



to share

STUZZICANDO

fall\winter 2024-2025





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 customer, 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

dalle ore 17.30 alle 21.00

SALUMERIA

- TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI MISTI MINI > 12 €
- TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI MISTI MEDIUM > 22 €
- TAGLIERE DI SALUMI O FORMAGGI MISTI LARGE > 32 €

- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MINI > 15 €
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MEDIUM > 25 €
- TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI LARGE > 35 €

ACCOMPAGNA I NOSTRI TAGLIERI CON IL PAN FOCACCIA
ARTIGIANALE AL PROFUMO DI ROSMARINO/ORIGANO, SALE ED OLIO EVO > 8 €

CICCHETTI GOURMET

SELEZIONE DI CROSTINI DI PANE MISTI (2PZ)

- **CRUDO E BURRATA** > 5 €
- **LARDO DI COLONNATA** > 5 €
- **CREMA DI ZUCCA**, FINFERLI E RADICCHIO ROSSO > 5 €
- **ACCIUGA**, BURRATA E POMODORINI > 5 €
- **BACCALÀ MANTECATO** > 5 €
- **TARTARE DI TONNO** AL PROFUMO DI LIME, VALERIANA E GRANELLA DI NOCCIOLA > 6 €

*DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

FRITTI E GUSTOSI

- **OLIVE ASCOLANE** > 8 €
- **PATATINE DIPPERS** > 5 €
- **JALAPEÑOS** > 8€

FOCACCE GOURMET

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

- **FOCACCIA BIANCA**

AL ROSMARINO ED OLIO EVO > 8 €

- **MARGHERITA**

CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA FIOR DI LATTE > 10 €

- **EAT-ITALY**

SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOPO COTTURA ED OLIO AL BASILICO > 13 €

- **SFIZIOSA**

CON CRUDO E BURRATA > 16 €

- **CANTABRICO**

CON STRACCIATELLA, ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO E POMODORINO CONFIT > 16 €

- **HOUSE:**

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TARTARE DI TONNO, VALERIANA E GRANELLA DI NOCCIOLE > 18 €

- **AUTUNNALE:**

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI ZUCCA, FINFERLI,
RADICCHIO ROSSO IN CRUDITÉ E SCAGLIE DI PARMIGIANO > 17 €

*DISPONIBILI ANCHE SENZA GLUTINE

But first,
Coffee

24/7

24/7

