

RISTORANTE - PIZZERIA

GLUTEN FREE

N.B.: iscritti all'AIC (Associazione Italiana Celiachia)

ANTIPASTI DI MARE

ZUPPA DI COZZE ALL'NDUJA € 11,00

PEPATA DI COZZE € 11,00

PEPATA DI COZZE E VONGOLE € 15,00

INSALATA DI MARE € 14,00

con seppia, piovra, gamberi, cozze, vongole, pomodorini, olive taggiasche e olio del Garda

POLPO ROSOLATO € 15,00

su pure di basilico, pomodorini confitt, mandorle caramellate piccanti

CRUDITE DI GAMBERI ROSSI DI MAZZARA q.tà 8 € 20,00

OSTRICHE DI BRETAGNA (minimo 4) cad. € 3,00

SALMONE MARINATO AL FINOCCHIETTO € 13,00

con riccioli di burro, aneto, limone e crostini di pane

ANTIPASTO DI MARE DELLA CASA € 19,00

Insalata di mare, tris crostini, ostrica, gamberi in salsa rosa, calamari griglia

TRIS DI TARTARE CON CROSTINI € 20,00

Salmone, tonno, gamberi

ANTIPASTI DI TERRA

TAGLIERE DELLA CASA € 15,00

CAPRESE DI PARMA (bufala + crudo) € 15,00

CAPRESE DI BUFALA € 11,00

MOZZARELLA DI BUFALA € 8,00

FORMAGGI MISTI CON MARMELLATINE € 12,00

PIATTO CRUDO PARMA 24 MESI € 11,00

PRIMI PIATTI DI MARE

PACCHERI AI CALAMARI	€ 14,00
<i>con pomodoro e olive taggiasche, pomodorini</i>	
TAGLIOLINI DELLO CHEF	€ 15,00
<i>con vongole, gamberi, pistacchio e pomodorini</i>	
SCIALATIELLI ALLO SCOGLIO	€ 15,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 14,00
SPAGHETTI aglio, olio, peperoncino, tartare di gamberi	€ 15,00
RISOTTO ALLA PESCATORA (min. 2 persone)	cad. € 14,00
RISOTTO AGLI ASPARAGI E CAPESANTE	€ 15,00
RISOTTO GAMBERI E STRACCIATELLA	€ 14,00
TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA con tartare di scampi	€ 15,00
TAGLIOLINI ALL'ASTICE	€ 20,00

PRIMI PIATTI DI TERRA

SCIALATIELLI ALLA TROPEA	€ 12,00
SCIALATIELLI 'NDUJA E SALSICCIA	€ 10,00
CASONCELLI DI CARNE burro e salvia alla bresciana	€ 10,00
RISOTTO AI PORCINI (min. 2 persone)	cad. € 11,00
GNOCCHI SORRENTINA CON STRACCIATELLA	€ 10,00
GNOCCHI ALLA CREMA DI PORRI E BAGOSS	€ 12,00
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 11,00
RISOTTO ALLE CIPOLLE DI TROPEA CON PECORINO CALABRO (min. 2 persone)	cad. € 12,00

SECONDI PIATTI DI MARE

FRITTO DI CALAMARI	€ 13,00
FRITTO MISTO DI MARE (con pescato di paranza)	€ 15,00
CALAMARI ALLA GRIGLIA <i>con rucola e pomodorini marinati allo zenzero</i>	€ 12,00
GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA	€ 17,00
BRANZINO ALLA GRIGLIA (5/6 etti)	€ 15,00
BRANZINO IN CROSTA DI PATATE	€ 18,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE	€ 19,00
TARTARE DI TONNO con avocado	€ 16,00
TAGLIATA DI TONNO con semi di papavero	€ 17,00
PESCE SPADA AI FERRI	€ 15,00
CATALANA DI CROSTACEI (per 2 persone)	€ 50,00
BRANZINO AL SALE	€ 18,00

SECONDI PIATTI DI TERRA

COSTATA DI MANZO AI FERRI (circa 500/600 gr)	€ 16,00
TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	€ 15,00
TAGLIATA DI SECRETO IBERICO AGLI AROMI	€ 16,00
COTOLETTA (di pollo) alla milanese con patatine	€ 10,00
ORECCHIE DI ELEFANTE (di vitello) alla milanese con patatine	€ 15,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE CON SALSE	€ 4,00
INSALATA MISTA	€ 3,00
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00
PATATE AL FORNO IN CAMICIA	€ 4,00
ZUCCHINE TRIFOLATE	€ 5,00

INSALATONE

TROPEANA	€ 9,00
<i>(insalata rossa e verde, carote, pomodori, mais, olive, mozzarella, cipolle, pecorino)</i>	
INSALATONA DI MARE	€ 11,00
<i>(insalata rossa e verde, carote, pomodori, mais, olive, insalata di mare)</i>	
INSALATONA AL TONNO	€ 9,50
<i>(insalata rossa e verde, tonno, mele, noci, fior di latte)</i>	
SALMONATA	€ 10,00
<i>(insalata rossa e verde, carote, pomodori, mozzarella, salmone marinato fresco)</i>	

PIZZE TRADIZIONALI

MARGHERITA <i>(pomodoro, mozzarella)</i>	€ 5,50
PROSCIUTTO <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 7,00
FUNGHI <i>(pomodoro, mozzarella, funghi)</i>	€ 7,00
WURSTEL <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel)</i>	€ 7,00
NAPOLETANA <i>(pomodoro, mozzarella, origano, acciughe)</i>	€ 7,00
ROMANA <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i>	€ 7,50
CAPRICCIOSA <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)</i>	€ 7,50
4 STAGIONI <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi)</i>	€ 7,50
TONNO <i>(pomodoro, mozzarella, tonno)</i>	€ 7,00
GORGONZOLA <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola)</i>	€ 7,00
4 FORMAGGI <i>(pomodoro, mozzarella, scamorza, gorgonzola, emmenthal)</i>	€ 8,00
PUGLIESE <i>(pomodoro, mozzarella, cipolle di Tropea)</i>	€ 7,00
BUFALA <i>(pomodoro, mozzarella di bufala)</i>	€ 8,50
PORCINI <i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)</i>	€ 8,50
ASPARAGI <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi)</i>	€ 7,50
GAMBERETTI <i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti)</i>	€ 9,00
CALAMARI <i>(pomodoro, mozzarella, calamari fritti)</i>	€ 10,00
PESCATORA <i>(pomodoro, mozzarella, insalata di mare)</i>	€ 9,00
RUCOLA <i>(pomodoro, mozzarella, rucola)</i>	€ 7,00
CRUDO DI PARMA <i>(pomodoro, mozzarella, crudo di Parma stagionato 18/24 mesi)</i>	€ 8,50
SPECK <i>(pomodoro, mozzarella, speck)</i>	€ 8,50
SALAME PICCANTE <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante)</i>	€ 7,50
VERDURE <i>(pomodoro, mozzarella, spinaci, peperoni, zucchine fritte e trifolate, melanzane grigliate)</i>	€ 8,00
SICILIANA <i>(pomodoro, acciughe, olive, capperi, origano)</i>	€ 6,00

PIZZE GUSTOSE

POLIPATA <i>(pomodoro, mozzarella, polpo, patate lesse)</i>	€ 9,50
MONDO APERTO <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine trifolate, speck, fontina)</i>	€ 9,00
MAX <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, uovo, grana, prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
SALMONE <i>(pomodoro, mozzarella, salmone affumicato fresco, panna)</i>	€ 8,00
PARMIGIANA <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane funghetto, uovo sodo, grana)</i>	€ 8,50
VENETA <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle, piselli)</i>	€ 8,50
AEREO <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, peperoni, salamina)</i>	€ 8,50
NINI' <i>(pomodoro, mozzarella, spinaci, funghi, gorgonzola)</i>	€ 8,50
CAPONATA <i>(pomodoro, mozzarella, melanzane a funghetto, peperoni, capperi, olive)</i>	€ 8,00
TIROLESE <i>(pomodoro, mozzarella, speck, patate a fette)</i>	€ 8,50
MILANESE <i>(pomodoro, mozzarella, mela, gorgonzola)</i>	€ 8,00
TREVISANA <i>(pomodoro, mozzarella, trevisano, gorgonzola)</i>	€ 8,00
BRIOSIA <i>(pomodoro, mozzarella, brie, speck)</i>	€ 8,50
GHIOTTA <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck)</i>	€ 8,50
FIATELLA <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola, peperoni)</i>	€ 8,50
VERDE <i>(pomodoro, mozzarella, asparagi, spinaci, scamorza)</i>	€ 8,00
TEDESCA <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)</i>	€ 7,50
NICO <i>(pomodoro, mozzarella, formaggi misti, porcini, speck)</i>	€ 9,50
CANADESE <i>(pomodoro, mozzarella, salmone, panna, rucola)</i>	€ 9,00
GRATEN <i>(pomodoro, mozzarella, insalata di mare, cozze, vongole, capesante gratinate)</i>	€ 11,00
'NDUJA <i>(pomodoro, mozzarella, 'Nduja)</i>	€ 8,00
INGORDUJA <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, 'Nduja)</i>	€ 8,50
PRIMAVERA <i>(pomodoro, mozzarella, insalata mista)</i>	€ 7,50

PIZZE GUSTOSE

AZZURRA <i>(pomodoro, mozzarella, pesciolino azzurro piccante, olive taggiasche)</i>	€ 9,00
PIZZAIOLO <i>(pomodoro, mozzarella, salame piccante, porcini, crudo)</i>	€ 9,00
NONNA <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto, piselli, panna)</i>	€ 7,50
RUSTICHELLA <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, asparagi, scamorza)</i>	€ 8,50
DUCA <i>(pomodoro, mozzarella, gamberetti, asparagi, uovo sodo)</i>	€ 9,50
CARBONARA <i>(pomodoro, mozzarella, pancetta, uovo, grana)</i>	€ 8,50
FAGIOLATA <i>(pomodoro, mozzarella, fagioli, salsiccia, cipolle)</i>	€ 8,50
MARE MONTI <i>(pomodoro, mozzarella, insalata di mare, porcini)</i>	€ 10,00
LIGURE <i>(pomodoro, mozzarella, pesto, pomodorini, olive taggiasche)</i>	€ 8,50
BAGOSSINA <i>(pomodoro, mozzarella, bagoss di malga, pomodoro fresco, rucola)</i>	€ 8,50
BOSCAIOLA <i>(pomodoro, mozzarella, funghi porcini e champignon)</i>	€ 8,00
PORCHETTA <i>(pomodoro, mozzarella, porchetta, funghi misti, scamorza)</i>	€ 9,50
PAESANA <i>(pomodoro, mozzarella, salame dolce, taleggio, prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
CIARIGHI' <i>(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo)</i>	€ 8,00
SFIZIOSA <i>(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, speck)</i>	€ 9,00
PHILADELPHIA <i>(pomodoro, mozzarella, Philadelphia, pomodorini freschi, rucola)</i>	€ 9,00
CALABRA <i>(pomodoro, mozzarella, cipolle rosse, pomodori secchi, 'nduja)</i>	€ 9,50
MAMELI <i>(pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana a scaglie)</i>	€ 9,00
MAIALA <i>(pomodoro, mozzarella, wurstel, salamina, prosciutto cotto)</i>	€ 8,50
GUENDALINA <i>(pomodoro, mozzarella, brie, asparagi, prosciutto cotto)</i>	€ 8,50
NOCELLA <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci)</i>	€ 8,50
MILLE MIGLIA <i>(pomodoro, mozzarella, sal.picc., salsiccia, cipolle, origano, funghi, olive taggiasche)</i>	€ 9,00
ZUPPA <i>(pomodoro, mozzarella, zuppa cipolle, salsiccia, uovo, olive taggiasche)</i>	€ 9,00
SUBLIME <i>(pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante, wurstel, uovo sodo tritato sopra)</i>	€ 8,50

PIZZE BIANCHE

DEL MORO <i>(pomodorini freschi, mozzarella, rucola, prosciutto crudo)</i>	€ 9,00
CAPRESE <i>(pomodorini freschi, mozzarella, origano, olive, basilico)</i>	€ 7,50
FANTASIA <i>(bufala, pomodorini freschi, melanzane al funghetto, peperoni, olive taggiasche)</i>	€ 9,00
CHEROBBA <i>(mozzarella, scamorza, pancetta)</i>	€ 8,00
FRIARIELLI <i>(bufala affumicata, salsiccia, friarielli)</i>	€ 9,00

CALZONI E PIZZE CHIUSE

CALZONE <i>(mozzarella, prosciutto cotto)</i>	€ 7,00
CALZONE FARCITO <i>(mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi)</i>	€ 8,00
CALZONE DELLA CASA <i>(mozzarella, salame dolce, prosciutto, grana, uovo)</i>	€ 8,50
CALZONE MEZZALUNA <i>(mozzarella, spinaci, ricotta, grana)</i>	€ 8,00
MONDO CHIUSO <i>(pomodoro, mozzarella, zucchine trifolate, speck, fontina)</i>	€ 10,00
PULCINELLA <i>(due focacce sovrapposte farcite con mozzarella, speck, fontina, rosmarino)</i>	€ 10,00

PIZZE CREMOSE

MANTOVANA <i>(crema di zucca, mozzarella, salsiccia)</i>	€ 9,00
TARTUFATA <i>(pomodoro, mozzarella, salsa di tartufo, speck)</i>	€ 10,00
RADICCHIONA <i>(crema di radicchio, mozzarella di bufala, salsiccia)</i>	€ 9,50
LEGGERA <i>(crema di zucchine, mozzarella di bufala, gamberetti)</i>	€ 11,00

PIZZE GOURMET (DOPPIA PASTA)

BURRATA <i>(pomodoro S. Marzano DOP, burrata, rucola, olive taggiasche)</i>	€ 13,00
PARMA <i>(pomodoro S. Marzano DOP, insalata verde, burrata, crudo di Parma)</i>	€ 14,50
REALE <i>(pomodoro S. Marzano DOP, burrata, cipolle di Tropea, crudo di Parma)</i>	€ 14,50
TROPEA <i>(pomodoro S. Marzano DOP, zuppa di cipolle di Tropea, bufala, rucola)</i>	€ 13,00
MORTAZZA <i>(mozzarella, mortadella, granella di pistacchio, burratina)</i>	€ 14,50

Supplemento schiacciata / doppia pasta	€ 2,00
Supplemento doppia mozzarella / aggiunte (speck, crudo, etc...)	€ 1,00
Supplemento senza glutine	€ 1,50

BEVANDE

BIRRA ALLA SPINA CHIARA

Piccola	€ 3,50
Media	€ 4,50
Litro	€ 10,00

COCA COLA ALLA SPINA

Piccola	€ 3,00
Media	€ 3,50

BIBITA IN LATTINA

€ 2,50

VINO BIANCO PROSECCO ALLA SPINA

1/2 Litro	€ 6,00
1 Litro	€ 10,00

SAN BITTER

€ 3,00

CRODINO

€ 3,00

PIRLO

€ 4,00

CAFFETTERIA

CAFFE' ESPRESSO

€ 1,50

CAFFE' ORZO

€ 2,00

CAFFE' GINSENG

€ 2,00

CAFFE' CORRETTO

€ 2,00

CAPPUCCINO

€ 2,00

THE' - CAMOMILLA - TISANE

€ 2,00

AMARI - GRAPPE

AMARI

€ 4,00

GRAPPA BONOLLO

€ 4,00

GRAPPA INVECCHIATA BARRICATA BONOLLO

€ 5,00

WHISKY

€ 4,00

WHISKY INVECCHIATO

€ 7,00

RUM INVECCHIATO

€ 5,00

LIMONCELLO

€ 4,00

LIQUORE LIQUIRIZIA

€ 4,00

DESSERT DELLA CASA

€ 5,50

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o potrebbero contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel :

ALLEGATO II del regolamento UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:

- a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
- b) maltodestrine a base di grano (1);
- c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
- d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:

- a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
- b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:

- a) olio e grasso di soia raffinato (1);
- b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
- c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
- d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

- a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
- b) lattio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE DI SERVIZIO