

Antipasti

Di mare

<i>Antipasto "Ai Faraglioni"</i>	16,00 euro
<i>Capesante gratinate 4 pz.</i>	12,00 euro
<i>Ostriche crude 4 pz.</i>	12,00 euro
<i>Polipo, patate e pomodorini</i>	14,00 euro
<i>Carpaccio di tonno e spada con rucola e pomodorini</i>	15,00 euro
<i>Tartara di tonno rosso</i>	16,00 euro
<i>Insalata di mare</i>	12,00 euro
<i>Pepata di cozze</i>	9,00 euro

Di terra

<i>Crudo di Parma con gnocco fritto</i>	10,00 euro
<i>Bresaola della Valtellina con rucola e grana</i>	10,00 euro
<i>Assette di salumi con formaggio e noci</i>	14,00 euro
<i>Mozzarella di bufala campana</i>	10,00 euro
<i>Lardo di colonnata con gnocco fritto</i>	10,00 euro
<i>Bufala campana con crudo di Parma</i>	13,00 euro



Primi piatti

Di mare

<i>Spaghetti vongole veraci</i>	14,00 euro
<i>Spaghetti allo scoglio</i>	15,00 euro
<i>Pennette al salmone</i>	9,00 euro
<i>Linguine alla pescatora</i>	12,00 euro
<i>Risotto ai frutti di mare (min. per 2 pers)</i>	10,00 euro
<i>Risotto scampi e zucchine (min. per 2 pers)</i>	10,00 euro
<i>Paccheri mari e monti</i>	12,00 euro
<i>Penne all'astice</i>	16,00 euro

Specialità dello chef di mare

<i>Scialatielli alla scogliera</i>	20,00 euro
<i>Scialatielli ai crostacei</i>	20,00 euro
<i>Paccheri al branzino</i>	20,00 euro
<i>Paccheri con orata</i>	20,00 euro
<i>Paccheri al rombo</i>	20,00 euro

Di terra

<i>Paccheri pomodoro e basilico</i>	10,00 euro
<i>Gemelli cacio e pepe</i>	8,00 euro
<i>Gemelli spek e zola</i>	8,00 euro
<i>Cavatielli alla sorrentina</i>	8,00 euro
<i>Cavatielli all'ortolana</i>	9,00 euro
<i>Trottole ai porcini</i>	10,00 euro
<i>Trottole zola e castelmagno</i>	10,00 euro

* i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati all'origine



Secondi piatti

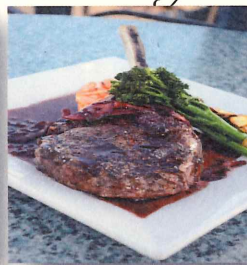
Di mare

<i>Misto mare alla griglia *</i>	20,00 euro
<i>Gamberoni grigliati *</i>	18,00 euro
<i>Scamponi grigliati *</i>	18,00 euro
<i>Seppie alla griglia</i>	15,00 euro
<i>Spada alla livornese</i>	17,00 euro
<i>Branzino alla griglia</i>	16,00 euro
<i>Orata alla griglia</i>	16,00 euro
<i>Frittura di paranza *</i>	16,00 euro
<i>Frittura di pesce *</i>	12,00 euro
<i>Fritto di calamari *</i>	12,00 euro
<i>Pescatrice alla griglia</i>	18,00 euro
<i>Rombo patate e carciofi</i>	20,00 euro

Di terra

<i>Costata di manzo</i>	20,00 euro
<i>Bistecca di Angus</i>	15,00 euro
<i>Tagliata rucola e grana</i>	15,00 euro
<i>Filetto di manzo</i>	20,00 euro
<i>Filetto al pepe verde</i>	20,00 euro
<i>Hamburger di chianina</i>	12,00 euro
<i>Cotoletta alla milanese</i>	10,00 euro

* i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati all'origine



Contorni

<i>Patate fritte *</i>	4,00 euro
<i>Patate al forno</i>	4,00 euro
<i>Verdure in pastella *</i>	4,00 euro
<i>Insalata mista</i>	4,00 euro
<i>Insalata verde</i>	4,00 euro
<i>Insalata di pomodorini</i>	5,00 euro
<i>Verdure alla griglia</i>	5,00 euro

* i prodotti contrassegnati da asterisco potrebbero essere surgelati all'origine



Pizze

<i>Rustica</i> (pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata, peperoncino piccante)	6,50 euro
<i>Crudo</i> (pomodoro, mozzarella, crudo)	7,50 euro
<i>Calzone liscio</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	7,50 euro
<i>Calzone farcito</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, funghi)	8,00 euro
<i>Americana</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, carciofini, funghi, speck, wurstel)	8,50 euro
<i>Zola</i> (pomodoro, mozzarella, zola)	6,50 euro
<i>Valdostana</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, scamorza)	7,00 euro
<i>Trevisana</i> (pomodoro, mozzarella, trevisana)	7,00 euro
<i>Sarnese</i> (pomodoro, mozzarella, uova, salsiccia)	7,50 euro
<i>Fiorentina</i> (pomodoro, mozzarella, zola, spinaci)	7,00 euro
<i>Ortolana</i> (pomodoro, mozzarella, verdure miste)	7,50 euro
<i>Peter Pan</i> (pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia, funghi, cipolla)	9,00 euro
<i>Calips</i> (pomodoro, mozzarella, caprino, tonno)	7,50 euro
<i>Deliziosa</i> (pomodoro, mozzarella, rucola, mais, polpa di granchio)	8,00 euro
<i>Vesuvio</i> (pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta, provola affumicata)	8,50 euro
<i>Boscaiola</i> (pomodoro, mozzarella, porcini, noci)	9,00 euro
<i>Golosa</i> (pomodoro, mozzarella, speck, briè)	9,00 euro
<i>Porcini</i> (pomodoro, mozzarella, porcini)	9,00 euro
<i>Calamari</i> (pomodoro, mozzarella, calamari)	9,00 euro
<i>Bomber</i> (pomodoro, mozzarella, tonno, pancetta arrotolata, cipolla)	8,50 euro
<i>Strapazzata</i> (pomodoro, mozzarella, uovo, wurstel, grana grattugiato)	8,00 euro
<i>Farcita</i> (pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta aff., pomodorini, cacioricotta)	10,00 euro
<i>Parmigiana</i> (pomodoro, mozzarella, grana, melanzane)	7,50 euro
<i>Margherita speciale</i> (pomodoro, bocconcini, mozzarella)	6,50 euro



Pizze

<i>Ai Faraglioni</i> (pomodoro, mozzarella, gamberetti, gamberone)	9,00 euro
<i>Margherita</i> (pomodoro, mozzarella)	5,00 euro
<i>Napoli</i> (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	5,50 euro
<i>Romana</i> (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano)	6,00 euro
<i>Pugliese</i> (pomodoro, mozzarella, cipolle)	5,00 euro
<i>Calabrese</i> (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	5,50 euro
<i>Wurstel</i> (pomodoro, mozzarella, wurstel)	5,50 euro
<i>Siciliana</i> (pomodoro, mozzarella, capperi, olive, acciughe, origano)	6,00 euro
<i>Prosciutto</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto)	6,00 euro
<i>Prosciutto e funghi</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi)	6,50 euro
<i>4 Stagioni</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini)	7,00 euro
<i>Patatine</i> (pomodoro, mozzarella, patatine)	7,00 euro
<i>S. Lucia</i> (pomodoro, mozzarella di bufala, ramato, prosc. crudo)	9,00 euro
<i>Papillon</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, salame pic. salsiccia, wurstel)	9,50 euro
<i>Speck</i> (pomodoro, mozzarella, speck)	7,00 euro
<i>4 Formaggi</i> (pomodoro, mozzarella, formaggi misti)	7,50 euro
<i>Capricciosa</i> (pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofini, acciughe, olive)	7,50 euro
<i>Zingara</i> (pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni)	8,00 euro
<i>Tonno e cipolla</i> (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	7,00 euro
<i>Caprese</i> (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco)	8,00 euro
<i>Mediterranea</i> (pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti, bufala)	9,00 euro
<i>Contadina</i> (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodoro fresco, pancetta aff., origano, salame pic.)	9,00 euro



Pizze

PIZZE SENZA MOZZARELLA

<i>Tirolese</i> (pomodoro, rucola, speck, grana)	8,00 euro
<i>Frutti di mare</i> (pomodoro, frutti di mare)	9,00 euro
<i>Primavera</i> (pomodoro, rucola, radicchio, pomodorini, lattuga)	7,50 euro
<i>Mare e monti</i> (pomodoro, porcini, frutti di mare)	9,00 euro
<i>Marinara</i> (pomodoro, aglio, origano)	4,00 euro
<i>Jonica</i> (pomodoro, cipolla, aglio, capperi, origano)	4,00 euro
<i>Carpaccio</i> (pomodoro, rucola, bresaola, grana)	9,00 euro

PIZZE BIANCHE

<i>Mela</i> (mozzarella, mela, zola)	7,50 euro
<i>Pera</i> (mozzarella, pera, zola)	7,50 euro
<i>Sfiziosa</i> (mozzarella, radicchio, crudo, cacioricotta)	9,00 euro
<i>Completa</i> (mozzarella, crudo, rucola, pomodorini, grana)	9,00 euro
<i>Nostromo</i> (mozzarella, lattuga, tonno, mais, pomodorini)	8,00 euro
<i>Fagotto</i> (mozzarella, ricotta, spinaci)	7,00 euro
<i>Campagnola</i> (mozzarella, salsiccia, cime di rapa)	7,50 euro
<i>Salmon</i> (mozzarella, panna, salmone)	8,00 euro
<i>Scarola</i> (mozzarella, scarola)	6,50 euro
<i>Scarolina</i> (mozzarella, scarola, salsiccia, olive)	8,00 euro
<i>Marika</i> (mozzarella, porcini, pancetta aff., pomodorini, grana)	10,00 euro

Aggiunte: crudo, speck, bresaola 2,00 euro

Aggiunte: bufala 1,50 euro

Aggiunte: altro 0,50 euro

Farina Kamut e farro dal martedì al venerdì, integrale tutta la settimana



Saltimbocca

<i>Campagnolo</i> (mozzarella, salsiccia, cime di rapa)	7,00 euro
<i>Bufalino</i> (bufala, lattuga, pomodoro ramato)	7,00 euro
<i>Valdostano</i> (scamorza, prosciutto cotto, bocconcino)	7,00 euro
<i>Marino</i> (tonno, pomodorino, lattuga, bocconcino)	7,00 euro
<i>Contadino</i> (pancetta arrotolata, bocconcino)	6,50 euro
<i>Diavolo</i> (bocconcino, salame piccante, funghi)	6,50 euro

Focacce

<i>Focaccia lardo di Colonnata</i>	7,50 euro
<i>Focaccia cipolla e grana</i>	4,50 euro
<i>Focaccia rucola, pomodorini, cacioricotta</i>	6,50 euro
<i>Focaccia olio di acciughe, pom., origano</i>	3,50 euro
<i>Focaccia olio, sale, rosmarino</i>	3,50 euro

Calzoni fritti

<i>Calzone liscio</i> (prosciutto, pomodoro, mozzarella)	8,50 euro
<i>Calzone farcito</i> (pomodoro, mozzarella, prosc., carciofini, funghi.)	9,00 euro



Birre in bottiglia

da 0,75

<i>Croce di Malta triple XXX</i>	13,00 euro
<i>Abbey des rocs</i>	15,00 euro
<i>Mosto fiano igt Paestum</i>	15,00 euro
<i>Mosto aglianico igt Paestum</i>	15,00 euro
<i>Simum dark strong ale</i>	15,00 euro

da 0,50

<i>Franziskaner</i>	4,00 euro
<i>Keller</i>	5,00 euro
<i>Hacker pschorr</i>	5,00 euro
<i>Paulaner</i>	5,00 euro

da 0,33

<i>Mac Farland</i>	3,00 euro
<i>Tennent's</i>	3,00 euro
<i>Duchesse de bourgogne</i>	5,00 euro
<i>Roschefort</i>	5,50 euro
<i>West malle triple</i>	5,50 euro



Vini

Vini Rossi

<i>Primitivo di manduria</i>	18,00 euro
<i>Primitivo di manduria riserva</i>	22,00 euro
<i>Eremo San Quirico</i>	25,00 euro
<i>Blu onice aglianico</i>	22,00 euro
<i>Valpolicella ripasso</i>	18,00 euro
<i>Taurasi</i>	22,00 euro
<i>Barolo</i>	30,00 euro
<i>Bonarda frizzante</i>	14,00 euro
<i>Barbera vivace</i>	14,00 euro
<i>Aglianico</i>	16,00 euro
<i>Amarone</i>	40,00 euro
<i>Nero d'Avola Torre aretusa</i>	20,00 euro
<i>Aglianico riserva</i>	22,00 euro

Bianchi

<i>Collio ribolla gialla</i>	18,00 euro
<i>Collio sauvignon</i>	18,00 euro
<i>Greco di tufo</i>	18,00 euro
<i>Grilli di mare</i>	16,00 euro
<i>Aegades</i>	16,00 euro
<i>Falanghina</i>	16,00 euro
<i>Lugana</i>	16,00 euro
<i>Sauzens</i>	18,00 euro
<i>Gewurztraminer</i>	16,00 euro
<i>Muller thurgau</i>	16,00 euro
<i>25 Rare</i>	16,00 euro
<i>Fiano di Avellino</i>	18,00 euro

Bevande alla spina

Bevande alla spina

Vini

<i>Vino bianco alla spina 1 lt</i>	<i>9,00 euro</i>
<i>Vino rosso alla spina 1 lt</i>	<i>9,00 euro</i>
<i>Vino bianco alla spina 1/2 lt</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Vino rosso alla spina 1/2 lt</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Vino bianco alla spina 1/4 lt</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Vino rosso alla spina 1/4 lt</i>	<i>3,00 euro</i>

Vino al calice *4,00 euro*

Birra alla spina

<i>Da litro</i>	<i>8,00 euro</i>
<i>Da 0,4</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Da 0,2</i>	<i>2,00 euro</i>

Bevande

<i>Coca cola</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Fanta</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Sprite</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Chinotto</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Coca zero</i>	<i>3,00 euro</i>



Dessert

Proseccchi brut e dry

<i>Prosecco di Valdobbiadene</i>	<i>20,00 euro</i>
<i>Cartizze di Valdobbiadene</i>	<i>25,00 euro</i>
<i>Bellavista Franciacorta</i>	<i>35,00 euro</i>
<i>Cà del Bosco Franciacorta</i>	<i>35,00 euro</i>

Dessert

<i>Dolci della casa</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Dolci tradizionali</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Macedonia</i>	<i>5,00 euro</i>
<i>Frutti rossi</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Ananas</i>	<i>5,00 euro</i>

Coperto 2,00 euro



Liquori

Liquori

<i>Limoncello</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Liquirizia</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Mirto</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Amari</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Whiskey</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Whiskey invecchiati</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Vin santo (bicchiere)</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Passito di Pantelleria (bicchiere)</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Zibibbo (bicchiere)</i>	<i>4,00 euro</i>
<i>Grappe</i>	<i>3,00 euro</i>
<i>Grappe riserva</i>	<i>6,00 euro</i>
<i>Caffè</i>	<i>1,00 euro</i>
<i>Caffè ginseng</i>	<i>1,50 euro</i>
<i>Caffè d'orzo</i>	<i>1,50 euro</i>
<i>Caffè corretto</i>	<i>1,50 euro</i>



Timbro o ragione sociale
RISTORANTE PIZZERIA " AI FARAGLIONI "
Via Unità d'Italia, 73
21057 Olgiate Olona (VA)

INDICAZIONI SULLA PRESENZA DI ALLERGENI NEGLI ALIMENTI (DGISAN n. 3674 del 06/02/2015)

Tutti i prodotti che prepariamo possono contenere direttamente come ingrediente o contenere soltanto in tracce (in quanto lavorati tutti negli stessi ambienti di preparazione), le seguenti sostanze o loro prodotti derivati come indicato nel sotto riportato Allegato II - Reg. 1169/2011 UE.

Per gli alimenti rivenduti o semplicemente porzionati e/o serviti senza manipolazione o aggiunta alcuna, valgono le indicazioni riportate sulle etichette a corredo di ciascun prodotto ovvero, nel caso di prodotti sfusi, valgono le indicazioni riportate sull'informativa degli ingredienti fornita dal produttore.

In caso di dubbi, vogliate chiedere al personale aziendale preposto.

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"
(Reg.1169/2011 UE - Allegato II)

1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*);
 - b) maltodestrine a base di grano (*);
 - 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 (*);
 - 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) latticolo.
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.

(*) 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