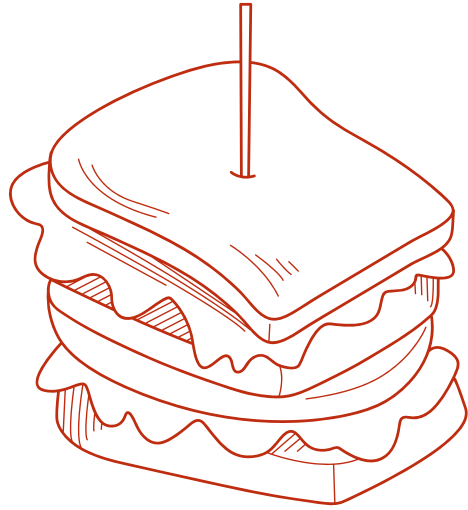




LE NOSTRE SCHIACCiate 8,00€

SCHIACCATA VUOTA 3€

CHRISTIAN DE SICA

Crudo, stracciatella, pomodorini
Parma ham, stracciatella, cherry tomatoes

LEONARDO DI CAPRIO

Crudo, pecorino, zucchine sott'olio, crema al tartufo
Parma ham, pecorino cheese, zucchini, truffle cream

LEBRON JAMES

Crudo, brie, crema di carciofi, salsa piccante
Parma ham, brie, artichokes cream, chilly sauce

MAGIC JOHNSON

Prosciutto crudo, mozzarella, crema di zucca gialla
Parma ham, mozzarella, pumpkin cream

JANNIK SINNER

Speck, gorgonzola, crema di zucca
Speck, gorgonzola cheese, pumpkin cream

DENZEL WASHINGTON

Speck, provola affumicata, pomodori secchi, pesto
Speck, provola cheese, pesto, dried tomatoes

MARADONA

Cotto, stracciatella, crema al tartufo, rucola
Ham, stracciatella, truffle cream, arugula

TOM HANKS

Cotto, stracchino, crema di zucca
Ham, stracchino cheese, pumpkin cream

EMINEM

Cotto, mozzarella, melanzane sott'olio, crema di carciofi
Ham, mozzarella, eggplants, artichokes cream

LEONARDO DA VINCI

Salame toscano, pecorino, crema di carciofi
Tuscan salami, pecorino cheese, artichokes cream

GABRIEL BATISTUTA

Salame toscano, mozzarella, rucola, pomodorini
Tuscan salami, mozzarella, cherry tomatoes, arugula

DANTE ALIGHIERI

Sbriciolona, stracchino, pomodori secchi
Sbriciolona, stracchino cheese, dried tomatoes

VASCO ROSSI

Sbriciolona, gorgonzola, miele al tartufo
Sbriciolona, gorgonzola cheese, truffle honey

BRAD PITT

Mortadella, stracciatella, granella di pistacchi
Mortadella, stracciatella, chopped pistachios

MASSIMO BOLDI

Mortadella, stracchino, pomodori secchi, rucola
Mortadella, stracchino cheese, dried tomatoes, arugula

MICHEAL JORDAN

Porchetta arrosto, provola affumicata, melanzane sott'olio
Roasted porchetta, provola cheese, eggplants

JENNIFER ANISTON

Porchetta arrosto, stracciatella, crema di carciofi
Roasted porchetta, stracciatella, artichokes cream

TAYLOR SWIFT

Porchetta arrosto, provola affumicata, rucola, crema di zucca
Roasted porchetta, provola cheese, arugula, pumpkin cream

GEORGE CLOONEY

Lardo, gorgonzola, noci, miele al tartufo
Lard, gorgonzola cheese, walnuts, truffle honey

KIMI ANTONELLI

Lardo, gorgonzola, cipolla caramellata
Lard, gorgonzola cheese, caramelized onion

ZIO PAPERONE

Acciughe, stracciatella, rucola, pomodorini
Anchovies, stracciatella, arugula, cherry tomatoes

SELENA GOMEZ

Mozzarella, pomodori secchi, granella di pistacchi, rucola
Mozzarella, dried tomatoes, chopped pistachios, arugula

BOB DYLAN

Zucchine sott'olio, pecorino, crema di carciofi, salsa piccante
Zucchini, pecorino cheese, artichokes cream, chilly sauce

LEWIS HAMILTON

Zucchine e melanzane sott'olio, crema di carciofi, salsa piccante
Zucchini, eggplants, artichokes cream, chilly sauce

JULIA ROBERTS

Provola affumicata, crema di zucca, noci, rucola
Provola cheese, pumpkin cream, walnuts, arugula

KOBE BRYANT

Pecorino, pere, noci, miele al tartufo
Pecorino, pears, walnuts, truffle honey

Allergeni presenti nelle nostre schiacciate

(1,3,4,5,6,7,8,11,13)

LE NOSTRE SELEZIONI

Tagliere misto salumi, formaggi, crostini e sott'oli 22,00€
Mixed board - cold cuts, cheese and crostini

Selezione di formaggi scelti 14,00€
Cheese selection

Selezione di salumi 14,00€
Cold cuts selection

Crostini misti (per 1 persona) 8,00€
Fegatini, gorgonzola e crema di zucca, salsiccia e stracchino, lardo e composta di cipolle, brie noci e miele al tartufo (per 2 persone) 14,00€
Chicken liver, gorgonzola cheese and pumpkin cream, stracchino cheese and sausage, lard and onion marmalade, brie walnuts and truffle honey

Crostini misti vegetariani (per 1 persona) 8,00€
Crema di carciofi, gorgonzola e crema di zucca, pesto e pomodorini, stracciatella e bomba calabra, brie noci e miele al tartufo (per 2 persone) 14,00€
Artichokes cream, gorgonzola cheese and pumpkin cream, pesto and cherry tomatoes, stracciatella and spicy sauce, brie walnuts and truffle honey

Acciughe del cantabrico 14,00€
Cantabrian anchovies

Patanegra con bocconcini di bufala campana 30,00€
Patanegra with buffalo mozzarella

Crostone salsiccia e stracchino 12,00€
Crouton sausage and stracchino cheese

Allergeni presenti nelle nostre selezioni
(1,3,4,5,6,7,8,11,13)

DESSERT

Cantucci di Prato con Vin Santo (1,3,5,6,7,8) 5,00€

Schiacciata alla Nutella (1,3,5,6,7,8) 5,00€

Panna Cotta (1,5,6,7,8) 5,00€

Tiramisù (1,3,5,6,7,8) 5,00€

SPRITZ CORNER

Spritz Aperol	6,00€
Spritz Campari	6,00€
Spritz Limoncello	6,00€
Spritz Hugo	6,00€
Spritz Select	6,00€
Spritz Cynar	6,00€
Spritz Viola	6,00€
Spritz Mirto	6,00€
Spritz Montenegro	6,00€
Spritz Passion fruit	6,00€
Spritz Blu	6,00€

GIN e VODKA TONIC

Gin tonic	6,00€
Bombay Sapphire tonic	8,00€
Tanqueray tonic	8,00€
Hendrick's tonic	12,00€
Gin Mare tonic	12,00€
Tanqueray Ten tonic	12,00€
Sabatini tonic	12,00€
Roku tonic	12,00€
Malfy tonic	12,00€
Vodka tonic	6,00€
Tito's tonic	12,00€
Grey Goose tonic	12,00€
Beluga tonic	12,00€
Belvedere tonic	12,00€

BIRRE ALLA SPINA

Birrificio artigianale Toccalmatto

Lager non filtrata "Stria" 4,8%	Piccola 0,20cl	4,00€
	Media 0,40cl	6,00€
IPA italiana "Zona Cesarini" 6,6%	Piccola 0,20cl	4,00€
	Media 0,40cl	6,00€

BIRRE ARTIGIANALI

Petrognola "Cinghiale Nero" 0,33 cl (Birra nera al farro 6,5%)	7,00€
Petrognola "Bionda Forte" 0,33 cl (Birra tripel 8,0%)	7,00€
Petrognola "Montefiore" 0,33 cl (Birra bianca al farro 5,0%)	7,00€
Petrognola "Sandy" 0,33 cl (Birra rossa al farro 7,0%)	7,00€
Petrognola "Sassorosso" 0,33 cl (Birra Ambrata al farro 5,5%)	7,00€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona	5,00€
Tennet's	5,00€
Moretti Blanche	5,00€
Moretti Rossa	5,00€
Peroni senza glutine	5,00€
Birra Analcolica	5,00€

COCKTAIL

Negroni (gin, vermut rosso, campari)	7,00€
Piña Colada (rum bianco, succo ananas, sciroppo cocco)	7,00€
Americano (vermut rosso, campari, soda)	7,00€
Tequila Sunrise (tequila, succo arancia, granatina)	7,00€
Sbagliato (vermut rosso, campari, prosecco)	7,00€
Paloma (tequila, sciroppo agave, succo lime, soda al pompelmo)	7,00€
Daiquiri lime/passion fruit (rum, zucchero, succo lime/passion fruit)	7,00€
Espresso Martini (vodka, kahlua, zucchero, caffè)	7,00€
Fernandito (fernet branca, coca cola)	7,00€
Italicus Cup (Italicus, soda al pompelmo)	9,00€
Hanky Panky (gin, vermut rosso, fernet branca)	7,00€
Bloody Mary (vodka, succo pomodoro, succo lime, sale, pepe, tabasco, salsa Worcester)	9,00€
Manhattan (rye whiskey, vermut rosso, angostura)	9,00€
White Lady (gin, triple sec, succo lime)	7,00€
Black Russian (vodka, kahlua)	7,00€
Cosmopolitan (vodka, triple sec, succo lime, lampone)	7,00€
Mimosa (prosecco, spremuta arancia)	7,00€
Blue Lagoon (blue curaço, vodka, succo lime)	7,00€
Whiskey/Amaretto/Vodka Sour (whiskey/disaronno/vodka, succo lime, zucchero)	7,00€
Bellini (prosecco, pesca)	7,00€
Old Fashioned (rye whiskey, zucchero, angostura)	9,00€
Cuba Libre (rum bianco, succo lime, coca cola)	7,00€
London Mule (gin, succo lime, ginger beer)	7,00€
Garibaldi (campari, spremuta arancia)	7,00€
Long Island Iced Tea (rum, tequila, gin, vodka, triple sec, succo lime, zucchero, coca cola)	7,00€
Margarita (tequila, triple sec, succo lime)	7,00€
Mojito (rum, succo lime, zucchero, menta, soda)	7,00€
Moscow Mule (vodka, succo lime, ginger beer)	7,00€
Gin Fizz (gin, succo lime, zucchero, soda)	7,00€
Boulevardier (rye whiskey, campari, vermout rosso)	7,00€
Martini (gin/vodka, dry vermut)	7,00€
Dirty Martini (gin/vodka, dry vermut, salamoia di olive)	7,00€

ANALCOLICI

Spritz Aperol o (Aperol analcolico, soda)	7,00€
Spritz Hugo o (Sambuco analcolico, soda)	7,00€
Spritz Limocello o (Limoncello analcolico, soda)	7,00€
La Boîte (Pesca, passion fruit, ginger beer)	7,00€
Shirly Temple (Granatina, ginger ale)	7,00€
Virgin Mojito (Ginger ale, succo lime, zucchero, menta)	7,00€
Gin Tonic o (Gin O, tonica)	9,00€

SOFT DRINK e APERITIVI

Acqua 0,50L	1,50€
Acqua 1L	2,50€
Coca cola	4,00€
Coca cola o	4,00€
Fanta	4,00€
Sprite	4,00€
Tonica	4,00€
Lemon soda	4,00€
Ginger ale	4,00€
Ginger beer	4,00€
The limone	4,00€
The pesca	4,00€
Chinotto	4,00€
Cedrata tassoni	4,00€
Red bull	4,00€
Soda al pompelmo	4,00€
Crodino	4,00€
San bitter rosso/bianco	4,00€
Succhi	4,00€
Spremuta arancia/limone	4,00€

FROZEN COCKTAIL

Piña Colada	8,00€
Margarita	8,00€
Garibaldi	8,00€
Daiquiri Lime/Passion Fruit	8,00€

CAFFETTERIA

Caffè espresso	2,00€
Decaffeinato	2,00€
Caffè americano	2,50€
Caffè marocchino	2,50€
Cappuccino	2,50€
Caffè latte	3,00€
Caffè corretto	3,00€
Latte macchiato	3,00€
Caffé shekerato	3,50€
Caffè americano freddo (iced)	3,50€
Cappuccino freddo (iced)	4,00€
Aggiunta latte soia	+0,50€

AMARI

Amaro del capo	5,00€
Montenegro	5,00€
Jegermeister	5,00€
Unicum	5,00€
Brancamenta	5,00€
Fernet branca	5,00€
Disaronno	5,00€
Cynar	5,00€
Averna	5,00€
Lucano	5,00€
Ramazzotti	5,00€
Jefferson	7,00€

LIQUORI

Baileys	4,00€
Limoncello	4,00€
Meloncello	4,00€
Pistacchiello	4,00€
Sambuca	4,00€
Vin Santo	4,00€
Passito	4,00€
Zibibbo	4,00€
Mirto	4,00€

RUM

Matusalem	8,00€
Diplomatico	10,00€
Zacapa	12,00€

WHISKEY

JeB	5,00€
Red Label	5,00€
Jack Daniel's	5,00€
Jameson	5,00€
Chivas	7,00€
Wild Turkey	7,00€
Jim Beam Rye	7,00€
Black Label	9,00€
Laphroaig	9,00€
Lagavulin	13,00€
Oban	13,00€

GRAPPA

Bianca	4,00€
Scura	4,00€

TEQUILA

Espolon	6,00€
Casamigos	10,00€
Patron	12,00€

COGNAC BRANDY

Vecchia Romagna	6,00€
Cognac alle Pere	8,00€

LISTA ALLERGENI

- | | |
|-----------------------|---------------------------------|
| 1)Glutine | 8)Frutta a guscio e derivati |
| 2)Crostacei | 9)Sedano e derivati |
| 3)uova e derivati | 10)Senape e derivati |
| 4)Pesce e derivati | 11)Semi di sesamo e derivati |
| 5)Arachidi e derivati | 12)Anidride solforosa e solfiti |
| 6)Soia e derivati | 13)Lupino e derivati |
| 7)Latte e derivati | 14)Molluschi e derivati |

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni e somministrati.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001

“Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” (Vedi sopra)
Per qualsiasi informazione non esitare a chiedere al personale di servizio.