



Robin Hood

Per voi abbiamo scelto i migliori prodotti freschi.
Manuela, la nostra cuoca e **Matteo**, il nostro pizzaiolo
scelgono attentamente le materie prime da utilizzare.
Il nostro forno a legna non è molto capiente, pertanto ci
scusiamo da subito se dovrete attendere un po' di più.
Siamo però convinti che il risultato valga l'attesa.
Saremo lieti di avere la vostra opinione.



Orari

18:00 - 23:00

Feriali e festivi

18:00 - 24:00

Prefestivi

Chiuso

Lunedì

Il prezzo di alcune pizze può subire variazioni
in base alla stagionalità degli ingredienti.

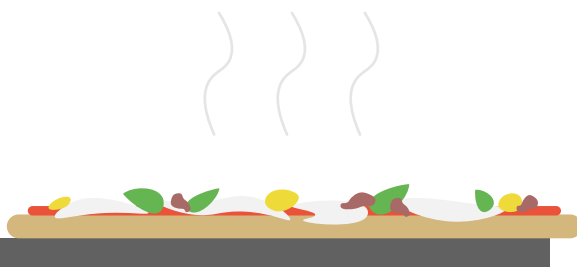
Coperto 2€

ALL YOU CAN EAT

— TUTTE LE SERE —

Pizza a volontà!

Siete persone curiose che amano sperimentare e amate le sorprese?
Allora la proposta **"All You Can Eat"** fa al caso vostro.
Potrete gustare le nostre pizze a volontà finchè non ci direte basta.
Che pizza mangerete? Saranno i nostri pizzaioli a scegliere!




12€
a persona

La proposta "All You Can Eat" è riservata all'intero tavolo. Coperto escluso.

Fantasia estive




Classica

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


8,50€

Saporita

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


8,50€

Gamberella

 Insalata, carote, zucchine a Julienne, gamberi


9,00€

Delizia

 Insalata, mele, noci, pecorino toscano DOP


9,00€

Bufalina

 Bufala campana DOP, pomodorini ciliegini, basilico

9,00€

Prestige

 Grana Padano 24mesi, bresaola punta d'anca, rucola

10,00€



I piatti serviti sono accompagnati da una schiacciata.

● Solo periodo estivo.



Gran mix di crostini

Fantasia su tagliere!

Per una serata molto *"croccante"* vi consigliamo il nostro mix di crostini. Fragranti bruschette di pane pugliese dorato in forno e condite con salumi, formaggi, verdure ed altri gustosi ingredienti a sorpresa! Siamo certi che rimarrete meravigliati dagli abbinamenti proposti dalla nostra cucina, nonché dalla loro bontà.

Solo su prenotazione, almeno 24h prima.

■ Potete anche ordinarli escludendo ingredienti a voi non graditi.

11 €

Primi



Tagliatelle

Ragù di carne casereccio

8,50€



Gramigna

Salsiccia, noci e panna

8,50€



Cappelletti fatti a mano

In brodo Alla panna

9,50€



Cappelacci alla zucca fatti a mano

Ragù di carne casereccio Speck, burro e semi di papavero
 Burro e salvia

9,50€



Cappelacci taleggio e pere fatti a mano

Speck, burro e noci

12,00€

Secondi

Piatto Coccodè **8,00€**

 Uova occhio di bue con pancetta croccante e patate rustiche


Piatto bavarese **9,00€**

 Würstel di maiale alla piastra con patate rustiche


Piatto rustico **9,00€**

 Salsiccia di maiale all'aglio con patate rustiche

Piatto Tomy **10,00€**

 Formaggio Tomino avvolto nello speck con verdure grigliate

Piatto Hamburger **12,00€**

 Hamburger di scottona 200g con:
verdure grigliate / verdure fresche / patate rustiche










Tigelle



Aaah...le tigelle.

Il particolare impasto delle nostre tigelle è frutto di una ricetta ormai trentennale e siamo sicuri che vi sorprenderanno. Le tigelle sono tirate rigorosamente a mano dalla nostra cuoca e vi verranno servite all'interno di graziose galline in stoffa a cui basterà sollevare un'ala per assaporarle. Abbinatele alla nostra selezione di salumi, squisite salse e gustosi formaggi, sarete voi a creare l'abbinamento perfetto. Stanchi del salato? Provatele con la Nutella per rimanere sbalorditi.

Inclusi con le tigelle








- | | | |
|--|---|--|
|  Prosciutto crudo |  Mortadella |  Zia ferrarese |
|  Prosciutto cotto |  Porchetta arrosto |  Salame ungherese |
|  Speck |  Pancetta al pepe |  Salame piccante |

Se siete in tanti, le tigelle vi verranno servite in più tempi. Questo per darvi modo di gustarle calde e fragranti.



Sfizioosità extra




Formaggi +2,00€/cad.

-  Brie
-  Ricotta
-  Gorgonzola dolce
-  Mascarpone
-  Grana Padano 24m.
-  Scamorza affum.
-  Stracchino




Salse +1,50€/cad.

-  Crema di funghi
-  Crema di radicchio
-  Crema di carciofi
-  Salsa rosa
-  Salsa chili
-  Salsa capricciosa
-  Salsa contadina

Marmellate +2,00€/cad.

-  Arance amare
-  Mirtilli neri di bosco
-  Fragole e fragoline

Speciali +2,00€/cad.

-  Composta di cipolle
-  Pesto modenese
-  Nutella

11€
a porzione

Hamburger



Atene

Hamburger 150g, cheddar, cipolla, insalata, ketchup.

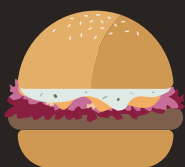
10,00€



Al Fuego

Salsiccia, salsa piccante, peperoni alla griglia, cipolla, stracchino.

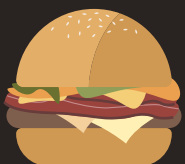
11,00€



Sweet

Hamburger 150g, gorgonzola dolce, radicchio rosso, noci, miele.

11,00€



Fumè

Hamburger 150g, scamorza affumicata, verdure alla griglia, speck croccante.

11,00€



Momi

Hamburger 150g, cipolla caramellata, bacon, cheddar, peperoni alla griglia, salsa barbecue.

12,00€



Patatine fritte incluse



O Sole Mio

Hamburger 150g, melanzane alla griglia, ricotta, pesto di pomodori secchi, olive nere, origano.

12,00€



Mediterraneo

Hamburger 150g, mozzarella di bufala, pomodorini datterini, pesto di basilico, rucola.

12,00€



Zucchi

Salsiccia, purea di zucca, Grana Padano 24 mesi, crema aceto balsamico, rucola.

12,00€



Bestia

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

13,00€



Funghetto

Hamburger 150g, funghi misti, scamorza affumicata, speck croccante, salsa tartufata.

13,00€

Pizze di Robin Hood

Lord



Polpa di pomodoro, mozzarella,
salsiccia, spinaci

7,50€

Little John



Polpa di pomodoro, mozzarella,
ricotta, salsiccia

8€

Nottingham



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

8€

Re Riccardo



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

8,50€

Lady Cocca



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

8,50€

Principe



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

8,50€

Robin Hood



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

8,50€

Trono



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

8,50€

Lady Marion



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

9€

Alabarda



Polpa di pomodoro, mozzarella,
salsiccia, piselli, brie

9€

Feudale



Polpa di pomodoro, mozzarella,
piselli, panna, prosciutto
crudo a cubetti saltato

9€

Crociata



Polpa di pomodoro, mozzarella,
purea di zucca, prosciutto crudo,
rucola

9,50€

Cavaliere



Polpa di pomodoro, mozzarella,
patate lesse, uovo strapazzato,
speck

9,50€

Sir Biss



Polpa di pomodoro, mozzarella,
mascarpone, speck, noci

9,50€

Messere



Polpa di pomodoro, mozzarella, stracchino, ragù di carne casereccio, piselli

9,50€

Plebea



Mozzarella, brie, ananas a fette, noci

9,50€

Fra Tuck



Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, crema all'aceto balsamico di Modena IGP, Grana Padano 24 mesi

9,50€

Popolana



Polpa di pomodoro, mozzarella, patate lesse, pancetta al pepe, Grana Padano 24m, crema all'aceto balsamico di Modena IGP

10€

Elmo



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

10€

Villaggio



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

10€

Sherwood



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

10,50€

Paladino



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

10,50€

Scudo



Mozzarella, purè di patate, salamina ferrarese al cucchiaio

10,50€

Montanara



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

10,50€

Nobile



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

10,50€

Giullare



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

11€

Gran Bretagna



Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, zucchine, brie, bresaola punta d'anca

11,50€

Castello



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

12€

Pizze classiche

Margherita	Polpa di pomodoro, mozzarella	5,50€
Diavola	Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante	6,50€
Napoli	Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, origano	6,50€
Romana	Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe, capperi	7,00€
Bufala	Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala campana D.O.P.	7,50€
Crudo	Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	7,50€
Patatona	Polpa di pomodoro, mozzarella, patatine fritte	7,50€
Tonno e cipolla	Polpa di pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	7,50€
Cotto e funghi	Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati	7,50€
Contadina	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia	7,50€
Verdure	Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, zucchine, peperoni, melanzane al forno	8,00€
Quattro formaggi	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, emmental, Grana Padano 24m	8,00€
Quattro stagioni	Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati, carciofini trifolati	8,00€
Parmigiana	Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, prosciutto cotto, Grana Padano 24 mesi	8,50€
Mare e monti	Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, funghi freschi	8,50€
Capricciosa	Polpa di pomodoro, mozzarella, carciofini trifolati, salsiccia, funghi champignon trifolati, prosciutto cotto, olive verdi	8,50€
Sottobosco	Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi misti trifolati	8,50€
Cantabrico	Polpa di pomodoro, mozzarella, filetti di acciughe del Mar Cantabrico, origano	10,00€

Calzoni

Pasquale	Mozzarella, melanzane al forno, salame piccante, origano	6,50€
Classico	Mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati	6,50€
Teo	Stracchino, funghi freschi, mascarpone	6,50€
Marti	Mozzarella, tonno, pomodorini ciliegini, aglio	7,00€
Belindo	Mozzarella, scamorza affumicata, speck	7,00€
Gallico	Mozzarella, brie, prosciutto cotto, spinaci	7,50€
Cosacco	Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, emmental, Grana Padano 24m	7,50€
Giù	Mozzarella, melanzane al forno, pancetta al pepe, Grana Padano 24m	8,00€
Michi	Mozzarella, radicchio rosso, speck, gorgonzola piccante Bergader	8,00€
Tommy	Mozzarella, salsa chili, salame piccante, salsiccia	8,00€
Pino	Mozzarella, pancetta al pepe, patate lesse, Grana Padano 24m	8,50€
Sari	Mozzarella, stracchino, pomodori secchi, salame piccante, mascarpone	9,00€
Pone	Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, brie, scamorza affumicata salame piccante, salsa chili	9,50€
Ellis	Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, salame piccante, würstel, cipolla, salsiccia	9,50€



Pomodoro in uscita

consigliato

Il calzone tende a gonfiarsi e rimane dorato e croccante. Verrà servito con una ciotolina di polpa di pomodoro a temperatura ambiente.



Pomodoro in entrata

Il pomodoro in entrata non permette al calzone di gonfiarsi molto e rimane morbido nella parte superiore.

Pizze gustose

Bacio	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, cipolla, aglio	7,00€
Zola e rucola	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, rucola	7,50€
Bismark	Polpa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo occhio di bue	7,50€
Frivola	Polpa di pomodoro, mozzarella, purea di zucca, scamorza affumicata	7,50€
Inferno	Polpa di pomodoro, mozzarella, salame piccante, cipolla, peperoni	7,50€
Messico	Polpa di pomodoro, mozzarella, salsa chili, salame piccante	7,50€
Texana	Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, fagioli	7,50€
Strapazzata	Polpa di pomodoro, mozzarella, uovo strapazzato, pancetta al pepe	8,00€
Teddy	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, salame piccante, cipolla	8,00€
Tirolese	Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi freschi, speck entrata	8,00€
Zeus	Polpa di pomodoro, mozzarella, stracchino, pomodori secchi, origano	8,00€
Affumicata	Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, pancetta al pepe	8,00€
Profumosa	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, funghi tartufati, brie	8,50€
Primavera	Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, prosciutto cotto, pomodorini ciliegini	8,50€
Senza nome	Polpa di pomodoro, mozzarella, melanzane al forno, brie, rucola	8,50€
Europea	Polpa di pomodoro, mozzarella, brie, würstel, melanzane al forno	8,50€
Viennese	Polpa di pomodoro, mozzarella, würstel, spinaci, speck	8,50€
Amatriciana	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, pancetta al pepe, Grana Padano 24 mesi	8,50€

Ceno	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, funghi misti trifolati	8,50€
Finezza	Polpa di pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine	8,50€
Trentina	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, noci, Grana Padano 24 mesi	9,00€
Campagnola	Polpa di pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza affumicata, salsiccia	9,00€
Calabrese	Polpa di pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, salsa chili, olive verdi	9,00€
Paradiso	Polpa di pomodoro, mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, speck, rucola	9,00€
Braccio di ferro	Polpa di pom. , mozzarella, ricotta, spinaci, prosciutto crudo	9,00€
Gnam	Polpa di pomodoro, mozzarella, purea di zucca, salsiccia, Grana Padano 24m	9,00€
Tartufata	Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi tartufati, prosciutto crudo	9,00€
Venere	Polpa di pomodoro, mozzarella, asparagi verdi, brie, salsiccia	9,50€
Zuccona	Polpa di pomodoro, mozzarella, ragù di carne casereccio, purea di zucca, Grana Padano 24 mesi	9,50€
Esagerada	Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, würstel, filetti di acciughe, cipolla	9,50€
Parigina	Polpa di pomodoro, mozzarella, funghi misti trifolati, würstel, Grana Padano 24 mesi	9,50€
Terra e mare	Polpa di pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, gamberi, radicchio rosso, crema all'aceto balsamico di Modena IGP	10,00€
Decisa	Polpa di pom, mozzarella, mascarpone, spinaci, bresaola punta d'anca	10,00€
Brutale	Polpa di pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia, salame piccante, peperoni, uovo occhio di bue, funghi trifolati, carciofi trifolati, würstel	10,50€
Frutti di porco	Polpa di pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, würstel, pancetta al pepe, speck, prosciutto crudo	10,50€
Forzuta	Polpa di pomodoro, mozzarella, uovo strapazzato, rucola bresaola punta d'anca, Grana Padano 24 mesi	11,50€

Pizze rosse

Rossa	Polpa di pomodoro	4,50€
Marinara	Polpa di pomodoro, aglio	4,50€
Cuggi	Polpa di pomodoro, panna, prosciutto cotto, funghi champignon trifolati	7,00€
Delicata	Polpa di pomodoro, mascarpone, speck	7,00€
Casale	Polpa di pomodoro, panna, purea di zucca, speck	7,50€
Gustosa	Polpa di pomodoro, funghi freschi, stracchino, rucola	7,50€
Sfziosa	Polpa di pomodoro, gorgonzola piccante Bergader, mascarpone, cipolla, salsa chili	8,00€
Rubino	Polpa di pomodoro, Philadelphia, prosciutto crudo a cubetti	8,00€
Sole	Polpa di pomodoro, stracchino, pomodori secchi, rucola, Grana Padano 24 m	9,00€
Vulcano	Polpa di pomodoro, ricotta, pomodori secchi, melanzane al forno salame piccante	9,00€
Stress	Polpa di pomodoro, mascarpone, gorgonzola piccante Bergader asparagi verdi, Grana Padano 24 mesi	9,00€
Acrobatica	Polpa di pomodoro, scamorza affumicata, ricotta, speck, Grana Padano 24 mesi	9,00€
Edo	Polpa di pomodoro, cipolla caramellata, stracchino, salsiccia	9,00€
Risorgimento	Polpa di pomodoro, stracchino, bresaola punta d'anca, rucola	9,50€
Manu	Polpa di pomodoro, stracchino, asparagi verdi, speck, zucchine	9,50€

Pizze bianche

Bianca	Mozzarella	5,50€
Zola e mele	Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, mele a fettine	7,50€
Caprese	Mozzarella di bufala, pomodorini ciliegini, basilico in foglie	8,50€
Porto	Mozzarella, prosciutto cotto, pesto alla genovese DOP , panna	8,50€
Regina	Mozzarella, pomodori secchi, salame piccante, rucola	9,00€
Genovese	Mozzarella, pesto alla genovese DOP , patate fritte	9,00€
Pastore	Mozzarella, scamorza affumicata, ricotta, gorgonzola piccante Bergader, salame piccante, Grana Padano 24 mesi	9,00€
Lara	Mozzarella, cipolla caramellata, pancetta al pepe	9,00€
Colombo	Mozzarella, pesto alla genovese DOP , noci, Grana Padano 24 mesi	9,50€
Suocera	Mozzarella, uovo occhio di bue, pancetta al pepe, asparagi verdi	9,50€
Spilungona	Mozzarella, asparagi verdi, scamorza affumicata, speck	9,50€
Romeo	Mozzarella, panna, zucchine, salsiccia, pomodorini ciliegini	9,50€
Rustica	Mozzarella, funghi champignon trifolati, speck, rucola, Grana Padano 24 mesi	10,00€
Jolly	Mozzarella, salmone affumicato, Philadelphia	10,00€
Martin	Mozzarella, Philadelphia, pomodori secchi, noci	10,00€
Sette formaggi	Mozzarella, gorgonzola piccante Bergader, emmental, mascarpone, scamorza affumicata, brie, Grana Padano 24 m	10,50€

Selezione birre

Commerzienrat Privat

Riegele

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

"Birra chiara, qualità speciale."

Colore Dorato

Alcol 5.2 vol%

Lievito Bassa fermentazione

cl.50 **5,50 €**



Weissbier Hell

Andechs

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

"Piacevole e dissetante."

Colore Chiaro torbido

Alcol 5.1 vol%

Lievito Alta fermentazione

cl.50 **6,00 €**



Kellerbier

Riegele

La Riegele Keller è una birra speciale non filtrata, dal colore torbido, dovuto ai lieviti in sospensione.

"Corposa, dal sapore molto particolare e dissetante."

Colore Castagno torbido

Alcol 5.0 vol%

Lievito Alta fermentazione

cl.50 **5,50 €**



Alte Weisse

Riegele

Birra weiss non filtrata, dal colore scuro. Gusto fresco al malto leggermente tostato.

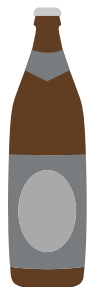
"Corposa, dal sapore molto particolare e dissetante."

Colore Scuro

Alcol 5.0 vol%

Lievito Alta fermentazione

cl.50 **5,50 €**



Speziator Hell

Riegele

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

"Bionda corposa facile da bersi."

Colore Dorato

Alcol 8.5 vol%

Lievito Alta fermentazione

cl.33 **5,50 €**



Speziator Dunkel

Riegele

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

"Birra che lascia un gusto dolce ma delicato e molto gradevole."

Colore Scuro

Alcol 7.5 vol%

Lievito Alta fermentazione

cl.33 **5,50 €**



Selezione vini

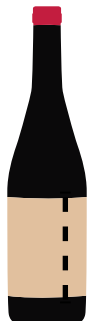


Lambrusco

Marcello

Vino rosso frizzante

16,00 € 70cl



Sangiovese Superiore

Poderi dal Nespole

Vino rosso fermo

16,00 € 70cl



Morellino di Scansano

Erik Banti

Vino rosso fermo

18,00 € 70cl



Morellino di Scansano

Terre delle Grazie

Vino rosso fermo

7,00 € 37,50cl



Passerina

La Rocca

Vino bianco fermo

10,00 € 70cl



Moscato spumante

Torrevilla

Vino frizzante dolce

15,00 € 70cl



Brut Millesimato

Bolle

Vino Spumante

12,00 € 70cl



Prosecco Superiore

Cornè

Prosecco Valdobbiadene

15,00 € 70cl



Franciacorta Satén

Barone di Erbusco

Vino bianco frizzante

20,00 € 70cl

Le spine

Spezial Export

Zoller - Hof

Birra bionda che porta in sé tutti i valori della regione tedesca.

Gusto leggermente dolce con aromi equilibrati.

Alcol 5.5 vol%

0.2L 2,50 €

0.5L 5,00 €

1L 8,50 €



Aechtess Dunkel

Riegele

Birra rossa dal forte colore con un gusto fine e tondo con tutte le sfumature degli aromi del malto.

Alcol 5.5 vol%

0.2L 3,00 €

0.5L 5,50 €

1L 9,50 €



Bianche Perle

Vino bianco frizzante di colore giallo paglierino, tenue perlage vivace e fragrante. Aromi floreali con un gradevole tocco acidulo.

Alcol 10.5 vol%

0.25L 3,00 €

0.5L 5,50 €

1L 9,50 €



Pinot grigio

Vino bianco fermo e secco, di ottimo corpo, armonico, con un'elegante persistenza aromatica.

Alcol 12 vol%

0.2L 3,00 €

0.5L 5,50 €

1L 9,50 €



Acqua naturale / frizzante **0.75L** 2,50 €

Coca-Cola **0.33L** 3,00 €

Coca-Cola Zero **0.33L** 3,00 €

Fanta **0.33L** 3,00 €

Coca-Cola **1.00L** 7,50 €

Digestivi

Liquore alla liquirizia



4,00 €

Grappa al miele



4,00 €

NOSTRA PRODUZIONE



Limoncino

2,50 €

Montenegro

3,50 €

Sambuca Molinari

3,50 €

Jagermeister

3,50 €

Amaro Del Capo

3,50 €

Branca Menta

3,50 €

Fernet Branca

3,50 €

Baileys

3,50 €

Ron Zacapa 23

7,00 €

The Glenlivet 15

8,00 €

Dessert

Di nostra produzione



Dolce salame

Dolce sostanzioso dall'intenso sapore di cioccolato e pezzi di biscotto.

Un grande classico!

5,00 €



Panna cotta

Delicato dolce al cucchiaio.

Dal sapore di latte, ideale con glassa al caramello o frutti di bosco.

5,00 €



Torta tenerina

Compatta, cioccolatosa, corposa.

È la tenerina! La tipica torta di Ferrara in grado di stupire sempre.

5,00 €



Zuppa inglese

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

5,00 €



Mix di dessert

Sei indeciso? Ti piacciono tutti i dolci? Allora il mix fa al caso tuo!

Mascarpone, tenerina, cheesecake e dolce salame.

7,00 €



Mascarpone

Puro e semplice mascarpone cremoso, accompagnato a vostra scelta da scaglie di cioccolato fondente.

5,00 €



Semifreddo amaretto

Ad ogni cucchiaino sarà il particolare sapore dell'amaretto a lasciarvi entusiasti.

5,00 €

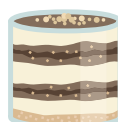


Cheesecake

Torta delicata, dolce ma non troppo, con una croccante base al biscotto.

Ideale con frutti di bosco!

5,00 €



Coppa Robin Hood

Mascarpone bagnato al rum, nutella e nocchie caramellate, definiscono il nostro dolce d'eccellenza.

5,50 €



Sorbetto

Limone, caffè.

4,00 €



Affogato (gelato alla panna)

Caffè, cioccolato, fragola, frutti di bosco, caramello.

5,00 €

Allergeni

1 Anidride solforosa

Bianche Perle
Crema aceto balsamico
Franciacorta
Gamberi
Lambrusco
Morellino
Moscato
Passerina
Passito
Pinot Grigio
Pomodori secchi
Prosecco
Purè
Salama da sugo
Salsa capricciosa
Sangiovese
Zia Ferrarese

2 Arachidi

Patate fritte

3 Cereali

Aechtess Dunkel
Amaretto
Baileys
Brenzkofer Dunkel
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Crema tartufo
Dolce salame
Fidelis Hefe Hell
Gramigna
Orzo solubile
Pane mix
Pizza
Riegele Commerzienrat
Riegele Hell Alkoholfrei
Riegele Kellerbier
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Scrigni
Spezial Export
Speziator Dunkel
Speziator Hell
Tagliatelle
Tenerina
Tigelle
Whisky
Zuppa inglese
Zwickel

4 Gamberi

Gamberella
Gamberi
Scrigni

5 Frutta a guscio

Amaretto
Delizia
Noce moscata
Noci
Nutella
Pesto genovese
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Sorbetto
Tenerina
Topping caramello
Topping cioccolato
Topping fragola
Torroncino

6 Latte

Amaretto
Baileys
Brie
Bufala
Burro
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Dolce salame
Emmental
Gelato panna
Ginseng
Gorgonzola
Bufalina
Prestige
Mascarpone
Mozzarella
Nutella
Orzo solubile
Pane mix
Panna
Panna cotta
Pesto genovese
Pizza
Purè
Ricotta
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Scamorza affumicata
Scrigni
Sorbetto
Stracchino
Tenerina
Tigelle
Topping caramello
Topping cioccolato
Topping fragola
Torroncino
Zabov
Zuppa inglese

7 Lupini

-

8 Molluschi

-

9 Pesce

Acciughe
Acciughe Mar Cantabrico
Gamberi
Salmone affumicato
Scrigni di scampi

10 Sedano

Brodo
Crema carciofi
Purè
Ragù
Salsa capricciosa

11 Semi di sesamo

Origano
Pepe
Rosmarino
Semi di papavero

12 Senape

Origano
Pepe
Rosmarino
Semi di papavero

13 Soia

Amaretto
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Gramigna
Maionese
Mascarpone
Nutella
Robin Hood
Scaglie cioccolato
Sorbetto
Tagliatelle
Tenerina
Tigelle

14 Uova

Amaretto
Cappellacci
Cappelletti
Cheese cake
Dolce salame
Gelato panna
Gramigna
Maionese
Mascarpone
Pesto genovese
Purè
Robin Hood
Scrigni
Sorbetto
Tagliatelle
Tenerina
Topping cioccolato
Torroncino
Uova
Zabov
Zuppa inglese

Seguici

**Robin
Hood**

**Com'è stata la serata?
Scrivi una recensione!**



Progetto grafico a cura di
Riccardo Luppi
333 9174811 | riccardoluppi94@gmail.com

