

Tigelle ^{1,6,10}

Il particolare impasto delle nostre soffici tigelle è frutto di una ricetta trentennale e siamo sicuri che vi sorprenderanno.

Abbinatele alla nostra selezione di salumi, squisite salse e gustosi formaggi, sarete voi a creare l'abbinamento perfetto!

Senza lattosio



Salumi ^{inclusi}

- Crudo di Parma 24m
- Mortadella ⁸
- Prosciutto cotto
- Porchetta arrosto
- Speck Alto Adige
- Pancetta al pepe
- Zia ferrarese
- Salame ungherese
- Spianata piccante
- Prosciutto di Praga

Formaggi ^{+2,00€/cad.}

- Brie ⁷
- Ricotta ⁷
- Gorgonzola dolce ⁷
- Mascarpone ⁷
- Grana Padano 24m ^{3,7}
- Scamorza affumicata ⁷
- Stracchino ⁷

Salse ^{+1,50€/cad.}

- Crema di funghi ^{1,3,7,10}
- Crema di radicchio ^{1,3,7,10}
- Crema di carciofi
- Salsa rosa ^{1,3,7,9,10}
- Salsa chili piccante ¹⁰
- Salsa capricciosa ^{1,3,7,9,10,12}
- Salsa contadina ⁹

Speciali ^{+2,00€/cad.}

- Cipolla caramellata
- Pesto modenese
- Nutella ^{6,7,8}

Composte ^{+2,00€/cad.}

- Pere e carote ¹²
- Fichi ¹⁰
- Peperoni ¹²

14€

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Gran mix di crostini

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14



Per una serata molto “*croccante*” vi consigliamo il nostro gran mix di crostini. Fragranti bruschette di pane di Altamura DOP dorate in forno e condite con salumi, formaggi, verdure ed altri gustosi ingredienti a sorpresa!

Solo un assaggio per stuzzicare l'appetito? Il nostro gran mix di crostini è perfetto da condividere come antipasto in compagnia.

Siamo certi che rimarrete meravigliati dagli abbinamenti proposti dalla nostra cucina, nonché dalla loro bontà.

Disponibile su richiesta anche senza glutine*, senza lattosio o vegetariani

* possibile contaminazione



**Solo su prenotazione,
almeno 24 ore prima.**

15€

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Hamburger

Tutti i nostri hamburger sono accompagnati da speciali patatine twist speziate.

Disponibile anche con pane senza glutine* e senza lattosio

*possibile contaminazione



Hai tanta fame?

+5€

Tutti gli hamburger con carne di manzo possono essere ordinati in formato **XXL**, più grandi, più ingredienti e carne 230g!



Atene

1,7,9,11

Hamburger scottona 150g, cheddar, cipolla fresca, insalata, ketchup

12€



Al Fuego

1,7,10,11

Hamburger scottona 150g, salsa chili piccante, stracchino, peperoni grigliati, cipolla fresca

13,5€



Bestia

1,3,7,10,11

Hamburger scottona 150g, uovo occhio di bue, bacon, cheddar, insalata, maionese, salsa barbecue

14€



Funghetto

1,7,8,11

Hamburger scottona 150g, funghi porcini, scamorza affumicata, speck Alto Adige croccante, salsa tartufata

14€

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.



Zucchi

1,7,11,12

Hamburger scottona 150g, crema di zucca homemade, speck Alto Adige croccante, scamorza affumicata, rucola, glassa all'aceto balsamico IGP

14 €



Capitolino

1,3,4,7,9,10,11,12

Hamburger scottona 150g, guanciale croccante, uovo occhio di bue, scaglie di pecorino, maionese al pepe

14 €



Momi

1,7,10,11

Hamburger scottona 150g, cipolla caramellata, bacon, cheddar, peperoni grigliati, salsa barbecue

14,5 €



Fumè

1,7,11

Hamburger scottona 150g, scamorza affumicata, verdure grigliate, speck Alto Adige croccante

14,5 €



Burratino

1,3,4,7,8,9,11

Hamburger scottona 150g, burrata, pomodorini gialli semi-dry, pesto di basilico, rucola

15 €

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.



New York

1,3,4,6,7,8,10,11

Hamburger scottona 150g, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla croccante, salsa burger

15 €



Big Boss

1,3,4,6,7,8,10,11

Doppio hamburger scottona 150g, doppio cheddar, doppio bacon, cipolla croccante, uovo occhio di bue, salsa alla birra artigianale

19 €



Crispy Classico



1,3,7,10,11

Cotoletta di pollo 190g, insalata, pomodorini datterini, maionese

13 €



Crispy Gourmet



1,4,6,7,8,10,11

Cotoletta di pollo 190g, prosciutto di Praga, scamorza affumicata, zucchine grigliate, salsa Alabama White BBQ

14,5 €



Campestre



1,3,4,6,7,8,9,10,11

Hamburger vegetale 200g, cipolla caramellata, pomodorini gialli semi-dry, rucola, salsa pepper smoke

14 €

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

All you can eat

1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14

SOLO IL MERCOLEDÌ

Pizza a volontà!

Siete persone curiose e amate le sorprese?
Allora provate la proposta "All You Can Eat"! Potrete gustare le nostre pizze a volontà finchè non ci direte basta.
I gusti delle pizze verranno scelti dai nostri pizzaioli in modo da farvi assaggiare alcune delle nostre migliori proposte.

| Proposta riservata all'intero tavolo.
Coperto escluso.

15€

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.



Gli insalatoni



Saporita 1,6,10

Insalata, prosciutto crudo saltato, rucola, carote, mais, cipolla

10€



Classica 1,4,6,10

Insalata, tonno, cipolla, radicchio rosso, rucola, pomodorini datterini, carote

11€



Bufalina 1,6,7,10

Bufala campana DOP, pomodorini ciliegini, basilico

11€



Prestige 1,3,6,7,10

Bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano 24m

12€



Delizia 1,6,7,8,10

Insalata, mele, noci, pecorino al pepe

13€



Crispy Caesar Salad 1,3,6,7,10

Insalata, cotoletta di pollo, crostini di pane, Grana Padano, salsa caesar

14€



SCHIACCIATA INCLUSA!

Integrale +2€
1,6,10

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Primi



- Tagliatelle al ragù di carne casereccio 10€
1,3,6,9,10,12
- Gramigna con salsiccia, noci e panna 12€
1,3,7,8
- Cappelletti in brodo di cappone o panna 12€
1,3,7,9
- Cappellacci di zucca con ragù di carne casereccio 12€
1,3,7,9,12
- Cappellacci di zucca con speck, burro e semi papavero 12€
1,3,7
- Cappellacci di zucca con burro e salvia 12€
1,3,7
- Cappellacci di taleggio e pere con speck, burro e noci 13€
1,3,7,8

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Secondi



- Piatto Coccodè 1,3,6,10 10€
Uova occhio di bue con bacon croccante e patate fritte twist
- Piatto Rustico 1,6,10 12€
Salsiccia di maiale all'aglio con patate fritte twist
- Piatto Tomy 1,6,7,10 13€
Formaggio Tomino avvolto nello speck con verdure grigliate
- Piatto Estense 1,6,10 15€
Salama da sugo ferrarese accompagnata da purè di patate
- Piatto Hamburger 1,6,10 15€
Hamburger di Scottona 200g con verdure grigliate o patate twist

SCHIACCIATA INCLUSA!

Integrale +2€
1,6,10

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Pizze gourmet



La Norcina 12,5 €

- Mozzarella
- Guanciale di Norcia
- Patate al forno
- Pecorino affinato al pepe nero
- Rosmarino

1,6,7,10

La Val di Sole 14,5 €

- Mozzarella
- Prosciutto di Praga
- Funghi porcini trifolati
- Formaggio di malga

1,6,7,10

L'Aspromonte 13,5 €

- Polpa di pomodoro
- Mozzarella
- Crema di 'nduja
- Olive nere
- Frutti del capperi
- Peperoni grigliati
- Basilico fresco

1,6,7,10,12

La Catanese 16,5 €

- Mozzarella
- Mortadella IGP
- Pesto di pistacchio
- Burrata pugliese
- Granella di pistacchio

1,2,4,6,7,8,9,10,12

La Riviera 17,5 €

- Polpa di pomodoro
- Mozzarella di bufala
- Olive taggiasche
- Pomodorini gialli semi-dry
- Acciughe Mar Cantabrico
- Basilico fresco

1,4,6,7,10

Pizze speciali di RH

Lord 9€



Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, spinaci

1,6,7,10

Little John 9,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, salsiccia

1,6,7,10

Nottingham 9,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, spinaci, brie

1,6,7,10

Re Riccardo 10€



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pomodorini datterini, rucola

1,6,7,10

Lady Cocca 10€



Polpa di pomodoro, crema di zucca, stracchino, salsiccia, crema all'aceto balsamico IGP

1,6,7,10,12

Principe 10€



Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame piccante, funghi freschi

1,6,7,10

Robin Hood 10€



Polpa di pomodoro, mozzarella, ragù di carne casereccio, Grana Padano 24m

1,3,6,7,9,10

Trono 10€



Stracchino, patate al forno, filetti di acciughe, crema all'aceto balsamico di Modena IGP

1,4,6,7,10,12

Lady Marion 11€



Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofini trifolati, salsiccia, Grana Padano 24m

1,3,6,7,10

Montanara 10,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, porchetta arrosto, scaglie di pecorino, rosmarino

1,6,7,10

Fra Tuck 11,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, crema aceto balsamico, Grana Padano 24m

1,3,6,7,10,12

Sir Biss 12€



Polpa di pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck Alto Adige, noci

1,6,7,8,10

Paladino 11€



Polpa di pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, tonno, olive verdi, zucchine grigliate

1,4,6,7,10,12

Elmo 12,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, scamorza affumicata, speck in entrata

1,6,7,10

Sherwood 12€



Polpa di pomodoro, mozzarella, bresaola punta d'anca, Grana Padano 24m, rucola

1,3,6,7,10

Popolana 12,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, patate al forno, pancetta, Grana Padano 24m, crema all'aceto bals.

1,3,6,7,10,12

Villaggio 11,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, crudo a cubetti saltato, panna

1,6,7,10

Cavaliere 12,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, patate al forno, uovo strapazzato, speck Alto Adige

1,3,6,7,10

Nobile 11,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, scamorza affumicata, rucola

1,4,6,7,10

Crociata 11,5€



Polpa di pomodoro, mozzarella, crema di zucca, prosciutto crudo di Parma 24m, rucola

1,6,7,10

Scudo 11,5€



Mozzarella, purè di patate, salama da sugo ferrarese al cucchiaino

1,6,7,10

Giullare 11,5€



Mozzarella, crudo a cubetti saltato, piselli, crema al tartufo, brie

1,6,7,8,10

Gran Bretagna 13€



Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine grigliate, brie, bresaola punta d'anca

1,6,7,10

Castello 12,5€



Mozzarella, salmone affumicato, mascarpone, purè di patate, zucchine grigliate

1,4,6,7,10

Pizze gustose

Bacio	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, cipolla, aglio	8,5€
Bismark	1,3,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo occhio di bue	9€
Frivola	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, crema di zucca, scamorza affumicata	8,5€
Inferno	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoni grigliati	9,5€
Texana	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli	9,5€
Teddy	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, salame piccante, cipolla	9,5€
Strapazzata	1,3,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, uovo strapazzato, pancetta al pepe	9,5€
Zeus	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodori secchi, origano	9€
Affumicata	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta al pepe	9,5€
Tirolese	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck in entrata	10,5€
Profumosa	1,6,7,8,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, funghi tartufati, brie	10€
Primavera	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto cotto, pomodorini	10,5€

Senza nome	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, brie, rucola	10€
Amatriciana	1,3,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta al pepe, Grana Padano 24m	11€
Ceno	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, funghi misti trifolati	9,5€
Finezza	1,2,6,7,10,12	Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine grigliate	10,5€
Europea	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, brie, würstel, melanzane grigliate	10€
Trentina	1,3,6,7,8,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, noci, Grana Padano 24m	10,5€
Campagnola	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza affumicata, salsiccia	10,5€
Calabrese	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, salsa chili, olive verdi	10€
Gnam	1,3,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, crema di zucca, salsiccia, Grana Padano 24m	11€
Paradiso	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, speck, rucola	11,5€
Venere	1,6,7,10	Polpa di pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, brie, salsiccia	11€
Zuccona	1,3,6,7,9,10,12	Polpa di pomodoro, mozzarella, ragù di carne, crema di zucca, Grana Padano 24m	11€

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Pizze rosse e bianche

Esagerada 1,3,6,7,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, würstel, filetti di acciughe, cipolla	11,5€
Parigina 1,3,6,7,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, würstel, Grana Padano 24m	11€
Braccio di ferro 1,6,7,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci, prosciutto crudo di Parma 24m	11€
Tartufata 1,6,7,8,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, prosciutto crudo di Parma 24m	11€
Terra e mare 1,2,6,7,10,12	
Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, gamberi, radicchio rosso, crema aceto balsamico di Modena IGP	12 €
Brutale 1,3,6,7,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, salame piccante, peperoni, uovo occhio di bue, funghi trifolati, carciofini trifolati, würstel	12€
Frutti di porco 1,6,7,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, würstel, pancetta, speck, prosciutto crudo di Parma 24m	13€
Forzuta 1,3,6,7,10	
Polpa di pomodoro, mozzarella, uovo strapazzato, bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano 24m	13€

Tutte le nostre pizze sono anche disponibili con:

- **Impasto integrale** +2€
- **Impasto senza glutine** +4€
(Può essere presente contaminazione)

I nostri impasti sono prodotti con latte senza lattosio
È disponibile su richiesta mozzarella senza lattosio

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Gustosa 1,6,7,10	
Polpa di pomodoro, funghi freschi, stracchino, rucola	8,5€
Stress 1,3,6,7,10	
Polpa di pom, mascarpone, gorgonzola Bergader, asparagi, Grana Padano 24m	10,5€
Edo 1,6,7,10	
Polpa di pomodoro, cipolla caramellata, stracchino, salsiccia	10,5€
Manu 1,6,7,10	
Polpa di pomodoro, stracchino, asparagi verdi, speck, zucchine grigliate	12€
Caprese 1,6,7,10	
Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini datterini, basilico fresco	10€
Lara 1,6,7,10	
Mozzarella, cipolla caramellata, pancetta al pepe	10,5€
Colombo 1,3,4,6,7,8,9,10	
Mozzarella, pesto di basilico, noci, Grana Padano 24m	11€
Suocera 1,3,6,7,10	
Mozzarella, uovo occhio di bue, pancetta al pepe, asparagi verdi	11€
Pastore 1,3,6,7,10	
Mozzarella, scamorza, ricotta, gorgonzola, salame piccante, Grana Padano 24m	12€
Spilungona 1,6,7,10	
Mozzarella, asparagi verdi, scamorza affumicata, speck	12€
Rustica 1,3,6,7,10	
Mozzarella, funghi trifolati, speck, rucola, Grana Padano 24m	13€
Sette formaggi 1,3,6,7,10	
Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, emmental, scamorza affumicata brie, mascarpone, Grana Padano 24m	13€

Alcuni prodotti possono essere acquistati surgelati all'origine o sottoposti a processo di surgelazione. Per informazioni rivolgersi al personale di sala.

Pizze classiche

Margherita ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella **6,5€**

Diavola ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante **7,5€**

Napoli ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, origano **7,5€**

Romana ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi **8,5€**

Bufala ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP **8,5€**

Patatona ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte **8,5€**

Tonno e cipolla ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla **9€**

Cotto e funghi ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati **9€**

Contadina ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla **9,5€**

Verdure ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio, zucchine, peperoni, melanzane grigliate **9€**

Quattro stagioni ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi trif, carciofini trif **9€**

Quattro formaggi ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola Bergader, emmental, Grana Padano 24m **9€**

Crudo ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma 24m **9,5€**

Parmigiana ^{1,6,7,10}
Polpa di pom, mozzarella, melanzane grigliate, prosciutto cotto, Grana Padano 24m **11€**

Mare e monti ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi freschi **10,5€**

Capricciosa ^{1,6,7,10}
Polpa di pom, mozz, carciofini trif, salsiccia, funghi trif, prosciutto cotto, olive verdi **10€**

Sottobosco ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi misti trifolati **9,5€**

Cantabrico ^{1,6,7,10}
Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, origano **11€**

Calzoni

Classico ^{1,6,7,10}
Mozzarella, prosciutto cotto, funghi trifolati **9€**

Belindo ^{1,6,7,10}
Mozzarella, scamorza affumicata, speck **10,5€**

Pino ^{1,6,7,10}
Mozzarella, pancetta al pepe, patate al forno, Grana Padano 24m **12€**

Pone ^{1,6,7,10}
Mozzarella, gorgonzola Bergader, brie, scamorza aff, salame piccante, salsa chili **11,5€**

Ellis ^{1,6,7,10}
Mozzarella, gorgonzola Bergader, salame piccante, würstel, cipolla, salsiccia **12,5€**

Spine



Spezial Export - Zoller-Hof ¹

Birra bionda dal corpo sostanzioso e dal gusto leggero. Creata con malti tipici della regione tedesca di produzione. Caratterizzata da un sapore equilibrato, dolce e delicato.

Alcol 5.5 vol%



Aechtess Dunkel - Riegele ¹

Birra dal colore ambrato, tendente al rosso. Caratterizzata dal sapore di caramello e malto. Leggera, amabile e di facile bevuta.

Alcol 4.9 vol%



Proser - Villa Cornaro ¹²

Vino bianco, color giallo paglierino, dal profumo gradevole e dal gusto corposo.

Alcol 11 vol%

0.2l **3€** / 0.5l **5,5€** / 1.0l **11€**



Birra del momento

Per farvi sperimentare nuovi sapori e seguire la stagionalità dei prodotti, chiedete al nostro staff la birra del momento.

Birre in bottiglia



Riegele Speziator Hell ¹

Birra artigianale doppio malto bionda prodotta con malto d'orzo selezionato, non pastorizzato, color biondo dorato e dall'aroma deciso.

8.5 vol% cl.33

5,5€



Riegele Speziator Dunkel ¹

Birra doppio malto scura con malto tostato dal gusto corposo, un sottile sapore di caramello e un profumo intenso.

7.5 vol% cl.33

5,5€



Riegele Comm. Privat ¹

Birra bionda tradizionale molto aromatica e finemente armoniosa, a base di malto corposo e luppolo vellutato.

5.2 vol% cl.50

5,5€



Riegele Kellerbier ¹

Birra speciale non filtrata, dal colore torbido, dovuto ai lieviti in sospensione.

5.0 vol% cl.50

5,5€



Riegele Alte Weisse ¹

Birra weiss non filtrata, dal colore scuro e gusto fresco di malto leggermente tostato.

5.0 vol% cl.50

5,5€



Andechs Weissbier Hell ¹

Birra weiss chiara e torbida a causa del lievito, con una leggera nota aromatica che si alterna ad un aroma fruttato.

5.1 vol% cl.50

6€



Leikeim Original Steinbier ¹

Birra non filtrata con un aroma fino di caramello ed un retrogusto delicatamente affumicato.

5.8 vol% cl.50

6€



Riegele Simco 3 ¹

Birra IPA realizzata con tre luppoli diversi, dalla gradazione leggera, di facile bevuta e molto fresca.

5.0 vol% cl.33

6€

Bevande



Spritz Aperol / Campari ¹²

4€



Calice Pinot grigio ^{11,5 vol% 12}

3€

0.5l 5,5€ / 1l 11€



Acqua naturale / frizzante 0.75l

3€



Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta 0.33l

3€



Fuze Tea pesca / Fuze Tea limone 0.4l

3€



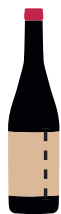
Coca-Cola 1l

7,5€

Vini in bottiglia



Lambrusco ¹²
Marcello
Vino rosso frizzante
70cl 18€



Sangiovese Superiore ¹²
Poderi dal Nespoli
Vino rosso fermo
70cl 18€



Morellino di Scansano ¹²
Le Pupille
Vino rosso fermo
70cl 18€



Morellino di Scansano ¹²
Terre delle Grazie
Vino rosso fermo
37,50cl 8€



Passerina ¹²
La Rocca
Vino bianco fermo
70cl 12€



Moscato d'Asti ¹²
Fontanefredde
Vino dolce
70cl 20€



Prosecco Miol ¹²
Bortolomiol
Prosecco Millesimato
70cl 16€



Franciacorta Satén ¹²
Barone di Erbusco
Spumante metodo classico
70cl 20€

Digestivi



Limoncino	3€
Montenegro	4€
Sambuca Molinari	4€
Jägermeister	4€
Amaro Del Capo	4€

Branca Menta	4€
Fernet Branca	4€
Baileys ⁷	4€
Ron Zacapa 23	8€
Glenfiddich 12	8€

... e tanti altri

Cerchi un digestivo particolare?
Consulta la nostra carta di grappe e amari Marzadro!

Fatto in casa

Liquore alla liquirizia

L'inconfondibile liquore dalle intense note di liquirizia, servito in un mini boccale di vetro.

20 vol% cl.5

4€

Fatto in casa

Grappa al miele

Una grappa per i palati raffinati, il dolce del miele bilancia il deciso aroma della grappa.

40 vol% cl.5

4€

Ti piacciono i nostri digestivi?
Puoi acquistare una bottiglia in cassa!

Dessert



Sorbetti 1,3,5,7,8

Poco spazio per un dessert? Scegli un sorbetto! Rinfrescante al limone o goloso al caffè.

4€

Mix di dolci 1,3,5,6,7,8,10,11,12

Sei indeciso? Assaggiali tutti con il nostro mix di cheesecake, dolce salame, tenerina e mascarpone

8€



Dolce salame 1,3,6,7,10

Dolce sostanzioso dall'intenso sapore di cioccolato e pezzi di biscotto. Un grande classico!

5€



Panna cotta 7

Delicato dolce al cucchiaio dal sapore di latte. Ideale con glassa al caramello o frutti di bosco.

5€



Torta tenerina 3,6,7,8

Dolce tipico ferrarese, con la sua crosticina croccante ed il morbido interno cioccolatoso stupisce sempre.

5€



Coppa Robin Hood 1,3,6,7,8,10

Mascarpone, pan di spagna bagnato al rum, nutella e nocciole. Insieme creano la nostra golosa invenzione.

6€



Zuppa inglese 1,3,6,7,10

Crema, cioccolato e pan di spagna imbevuto nell'Alchermes, uniti per creare un sapore unico.

6€



Cheesecake 1,3,6,7,10

La cheesecake americana rivisitata a modo nostro, più soffice e gustosa. Ideale con frutti di bosco.

5€



Semifreddo amaretto 1,3,5,7,8,12

Gustoso semifreddo dall'intenso sapore di amaretto e delicato aroma di caffè.

5€



Mascarpone 3,6,7,8

Cremoso mascarpone fatto in casa.

- Scaglie di cioccolato fondente 5€
- Nutella 6€
- Frutti di bosco 6€



Affogato 3,5,6,7,8

Gelato alla panna con fantasiosi abbinamenti. A te la scelta!

- Topping cioccolato, caramello o fragola 5€
- Frutti di bosco 6€
- Cioccolato crunchy e nocciole 6€
- Caramello salato e mandorle 6€
- Caffè 6€
- Crema e granella di pistacchi 7€
- Baileys 7€



Com'è andata la serata?
Puoi farcelo sapere con
una recensione sulla pagina
Google o Trip Advisor!

333 9174811
www.snapdesign-studio.it

Grafica e illustrazioni a
cura di **Snap Design Studio.**

Normativa alimentare

Reg CE 852/2004

I principi sui quali si basa questo regolamento sono i seguenti:

- La principale responsabilità per la sicurezza alimentare ricade sull'operatore addetto;
- La sicurezza va garantita in tutta la filiare alimentare;
- Va garantita la catena del freddo per la conservazione degli alimenti che non possono essere immagazzinati a temperatura ambiente;
- Vanno applicati un sistema integrato attraverso delle procedure di autocontrollo (sistema HACCP) e una corretta prassi igienica;
- Va effettuata una valutazione scientifica dei rischi sugli alimenti;
- In caso di importazione dei prodotti da Paesi non appartenenti alla Comunità Europea, va garantita l'equivalenza delle norme vigenti in tali Paesi circa gli standard igienici rispetto a quelle europee.
- Gli operatori del settore alimentare sono tenuti a garantire un controllo efficace durante tutte le fasi di trasformazione e produzione in osservanza al reg CE 852/04, operando attraverso le procedure basate sui principi del sistema HACCP, ovvero un protocollo nazionale di autocontrollo che permette di valutare e stimare i rischi di contaminazione ai quali sono sottoposti gli alimenti e adottare le adeguate misure di prevenzione.

Maggiori info: regolamento (CE), 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 Aprile 2004

Vuoi consumare una torta di pasticceria?

Qualsiasi prodotto (torte, pasticcini, biscotti, ecc...) il cliente desideri consumare ai tavoli, che non sia di nostra produzione, dovrà essere obbligatoriamente accompagnato da uno **scontrino fiscale** o da una **fattura** inerente il prodotto stesso e con la data del giorno in cui verrà consumato. In mancanza dei documenti fiscali sopra elencati, il cliente non potrà consumare il suo prodotto al tavolo.

Per questi prodotti consumati all'interno del locale, verrà applicata una maggiorazione del coperto di €1,00 a persona.

Allergeni

- | | | | |
|---|---|----|--|
| 1 |  CEREALI
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati | 8 |  FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi |
| 2 |  CROSTACEI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili | 9 |  SEDANO
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| 3 |  UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionati, pasta all'uovo | 10 |  SENAPE
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| 4 |  PESCE
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali | 11 |  SESAMO
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale |
| 5 |  ARACHIDI E DERIVATI
Snack confezionati, creme e condimenti in cui sia presente anche in piccole dosi | 12 |  ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve, ecc. |
| 6 |  SOIA
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili | 13 |  LUPINI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari |
| 7 |  LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme | 14 |  MOLLUSCHI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina |

Per tutti i prodotti del menù non è garantita la non contaminazione con allergeni non esplicitati