

Il 4 dicembre del 2016 il nostro pub/risto/pizza si presentava al suo pubblico: un locale accogliente e in grado di interpretare nuove "variazioni di gusto". Variazioni etimologiche della forchetta e del cibo, sconfinamenti edotti per portare gusto e bellezza nei piatti.

Creatività e curiosità non sono mancate in questi anni, tanto da farci scommettere nuovamente e allargare gli orizzonti e gli "spazi". Oggi **4chetta Fudd** è diventato più grande e porta con sé la maturità di un locale che vuole fare di più e meglio. Questo nuovo menù è la sintesi perfetta di quello che siamo: è la nostra brigata con le sue materie prime di qualità e la passione per il lavoro che svolge.

La felicità condivisa è la gratificazione migliore che possiamo ricevere.

È ricarica essenziale per le nostre batterie.
Benvenuta/o, ora rilassati e fatti contenta/o

Riccardo Monterisi



BUFALA IN CAMICIA

€ 8,00 **GL**

GOLOSONA con mortadella, pistacchio e provolone **A**

TOSCANACCIA con finocchiona e melanzane alla scapece **N**

ROMANACCIA con crema di cacio e pepe e guanciale

PULCINELLA con salsiccia di Norcia e friarelli

ASSASSINA con gorgonzola e spianata piccante

ANTIPASTI

POLPO GRIGLIATO su vellutata di zucca, e fonduta al caciocavallo €12,00 **SPL**

SANDWICH di baccalà in crosta su crema di datterino giallo, chips di peperone crusco e stracciatella €11,00 **SPLU**

Focaccia 4chetta fudd €3,50

TAGLIERE di salumi e/o formaggi € 9,00 small
€ 19,00 large **L A N**

FRITTO MISTO di totani, polpo e zucchine
€ 11,00 small € 17,00 large **G P S**

LE BOMBETTE...

€7,00

- con guanciaie, funghi cardoncelli, grana **L**
- con speck, pomodoro semy-dry e **L** pecorino
- con pancetta, nduja, tarallo sbriciolato **G**
- con provolone, datterino confit, capocollo **L**

(tutte le bombette sono servite con fonduta
al caciocavallo e verdure)

Degustazione di bombette 18,00€

L'ALTERNATIVA

TAGLIATA DI SCOTTONA con funghi porcini, asiago e cavolo viola in agrodolce

N L 19,00

TAGLIATA DI SCOTTONA con fonduta al caciocavallo e chips di cipolla rossa

N L €19,00

COSTATA DI CHIANINA (per 2 persone)

rucola, grana e riduzione all'aceto balsamico

N L €40,00

TAGLIATA DI PULEDRO C.B.T. con flan di cime di rapa e crema di pomodoro arrosto

N L €15,00

TAGLIATA DI ABANICO IBERICO con patate, provolone e salsa al pistacchio

L A €16,00

HAMBURGER DI SCOTTONA con patate al
forno €10,00

HAMBURGER DI CHIANINA gr. 200 con
caciocavallo piastrato, mortadella BBQ e
verdure grigliate L €14,00

FIorentina con frollatura di almeno 50 gg
€ 5,00 l'etto (pezzature da gr. 800 a 1300)

PRIMI DEL GIORNO

Preparati con ingredienti stagionali in base
alla disponibilità della nostra cucina € 10,00
escluso il sabato

PROPOSTE DEL GIORNO

CARPACCIO DI MANZO con rucola, grana,
mandorle e mayo all'aglio € 8,00 A L

PIZZA GRICIA cacio e pepe, mozzarella, e
guanciale € 9,00 L G

PIZZE

G L

KIKOZZ- Pomodoro, mozzarella, zucchine alla pavréd, capocollo di Martinafranca e mandorle tostate **A** €10,00

VEGETARIANA 2.0 – Pomodoro, mozzarella, carciofo gratinato, melanzana alla scapece e pomodoro confit **N** €10,00

AMATRICIANA – Pomodoro all'amatriciana, mozzarella, guanciale croccante e scaglie di pecorino €10,00

FIDELIS HOT – Pomodoro arrosto, mozzarella, spianata piccante, funghi cardoncelli e gorgonzola €11,00

PARMAREGGIO – Pomodoro, mozzarella di bufala, crema di parmigiano, prosciutto crudo di Parma €11,00

VESUVIO – Cornicione ripieno, vellutata di zucca, cubetti di zucca, provola di Agerola e pancetta €12,00

PARTENOPEA – pomodoro, provola di Agerola e pepe in grani macinato al momento €9,00

EMILIA – crema di pistacchio, mozzarella, prosciutto di Parma, burratina e pomodoro semi-dry €12,00

EUROPA - fonduta al cacio e pepe, mozzarella, carpaccio di Pastrami, arachidi e olio al tartufo
A €12,00

PUGLIESE con crema di rape, mozzarella, rape, pancetta tesa e provolone €11,00

FLORIO – passata di datterino giallo, mozzarella, tartare di tonno rosso e granella di pistacchio
A €12,00

CAMPULIA – mozzarella, crema di friggiteli, straccetti di cavallo, tarallo sbriciolato e datterino semi-dry
€10,00

AUTUNNO - vellutata di castagne, gorgonzola, mozzarella, lardo di colonnata, noci e miele
A €11,00

*Tutte le pizze classiche sono disponibili su richiesta ed in base alla disponibilità dei prodotti

* tutte le variazioni alle pizze hanno un costo compreso tra € 1 e € 2

** aggiunta di mozzarella senza lattosio € 1,50

DESSERT

Preparati con cura e ingredienti freschi nelle cucine del 4chetta fudd € 5,00

BEVANDE

Acqua 75 cl. € 2,50

Coca cola € 2,50

Fanta € 2,50

Coperto € 2,00

PER VINI E BIRRE CONSULTARE LA CARTA

Legenda allergeni contenuti in alcuni dei piatti del nostro risto-pizza

G Cereali contenenti glutine

L Latte e prodotti a base di latte incluso lattosio

P Crostacei, pesce, molluschi e prodotti a base di crostacei, pesce e molluschi

U Uova e prodotti a base di uova

A Arachidi e frutta a guscio

N Anidride solforosa e solfiti

S Senape

V Piatto vegano

S Prodotto surgelato

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

1. cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi

ibridati e prodotti derivati, tranne:

a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);

b) maltodestrine a base di grano (1);

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 (1);

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 e

filico di origine agricola;

b) lattio.

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.

(1) 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.