

MENÙ DELLA GHIARA

Taglieri invitanti e per tutti i gusti, le pinse classiche e sfiziose, i Burger e Hamburger per tutti i palati, gli immancabili Tortelli e Caplét, birre artigianali e dessert golosi.

location, intrattenimento, servizio e coperto € 2,00 a persona

TAGLIERI



TAGLIERE REGGIANO

17,00 €

Erbazzone tradizionale (2pz) - Gnocco fritto (4pz) - Prosciutto crudo nostrano 14 mesi - Coppa nostrana - Chizza al prosciutto - Torta di patate e verza (2pz) - Torta montanara (2pz)

[allergeni p1,p3,p5,p10,p12,p13](#)



TAGLIERE VEGETARIANO

17,00 €

Caponata siciliana - Misto pastellato di verdure - Pannelle di Ceci (6pz) - Erbazzone all'olio (2pz) - Pizza Margherita (4pz) - Bastoncini di mozzarelle panate (4pz) - Rosti di patate (2pz) - Cestino di pane alla curcuma da forno

[allergeni p1,p3,p7](#)



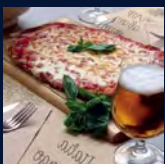
TAGLIERE SFIZIOSO

17,00 €

Arancinette siciliane (4pz) - Pannelle palermitane (6pz) - Mozzarella in carrozza (2pz) - Red Hot Chili Peppers (2pz) - Baccalà fritto (2pz) - Rosticelle di pollo (4pz) - Petali croccanti di patate con buccia, salsa messicana, salsa mango e churri

[allergeni p1,p3,p4,p6,p7,p9](#)

PINSE

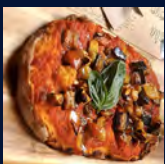


PINSA MARGHERITA

9,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine Salsa e polpa di pomodoro schiacciato a mano Mozzarella fiordilatte 100% latte italiano Olio extravergine Bio Agrigentino Origano di Favara (Ag) Basilico fresco

[allergeni p1,p7,p10,p13](#)



PINSA VEGANA

10,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine Salsa e polpa di pomodoro schiacciato a mano Verdure alla maniera Araba (ortaggi e verdure miste marinate con aromi e spezie del mediterraneo cotti al forno con abbondante olio EVO) Basilico fresco

[allergeni p1,p10,p13](#)



PINSA VEGETARIANA

10,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine Salsa e polpa di pomodoro schiacciato a mano Mozzarella fiordilatte 100% latte italiano Peperoni, Zucchine, Radicchio grigliati Cipolla e Piselli Olio extravergine Bio Agrigentino Origano di Favara (Ag) Basilico fresco

[allergeni p1,p7,p10,p13](#)



PINSA SICILIANA

12,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine, Mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, Capperi di Pantelleria, Alici di Siculiana Marina, Olive nere Etnee al forno, Olio extravergine Bio Agrigentino, Origano di Favara (Ag)

[allergeni p1,p7,p10,p13](#)



PINSA BIANCA

12,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine Mozzarella fiordilatte 100% latte italiano Friarelli Olive taggiasche Patate al forno con rosmarino Olio extravergine Bio Agrigentino

[allergeni p1,p7,p10,p13](#)



PINSA REGGIANA

12,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine Salsa e polpa di pomodoro schiacciato a mano Ripieno dell'Erbazzone Lardo in cottura Scagliette di Reggiano in uscita

[allergeni p1,p7,p10,p13](#)



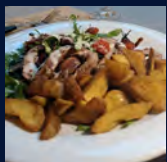
PINSA DELLA GHIARA

14,00 €

Base (20x30 cm) con impasto di farine di frumento, riso e soia a basso contenuto di glutine Pesto di Pistacchio Bio di Raffadali (AG) Mortadella IGP Bologna Stracciatella di Burrata Granella Pistacchio Bio di Raffadali (AG)

[allergeni p1,p7,p10,p13](#)

BURGER & CARNI



TAGLIATA DI MANZO

16,00 €

Tagliata di Entrecôte (gr. 250) con rucola, pomodoro confit, aceto balsamico e crema di reggiano con patate al rosmarino

[allergeni p7](#)



CLASSIC BURGER

12,00 €

Panino alle trebbie di birra, cereali e semi di girasole gr. 80, hamburger di Scottona 100% carne italiana gr. 200, cheddar, Bacon croccante, cetriolo, pomodoro, insalata salsa BBQ , petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p7](#)



PORK BURGER

13,00 €

Panino alle trebbie di birra, cereali e semi di girasole gr. 80, hamburger di Scottona 100% carne italiana gr. 200, Scamorza Affumicata, Pancetta croccante, bacon grigliato, Pomodoro, insalata, salsa messicana, salsa guacamole, petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p6,p7](#)



APPENNINO BURGER

14,50 €

Panino Gourmet semola gr. 90, hamburger di vitellone bianco dell'appennino gr. 200, Formaggio di Montagna, cipolla di Tropea, pomodoro, insalata, salsa Tzatziki, petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p7](#)



ANGUS BURGER

14,50 €

Panino Gourmet semola gr. 90, hamburger angus irlandese gr. 200, cetriolo, cipolla di tropea, peperone, pomodoro, insalata, salsa guacamole, salsa messicana, petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p6,p7](#)



BUFALO BURGER

14,50 €

Panino Gourmet semola gr. 90, hamburger di bufalo 100% carne italiana gr. 200, mozzarella di bufala in uscita, olive taggiasche, majonese smoked bacon, petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p3,p7](#)



BURGER SFIZIOSO

13,00 €

Panino alle trebbie di birra, cereali e semi di girasole gr. 80, hamburger di Scottona 100% carne italiana gr. 200, cheddar, Friarelli, cipolla agrodolce, insalata, pomodoro, salsa mango e Churry, petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p7](#)

ALTERNATIVE AL MANZO



GRIGLIATA MISTA DI POLLO

13,00 €

Spiedino di pollo con marinatura homemade su letto di coleslaw (insalata di cavolo viola, carote e cipolletta), tagliata di pollo con verdure alla maniera araba, rosticelle alla paprika forte, salsa al mango e churry, salsa messicana e patate al forno al rosmarino

[allergeni p1,p3,p7,p9](#)



CHICKEN BURGER

9,00 €

Panino Gourmet al carbone vegetale gr. 90, Burger di pollo croccante con marinatura e panatura homemade, cheddar, lattuga, pomodoro, salsa messicana, salsa tsaziki con petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p3,p7](#)



WILD BOAR BURGER

14,50 €

Panino alle trebbie di birra, cereali e semi di girasole gr. 80, burger di Cinghiale Italiano 100% da gr.200, cipolla agrodolce, lattuga, pomodoro, crema di parmigiano salsa BBQ con petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1,p7](#)



VEG BURGER

9,00 €

Panino Gourmet al carbone vegetale gr.90, Burger vegano, cipolla di Tropea, cetriolo sottaceto, lattuga, pomodoro salsa vegetale con petali di patate con buccia croccanti (disponibile anche gluten free)

[allergeni p1](#)



VEG PULLED

9,00 €

Panino Gourmet al carbone vegetale 90gr, Pulled con verdure alla maniera araba, salsa vegetale con petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1](#)



VEG SAUSAGE

9,00 €

Panino Gourmet al carbone vegetale 90gr, Salsicce vegane, peperone arrosto, cipolla agrodolce, salsa vegetale con petali di patate con buccia croccanti

[allergeni p1](#)

TORTELLI E CAPLET



TORTELLI VERDI BURRO E SALVIA

12,00 €

Tortelli artigianali con ripieno di spinaci, Erbette, Porri e Parmigiano. Conditi con burro fuso e Salvia, spolverati di Reggiano grattugiato

[allergeni p1,p3,p7](#)



TORTELLI DI ZUCCA CON SOFFRITTO

12,00 €

Tortelli artigianali con ripieno di zucca mantovana, amaretti e Reggiano. Conditi con Soffritto Reggiano (lardo, pomodoro, scalogno, noce moscata), spolverati di Reggiano grattugiato

[allergeni p1,p3,p7](#)

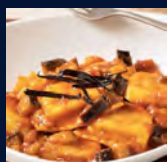


TORTELLI DI PATATA CON SOFFRITTO

12,00 €

Tortelli artigianali con ripieno di patata, porri e pancetta. Conditi con Soffritto Reggiano (lardo, pomodoro, scalogno, noce moscata), spolverati di Reggiano grattugiato

[allergeni p1,p3,p7](#)



TORTELLI ALLA NORMA

12,00 €

Tortelli artigianali con sfoglia al basilico e ripieno di melanzane. Conditi con sugo rosso e melanzane fritte

[allergeni p1,p3,p7](#)



TORTELLI DI RADICCHIO PANCETTA E PISTACCHIO

12,00 €

Tortelli artigianali ripieni di radicchio e Parmigiano, conditi con pancetta croccante, radicchio appassito al Marsala e granella di Pistacchio Bio Siciliano

[allergeni p1,p3,p7](#)

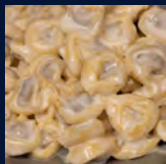


TORTELLI DI FUNGHI

12,00 €

Tortelli artigianali ripieni di crema di funghi misti, conditi con crema di porcini, spolverati con Reggiano grattugiato

[allergeni p1,p3,p7](#)

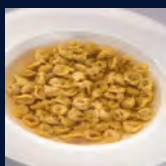


CAPLET IN CREMA DI REGGIANO

12,00 €

Cappelletti artigianali in crema di Reggiano (panna fresca e reggiano 24 mesi)

[allergeni p1,p3,p7](#)



CAPLET IN BRODO

12,00 €

Cappelletti artigianali in brodo di manzo e cappone

[allergeni p1,p3,p7](#)

DESSERT



PARFAIT DI PISTACCHIO BIO

6,00 €

Semifreddo a base di panna fresca e albume d'uovo, con croccante di pistacchio Bio di Raffadali (Ag), granella dello stesso pistacchio e colata di fondente

[allergeni p7,p8](#)



PARFAIT DI MANDORLA BIO

6,00 €

Semifreddo a base di panna fresca e albume d'uovo, con croccante di Mandorla Bio di Raffadali (Ag), granella della stessa mandorla e colata di fondente

[allergeni p7,p8](#)



CANNOLI MIGNON SICILIANI

6,00 €

Buccia croccante homemade, ricotta mista zuccherata, granella di mandorla e pistacchio, colata di fondente e zucchero a velo



TRIS SICILIA

6,00 €

Parfait di pistacchio mignon, parfait di mandorla mignon, un cannolo siciliano mignon.

[allergeni p1,p7,p8](#)



SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO DI MODICA

6,00 €

Semifreddo a base di panna e albume d'uovo, fondente granulato di Modica 50% cacao; granella di mandorla agrigentina Bio

[allergeni.p1,p7,p8](#)



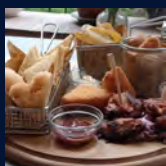
PROFITTEROL AL CACAO VANIGLIATO

6,00 €

Soffici bignè ripieni di panna e ricoperti di crema di cacao vanigliato, spolverati di granella di pistacchio bio siciliano

[allergeni.p1,p7,p8](#)

CHILDREN



MINI TAGLIERE

6,00 €

erbazzone, pizza, gnocco fritto e salume



PINSA MARGHERITA PICCOLA

6,00 €



CHILDREN BURGER

8,00 €

Hamburger di scottona gr150 e patatine criss cross

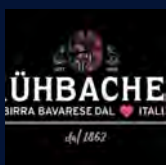


NUGGETS

7,00 €

NUGGETS di pollo e patatine criss cross

BIRRE NON PASTORIZZATE E ARTIGIANALI

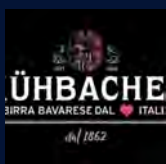


KÜHBACHER EXPORT

4,00 € (30 cl)

5,00 € (40 cl)

Chiara di qualità e gradazione superiore rispetto alla Hell. Gusto pieno e corposo, leggermente maltato, schiuma persistente. Tradizionale Meistertrunk, prodotta a Kühbach sin dal 1862. La più bevuta. Bassa fermentazione.



KÜHBACHER HELL

4,00 € (30 cl)

5,00 € (40 cl)

Tradizionale birra bavarese, colore paglierino chiaro, leggera e beverina, gusto delicato e finemente maltato al palato. Helles è l'abbreviazione di Hellesbier (in tedesco "birra chiara"). Bassa fermentazione.

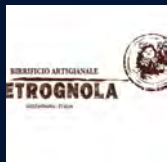


KÜHBACHER 1862

5,00 € (30 cl)

6,00 € (40 cl)

Qualità Märzen, birra chiara maltata, colore pieno, corposa e lievemente abboccata, molto beverina. Bassa fermentazione.



INDIAPALE ALE

5,00 € (30 cl)

7,00 € (40 cl)

La Metra è una birra molto aromatica e dal sapore inconfondibile. Profumata al naso con note spiccate di frutti tropicali e agrumi, ha un colore ambrato davvero invitante. Alla beva l'amaro è prevalente ma mai invadente, grazie ad un bilanciamento dato dalle note dolci del malto. E' una birra perfetta per accompagnare fritti, cibi sostanziosi e quelli tipici dello street food all'italiana che hanno per tradizione sapori intensi e decisi. La permanenza del suo sapore è intensa e piacevolissima, tanto da chiamare subito un altro sorso.

BIRRE IN BOTTIGLIA



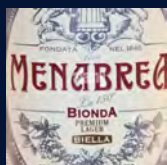
MORETTI 33 cl

3,00 €



ICHNUSA 33 cl

4,00 €



MENABREA 33 cl

4,00 €



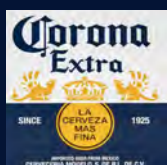
BECK'S 33 cl

4,00 €



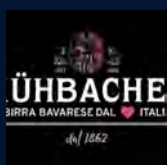
CERES 33 cl

5,00 €



CORONA 33 cl

5,00 €



KÜHBACHER WEISSE 50 cl

6,00 €



MENABREA 66 cl

6,00 €



MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl

5,00 €



PUNK IPA 33 cl

6,00 €



PETROGNOLA B. ARTIGIANALE 33 cl

6,00 €



ICHNUSA 66 cl

6,00 €

BOLLICINE



VINO FRIZZANTE DELLA CASA

4,00 € (calice)

15,00 € (caraffa)

Possibilità di scegliere tra Lambrusco di Gualtieri (Rosso) oppure un Foscato bianco frizzante



LAMBRUSCO REGGIANO SECCO

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

Pra di Bosso

Sentori definiti e fragranti con note floreali di rosa e viola mammola, insieme a sensazioni di prugna, ciliegia, mirtillo e mandorla



PIGNOLETTO DEI COLLI BOLOGNESI

5,00 € (calice)

18,00 € (bottiglia)

Cleto Chiarli Tenute Agricole

Colore paglierino chiaro, sapore asciutto, armonico e bouquet lievemente aromatico. Leggermente frizzante.



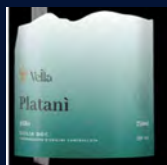
PROSECCO MILLESIMATO DOC

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

VILLA SALA - TREVISO

VINI BIANCHI FERMI



GRILLO D.O.C. BIO

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

Azienda agricola Vella - SICILIA

Da un vitigno autoctono a Bacca Bianca, cresciuto nella Valle dei Platani in Sant'Angelo Muxaro, nasce il vino Platanì di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, secco, fresco e di buona persistenza aromatica, profumo ampio e intenso, ricco di sentori di frutta matura con note floreali e minerali.



CATARRATTO LUCIDO BIO

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

Azienda agricola Vella - SICILIA

Colore vivace con note paglierine e di un giallo brillante. Al naso si presenta con variegata note floreali, bouquet aromatico molto intenso caratterizzato da sentori di frutta esotica come mango ed ananas, equilibrato e di grande persistenza.



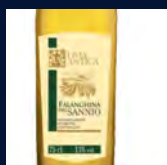
PASSERINA I.G.P.

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

La Ferola - MARCHE

Dal brillante giallo paglierino tenue, con sfumature verdi. Il naso è colpito da lievi sensazioni di frutto giallo con delicati profumi di fiori bianchi. In bocca è fresco e leggermente sapido. Particolarmente persistente, lascia la bocca pulita e piacevolmente fresca.



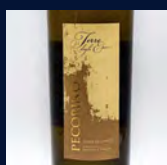
FALANGHINA DEL SANNIO DOC

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

Livia Antica - CAMPANIA

Colore giallo paglierino e profumi di pesca e mela.



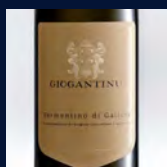
PECORINO I.G.P.

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

TERRE DEGLI EREMI - CANTINA TOLLO - ABRUZZO

Alla vista si presenta giallo paglierino tenue. Al naso si esprime con profumi fruttati e floreali. Al palato risulta avere una buona vena di acidità che lo rende un vino bianco molto fresco.



VERMENTINO DI GALLURA DOCG

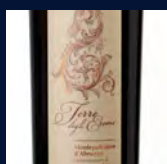
5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

CANTINA GIOGANTINU - SARDEGNA

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, profumo di spezie mediterranee, di fiori bianchi, mela golden e ginestra. Il gusto sapido, prolungato e rotondo.

VINI ROSSI FERMI



MONTEPULCIANO ABRUZZO DOC

5,00 € (calice)

18,00 € (bottiglia)

TERRE DEGLI EREMI - CANTINA TOLLO - ABRUZZO



ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE

5,00 € (calice)

18,00 € (bottiglia)

CAMPODELSOLE



PRIMITIVO SALENTO IGT

5,00 € (calice)

18,00 € (bottiglia)

ROSSE MASSERIE



MORELLINO DI SCANSANO

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

TORRE DELLE GRAZIE



PERRICONE BIO

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

Azienda agricola Vella - SICILIA



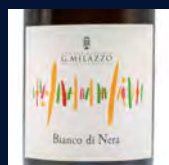
NERO D'AVOLA BIO

5,00 € (calice)

20,00 € (bottiglia)

Azienda agricola Vella - SICILIA

SPECIALE CANTINE MILAZZO



BIANCO DI NERA (BOLLICINE)

25,00 €

Bel colore giallo paglierino carico. Al naso è ricco e complesso. Emergono evidenti le note di frutti tropicali gialli, quali ananas e pesca gialla, a cui si uniscono sul finale sentori floreali con note di tarassaco e miele d'acacia. Al palato fresco e cremoso, rivela una delicata acidità



ROSÈ DI ROSA BIO (BOLLICINE ROSÈ)

25,00 €

Colore rosa intenso con riflessi granati che ricordano il frutto del melograno. Al naso emerge un floreale intenso che si integra con sentori di zagara e agrumato maturo. In bocca è equilibrato, fresco, sapido e allo stesso tempo setoso. Sul finale emergono note fruttate riconducibili al lampone.



METODO CLASSICO BRUT BIO

30,00 €

Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdi, perlage fine con corona raffinata. Intrigante al naso, emergono sentori agrumati verdi e freschi. Sapido e persistente con bocca ampia e fresca.



TERRE DELLE BARONIE (FERMO)

27,00 €

Di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi verdi. Al naso risulta fragrante con evidenti note di mango e pesca bianca che si alternano a vegetali, quali la mentuccia. Al palato è pieno e strutturato, ottima la sapidità e la persistenza gustativa.



MARIA COSTANZA BIO (INSOLIA)

30,00 €

Si presenta di un bel colore giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso è seducente. In apertura sentori di fiori bianchi ben si sposano ai vegetali aromatici, emergono, poi, avvolgenti note di fiori e foglie di agrumi. In bocca risulta pieno e con una bella struttura, la sapidità garantisce una grande persistenza gustativa.



FANCELLO (ROSSO FERMO)

25,00 €

Si presenta di un bel rosso porpora cupo con riflessi viola. Intenso olfatto fruttato di marasca, ciliegia, prugna ed evidenti note speziate e di inchiostro. In bocca risulta morbido e vellutato, di grande bevibilità. Sapido, intenso, equilibrato.

GYN TONIC SPECIAL



MARE TONIC

10,00 €

Gin Mare, Tonic Fever Free Mediterranean, rosmarino e Fettina di Lime
Gin Mare è un gin mediterraneo aromatizzato con gradazione
Alcolica 42,7%



BOMBAY SAPPHIRE TONIC

10,00 €

Gin Bombay, Fever Free Mediterranean, succo di Lime
Il Bombay Sapphire è un gin metodo London dry con
un titolo alcolometrico di 40%



TANQUERAY TEN TONIC

10,00 €

Gin Tanqueray Ten, aromatic Fever Free Tonic, fetta di pompelmo
Il Tanqueray 10 all'olfatto ha una nota dolce e agrumata che arricchisce il gusto. il finale è lungo e speziato.
Gradazione 47,3%



YU GIN TONIC

10,00 €

Gin Yu, Elderflower Fever Free Tonic, Fettina di limone spremuta e Rosmarino
Lo Yu Gin è ottenuto da ingredienti prevalentemente francesi, tranne il pepe del Sichuan originario della Cina e lo Yuzu, giapponese. Le 6 componenti botaniche sono: Ginepro, Coriandolo, Yuzu, Pepe del Sichuan, Arancia amara, Liquirizia. Gradazione 43%



MALFY ROSA TONIC

10,00 €

Gin Malfy Rosa, Mediterranean Fever Free Tonic, Fetta di Pompelmo rosa e Rosmarino.
Il Gin Malfy al pompelmo rosa si caratterizza per l'utilizzo di botaniche diverse, Ginepro italiano, pompelmo rosa siciliano, rabarbaro italiano e altri 5 prodotti botanici. Gradazione 41%



NORDÈS TONIC

10,00 €

Nordès Gin, Mediterranean Fever Tonic, Frutti di Bosco Nordès è caratterizzato dalla macerazione separata di 11 botanicals, tra i quali spiccano 6 galiziani selvatici. Gradazione 40%



BOTANIST TONIC

10,00 €

Gin Botanist, Fever Free Cucumber Tonic, menta e fettina di cetriolo La ricetta vanta ben 31 elementi botanici, di cui 22 originari di Islay. Quest'ultima è un'isola della Scozia. Gradazione 46%



HENDRICK'S TONIC

10,00 €

Gin Hendrick's, Elderflower Fever Free Tonic, Fettine di cetriolo
Il gin Hendrick's si presenta al naso con note di limone, lime e cedro, pepe, ginepro ed eucalipto. Gradazione 44%

CAFFETTERIA



CAFFÈ ESPRESSO/MACCHIATO

1,00 €



CAFFÈ DECAFFEINATO

1,50 €



CAFFÈ AMERICANO

1,50 €



CAPPUCCINO

2,00 €



LATTE MACCHIATO

2,00 €



CIOCCOLATA CALDA

3,00 €



THÈ, TISANE E INFUSI

3,00 €

ANALCOLICI E BEVANDE



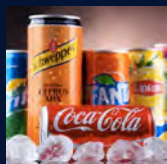
ACQUA 50 cl

1,50 €



ACQUA 100 cl

2,50 €



FANTA, COCA, SPRITE 33 cl

3,00 €



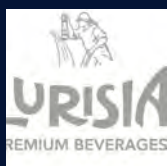
SUCCHI DI FRUTTA

2,50 €



TONICA, THE LATTINA 33 cl

3,00 €



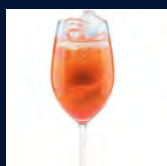
LURISIA GASSOSA, CHINOTTO

4,00 €



FEVER TONIC

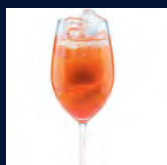
4,00 €



HUGO, SPRITZ ANALCOLICO

4,00 €

COCKTAIL



SPRITZ APEROL/CAMPARI

5,00 €



HUGO

5,00 €



NEGRONI/AMERICANO

6,00 €



GIN LEMON/TONIC

7,00 €



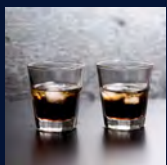
VODKA LEMON/TONIC

7,00 €



DIGESTIVI NAZIONALI

4,00 €



DIGESTIVI ESTERO, BARRIQUE

5,00 €

[Aggiorna le preferenze sui cookies](#)