

## LE STRIE DEL



<b>STRIA SEMPLICE</b>
<b>STRIA DELLA NONNA</b> <b>NEW</b> con ragù di nostra produzione e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>STRIA 'BORLENGO'</b> condita con la 'cunza' montanara e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>ROMAGNOLA</b> <b>NEW</b> stracchino, rucola, prosciutto crudo di Parma D.O.P.
<b>VEGANA 1</b> <b>NEW</b> pomodoro, olive nere, capperi, melanzane fresche saltate in padella, origano, pomodorini
<b>VEGANA 2</b> <b>NEW</b> zucchine e melanzane fresche saltate in padella, radicchio, semi misti tostati

## LE PIZZE CLASSICHE

<b>MARINARA</b> pomodoro, aglio, origano
<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella
<b>NAPOLI</b> pomodoro, mozzarella, acciughe, origano
<b>SALSICCIA</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia
<b>PATATINA</b> pomodoro, mozzarella, patatine fritte
<b>FUNGHI</b> pomodoro, mozzarella, funghi
<b>FUNGHI PORCINI</b> pomodoro, mozzarella, funghi porcini
<b>RUCOLA</b> pomodoro, mozzarella, rucola
<b>PROSCIUTTO COTTO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma D.O.P.
<b>SALAMINA</b> pomodoro, mozzarella, salamino piccante
<b>WURSTEL</b> pomodoro, mozzarella, wurstel
<b>CALZONE</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto
<b>CALZONE FARCITO</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi
<b>4 FORMAGGI</b> pomodoro, mozzarella, formaggi misti
<b>CAPRICCIOSA</b> pomodoro, mozzarel- la, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive nere
<b>4 STAGIONI</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, salsiccia

### INGREDIENTI AGGIUNTI

Prosciutto Crudo,  
Mozzarella di Bufala, Funghi Porcini

Ingredienti vari

## LE PIZZE DEL



<b>CRUDA</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma D.O.P., rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>BUFALINA</b> mozzarella di bufala D.O.P., pomodorini, basilico
<b>ESTATE</b> <b>NEW</b> poco pomodoro, fuori forno mozz.di bufala D.O.P., pomodorini, basilico
<b>DIAVOLINA</b> pomodoro, mozzarella, salame piccante, olive nere, scaglie di pecorino D.O.P.
<b>CARICA</b> <b>NEW</b> pomodoro, mozzarella, salsiccia, gorgonzola D.O.P.
<b>VEGETARIANA</b> pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane fresche saltate in padella, radicchio, patate al forno, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>SICILIANA</b> pomodoro, mozzarella, melanzane fresche saltate in padella, pomodorini secchi, olive nere, capperi
<b>MODENESE</b> pomodoro, mozzarella, pancetta, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P., aceto balsamico D.O.P.
<b>TRENTINA</b> pomodoro, mozzarella, speck, funghi, radicchio rosso
<b>CALZONE NAPOLETANO</b> mozzarella, salame piccante, ricotta, basilico, pepe
<b>DOCTOR G</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, pancetta, salame piccante, salsiccia
<b>CUENCA</b> pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>CONTADINA</b> <b>NEW</b> lardo nostrano alle erbe, cipolla, aglio, filetti di peperone, scaglie di pecorino D.O.P.

## PIZZA AL METRO (1/2 metro)

<b>MARGHERITA</b> pomodoro, mozzarella
<b>FARCITA</b> gusti a piacere (max 3 scelte)

## BABY PIZZA (small size)

<b>SMILE</b> pomodoro, mozzarella, patatine fritte, salsiccia
<b>Formato baby:</b> riduzione di 1€ sul prezzo in menù

## I FILONI DEL



<b>N°1</b> mozzarella, melanzane e zucchine saltate, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>N°2</b> mozzarella, prosciutto cotto, crema di carciofi, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>N°3</b> stracchino, prosciutto crudo, pomodorini freschi, rucola

## LE BIANCHE DEL



<b>FRIARIELLA</b> mozzarella, salsiccia, friarielli
<b>CHIARA</b> mozzarella, funghi porcini, rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>ROBBI</b> <b>NEW</b> mozzarella, pancetta, salame piccante, pomodorini conditi (olio, aglio, sale, origano, basilico e pizzico di habanero a parte)
<b>ELLY</b> <b>NEW</b> mozzarella, guanciale croccante, pomodorini conditi (olio, aglio, sale, origano, basilico), erbe provenzali, mozzarella di bufala (fuori forno), basilico
<b>GUSTOSA</b> mozzarella, gorgonzola, radicchio rosso, noci
<b>GUANCIALINA</b> mozzarella, guanciale, crema carciofi, scaglie di pecorino

## LE INSALATONE DEL



<b>NIZZARDA</b> misticanza, radicchio rosso, pomodorini, rucola, carote, tonno, mozzarella
<b>RICCA</b> misticanza, pomodoro, prosciutto cotto, formaggio a dadini, funghi, carciofini
<b>CUENCA</b> radicchio rosso, carote, arrosto di tacchino, noci, mela, scaglie di Parmigiano Reggiano d.o.p.
<b>RUSPANTE</b> <b>NEW</b> misticanza, pomodorini, rucola, carote, petto di pollo grigliato, scaglie di Parmigiano Reggiano d.o.p., semi tostati
<b>CAMPANA</b> <b>NEW</b> mozzarella di bufala campana d.o.p., misticanza, pomodoro, patè di olive, crostoni di pane

## I TAGLIERI DEL



Salumi e formaggi nostrani 100% italiani  
accompagnati da tigelle/stria di nostra produzione

<b>Tagliere di salumi misti</b>
<b>Tagliere di salumi e formaggi</b>
<b>Tagliere di formaggi misti</b> con confetture, composte e miele
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b> Condè Sangiovese d.o.c./Cellatica Superiore "ROSSOGIULIA" "Bollicine" della Franciacorta
<b>Tagliere del Montanaro</b> tigelle (crescentine) montanare servite con salumi misti, formaggi, pesto, sottolii/sottaceti, nutella
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b> Lambrusco Grasparossa di Castelvetro / "Bollicine" della Franciacorta

## Non hai ancora scelto?

<b>TOMINO FUSO</b> con speck e rucola/con miele e noci
<b>CARNE SALADA</b> in carpaccio con carciofi e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>BRESAOLA</b> con rucola, pomodorini e scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.

### COPERTO

## HAMBURGER A KM 0



dalla Macelleria 'Borghi' di Montombraro  
con carne 100% italiana rigorosamente selezionata  
da allevamenti nostrani

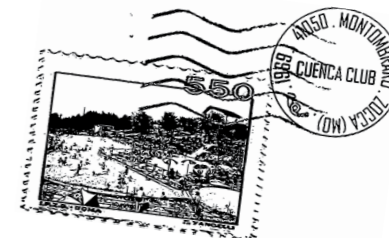
<b>L'IMMANCABILE</b> Hamburger di vitello (200 gr), formaggio, pomodoro a fette, cipolla stufata
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b> Vino - Condè Sangiovese Doc Birra Artigianale - Hobson 4.5 Town Crier 50cl
<b>IL FALSO MAGRO</b> Hamburger di pollo (200 gr), pancetta croccante, emmenthal, zucchine grigliate, salsa a piacere (maionese, senape, ketchup, salsa BBQ)
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b> Vino - Condè Sangiovese Rosato / Birra Artigianale - Hobson 3.6 Twisted Spire 50cl
<b>IL 'MANGIA E GODI'</b> Hamburger di vitello e salsiccia(200 gr), gorgonzola, noci, radicchio, scaglie di Parmigiano Reggiano D.O.P.
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b> Vino - Condè Sangiovese Doc Superiore Riserva Birra Artigianale - Hobson 4.2 Manor Ale 50cl
<b>L'INNOMINATO</b> Hamburger di vitello(200 gr), guanciale croccante, pomodori conditi (olio, aglio, sale, origano, basilico), pecorino, carciofi
<b>ABBINAMENTI CONSIGLIATI:</b> Vino - Cellatica Superiore Doc "ROSSOGIULIA" / Birra Artigianale - 5.2 Old Henry
Tutti i nostri hamburger sono serviti accompagnati da verdure di stagione cotte/crude, patate al forno e salsa a piacere.

## BEVANDE

Birra alla spina
Pepsi cola alla spina
Vino sfuso Bianco frizzante
Acqua minerale in bottiglia
Bibite in lattina/bottiglia

## ENOTECA

<b>VINI ROSSI</b>
Lambrusco Grasparossa di Castelvetro d.o.p.
Condè Sangiovese d.o.c. 2009
Condè Sangiovese d.o.c.2008 Superiore Riserva
"Curtefranca" Rosso d.o.c. 12 mesi barrique
Cellatica Superiore "Rosso Giulia" Doc 18 mesi barrique
Igt Sebino "Balenc" 24 mesi barrique
<b>VINI BIANCHI E ROSATI</b>
Pignoletto colli bolognesi d.o.c.
Condè Sangiovese Rosato
Ribolla Gialla d.o.c.
Gewurztraminer
<b>SPUMANTI &amp; BOLLICINE</b>
Gemin Spumante Cuvée Extra Dry
Ca' del Colle Millesimato Cuvée "Auris"
Franciacorta DOCG Brut "Armonia"
Franciacorta DOCG Saten "Armonia"
Franciacorta DOCG Pas Dosé "Armonia" Riserva 2006 (60 mesi sui lieviti)



## BIRRERIA

<b>BIRRE IN BOTTIGLIA 33cl</b> Ceres (Danese)
Corona (Messicana)
Beck's (Tedesca)
Paulaner (Weiss Tedesca)
<b>BIRRE ARTIGIANALI</b>
Hobson Brewery (U.K.)
3.6 Twisted Spire 50cl
4.2 Manor Ale 50cl
4.5 Town Crier 50cl
5.2 Old Henry 50cl
Evolution 50cl

## CAFFETTERIA

Caffè
Caffè estivo o speciali
Caffè decaffeinato - orzo
Caffè ginseng o corretto
Caffè shakerato
The/camomilla
Cioccolata calda
Succhi di frutta

## PICCOLA DISTELLERIA

<b>AMARI</b> Limoncino - Nocino - Montenegro Jagermeister - Fernet - Sambuca - Brancamenta
<b>DISTILLATI E LIQUORI</b>
Grappe bianche
Grappa barrique
Grappa prime uve
Grand Marnier - Cointreau
Kahlua -Baileys - Amaretto
Vodka
Tequila bianca
Tequila (gialla-Mezcal)
Vecchia romagna
Jack Daniel's
Grant's
Havana club 7
Zacapa 23
Zacapa XO

## LA NOSTRA QUALITÀ

Il nostro impasto è preparato con ingredienti sempli-  
ci e naturali ed accuratamente selezionati come  
farina, acqua, olio di semi di girasole, sale, olio extravergine  
di oliva, lievito. Il pomodoro, l'olio e la mozzarella che  
usiamo sono 100% di produzione italiana.  
**CHIUNQUE SIA ALLERGICO O INTOLLERANTE** a  
qualsiasi tipo di alimento è pregato di contattare il  
responsabile di sala per verificare la compatibilità  
con le portate scelte.