

stra
fico

IMPASTIAMO LA DIVERSITÀ

ME NU

Gli antipasti

Olive ascolane 5€ (1,2,3,4)

Top of the pop 6€

Croissant salato, porchetta, crema di patate e pop corn di maiale (1,3,4,5)

Mini consistenza di margherita - Impastatori Pompetti® 5€

Stracciatella, polvere di pomodoro e basilico fresco (1,4)

Maritozzo cacio e pepe 5€ (1,4)

Patatine fritte 4,50€

Con salsa strafico e erbe aromatiche (3,4,10)

Arrosticini Abruzzesi 1,50€ cad. (minimo 10 per tavolo)

Da non perdere



Nome: ARROSTICINI

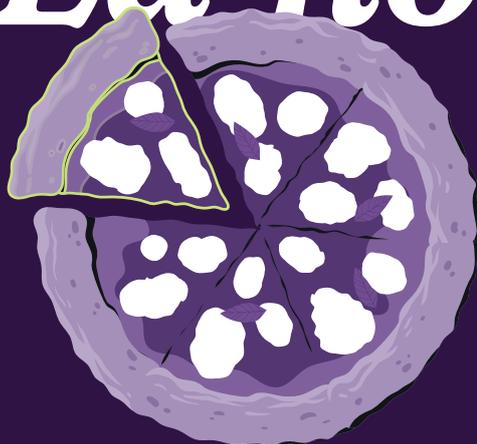
Cognome: ABRUZZESI

Luogo di Nascita: PASCOLI DI PECORA

Segni particolari: CERTIFICATO I.G.P.

1,50 €
Cad.

La nostra **pizza**



L'impasto dalla quale nasce è realizzato interamente con farina mazi, miscela 2000 grani antichi, provenienti da tutto il mondo, piantati nelle Marche dal molino Paolo Mariani. La nostra pizza è leggera grazie anche all'idratazione del 70% e la maturazione di 48h.

Le tradizionali

Marinara 7€

Salsa di pomodoro del Gargano, aglio, origano e olio EVO (4)

Margherita 8€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921, basilico fresco, olio EVO (1,4)

Diavola 11,5€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921, basilico e salame piccante (1,4)

Capricciosa 12€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi (1,4,6)

Patate e salsiccia 11€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, salsiccia dell'azienda agricola Monte Soprano e patate schiacciate (1,4)

Napoli 11€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921 acciughe del Cantabrico e frutti di capperi (1,4,5,6)

Speck e gorgonzola 12€

Speck dell'azienda agricola Monte Soprano e gorgonzola D.O.P. (1,4)

Una salsa per il **Cornicione**

Lasciare il cornicione è un vero peccato! Prova la sua consistenza abbinato alla nostra **confettura di fichi** dell'azienda Pianetta di Barbieri che segue un processo di produzione naturale e unico nella scelta dei fichi.

2€



Le straordinarie



Una storia che abbiamo scritto con lo chef **3 Spicchi Gambero Rosso**
FRANCESCO POMPETTI



Margherita alla brace 8€

Pomodoro del Gargano alla brace, mozzarella toscana Sabelli 1921, basilico fresco, olio EVO (1,4)

Consistenza di Margherita - Impastatori Pompetti® 18€

Mozzarella e Stracciatella toscana Sabelli 1921, polvere di pomodoro e basilico fresco (1,4)

Ticket's - Impastatori Pompetti® 18€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, porchetta, maionese alla senape, popcorn di maiale (cotenna soffiata) (3,4,10)

Pull-Up 15€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, pulled di maiale con salsa BBQ e melanzane fritte (1,4)

I Bambini delle Fate 12€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, crema di pecorino D.O.P e pepe nero (1,4)

Mondi Connessi 16€

Salsa di pomodoro del Gargano, stracciatella toscana Sabelli 1921, alici del Cantabrico, salsa verde artigianale, pomodorini confit, olive (1,4,5)

Tre mari 22€

Tonno pregiato Angelo Parodi, salsa tonnata, Katsuobushi (1,3,4,5,6)

Zonca Tappezziere 12€

Prosciutto cotto Monte Soprano, mozzarella di bufala campana D.O.P., origano e crema di patate (1,4)

Lasi 18€

Mozzarella e Stracciatella toscana Sabelli 1921, prosciutto crudo, pomodorini confit (1,4)

Darietto 14€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, speck dell'azienda agricola Monte Soprano, peperoni, gorgonzola D.O.P. (1,4)

Studio Manessi 10,5€

Mozzarella di bufala campana D.O.P, caponata (1,4)

Pmogella 12€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, formaggella del luinese, pomodorini confit, spolverata di grana profumato al basilico (1,4)

Aggiunte o variazioni?

Le nostre ricette sono frutto di un'attenta selezione degli ingredienti finalizzata a creare un mix di sapori tradizionali e innovativi. Sugeriamo di preservare le ricette originali, ma ciò non ti impedisce di chiederci qualche variazione e in caso di aggiunta di ingredienti il costo sarà di 1€ in più.

1€

A cura di



PARIANI

FERNO 1953

Dulceis in fondo!

Tiramisù scomposto 8€

Composizione di savoiardi fatti in casa accompagnati con crema al mascarpone artigianale, polvere di cacao e caffè Illy 100% arabica (1,3,4)

Contrasto di Pistacchio 8€

Mousse al Pistacchio realizzata con i pistacchi dell'azienda Petralia Pistacchi di Catania con base biscotto alla mandorla e arricchito con composta di lampone, daquoise al pistacchio e ganache cioccolato bianco e vaniglia (1,3,4)

Pralinosa Brownies 8€

Morbida base brownies con cremoso al pralinato, mousse al cioccolato bianco, ganache cioccolato bianco e vaniglia (1,3,4, 14)

Cannoncini Pariani Express

7€



NOME: Pariani

COGNOME: Express

LUOGO DI NASCITA: pasticceria Pariani

SEGNI PARTICOLARI: composizione di 4 cannoncini artigianali conservati caldi a temperatura ideale e ripieni di crema pasticceria artigianale (1,3,4)

BIRRE

Artigianali

BIRRA ALLA SPINA

Piccola 4€

Media 6€

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Bock 6€

Blanche 6€

Tripel 6€

IPA 6€

Bibite

Acqua naturale 2€

Acqua frizzante 2€

Coca-Cola 4€

Coca-cola zero 4€

Esta the limone 4€

Esta the pesca 4€

Fanta 4€

Sprite 4€



carta VINI

Bianchi

Falanghina IGP - Concilis

fruttata e aromatica, con note tropicali e finale minerale **24€**

Ribolla Gialla - Zorzettig

Fresca e vivace, con sentori floreali e agrumati **20€**

Sauvignon - Putzenhof

Intenso e profumato, con aromi erbacei e frutta esotica **30€**

Rosati

Rosato - Zorzettig

Leggero e fragrante, con note di fragoline e fiori **22€**



Bollicine

Prosecco DOC Treviso - Amatum Flumen

fruttata e aromatica, con note tropicali e finale minerale **23€**

Prosecco DOC Treviso - Amatum Flumen

Elegante e delicato, con sentori di frutti rossi e bollicina fine **24€**

Franciacorta Satèn DOCG - Santa Lucia

Morbido e cremoso, con profumi di agrumi e crosta di pane **40€**

Rossi

Cabernet Sauvignon - Zorzettig

Strutturato e speziato, con note di frutti di bosco maturi **21€**

Valpolicella Superiore DOCG - Zanoni

Elegante e armonico, con ciliegia, spezie e tannini morbidi **26€**

Chianti Superiore DOCG - Ottomani

Classico e corposo, con sentori di viola, ciliegia e legno **24€**

Langhe Nebbiolo DOC - Bruno Porro

Fine e complesso, con note di rosa, liquirizia e tannino setolo **30€**



AMARI

Ma non troppo

Bonollo Grappa Moscato 5€

Ballor amaro 100 erbe 5€

Limoncello 5€

Pistacchino 5€

Licorice 5€

Fico d'India 5€

Bonollo dorange 5€

Amaro di Sicilia 5€

Grappa of amarone barrique 5€

Sambuca 5€

LA

Caffetteria

Caffè espresso 1,5€

Caffè espresso macchiato 1,5€

Caffè corretto 2€

Espresso²

Accompagna il caffè espresso
con un cannoncino espresso
caldo

3,5€





ALLERGENI:

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

PER TUTELARE LA FRESCHEZZA DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA E PER UNA MAGGIORE GARANZIA IGIENICA, ALCUNI ALIMENTI SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA, SECONDO IL REGOLAMENTO CE853\04. (*) IN ASSENZA DEL FRESCO UTILIZZIAMO PRODOTTI CONGELATI

LISTA ALLERGENI SECONDO IL MANUALE HACCP

- 1 LATTE
- 2 SEDANO
- 3 UOVO
- 4 GLUTINE
- 5 PESCE
- 6 SOLFITI
- 7 MOLLUSCHI
- 8 CROSTACEI
- 9 ARACHIDI
- 10 SENAPE
- 11 SOIA
- 12 SESAMO
- 13 LUPINI
- 14 FRUTTA A GUSCIO



stra
fico

IMPASTIAMO LA DIVERSITÀ

MEANU