

## APERITIVI

Spritz Aperol € 6  
Spritz Campari € 6  
Analcolico € 3,5

## BIBITE

Acqua San Benedetto 75cl € 3  
Bibite 33cl € 3,5  
Coca cola in vetro 1 litro € 10

## BIRRE

Dolomiti pils - Dolomiti rossa  
20cl € 4  
40cl € 6

Curtense (Birrificio Artigianale, Passirano)  
50cl € 8

Maisel's Weisse 50cl € 6









## CANTINA

Vino selezione La Rocca 019  
(Cantine Manessi, Monticelli Brusati )  
Bottiglia 75cl € 12  
Calice € 6

Chianti Monteguelfo € 16  
Morellino di Scansano Santa Maria € 27  
Lugana Villabella € 25  
Contadi castaldi Satèn € 45  
Contadi castaldi Brut € 32

Caffè € 2  
Amari € 5  
Grappe € 4/6  
Whisky Guillon Cuvée46 € 6  
Sorbetto € 4/5  
Dolci € 7

## ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1		CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	8		FRUTTA A GUSCIO, cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati
2		CROSTACEI e prodotti derivati	9		SEDANO e prodotti derivati
3		UOVA e prodotti derivati.	10		SENAPE e prodotti derivati
4		PESCE e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino	11		Semi di SESAMO e prodotti derivati
5		ARACHIDI e prodotti derivati.	12		ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> .
6		SOIA e prodotti derivati	13		LUPINI e prodotti derivati
7		LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio	14		MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

Olivo + Basilico = Amore  
Benvenuti da Arcangelo & Sira

## ANTIPASTI

**GRAN FRITTO** (1,3,7,8)  
*Anelli di cipolla\*, 2 frittatine di pasta, pepite di pulled pork\*, patatine americane\**  
€ 20

*Patatine americane dolci\* (1)*  
€ 7

*Pepite di pulled pork piccanti\*(1)*  
€ 6

*Frittatina di pasta, provola, grana padano, besciamella, mortadella e pistacchio (1,3,7,8)*  
€ 6

*Frittatina di pasta, provola, pecorino romano, besciamella, prosciutto cotto e piselli (1,3,7,8)*  
€ 5

*Anelli di cipolla\* (1)*  
€ 5

*Patatine fritte\* (1)*  
€ 6

*Patatine fritte\* con pulled pork e mayo al cheddar (1,7)*  
€ 9

\*prodotto abbattuto o surgelato all'origine  
Aggiunte:  
Pulled pork € 4, Burger € 6,  
Bun no glutine e no lattosio € 2, Salse € 0,5

## BURGER

**CLASSIC BURGER** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, hamburger da 200gr di manzo, provola affumicata, insalata, pomodoro, salsa burger*  
€ 14

**GRATTACIELO** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, doppio hamburger da 200gr di manzo, doppia provola affumicata, doppio guanciale, insalata, pomodoro, cipolle caramellate, salsa bbq*  
€ 20

**ZERO DICIANNOVE** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, hamburger da 200gr di manzo, provola affumicata, guanciale, burrata, insalata, pomodoro, mayo al basilico*  
€ 18

**MAMMA VINCENZA** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, hamburger da 200gr di manzo, pulled pork, provola affumicata, pomodoro, insalata, salsa bbq*  
€ 16

**NO MEAT** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, hamburger vegetale, provola affumicata, insalata, pomodoro, cipolle saltate, mayo vegana*  
€ 16

**K.D.B.** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, petto di pollo panato con pane panko, insalata, mayo al limone e pepe*  
€ 14

**LOTO** (1,3,6,7)  
*Bun artigianale, hamburger da 200g di manzo, provola affumicata, guanciale, cipolla rossa saltata, anello di cipolla fritto, maionese, salsa bbq*  
€ 15



## PIZZE

### CONTEMPORANEA

*La nostra classica con cornicione alto e alveolato*

### RUOTA DI CARRO

*Cornicione sottile, diametro più ampio, maggiore condimento  
supplemento € 1,50*

### MARGHERITA (1,6,7)

*Pomodoro San Marzano, Grana Padano, fiordilatte, basilico, olio EVO*  
€10

### BUFALINA (1,6,7)

*Pomodoro San Marzano, mozzarella con latte di bufala, Grana Padano, basilico, olio EVO*  
€13

### SAN DANIELE (1,6,7)

*Crema al tartufo nero, fiordilatte, peperoni arrostiti, culaccia Rossi di Parma, burrata, basilico, olio EVO*  
€18

### MARINARA BRUCIATA (1,4,6,8)

*Stracotto di pomodoro San Marzano, capperi dissalati, pomodorini gialli semidry, alici di Cetara, pesto al basilico, bruciatura di olive nere all'aglio e limone, fili di peperoncino, origano, olio EVO*  
€16

### MORTADELLA E PISTACCHIO (1,6,7,8)

*Fiordilatte, Mortadella, crema al pistacchio, pistacchio in granella, zest di limone, burrata, basilico, olio EVO*  
€16

### SCARPARELLO (1,6,7)

*Crema al Parmigiano Reggiano, fiordilatte, pomodorini del piennolo, peperoncino, basilico, pecorino romano, olio EVO*  
€15

### CAPRICCIO D' ESTATE (1,6,7)

*Stracotto di pomodoro San Marzano, fiordilatte, salame extra piccante, peperoni, carciofi, olive nere, prosciutto cotto, origano, olio EVO*  
€16

### SPARTACUS (1,6,7)

*Stracotto di pomodoro San Marzano, provola affumicata, guanciale, cipolle saltate in padella, pecorino romano, origano, olio EVO*  
€15

### ENFANT (1,6,7)

*Crema al Parmigiano Reggiano, fiordilatte, salsiccia punta di coltello, patate al forno, olio EVO*  
€14

### “PARMIGGIANA” (1,6,7)

*Provola affumicata, melanzane alla parmigiana, basilico, olio evo*  
€13

### ADE (1,6,7)

*Stracotto di pomodoro San Marzano, mozzarella con latte di bufala, salame extra piccante, pecorino romano, origano, olio EVO*  
€14

### CARCIOFFOLA 2.0 (1,6,7)

*Crema di carciofi, fiordilatte, provola affumicata, carciofi fritti, caprino, provolone piccante, terra di olive nere, zest di limone, basilico, olio EVO*  
€15

### LIGURE (1,6,7,8)

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, pomodorini rossi semidry, pesto al basilico, burrata, olio EVO*  
€15

### NERANO (1,6,7)

*Crema di zucchine, provola affumicata, chips di zucchine, provolone, zest di limone, basilico, olio EVO*  
€14

### SUA MAESTA' (1,6,7)

*Crema al Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto affumicato, provola affumicata, patate schiacciate sale e pepe, olio EVO*  
€14

### CALAMERICA (1,6,7)

*Provola affumicata, pulled pork, nduja di Spilinga al miele, cacio cavallo, basilico, olio EVO*  
€15

### TUNA (1,4,6,7)

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, filetti di tonno di Cetara, cipolle saltate in padella, olive nere, origano, basilico, olio EVO*  
€15

### ROSSI (1,6,7,8)

*Stracotto di pomodoro San Marzano, culaccia Rossi di Parma, pesto al basilico, burrata, olio EVO*  
€16

### VERDURE (1,6,7)

*Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati, basilico, olio EVO*  
€14

### SICULA (1,4,6,7)

*Fiordilatte, pomodorini rossi semidry, caprino, carpaccio di pesce spada affumicato, erba cipollina, zest di limone, basilico, olio EVO*  
€18

Aggiunte €2. Mozzarella senza lattosio €3 .Mozzarella con latte di bufala €3.Burrata €5

