



MENU

CLICCA E SEGUICI



semo_fritti



Semo Fritti

ANTIPIASTI

- CROCCHETTE DI MELANZANE AFFUMICATE € 3.50
CON BASILICO E PROVOLA **3 PZ.** **
- CROCCHETTE DI BACCALÀ CON PATATE € 3.50
E SCORZA DI LIMONE **3 PZ.** **
- CROCCHETTE PATATE COTTO PROVOLA **3 PZ.** ** € 3.50
- CROCCHETTE AI 4 CROSTACEI **3 PZ.** ** € 4.50
- INVOLTINO DI VERZA IN PASTELLA **1 PZ.** ** € 6.00
RIPIENO DI CASSOEULA E FONDUTA DI ZOLA
- PATATE FRITTE CLASSICHE * € 3.50
- PATATE FRITTE A SPICCHIO E SPEZIATE * € 4.00
- ANELLI DI CIPOLLA **8 PZ.** * € 4.00
- EXTRA CHEDDAR E BACON** € 1.50



ANTIPIASTI

- FRIGGITELLI **8 PZ.** € 8.00

CON SALSA SMOKEY GRANELLA DI BACON

- GAMBERONI IN PASTA KATAIFI ** € 9.00

CON SALSA GUACAMOLE **3 PZ.**

- TRIS DI MONTANARE **3 PZ.** ** € 9.00

PARMIGIANA - RAGÙ E POLPETTE - CRUDO E BUFALA

- TAGLIERE GNOCCO FRITTO € 15.00

CON SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI



PRIMI PIATTI

- PASTA ALL'ARRABBIATA € 10.00
- PASTA CACIO E PEPE € 10.00
- PASTA ALL'AMATRICIANA € 11.00
- PASTA ALLA CARBONARA € 11.00
- PASTA ALLA GRICIA € 11.00
- PASTA ALLA ZOZZONA € 12.00
- PASTA AL RAGU' E POLPETTE ** € 12.00
- CARBONARA DI MARE * € 16.00
- GRICIA DI POLPO * € 16.00



FRIITTURE

- FILETTO DI BACCALÀ *

4 PZ.	€ 5.50
10 PZ.	€ 11.00
- FRITTO DI POLLO **

4 PZ.	€ 6.00
10 PZ.	€ 12.00
- FRITTO DI PESCE *

PICCOLO	€ 10.00
GRANDE	€ 18.00
- FISH N' CHIPS * € 10.00



ARANCINI

- SUPPLI' ROMANI ** € 3.00
- CLASSICO ** € 3.50
- CARBONARA ** € 3.50
- AMATRICIANA CON CUORE DI 'NDUJA ** € 3.50
- CACIO E PEPE ** € 3.50
- SPECK, ZOLA, RADICCHIO E NOCI ** € 3.50
- FUNGHI PORCINI, SALSICCIA E PISELLI ** € 3.50



PANZEROTTI

- POMODORO E MOZZARELLA € 3.00
- SUINO E MOZZARELLA € 3.50
- POMODORO, MOZZARELLA E 'NDUJA € 3.50
- SALSICCIA, MOZZARELLA E FRIARIELLI € 3.50
- POMODORO, MOZZ., VERDURE GRILL € 3.50
- GAMBERI, ZUCCHINE E MOZZARELLA € 4.00
- 4 FORMAGGI E SALSICCIA € 4.00
- MOZZARELLA, SALSICCIA, PORCINI, € 4.50
PATATE AL FORNO



TRAPIZZINI

- PARMIGIANA DI MELANZANE ** € 9.00
- RAGÙ DI MANZO CON POLPETTE € 9.00
E FONDUTA DI TALEGGIO **
- PULLED PORK CON SALSA BBQ € 10.00
INSALATA COLESLAW, CIPOLLA CARAM. **
- INSALATA DI POLLO € 10.00
CON MAIONESE AL CAPPERO **
- PICAÑHA, € 14.00
CON RUCOLA E SALSA ALGERINA **
- POLPO ALLA PIASTRA € 14.00
CON RUCOLA E SALSA GUACAMOLE *



HOT DOG FRITTO

• SUINO O POLLO € 3.00

SALSE MAIO - KETCHUP - BBQ + € 0.30
CHEDDAR - AGRODOLCE - PICCANTE

VERDURE INSALATA - POMODORI + € 0.50
PEPERONI - VERZA - FRIARIELLI - ZUCCHINE GRILL.
MELANZANE SOTT'OLIO / GRILL

BACON CROCCANTE + € 0.50

CIPOLLA CARAMELLATA / CROCC. + € 0.50



BEVANDE

- ACQUA 50 CL. NATURALE / FRIZZANTE € 1.00
- BIBITE IN LATTINA 33 CL. € 2.50
- BIRRA 33 CL. BECK'S / ICHNUSA € 3.00
- BIRRA 33 CL. CERES / TENNENT'S € 3.50
- BIRRA 66 CL. MORETTI € 3.50
- VINO BIANCO O ROSSO 1/4 LT. € 4.00
1/2 LT. € 6.00
1 LT. € 11.00





SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore di
cioccolato liquido.

€ 5.00



CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema catalana con
zucchero caramellato.

€ 5.00



ZUCCOTTO

Una elegante cupolina di soffice
biscuit con creme semifredde al
cacao e profumata alla vaniglia,
arricchita da arancia candita e
gocce di cioccolato fondente.

€ 5.00



PROFITEROL SCURO

Bigné con crema al gusto vaniglia
e ricoperti con crema
al cioccolato.

€ 5.00



TIRAMISÙ DELLA TRADIZIONE

L'eccellenza della tradizione per
una ricetta esclusiva: crema al
mascarpone, savoiardi inzuppati
al caffè e decorazione al cacao.

€ 5.00



MERINGA

Meringa farcita con crema
al gusto vaniglia.

€ 5.00

DOLCI BY



MAESTRI DEL DESSERT®



SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO

L'iconico semifreddo Bindi in una nuova veste. Una deliziosa crema e un cuore liquido al Vecchio Amaro del Capo decorato con un crumble al burro.

€ 5.00



SEMIFREDDO AL TORRONCINO

Gelato semifreddo al torroncino decorato con granella di nocciole pralinate.

€ 5.00



COCCO RIPIENO

Noce di cocco ripiena con gelato al cocco.

€ 5.50



SPAGNOLA

Coppa gelato alla panna variegato all'amarena e decorata con ciliegie amarenate.

€ 5.00



CREMA E PISTACCHIO

Coppa gelato alla crema e al pistacchio variegato al cioccolato, decorata con pistacchi pralinati.

€ 5.00



COPPA ISABEL

La nuova coppa dell'estate realizzata con materie prime delle eccellenze italiane: gelato al mandarino tardivo di Ciaculli, variegato con salsa al succo di limone di Sorrento IGP.

€ 5.00



CIOCCOLATO E NOCCIOLA

Coppa gelato alla nocciola
e cioccolato con fondo
cremoso al cioccolato.

€ 5.00



PRINCIPESSA

Gelato alla fragola.

€ 4.50



PIRATA

Gelato al cioccolato.

€ 4.50



PAN DAN

Gelato al gusto vaniglia.

€ 4.50



TWITTY

Gelato al fiordilatte.

€ 4.50



SORBETTO

Degustazione di sorbetti.
• Chiedere i gusti allo staff di sala.

€ 4.00

DOLCI



CIAMBELLE
ALLA NUTELLA

€ 4.00



CIAMBELLE
AL PISTACCHIO

€ 4.00

ALLERGENI

Le informazioni relative agli ingredienti, stato fisico e la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

(*) Prodotto surgelato all'origine.

(**) Prodotti sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conseguente congelamento presso la nostra cucina, al fine di garantire la qualità e la sicurezza, conformemente alla normativa vigente (reg. Ce 852/04 e ddg 3742 della Regione Lombardia e s.m.i.)