



to share

STUZZICANDO





ALLERGENI

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear custode, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue.

Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



PESCE



MOLLUSCHI



LATTICINI



GLUTINE



FRUTTA A GUSCIO



CROSTACEI



ARACHIDI



LUPINI



UOVA



SOLFITI E
ANIDRIDE SOLFOROSA



SOIA



SESAMO



SENAPE



SEDANO

UN GUSTOSO APERITIVO PER LE SERATE TO SHARE DA STUZZICARE

CICCHETTI GOURMET

SELEZIONE DI CROSTINI DI PANE MISTI (2PZ)

- CRUDO E BURRATA > 5€
- LARDO DI COLONNATA > 5€
- POMODORINO DATERINO E OLIO AL BASILICO > 5€
- ACCIUGA, BURRATA E POMODORINI > 5€
- BACCALA MANTECATO > 5€
- TARTARE DI TONNO AL PROFUMO DI LIME VALERIANA E GRANELLA DI NOCCIOLA > 6€
- TARTARE DI GAMBERO ARGENTINO AL PROFUMO DI LIME, SPINACINO, SEMI DI PAPAVERO E OLIO AL BASILICO > 6€

*DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

FRITTI E GUSTOSI

- OLIVE ASCOLANE > 8€
- JALAPENOS > 8€
- PATATINE DIPPERS > 5€

I NOSTRI TAGLIERI

- TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI MISTI MINI > 12€
- TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI MISTI MEDIUM > 22€
- TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI MISTI LARGE > 25€

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MINI > 15€
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MEDIUM > 28€
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LARGE > 30€

ACCOMPAGNA I TAGLIERI CON IL NOSTRO PAN FOCACCIA ARTIGIANALE
AL PROFUMO DI ROSMARINO SALE ED OLIO EVO > 7€

FOCACCE GOURMET

ARTIGIANALI CON OLIO D'OLIVA E DOPPIA LIEVITAZIONE. GARANTIAMO LEGGEREZZA E DIGERIBILITÀ

- **FOCACCIA BIANCA** BIANCA AL ROSMARINO ED OLIO EVO > 7€
- **MARGHERITA** CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE > 10€
- **EAT-ITALY** CON POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOPO COTTURA ED OLIO AL BASILICO > 12€
- **SFIZIOSA** CON CRUDO E BURRATA > 16€
- **CANTABRICO** CON STRACCIATELLA, ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO E POMODORINO CONFIT > 16€

*DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

HAMBURGER

- **PULLED CHICKEND BURGER** > 16,00€

PANE ARTIGIANALE \ PETTO DI POLLO SFILACCIATO COTTO AL VAPORE IN UN MIX DI SPEZIE
COLESLAW (CAVOLO CAPPUCCIO, CAVOLO VIOLA E CAROTA CONDITO CON UNA GUSTOSA SALSINA DI YOGURT,
SENAPE MAIONESE ED ERBA CIPOLLINA
ACCOMPAGNATO CON PATATINE DIPPERS

- **CLASSIC BURGER** > 16,00€

PANE ARTIGIANALE \ HAMBURGER DI MANZO (200GR)
CHEDDAR, POMODORO E LATTUGA
ACCOMPAGNATO CON PATATINE DIPPERS

- **HOUSE BURGER** > 18,00€

PANE ARTIGIANALE \ HAMBURGER DI MANZO (200GR)
CHEDDAR, BACON, CIPOLLA IN AGRODOLCE, POMODORO E LATTUGA
ACCOMPAGNATO CON PATATINE DIPPERS

INSALATONE

- **CAESAR SALAD** > 14,00€

CON MISTICANZA, POMODORI, CAROTE, SCAGLIE
DI GRANA PADANO, POLLO ALLA PIASTRA, BACON CROCCANTE,
CROSTINI DI PANE E SALSA CAESAR

- **INSALATA GRECA** > 14,00€

CON MISTICANZA, POMODORINI, CAROTE,
FETA GRECA, OLIVE, TONNO E SALSA ALLO YOGURT

- **ESOTICA** > 14,00€

CON MISTICANZA, MANGO, POMODORINI E SALMONE AFFUMICATO

