



Margherita pomodoro, fior di latte * 1-7	€ 7,00	Gricia fior di latte, guanciale pepato, pecorino romano, pepe nero * 1-7	€ 9,00	Ai Lassi crema di zucca, fior di latte, patate al forno, salsiccia * 1-7	€ 10,00
Bufala pomodoro, mozzarella di bufala DOP * 1-7	€ 9,00	Gustosa pomodoro, fior di latte, brie, salsiccia "Ca' de Lassi", fili di peperoncino * 1-7	€ 9,00	Salsiccia e friarielli fior di latte, salsiccia, "cà de lassi", provola affumicata, friarielli * 1-7	€ 9,00
Napoli pomodoro, fior di latte, acciughe, origano * 1-4-7	€ 8,50	Lodigiana pomodoro, fior di latte, zucchine grigliate, raspadura lodigiana, porcini trifolati * 1-7	€ 12,00	Zafferano e porcini crema di zafferano, bufala DOP, porcini * 1-7	€ 11,00
Capricciosa pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, origano, capperi, acciughe * 1-4-7	€ 9,00	Nduja pomodoro, nduja calabrese, mozzarella di bufala DOP * 1-7	€ 9,00		
Ortolana pomodoro, fior di latte, zucchine, melanzane, peperoni grigliati * 1-7	€ 9,00	Calabrese pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, peperoni grigliati, spianata calabra, cipolla rossa di tropea * 1-7	€ 10,00		
Diavola pomodoro, fior di latte, spianata calabra * 1-7	€ 8,00	Stracciatella pomodoro, fior di latte, acciughe, ciliegini secchi, stracciatella * 1-4-7	€ 10,00		
Siciliana pomodoro, acciughe, capperi di roccia origano, olive taggiasche * 1-4-7	€ 8,00	Norma pomodoro, fior di latte, melanzane fritte, ricotta salata * 1-7	€ 9,00		
Tonnata pomodoro, fior di latte, tonno, cipolle * 1-4-7	€ 8,00	Dibi pomodoro, guanciale pepato croccante, burrata DOP taralli sbriciolati * 1-7	€ 10,00		
Marinara pomodoro, origano, acciughe, aglio * 1-4-7	€ 6,50	Sole passata di datterino giallo, fior di latte, tonno, olive, frutto del capperone * 1-4-7	€ 10,00		
4 Stagioni pomodoro, fior di latte, funghi, carciofi, olive taggiasche, prosciutto cotto * 1-7	€ 9,00	Perdono fior di latte, quartirolo lombardo DOP porro, pepe nero * 1-4-7	€ 9,00		
Boys pomodoro, fior di latte, würstel, patatine fritte * 1-7	€ 9,00	Focaccia Martina cipolle rosse di tropea, nduja calabrese, pomodorini gialli, olive taggiasche, stracciatella, olio Evo, basilico, datterini gialli * 1-7	€ 10,00		
Valentina pomodoro, fior di latte, bresaola, grana * 1-7	€ 9,00	La Parma fior di latte, crudo di parma 18 mesi DOP, burrata DOP * 1-7	€ 11,00		
Andrea pomodoro, fior di latte, würstel, panna, uovo, olive, prosciutto cotto * 1-3-7	€ 9,00	Coppa e Patate fior di latte, coppa piacentina, patate al forno, provola affumicata, rosmarino * 1-7	€ 10,00		
La Burrata pomodoro, fior di latte, olive taggiasche, spianata calabra, burrata DOP * 1-7	€ 10,00				
La mortadella fior di latte, mortadella IGP, granella di pistacchio di Bronte, stracciatella, basilico * 1-7-8	€ 10,00				



**TUTTE LE PIZZE SONO
DISPONIBILI ANCHE
CON FARINA INTEGRALE
OGNI VENERDÌ
SCEGLI LA TUA FARINA**

Integrale

INGREDIENTI: Farina di frumento tenero tipo 2.

Multicereali

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", segale, semi di girasole, semi di sesamo, semi di lino, semi di miglio, orzo, farina di frumento, farina di cereali.

(supplemento di farine €1,00)

* Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizioni di evitare i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante.

Allergeni:

- 1 - cereali contenenti glutine
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - uova e prodotti a base di uova
- 4 - pesce o prodotti a base di pesce
- 5 - arachidi o prodotti a base di arachidi
- 6 - soia o prodotti a base di soia
- 7 - latte o prodotti a base di latte (lattosio)
- 8 - frutta a guscio
- 9 - sedano o prodotti a base di sedano
- 10 - senape
- 11 - semi di sesamo o prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - anidride solforosa e solfiti
- 13 - lupini o prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi o prodotti a base di molluschi



I NOSTRI ANTIPASTI

“Sempre accompagnati dalle nostre focacce”

Gnocco fritto, affettati e formaggi <i>(Cascina Cà de' Lassi) * 1-7</i>	€ 15,00
Tris di bruschette * 1	€ 9,00
Polpette alle erbe * 1, 3, 7	€ 9,00
Polpo con patate e olive taggiasche <i>(alla ligure) * 4-14</i>	€ 15,00

I NOSTRI PRIMI

Paccheri freschi porro e quartirolo lombardo DOP * 1-3-7-8	€ 10,00
Gnocchi di patate viola con gorgonzola “Angelo Croce” e nocciole * 1-3-7-8	€ 10,00
Spaghetti alle vongole ** 1-4-14	€ 15,00

SECONDI

Tagliata di filetto di manzo rucola e grana	€ 22,00
Cotoletta di vitello alla milanese * 3	€ 20,00
Frittura mista di pesce * 2-1-14	€ 21,00
Grigliata mista di pesce * 2-4-14	€ 25,00

CONTORNI

Verdure alla griglia	€ 8,00
Patate fritte * 1-7	€ 5,00
Patate al salto * 1-7	€ 5,00
Insalata - Pomodori	€ 4,00

HAMBURGER CON PATATINE

(14 €) * 1-3-7

Hamburger Texas

Hamburger di Scottona 200 gr., scamorza, bacon croccante, insalata iceberg, cipolla rossa, salsa barbecue.

Hamburger Contadino

Hamburger di Scottona 200 gr., radicchio, gorgonzola, porcini, speck.

Hamburger Zuffada

Hamburger di Scottona 200 gr., cheddar, pomodori, uovo, bacon croccante, insalata iceberg.

Hamburger Colorado

Hamburger di Scottona 200 gr., cheddar, pomodori, bacon croccante, insalata iceberg, maionese.

DESSERT

Dolce della casa * 1-3-7	€ 6,00
Semifreddi - Affogati * 1-3-7	€ 7,00
Taglio torta (a persona)	€ 1,50

BIBITE

Bibite in bottiglia 330 ml	€ 3,00
Acqua 1/2 l	€ 2,00
Acqua 1 l	€ 3,00
Birra alla spina Vikingen vol 5,4 % bionda piccola	€ 3,00
Birra alla spina Vikingen vol 5,4 % bionda media	€ 5,00
Vino alla spina 1/2 l	€ 5,00
Vino alla spina 1 l	€ 9,00
Spumante Zuffada “Pas d’òset” Pinot nero metodo classico (no solfiti)	€ 50,00
Amaro	€ 5,00
Caffé	€ 2,00

BIRRE ARTIGIANALI



Il regno del luppolo - birra bavarese vol 5,3 % (weizen/weissbier) 0,5 l	€ 7,00
Guglielmo vol 4,9 % (bionda non filtrata) 0,5 l	€ 7,00
Amleto vol 6,5% (rossa non filtrata) 0,5 l	€ 7,50
Cordelia vol 5,8 % (ipa) 0,5 l	€ 7,50

ARTIGIANALITÀ DI ZONA



Lamberale vol 5,5 % (ambrata) 33 cl	€ 5,00
Amanipa vol 6,5 % (ipa) 33 cl	€ 5,50
La balorda vol 8,5 % (strong ale) 33 cl	€ 5,50
Popillia vol 5% (golden ale) 33 cl	€ 5,00
Coperto	€ 2,00