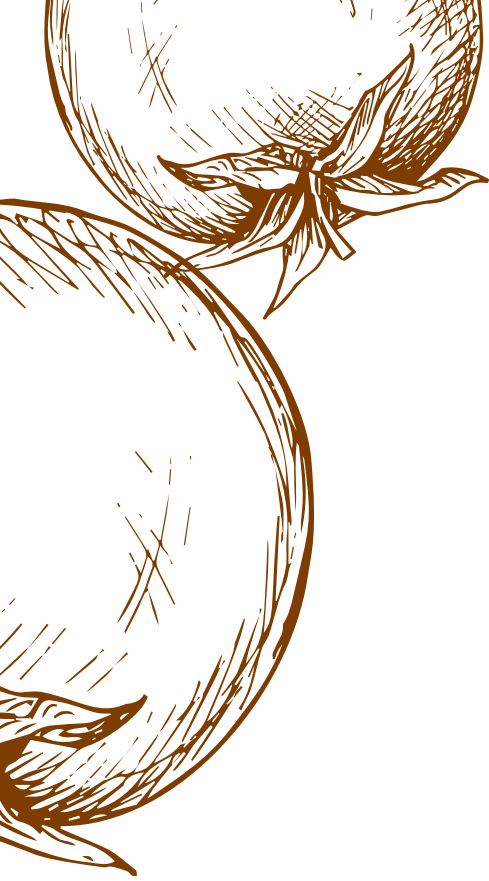




Menji



ANTIPASTI

Tagliere di Salumi e Formaggi selezionati con giardiniera Homemade e Miele di Castagno.   15

Frittura Mani in Pasta.     9
Crocchè di patate, Frittatina di pasta, Pizza frita, Arancini mignon al ragù, Fiori di zucca pastellati con alici e mozzarella*

Polpette morbide di Radicchio e Taleggio con Pere croccanti e Timo fresco.    10

SECONDI

Gnocco fritto contemporaneo con salumi selezionati, contorni e salse Homemade.    15

Ribs di Maiale cotte a bassa temperatura con patate arrosto e mayo al pompelmo rosa.  17

Coniglio tenero alle erbe con Chutney di mele, su letto di polenta morbida. 15

Hummus di zucca, con spadellata di funghi e semi vari croccanti. 13

CONTORNI

Patate arrosto alle erbe 5

Patatine fritte Dippers* 4

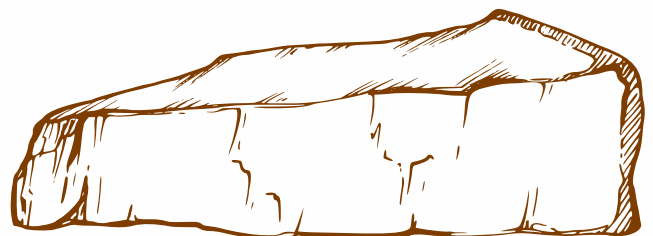
Erbe di campo aglio, olio e peperoncino.  6

Cipolline borretane in agrodolce Homemade 5

Pane fatto in casa e grissini rigorosamente artigianali e stirati a mano.

Coperto €1.5 euro.

*Prodotto Surgelato.



BURGERS

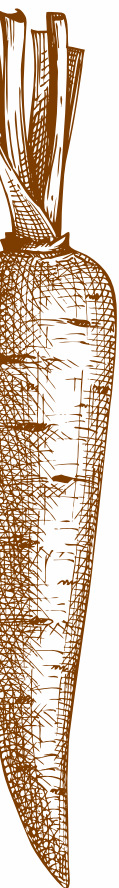
- Smash Burger.**    14
Doppio hamburger di manzo, cheddar, mayo al bacon, cetriolini pickles, pomodoro fresco, insalata fresca.
- Kentucky Burger.**    14
Petto di pollo fritto in stile Kentucky, senape al miele, cipolla rossa fresca, pomodoro fresco, insalata fresca.
- Egg & Bacon.**    15
Hamburger di scottona, doppio uovo morbido, Bacon Homemade, BBQ con cipolle caramellate.
- Il Mustang.**    15
Hamburger di Cavallo di prima scelta, scamorza affumicata alla piastra, mayo all'aglio nero, spinacino fresco.

Ogni Burger è accompagnato dalle Patatine fritte Dippers *

PIZZE

LE NOSTRE PIZZE CLASSICHE

- MARGHERITA**   6.5
Pomodoro, mozzarella, basilico fresco.
- MARINARA**  6.5
Pomodoro, aglio, origano, olio EVO.
- MEDITERRANEA**    7
Pomodoro, mozzarella, origano, olive taggiasche, fiori del capperro, acciughe, olio EVO.
- IL GIARDINO**   7.5
Pomodoro, mozzarella, patate arrosto, peperoni, zucchine grigliate.
- LA CAPRICCIOSA**   8.5
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive taggiasche, mix di funghi, carciofini sottili.



LA PROSCIUTTO E FUNGHI



8

Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, mix di funghi.

PATA E WURSTEL



8

Pomodoro, mozzarella, wurstel di pollo, patatine fritte Dippers con buccia *.

LA SALAMINO PICCANTE



8

Pomodoro, mozzarella, salamino piccante.

LA 4 FORMAGGI



8.5

Pomodoro, mozzarella, Gorgonzola dolce DOP, Taleggio DOP, ricotta fresca di bufala.

LA BUFALINA



8.5

Pomodoro, mozzarella di Bufala, pomodori datterini confit, basilico fresco, olio EVO.

LA TONNO E CIPOLLE



8.5

Pomodoro, mozzarella, trancetti di tonno, cipolle rosse di Tropea.

LA TRE POMODORI



9

Crema di pomodoro giallo, pomodorini datterini confit, pomodori gialli freschi, basilico fresco, olio EVO.

LE CIME DI RAPA

PIZZA BIANCA



Cime di rapa ripassate in padella, stracciatella di bufala, olive taggiasche, acciughe, peperoncino.

LA SPECK E TALEGGIO



9

Pomodoro, mozzarella, Speck Alto Adige IGP, Taleggio DOP.

LA PARMIGIANA



9.5

Pomodoro, melanzane fritte, pomodori datterini confit, scamorza affumicata basilico fresco.



LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

LA CARBOCREMA



11.5

Pomodoro, mozzarella, guanciale crispy, pepe nero macinato, pecorino stagionato, carbocrema, basilico fresco.

LA CROCCHE' PIZZA BIANCA



13

Mozzarella fior di latte, Prosciutto cotto alta qualità, Croccchè di patate, aneto fresco, Parmigiano Reggiano DOP, Olio EVO.

LA MORTAZZA PIZZA BIANCA



12.5

Mozzarella, Granella di pistacchio, Mortadella Bologna IGP, stracciatella di bufala, basilico fresco, olio EVO.

LA CRUDO E BURRATA



13.5

Pomodoro, mozzarella, Prosciutto crudo alta qualità, stracciatella di bufala, basilico fresco, olio EVO.

LA GORGONZOLA E PERE PIZZA BIANCA



14

Mozzarella, Gorgonzola, velo croccante di pera, spuma di ricotta vaccina al pepe nero, miele di castagno BIO.

LA MANTOVANA IN BAITA PIZZA BIANCA



14

Mozzarella, crema di zucca, zucca grigliata, Tastasal, polvere di porcino, Grana Padano, rosmarino fresco.

LA DOMENICA DALLA NONNA



15

Pomodoro, mozzarella, Polpette della nonna al sugo, fonduta di formaggio, pomodorini confit, Grana padano, olio EVO, basilico fresco.



ALLERGENI ALIMENTARI

Regolamento Europeo 1169/2011

GLUTINE - 1 (cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2 (marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3 (uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4 (prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5 (creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6 (prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7 (ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8 (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9 (sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10 (si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11 (semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12 (anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13 (presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14 (canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

