

# MENÙ DEGLI ALLERGENI

## "CARPIZZA"

Gli allergeni che secondo Reg. (UE) N. 1169/2011 devono essere segnalati, se presenti nelle pietanze, sono indicati attraverso immagini.



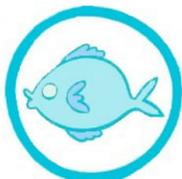
LATTE  
MILK



LUPINI  
LUPINS



MOLLUSCHI  
SHELLFISH



PESCE  
FISH



SEDANO  
CELERY



SENAPE  
MUSTARD



UOVO  
EGGS



SOIA  
SOY



SOLFITI  
SULPHITES



ARACHIDI  
PEANUTS



CROSTACEI  
CROSTACEAN



FRUTTA A GUSCIO  
NUTS



GLUTINE  
GLUTEN



SESAMO  
SESAME

# ANTIPASTI DI TERRA

## FRITTO MISTO ALLA NAPOLETANA

Fiori di zucca ripieni alla ricotta, frittatina,  
mozzarelline, arancino, crocchette e patate fritte  
fresche



## BURRATA PUGLIESE DOP O MOZZARELLA DI BUFALA DOP

Con prosciutto crudo di San Daniele e pomodorini  
datterini



## PARMIGIANA DI MELANZANE



## MOZZARELLA IN CARROZZA



## BRUSCHETTE CON POMODORINI D'ATTERINO E BASILICO



## SFIZIO CARPIZZA

Antipasto misto dello chef

Chiedere al personale per gli allergeni

# ANTIPASTI DI MARE

## INSALATA DI MARE

Con polpo\*, calamari\*, gamberi\*, seppie\*, cozze e vongole.



## POLPO ALLA BRACE

Con purea di patate allo zafferano e olive di Gaeta croccanti



## POLIPETTI\* IN CASSUOLA



## ZUPPA DI COZZE ALLA PARTENOPEA

Con gamberone\* e tarallo alle mandorle



## IMPEPATA DI COZZE



## SFIZIO DEL MARINAIO

Antipasto misto dello chef

Chiedere al personale per gli allergeni

# I PRIMI PIATTI

SPAGHETTI CON POMODORINI DATTERINI E BASILICO



PACCHERI PISTACCHIO, PROVOLA DI AGEROLA E SALSICCIA



BUCATINI ALLA CARBONARA



ZITI ALLO SCARPARELLO (PIATTO PARTENOPEO)



GNOCCHI ALLA SORRENTINA



PASTA E PATATE CON PROVOLA IN CIALDA DI FORMAGGIO



SCIALATELLI AI FRUTTI DI MARE



BUCATINI CACIO, PEPE E COZZE



RAVIOLI CAPRESE CON RICOTTA, MOZZARELLA, BASILICO E POMODORO FRESCO



SPAGHETTI ALLE VONGOLE



# INSALATONE

## FANTASIA

Insalata misticanza, pomodorini, carote, mais e olive

## MARINA GRANDE

Insalata Lollo, pomodorini, carote, mais, olive, tonno e mozzarella



## CAESAR

Insalata lattughino, crostini di pane, pollo grigliato, pomodorini, parmigiano e salsa Caesar



## VEGETARIANA

Misto di verdure alla brace con glassa di aceto balsamico



## CAPRESE

Mozzarella di bufala a fette, pomodori, origano e basilico



## NORVEGESE

Insalata lattughino, zucchine alla julienne, salmone grigliato, uva passa e avocado



# CONTORNI

INSALATA MISTA

PATATE FRITTE FRESCHE

VERDURE DI STAGIONE

PATATE FRITTE\*

FRIARIELLI

## SECONDI DI TERRA

SCALOPPINA AL LIMONE CON PATATE FRITTE FRESCHE

COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE FRESCHE



TAGLIATA DI BLACK ANGUS CON RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO



SALSICCIA ALLA BRACE CON FRIARIELLI E PATATE FRESCHE

BISTECCA DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE

MISTO DI CARNE SERVITO CON PATATE FRESCHE

FILETTO DI SCOTTONA CON PATATE FRITTE FRESCHE

## SECONDI DI MARE

FRITTURA DI GAMBERI\* E CALAMARI\* CON PATATE FRITTE FRESCHE



PESCE FRESCO A MODO DELLO CHEF



MISTO DI MARE ALLA BRACE CON INSALATA E VERDURE GRIGLIATE  
(CALAMARI\*, PESCE SPADA, GAMBERONI\*)



CALAMARI\* ALLA BRACE E VERDURE GRIGLIATE



PESCE SPADA ALLA BRACE E VERDURE GRIGLIATE



GAMBERONI\* ALLA BRACE E VERDURE GRIGLIATE



GAMBERONI\* IN PASTELLA DI MANDORLE (5 PEZZI)



# PIZZE TRADIZIONALI

## MARINARA

pomodoro san Marzano dop, aglio, origano e olio evo



## BUFALINA

pomodoro la regina di san Marzano, all'uscita mozzarella di bufala campana dop, olio evo e basilico



## RIPIENO

ricotta di bufala campana dop, fior di latte di Agerola, salame napoletano, pomodoro la regina di san Marzano, olio evo e basilico



## PROSCIUTTO E FUNGHI

pomodoro la regina di san Marzano, fior di latte di Agerola, funghi champignon, all'uscita prosciutto cotto alta qualità, olio evo e basilico)



## SALSICCIA E FRIARIELLI

provola di Agerola, salsiccia beneventana a punta di coltello, friarielli e olio evo



## MARGHERITA

pomodoro san Marzano dop, fior di latte, parmigiano, olio evo e basilico



## AMERICANA

pomodoro la regina di san Marzano, fior di latte di Agerola, würstel e patatine fritte\*



## NAPOLI

pomodoro la regina di san Marzano, fior di latte di Agerola, acciughe del mar cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche, olio evo e basilico



## DIAVOLA

pomodoro la regina di san Marzano, provola di Agerola, spianata calabra, olio evo e basilico)



## QUATTRO FORMAGGI

fior di latte di Agerola, emmental svizzero dop, fontina valdostana dop, gorgonzola dop, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo e basilico



## CAPRICCIOSA

pomodoro la regina di san Marzano, fior di latte di Agerola, prosciutto cotto alta qualità, carciofini arrostiti, funghi champignon, olive nere, olio evo e basilico



## PIZZE FRITTE

### DON FAUSTINO

Ricotta, provola e salame



### DON PINUCCIO

Provola, friarielli e salsiccia



### DON RENATO

Provola e prosciutto cotto



### RIPASSATA

Pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala e parmigiano.



# PIZZE CONTEMPORANEE

## INTEGRALE AI DATTERINI

impasto di farina integrale con mozzarella di bufala campana dop, datterini gialli del vesuvio, pomodorini datterini, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico



### GENUINA

pomodorini datterini, fior di latte di Agerola, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico con cornicione ripieno di ricotta di bufala campana dop e prosciutto cotto alta qualità



## FIORI DI ZUCCA E GUANCIALE

fior di latte di Agerola, fiori di zucca, guanciale di amatrice croccante, all'uscita burrata pugliese, olio evo bio e parmigiano reggiano 24 mesi



## CARCIOFI E LARDO

fior di latte di Agerola, carciofini arrostiti, lardo di colonnata IGP, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico



## PARMIGIANA E PROVOLA

pomodoro la regina di san Marzano, provola di Agerola, parmigiana di melanzane, parmigiano reggiano 24 mesi, all'uscita bocconcino di bufala campana dop, olio evo bio e basilico



## INTEGRALE ORTOLANA

impasto di farina integrale con fior di latte di Agerola, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo integrale e basilico



## 'NDUJA E SALSICCIA

pomodoro la regina di san Marzano, fior di latte di Agerola, 'nduja calabra, salsiccia beneventana a punta di coltello, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio e basilico



## PISTACCHIO E MORTADELLA

fior di latte di Agerola, crema di pistacchi siciliani, mortadella IGP, granelle di pistacchi, parmigiano reggiano 24 mesi, olio evo bio



## CRUDO E PROVOLONE

fior di latte di Agerola, prosciutto crudo di parma 24 mesi, scaglie di provolone del monaco dop, olio evo bio e basilico



## MELANZANE E RICOTTA SALATA

pomodoro la regina di san Marzano, fior di latte di Agerola, melanzane arrostate, all'uscita ricotta salata, olio evo e basilico



### ACCIUGHE E LIMONE

fior di latte di Agerola, all'uscita pomodoro ramato, acciughe del mar cantabrico, peperoncino, zeste di limone, olio evo bio e prezzemolo



### NERANO

crema di zucchine, fior di latte di Agerola, chips di zucchine, polpettine di zucchine, scaglie di provone del monaco dop



### LIGURE - FARCITA ALL'USCITA

crema di pesto, prosciutto crudo di parma 24 mesi, julienne di pomodorini secchi, stracciatella di bufala e pepe rosa



### ZUCCA E SALSICCIA

provola affumicata dop, crema di zucca, salsiccia di maialino nero casertano, melanzane sott'olio, scaglie di ricotta salata e olio evo



### RICCIA - FARCITA ALL'USCITA

insalata riccìa, pomodori datterini, filetto di tonno, olive taggiasche, bocconcini di bufala dop e olio evo



# I DOLCI

## PASTIERA



## CAPRESE



## TIRAMISU'



## BABA'



## DOLCE DEL GIORNO

Rivolgersi al personale per le indicazioni degli allergeni

## FRUTTA DI STAGIONE

## SORBETTO AL LIMONE



## MISTO DI DOLCI

Rivolgersi al personale per le indicazioni degli allergeni

## GELATO VARIEGATO

Rivolgersi al personale per le indicazioni degli allergeni

## GELATO PER BAMBINI

Rivolgersi al personale per le indicazioni degli allergeni

# BEVANDE

VINI



BIRRE



## Soft drink

Acqua Minerale 75 cl

Coca Cola / Aranciata / Sprite 33 cl

Caffè

Grappa

Grappa Barricata

Vodka

Amaro

Whisky

## Bevande alla spina

**Messina**

Stile: lager

gradazione: 4,7%

aspetto: colore dorato e brillante e dalla schiuma candida, fine e compatta.

Gusto: i malti d'orzo miscelati ai cereali crudi donano un gusto secco e asciutto, bilanciato da una leggera punta di amarezza conferita dal luppolo.

**Cristalli di sale**

Stile: lager

gradazione: 5,0%

aspetto: colore dorato, luminoso e con una naturale opalescenza schiuma compatta e persistente.

Gusto: i cristalli di sale di Sicilia uniti ai malti chiari e a un luppolo esclusivo, esalta al gradevole palato note floreali e fruttate.

**Affligem rouge**

Stile: abbazia

gradazione: 6,8%

aspetto: colore bronzeo intenso con riflessi rubini, una schiuma vellutata e frizzantezza decisa e naturale.

Gusto: gusto delicato e speziato. Aroma morbido e fruttato di caramello.

Vino della Casa: BIANCO O ROSSO

Menù realizzato in collaborazione con: "Food Consulting S.r.l."

info@studiofoodconsulting.it tel: 035/302156

www.studiofoodconsulting.it

# Birre in bottiglia

## Heineken

Stile: Lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore oro brillante, schiuma candida, fine, compatta e persistente.

Gusto: corpo leggero, gradevole frizzantezza. Finale pulito, moderatamente luppolato.

## Ichnusa non filtrata

Stile: Lager

Gradazione: 5,0%

Aspetto: colore dorato, luminoso e leggermente opalescente.

Gusto: una buona bevibilità, è morbida, corposa ed equilibrata: la nota amara, in chiusura, è lieve e moderata.

## IOI senza glutine

Stile: pale ale

Gradazione: 4,7%

Aspetto: colore chiaro.

Gusto: prodotta con metodo artigianale, ad alta fermentazione, non è filtrata e neppure pastorizzata, emana sentori agrumati. Fresca e di facile beva al palato.

## Heineken 0.0

Stile: Lager italiana

Gradazione: analcolica 0,0%

# La cantina dei rossi

## Aglianico "Sabbienere" DOC

Feudi di San Gregorio

## Chianti superiore DOCG

Banfi

## Morellino di Scansano DOCG

Fattoria Le Pupille

## Valpolicella classico DOC

Allegrini

## Plumbago Nero D'Avola DOC

Planeta

## Dolcetto d'Alba DOC

Prunotto

## La cantina dei bianchi

Falanghina "Venditerra" DOC

Feudi di San Gregorio

Fiano di Avellino "Altavocia" DOCG

Feudi di San Gregorio

Greco di Tufo "Lucidelsud" DOCG

Feudi di San Gregorio

Biancolella Tenuta Frassitelli

Casa d'Ambra

Costamolino Vermentino di Sardegna DOC

Argiolas

Gewürztraminer Alto Adige

J. Hofstätter

Blangè Langhe DOC Arneis

Ceretto

Chardonnay

Jermann

## Bollicine

Prosecco DOC

Victoria

Franciacorta Cuvée Imperiale DOCG

Berlucchi

Cuvée Prestige Franciacorta

Ca' del Bosco

## Nel locale la presenza degli allergeni sopra indicati, anche per contaminazione crociata non può essere esclusa

### N.B.

Il presente menu è soggetto a revisione. I prodotti presenti in questo elenco potrebbero mutare ed alcuni prodotti non esserci. In quel caso le informazioni circa la presenza di allergeni sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Il menù a pranzo è variabile. Per questo si invita il consumatore a richiedere gli allergeni al personale di sala.

I secondi e i dolci sono accompagnati con salse varie. Per questo si invita il consumatore a richiedere gli allergeni al personale di sala.

### LEGENDA:

\*prodotto congelato