto, coriandolo) che si incontrano con armonia e originalità. Una birra che rappresenta un punto di svolta nella produzione italiana delle artigianali.

CAFFETERIA

CAFFÈ 1,5

CAFFÈ CORRETTO 2

ORZO 2

CAFFÈ DECA 2

MACCHIATONE 2

CAPPUCCINO 2,5

THE CALDO 2,5

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⁾

VINO

BAROLLO

Frater (100% Merlot)

Bot. 30 - Cal. 5

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

NUOVE PROPOSTE

INGREDIENTI

scarola
broccoli colorati
pepita del piave
brie
RADICCHIO

PROPOSTE

assoluto di RADICCHIO
pepita del Piave con brie e scarola
Broccoli e alici

PROPOSTE VEG

CARNEVALE DELL'ORTO
con tutte le verdure disposte come fosse una NATURA MORTA

RIVISITATE

radicchio e soppressa con radicchio fresco

LIEVITATE

DOLCI

TRIS DI CARNEVALE

Crostoli
frittelle
castagnole