

GATU FAME CEO?

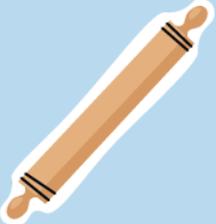




## **MENU "A PANZA PIENA"**

Degusta ciò che vuoi  
senza pensieri!

**25€**



## **MENU "A TUTTA PALA"**

Degusta tutte le pizze!

**17€**



---

## **MENU "TE SI A DIETA CEO?"**

Paghi quello che scegli.

ATTENZIONE le porzioni sono contenute  
e identiche a quelle del menu a panza piena.



## **MENU "GO DA LAVORAR"**

Scegli 3 piatti del menu.

**15€** (dal martedì al venerdì a pranzo)



---

*Tutto il tavolo deve aderire allo stesso menu.  
Eventuali sprechi o avanzi verranno conteggiati  
al prezzo di listino.*

**\* Tutti i menu sono ESCLUSI di Coperto (1,50€),  
Bevande, Dolci, Caffè**

# Antipasti

1. Cicchetto Burro cremoso e Salmone



4€



2. Cicchetti con Caprese  
\* Mozzarella di Bufala e Pomodoro



4€



3. Cicchetti Carpaccio di Manzo,  
Maionese e Limone



4€



4. Cicchetti con Mortadella,  
Stracciatella di Burrata e Pistacchio



4€



5. Pollo in saor



FATTO  
IN CASA

7€



6. Mazzancolle e Sarde in saor



FATTO  
IN CASA

8€



7. Cicchetti Stracciatella di Burrata e  
Acciughe



4€



8. Insalata di mare  
(Sedano, Olive, Pomodorini, Cozze,  
Vongole, Seppie, Calamaretti)



6€



9. Caprese  
(Pomodoro e Mozzarella)



6€



## 10. Polenta e Schie



5€



## 11. Polenta con il Baccalà Mantecato



4€



## 12. Sott'oli e Sotto aceti



5€



13. Formaggi misti al carrello a scelta



6€



14. Polpettina al sugo



3€

15. Tartare di Manzo al carrello personalizzabile:  
cubettata di Pomodorini conditi, Olive, Capperi,  
stracciatella di Burrata, tuorlo d'Uovo  
pastorizzato, Acciughe, Sale, Pepe e olio.



5€

LA TARTARE HA UN  
AGGIUNTA DI 5€ SUL  
MENU A PANZA PIENA

## I NOSTRI FRITTI

### 30. Salvia e Sarde fritte



6€



### 31. Verdure Pastellate



5€



## Primi

TUTTA LA PASTA È FATTA IN CASA DA NOI

40. Gnocchi di Patate fatti in casa con  
Burro e Salvia



FATTO  
IN CASA

7€



41. Gnocchi di Patate fatti in casa  
al Ragù

FATTO  
IN CASA



7€



42. Gnocchi di Patate fatti in casa con  
crema di Asparagi



FATTO  
IN CASA

9€



43. Tagliatelle al Ragù



FATTO  
IN CASA

7€



44. Tagliatelle al Ragù di Lepre

FATTO  
IN CASA



9€



45. Bigoli all'Anatra



FATTO  
IN CASA

8€



46. Spaghetti alla Carbonara



FATTO  
IN CASA

8€



47. Spaghetti Lilli e Vagabondo  
(Pomodoro e Polpette di Manzo)



FATTO  
IN CASA

10€



48. Lasagnetta



FATTO  
IN CASA

8€



49. Spaghetti con calamaretti alla Mediterranea



FATTO  
IN CASA

8€



50. Mezzemaniche  
Mazzancolle e Zucchine



FATTO  
IN CASA

8€



51. Bigoli in salsa



FATTO  
IN CASA

8€



52. Lasagnetta fatta in casa con  
Salmone affumicato



PRODOTTO  
STAGIONALE

FATTO  
IN CASA

9€



53. Mezzemaniche Carciofi e Stracciatella  
di Burrata

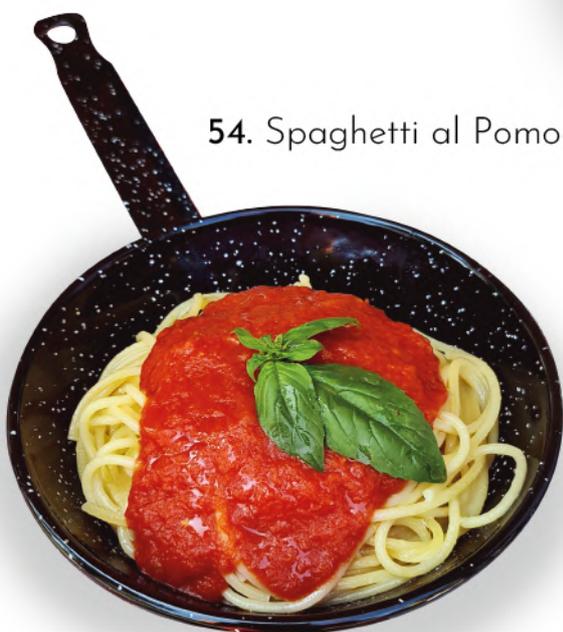
FATTO  
IN CASA



8€



54. Spaghetti al Pomodoro



FATTO  
IN CASA

6€



55. Spaghetti alla carbonara di Asparagi

PRODOTTO  
STAGIONALE

FATTO  
IN CASA



9€



56. Mezzemaniche Amatriciana

FATTO  
IN CASA



7€



57. Spaghetti Cacio e Pepe

FATTO  
IN CASA



8€



58. Spaghetti Aglio,  
Olio e Peperoncino



FATTO  
IN CASA

6€



59. Pasta e Fagioli

FATTO  
IN CASA



7€



## Secondi

70. Pastin con Polenta



7€



71. Cosciotto di Pollo alla Birra con Polenta



7€



72. Carpaccio di Manzo e Insalatina di Finocchi



7€



**73.** Poenta e Osei: Polenta di Taragna e Quaglietta stufata ripiena con soffritto e Guanciale artigianale, tutto sfumato con del buon vino bianco



12€



**74.** Tagliata di Manzo con Rucola e Grana



10€

**75.** Arrosto di Maiale con salsa alle Mele



11€

80. Trippe alla Parmigiana



10€



81. Cotoletta di Pollo



8€

82. Insalata con Pollo grigliato, Verdure grigliate, Pomodorini e Grana



9€



83. Insalata di Seppie



7€



84. Seppioline ripiene



85. Tentacoli di Totano al forno



8€



7€



86. Insalatina Tonno, Pomodorini, Olive, Mais, Uovo, Carote



9€



87. Formaggio Cotto



8€



88. Vitello Tonnato



7€



## Contorni

100. Patate Prezzemolate



3€

101. Insalata russa



3,5€

102. Insalata di Finocchio



3€



110. Fagioli e Cipolla



3€

111. Insalatina mista  
(Lattuga, Pomodoro, Carote)



4€

112. Patate al forno



4€

113. Polenta



3€

114. Verdure grigliate



5€

115. Purè di Patate



3€



## ~ La Nostra Pizza ~

La Nostra Pala Romana servita a 1/3 di mezzo metro.

118. Speck, Brie e Asparagi



PRODOTTO  
STAGIONALE

11€



119. Asparagi



PRODOTTO  
STAGIONALE

10€



**120. Margherita**  
(Pomodoro, Mozzarella, Basilico)



8€



**121. Bufala** (Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico)



9€



**122. Verdure**  
(Pomodoro, Mozzarella, Verdure miste)



9€



**123. Diavola**  
(Pomodoro, Mozzarella, Salamino piccante)



8,5€



**124. Prosciutto e Funghi**  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi trifolati)



9€



**125. Capricciosa**  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto, Funghi trifolati, Carciofi)



10€



**126. Viennese**  
(Pomodoro, Mozzarella, Wurstel)



8,5€



**127. Wurstel e Patatine al forno**  
(Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patate al forno)

FOTO IN ARRIVO

**128. Tonno e Cipolla**  
(Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla)



9€



9€



**129. Quattro formaggi**  
(Pomodoro, Mozzarella, Brie, Gorgonzola, )



9€



**130. San Daniele**  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Crudo)



12€



**131. Sopressa e Funghi**  
(Pomodoro, Mozzarella, Sopressa, Funghi trifolati)



12€



**132. Matrice**

(Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Cipolla di tropea, Grana)



9€



**133. Arrogante**

(Mozzarella di Bufala, Funghi chiodini, Salsiccia, Cipolla di tropea)



11€



**134. Mediterranea**

(Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Tonno, Pomodorini, Olive)



11€



## ~ I nostri dolci ~

I dolci sono esclusi dai menu.

Tiramisù



6€



Crostata all'Albicocca



6€



Strudel  
(Mele, marmellata, uvetta, pinoli)



6€



## Soufflè al cioccolato



6€



Panna cotta  
(Pistacchio/ Caramello/ Frutti di Bosco /  
Cioccolato)



6€



Sorbetto al limone  
(con alcool 4€)



3,5€



Crema Caffè



3,5€



## ~ Bibite ~

ACQUA 0,5 lt	1,5€
ACQUA 0,75 lt	2,5€
COCA COLA 1lt	9€
COCA COLA / FANTA / LEMON SODA / SPRITE	3,5€
THÈ ALLA PESCA / LIMONE	3,5€
CRODINO / GINGERINO	3,5€
CHINOTTO	3,5€
CEDRATA	3,5€
ACQUA TONICA	2,5€
CALICE DI VINO / PROSECCO	2€
VINO SFUSO 1/4 LT	3,5€
VINO SFUSO 1/2 LT	7€
VINO SFUSO 1LT	12€

## ~ Aperitivi e Cocktail ~

SPRITZ LISCIO	2,5€
SPRITZ APEROL / CAMPARI / CYNAR	3,5€
SPRITZ HUGO	4€
ANALCOLICO	3,5€
GIN TONIC / LEMON	6/8€
AMERICANO	6€

## ~ Caffè ~

CAFFÈ LISCIO / CAFFÈ MACCHIATO	1,5€
CAFFÈ CORRETTO	1,8€
DECAFFEINATO	1,8€
GINGSENG / ORZO	2€

## ~ Birra ~



### LOWENBRAU ORIGINAL - HEEL

Birra bionda, Tedesca 5,2% vol.

Piccola 0,2 lt	3,5€
Media 0,4 lt	6€
Caraffa 1,5 lt	22€



### LEEFER ROUGE - ABBAYE ROUGE

Ambrata, Belga 6,6% vol.

Piccola 0,2 lt	4€
Media 0,4 lt	6,5€
Caraffa 1,5 lt	24€



### BIRRA DEL BORGO - REALE - PALE ALE

India Pale Ale 6,4% vol.

Piccola 0,2 lt	4€
Media 0,4 lt	6,5€
Caraffa 1,5 lt	24€



### BIRRA DEL BORGO - LISA - LAGER

Bionda non filtrata 5,0% vol.

Piccola 0,2 lt	4€
Media 0,4 lt	6,5€
Caraffa 1,5 lt	24€

# ~ Elenco dei 14 allergeni ~

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, fariche anche se lo contengono in minima



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Vini, cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

