

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.**

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)

RICOTTA E PERE

Ricotta alla cannella con noci tostate e
mostarda di pere (1.7)

'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 radicchio, broccoli e cipolla rossa
in carpione. (1.5)

PINK

Cotto alla brace con brie, cipolla in carpione
e fave di cacao (1-7)

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 limone: più deciso, con un tocco amaricante.

SPRITZ MARTINI 4€

Martini bianco, Prosecco DOC, soda, limone, menta.

PROSECCO DOC BRUT 3,5€

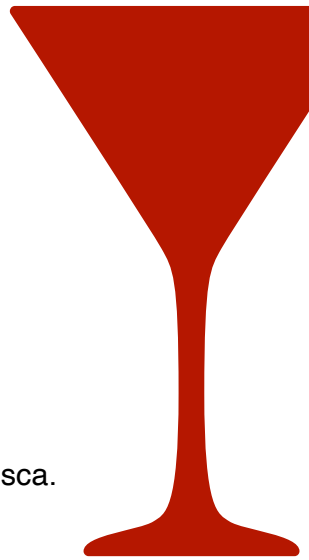
Calice di Prosecco DOC

Analcolici

CRODINO 3€

GINGERINO 3€

SANBITTER 3€



EL GRINGO STYLE



MORTADELLA E PISTACCHI

Fiordilatte, mortadella classica con burrata pugliese e pistacchi 13 (1-3-9)

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 arrostiti 13 (1-3-4-12)

PARMIGIANA BIANCA

Fior di latte con melanzane fritte, parmigiano e pomodorini e grana a scaglie 12,5 (1-3-5)

MALGA E SOPRESSA

Fiordilatte, radicchio, soppressa, misticanza, cipolla in carpione 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**

Pomodoro con broccoli, alici e crumble di pane integrale e stracciatella 14,5 (1-4-6)

SAN BIAGIO

Fiordilatte, pomodoro, pastin, patate al forno e formaggio di malga 12,5 (1-7)

CRUDO E BURRATA

Pomodoro, fiordilatte, crudo di Parma e burrata pugliese 14 (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 arrostiti home made e un ingrediente del territorio, Pastin dell'AZ. Agricola Talamini della Tela di Vodo 12 (1-7-12)

ASPARAGI E PEPITA **new**

Fiordilatte, asparagi arrostiti, pepita del piave, brie 12,5 (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)

CHEESE LOVERS

Fiordilatte, formaggio di malga, brie, gorgonzola 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

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)**

MARINARA LIGHT **new**

Pomodoro, aglio in agrodolce, pomodorini, origano **11 (1-12)**

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 in cottura, stracciatella pugliese, 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)**

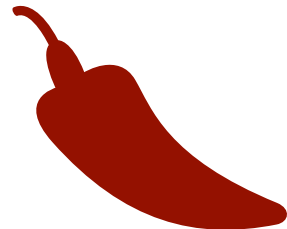
MARGHERITA DOP

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

SPIANATA & CAPRA

Mozzarella fior di latte, pomodoro san Marzano, spianata calabra e formaggio erborinato di capra **12 (1-7)**

CANAGLIA

Pomodoro, fior di latte, peperoni, cipolla e spianata calabra piccante **12 (1-7)**

DIAVOLA GIALLA

Pomodoro pelato giallo di casa Marrazzo, spianata calabra piccante, salame piccante, 'nduja di Spilinga **12 (1-7)**

NDUJA, CIPOLLA E TONNO

Pomodoro, filetti di tonno pinna gialla, cipolla, nduja e cipolla croccante **14 (1-4)**

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)**

PASTIN E PATATE **new**

Patate lesse schiacciate e salsiccia, salsa al tartufo **13 (1-3)**

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 **new**

Pomodoro, pecorino e guanciale croccante **12 (7,1)**

CACIO PEPE **new**

Pecorino romano DOP e pepe rosa **12 (1,7)**

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, crema di porcini e cappuccio marinato **19,80**
(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 **15,90** (1-5)

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

Potete personalizzare la vostra pizza in pala, scegliendo fino a due gusti tra le proposte delle pizze tonde presente in questo menu

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 Parma 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

PIATTI

ORECCHIETTE CIME E PASTIN

Orecchiette con pastin bellunese, cime di rapa, pomodorini 10,90 (1-7-12)

SPAGHETTI AL PESTO

Spaghetti di semola di grano duro con pesto alla genovese e pomodorini e stracciatella 10,90 (1-7-8-12)

CARBONARA

Tagliatelle con guanciale, uovo e pecorino e pepe 11,5 (1-3-7)

LASAGNA ALLA BOLOGNESE

Lasagna con ragù alla bolognese 11,80 (1-3-7)

BURGER **new**

Burger di maiale (pastin) con formaggio di malga, mayo, pomodoro insalata, cappuccio rosso e patate fritte-buns gluten free 17,80 (3-5-7-12-6-11-13-10)

COTOLETTA

Cotoletta di pollo, 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)

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

FAGIOLI E CIPOLLA 5

CAPONATA DI VERDURE 5

PIATTI FREDDI

MANZO TONNATO

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

INSALATONE

PRIMAVERA

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

AUTUNNO

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

INVERNO

Misticanza pomodorini arrosto, 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

.

BIRRE ALLA SPINA

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

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⁾