



Seguici su Facebook e Instagram
per scoprire tutte le novità!

  [el_paso_trattoria](#)

Benvenuti!

EL PASO

da oltre 35 anni è sinonimo di convivialità e qualità.

Un locale caratteristico e unico nel suo genere, che fa da cornice ai vostri pranzi e alle vostre cene all'insegna della buona carne e della cucina tipica lucchese.

Il nostro obiettivo? Soddisfare i nostri clienti, ai quali, la nostra brigata giovane e dinamica si dedica con cordialità ed entusiasmo, sempre grata per averci scelto!

La nostra pizzeria-trattoria è stata una delle prime ad aderire al progetto AIC (Alimentazione Fuori Casa).

Tutte le nostre pizze e i piatti possono essere preparati senza glutine, garantendovi una qualità ed un'attenzione superiore.



Per la lista degli Allergeni chiedere al personale

Menù Bistecca

“Bistecca del Cowboy”

Selezione di Salumi nostrani,
con pasta fritta e olive leccine

1 Kg di Bistecca nella costola

2 Contorni a scelta

€ 60
per 2 persone



Menù Tomahawk

“Tomahawk”

Selezione di Salumi nostrani,
con pasta fritta e olive leccine

1,4 Kg di Tomahawk

2 Contorni a scelta

€ 70
per 2 persone



Antipasti

Tutti i nostri salumi sono di qualità superiore e senza glutine

Bruschetta all'Olio Del Capo (3 pz.)	€ 4,00
Bruschetta al pomodoro, basilico e olio d'oliva (3 pz.)	€ 4,00
Tagliere di salumi	€ 8,00
Tartare di manzo del momento battuta al coltello	€ 14,00
Tagliere di formaggi con confetture	€ 8,50
Nachos Mexicani con formaggio fuso e salsa messicana	€ 4,00
Tagliere del Capo (salumi, formaggi, marmellata) (2 pers.)	€ 15,00
Crostino burrata e filetti di acciughe del Cantabrico (3 pz.)	€ 8,00
Carne salada con scaglie di grana e glassa di aceto balsamico	€ 12,00

Primi Piatti Tradizione Lucchese

• Zuppa alla frantoiana •	€ 10,00
Tipico piatto di origini toscane che nonna Nadia esalta con la ricerca meticolosa della grande quantità di erbe e verdure	
• Tordelli lucchesi •	€ 10,00
Piatto lucchese per eccellenza che prepariamo secondo un'antica ricetta di famiglia: una combinazione vincente tra la pasta fresca, un gustoso ripieno e il suo condimento	
Maccheroni fatti in casa ai funghi	€ 10,00
Maccheroni ai funghi e Tartufo	€ 13,00
Gnocchi al ragù	€ 10,00
Tortellini panna e prosciutto	€ 8,00
Testaroli al pesto alla genovese	€ 9,00
Spaghettone cacio e pepe con tartufo	€ 13,00

Secondi




Bistecca nella costola	(peso minimo 800gr) € 5,00/hg
Tomahawk	€ 60,00
Filetto alla crema di pistacchio	€ 20,00
Filetto alla crema di tartufo	€ 20,00
Filetto alla Salvatore (salsa con olio, sale, origano e limone)	€ 18,00
Filetto al naturale	€ 18,00
Tagliata di manzo con rucola e grana	€ 14,00
Hamburger al piatto con patatine fritte*	€ 10,00
Trippa alla lucchese	€ 10,00
Wurstel al forno (crauti, ketchup, senape, salsa Worcester)	€ 8,00
Padellata messicana (pollo, salsiccia, rosticciana e wurstel stufati al pomodoro con peperoni e peperoncino)	€ 10,00
Stinco con patate	€ 16,00

Contorni


Patate fritte*	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Fagioli al forno	€ 4,00

*prodotto surgelato

Proposte Vegetariane



Zuppa alla frantoiana	€ 10,00
Testaroli al pesto alla genovese	€ 9,00
Hamburger vegetariano	€ 7,50
Tagliere di formaggi	€ 8,50
Caprese con bufala	€ 8,00



Pizze Saporite

Crudo (pom., mozz., prosciutto crudo a fine)	€ 7,50	Gustava (pomodoro, speck, carciofi)	€ 7,00
Pugliese (pom., aglio, acciughe, capperi, cipolle, carciofi, olive)	€ 7,00	Indiana (pomodoro, mozzarella, cipolle, salsiccia)	€ 7,50
Napoletana (pom., mozz., acciughe, capperi)	€ 7,00	Zingara (pom., mozz., cotto, funghi, wurstel, capperi, olive)	€ 7,50
Romantica (pom., mozz., cotto, acciughe, olive, capperi)	€ 7,50	Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 7,00
Capricciosa (pom., mozz., prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi)	€ 7,50	Wurstel e patatine (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine)	€ 9,00

Pizze Gustose

Corsa (pomodoro, mozzarella, taleggio, speck)	€ 8,00	Crudo e mascarpone (pom., mozz., prosciutto crudo, mascarpone)	€ 8,00
Romanesca (pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto crudo a fine)	€ 8,00	Montanara (pom., mozz., funghi, speck e rucola a fine)	€ 8,00
Contadina (speck, mozz., rucola, pomodori freschi a pezzi)	€ 8,00	Porcini (pom., mozz., funghi porcini*)	€ 8,00

Pizze ai Formaggi

Anemica (mozzarella, cipolla, gorgonzola)	€ 8,00
Taleggio (pomodoro, mozzarella, taleggio)	€ 8,00
4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, fontina, taleggio, pecorino romano)	€ 8,00

Pizze con Pesce

Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 7,50
Salmone (Pomodoro, mozzarella, salmone affumicato)	€ 8,00

Pizze Piccanti

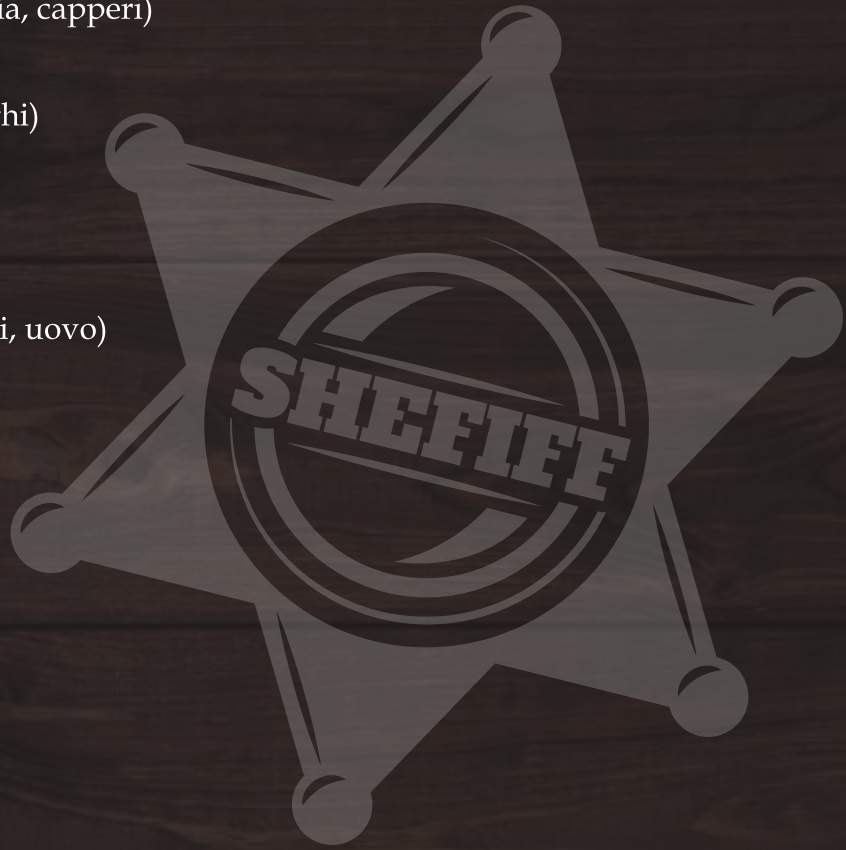
El Paso (pom., aglio, peperoncino, pecorino piccante)	€ 7,00
Calabrese (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 8,00
Texana (pom., mozz., cipolla, salame piccante, peperoni)	€ 8,00
Greca (pom., mozz., speck, salame piccante, peperoni)	€ 8,00

Pizze Vegetariane

Verdure (pom., mozz., melanzane, zucchine, peperoni)	€ 8,00
Ortolana (pomodoro a fette, mozz., zucchine fresche)	€ 8,00

Calzoni

Normale (mozzarella, cotto)	€ 7,00
Farcito (mozzarella, cotto, funghi, carciofi)	€ 7,50
Indiana (mozzarella, cipolla, salsiccia)	€ 7,50
4 formaggi (mozzarella, fontina, taleggio, pecorino)	€ 8,00
Ciccio (mozzarella, cotto, funghi, salsiccia, capperi)	€ 8,00
Tirolese (mozzarella, taleggio, speck, funghi)	€ 8,00
Fagottino (mozzarella, pancetta)	€ 7,00
Nero (mozzarella, cotto, funghi, carciofi, uovo)	€ 8,00






Focacce e Biadine

Cotto e mozzarella	€ 6,50
Crudo e mozzarella	€ 6,50
Salsiccia e mozzarella	€ 6,50
Speck e mozzarella	€ 6,50
Salame e mozzarella	€ 6,50
Lardo e mozzarella	€ 6,50
Bresaola, rucola, pomodoro a pezzi, succo di limone	€ 8,50
Porchetta e melanzane	€ 9,50
Wurstel e mozzarella	€ 6,50
Wurstel e salse	€ 7,00
Vuota	€ 1,50
Pane Arabo (pomodoro, insalata, crudo e mozzarella)	€ 7,00
Pane Arabo Grande	€ 11,00

Dolci di nostra produzione

Crema Catalana	€ 6,00
Tiramisù	€ 6,00
Dessert Aurelio (ex dessert Versilia)	€ 6,00

in collaborazione con le Bontà:

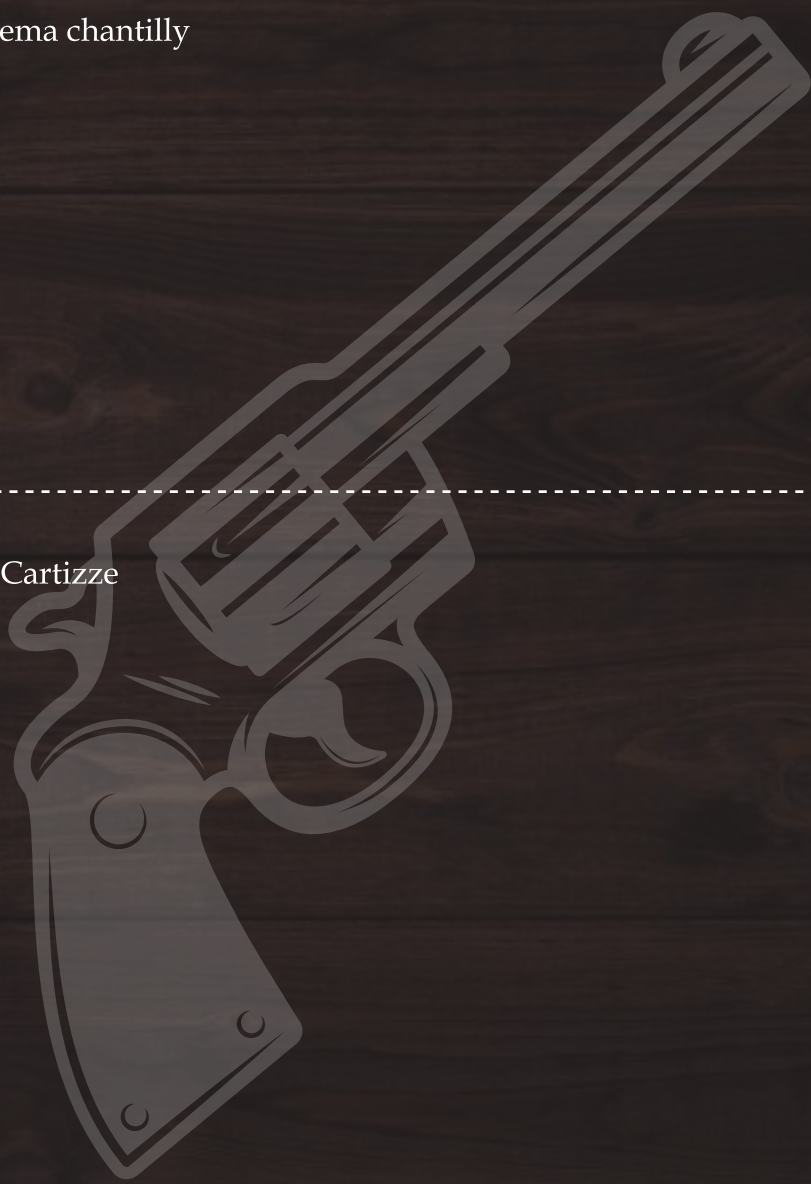
 Semifreddo al pistacchio	€ 6,00
 Semifreddo Ferrero Rocher	€ 6,00
  Semifreddo pan di spagna e crema chantilly Senza glutine e senza lattosio	€ 6,00
 Mattonella ai pinoli	€ 6,00
 Cupolino ai frutti di bosco	€ 6,00

Liquori

Grappa di Valdobbiadene superiore di Cartizze	€ 5,00
Rum Kraken Trinidad & Tobago	€ 5,00
Amaro Importante di Jefferson	€ 5,00
Liquori normali	€ 3,50
La Bomba	€ 5,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Ginseng	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,00
Ponce al mandarino	€ 2,50



Birre alla spina



Pedavena

Stile: Lager
Fermentazione: bassa
Alcohol: 5% vol.
Colore: giallo
Aroma: Leggera nota luppolata e schiuma intensa
Abbinamenti: Tutte le Pizze Delicate e Vegetariane

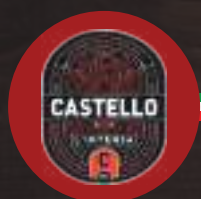
0,2 cl. € 2,50
0,4 cl. € 5,00
1 lt. € 7,00
3 lt. € 20,00



Dolomiti non filtrata

Stile: Lager non filtrata
Fermentazione: bassa
Alcohol: 6,2% vol.
Colore: chiara
Aroma: Sentori di vaniglia, mandorla e frutti rossi
Abbinamenti: Pizze Saporite, Gustose e Piccanti

0,2 cl. € 3,50
0,4 cl. € 6,00
1 lt. € 11,00
3 lt. € 30,00



Castello ROSSA

Stile: Doppio malto rossa
Fermentazione: bassa
Alcohol: 6,5% vol.
Colore: rossa
Aroma: intenso e caramelloso
Abbinamenti: Tutte le Pizze Piccanti, Saporite e ai Formaggi

0,3 cl. € 3,50
0,4 cl. € 6,00
1 lt. € 11,00
3 lt. € 30,00



Maisel's Pale Ale

Stile: Pale Ale
Fermentazione: alta
Alcohol: 5,2% vol.
Colore: dorato
Aroma: Tropicale e fruttato
Abbinamenti: Tutte le Pizze Pesce, Vegetariane e ai Formaggi

0,4 cl. € 6,00
1 lt. € 11,00
3 lt. € 26,00



Konig Weisse

Stile: Weisse
Fermentazione: alta
Alcohol: 5,5% vol.
Colore: biondo
Aroma: Deciso con un retrogusto fruttato e speziato, in cui sono ben identificabili i sapori del malto e del frumento
Abbinamenti: Pizze ai Formaggi, Pizze Saporite e Piccanti

0,3 cl. € 3,50
0,5 cl. € 6,00
1 lt. € 11,00

La Tradizione Tedesca Artigianale



Monchshof Originals Pils

Alcohol: 4,9% vol.

Aroma: Delicato e piacevole

50 cl. € 5,00

Fermentazione: bassa

Colore: chiara



Monchshof Keller Non filtrata

Alcohol: 5,4% vol.

Aroma: leggero gusto di cereale

50 cl. € 5,00

Fermentazione: bassa

Colore: ambrata



Monchshof Bock Doppio Malto Rossa

Alcohol: 6,9% vol.

Aroma: speziato e ricco

50 cl. € 5,00

Fermentazione: bassa

Colore: rossa



Monchshof Marzen Non filtrata

Alcohol: 5,5% vol.

Aroma: fresco

50 cl. € 5,00

Fermentazione: bassa

Colore: chiara



Kapuziner Weisse

Alcohol: 5,4% vol.

Aroma: fruttato, sentori di frumento

50 cl. € 5,00

Fermentazione: alta

Colore: chiara

Birre Artigianali SENZA GLUTINE



BIRRA VETRA PALE

Birrificio Vetra

33 cl. € 6,00

Birra Pale Ale Gluten Free. Colore: giallo intenso.

La finezza del luppolo d'oltreoceano e la sensualità dei profumi esotici.

Da amare responsabilmente.

È stata la prima birra prodotta da Vetra.



BIRRA FLEA ISABELLA

Birrificio Flea - Gualdo Tadino

33 cl. € 5,00

Birra Senza Glutine. Colore giallo paglierino, senza glutine.

Dal gusto secco e fruttato. Isabella, figlia del re d'Inghilterra Giovanni Senzaterra, nemico di Robin Hood.



BIRRA CASTELLO

Fabbrica di Pedavena

33 cl. € 5,00

Birra Senza Glutine. Colore giallo paglierino. Schiuma fine e persistente.

Gusto pieno e deciso. Adatta agli intolleranti al glutine che vogliono degustare una vera birra.

BIBITE

Acqua Denaturata 75 cl Nat/Gas	€ 2,00
Acqua Minerale bott. 50 cl Nat/Gas	€ 1,00
Coca Cola, Coca Cola Zero 33 cl.	€ 3,00
Coca Cola in bottiglia 1 lt.	€ 7,00
Fanta 33 cl.	€ 3,00
Sprite 33 cl.	€ 3,00
Estahè Limone/Pesca in lattina	€ 3,00
Spuma in bottiglia	€ 5,00

COPERTO € 2,00

I Panini dell'Ave Maria

Panino Burger	€ 13,00
Hamburger, insalata, pomodoro, formaggio, bacon, cipolle caramellate, ketchup e maionese	
Panino Pulled Pork	€ 13,00
Spalla di maiale sfilacciata, salsa barbecue, cipolle caramellate e formaggio cheddar	

Pizze

Tutte le nostre pizze possono essere preparate con impasto **SENZA GLUTINE**

Pizze Gourmet

Focaccina Gourmet	€ 11,00
(verdure grigliate, salsa al tartufo, mortadella, Grana a scaglie e mascarpone)	
Bianca con pere, gorgonzola e lardo	€ 11,00
Bianca con mortadella e burrata con granella di pistacchi	€ 11,00
Bianca con pomodori secchi, burrata e acciughe del Cantabrico	€ 11,00

Pizze Delicate

Margherita	€ 6,50
(pomodoro, mozzarella)	
Cotto	€ 7,50
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	
Funghi	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella, funghi)	
Alpina	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, cotto e funghi)	
Marinara	€ 6,50
(pomodoro, aglio e origano)	

