

FUORI
MENÙ

FUORI MENÙ

Carne del giorno chiedere al personale le disponibilità	
Tar-Tacos Tartare di Fassona, mayo al lime, avocado, cipolla, pomodorino, insalata e chips di patate	12
Lo Zozzone di Ariccia pane croccante “La Sfornata”, porchetta di Ariccia, patate al forno, cipolla croccante e provola	13
Il Provolone Hamburger di Scottona (200g), medaglione di provola fritta, bacon pomodoro e insalata	13
Cotoletta di suino XXL	22
Selezione di salumi spagnoli Chorizo / Lomito / Jamón Iberico	25

TAGLIERI

Salumi12

locali, italiani ed esteri
(composizione variabile in base alla disponibilità x2 persone)

Formaggi12

freschi e stagionati
(composizione variabile in base alla disponibilità x2 persone)

Capocollo di Martina Franca
e cuore di Burrata12

SFIZIOSI

Polpette della casa6

Crocchette di patate4

Crocchette con Jamón5

Panzerottini5

Polpette di Pulled Pork6

Anelli di cipolla alla birra5

Cheddar Sticks5

Double Sticks di pollo6

Verdure in pastella4

Patate fritte4

Patate dolci fritte5

Patate fritte Cheddar & Bacon5

Polpette veg6
(zucca e curcuma, spinaci, barbabietola)

Chili Cheese Jalapeño6

12

13

18

17

22

23

22

32

16

7

7

Costine 100% Bellota e patate al forno
Maialino iberico

16

Tagliata di tonno

Filetto di tonno, rucola e pomodorini

7

7

Mini bun artigianale “La Sfornata”, cheddar e bacon

BURGER

Chicken Burger **9**

Pollo panato home-made,
caciocavallo, insalata, pomodoro e salsa yogurt

Cheeseburger **10**

Hamburger di Scottona (200g), insalata,
pomodoro, cheddar e bacon

Dopodomani Smetto **12**

Hamburger di Scottona (200g), caciocavallo,
uovo, cipolla croccante e bacon

Mec Burger **12**

Doppio hamburger di Scottona (100g),
cetriolini, salsa della casa, cipolla, insalata e cheddar

Campano **12**

Hamburger di Scottona (200g),
mozzarella di Bufala IGP, crema di tartufo bianco e
crema di funghi

Bolognese **12**

Hamburger di Scottona (200g),
mortadella Bologna IGP, stracciatella di burrata,
crema di pistacchio e pomodoro rosso semisecco

Toscano **14**

Hamburger di Chianina (200g),
fonduta di parmigiano, rucola, bacon e
crema di tartufo

Alternativo **12**

Hamburger di Scottona (200g), caciocavallo,
cipolla caramellata, bacon, peperoni,
funghi e salsa BBQ

Veggie Burger  **12**

Burger di verdure con condimento a scelta

HAMBURGER DI BLACK ANGUS USA + 1,50 €
HAMBURGER DI RUBIA GALLEGA + 1,50 €
HAMBURGER DI CHIANINA + 1,50 €
AGGIUNTA INGREDIENTI + 0,50 €

BUN ARTIGIANALE DEL PANIFICIO “LA SFORNATA”
TUTTI I BURGERS SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE

BAGUETTE* O SPACCAPANE

Martinese	8
Capocollo di Martina Franca, stracciatella di burrata e pomodorino giallo	
Mortadella	9
Mortadella di Bologna, stracciatella di burrata, crema di pistacchio e granella di pistacchio	
Bufalina	9
Crudo di Parma, mozzarella di bufala IGP, pomodorini e rucola	
Bella fresca	9
Salmone affumicato, Philadelphia, pomodorini e valeriana	

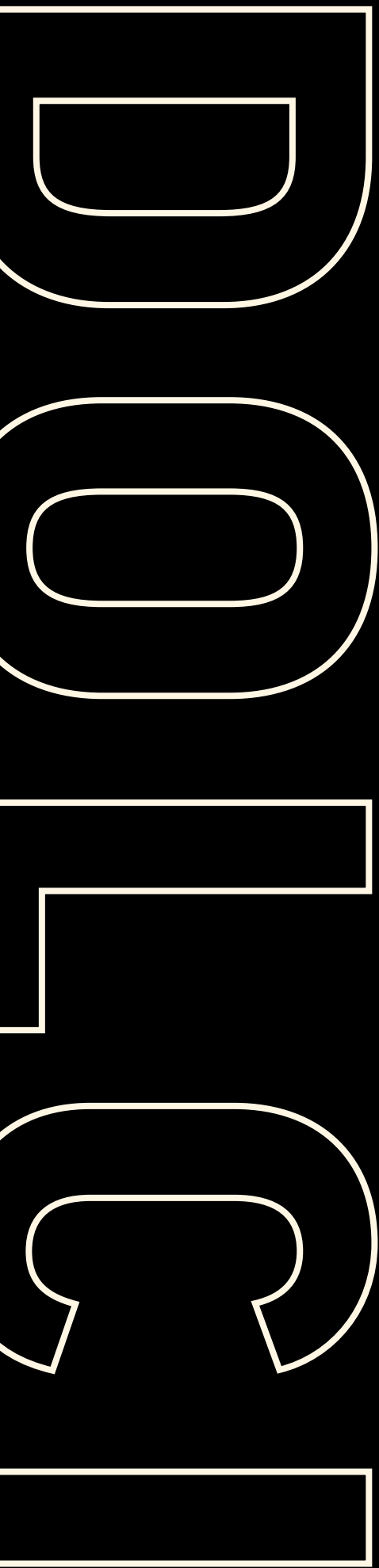
***BAGUETTE AI CEREALI + 1,00 €**

INSALATE

Veg	8
Insalata verde, rucola, zucchine e melanzane grigliate, radicchio, pomodorini	
Caesar	9
Insalata verde, pollo grigliato, crostini di pane, grana, pomodorini e salsa caesar	
Tonno	9
Insalata verde, radicchio, briciole di tonno Colimena, uovo sodo	
Salmone	10
Insalata verde, salmone affumicato Norvegese, crema di avocado, pomodorino rosso semisecco, arancia, sesamo	

CONTORNI

Insalata mista	4
Patate al forno	4
Verdure di stagione	6



DOLCI

Soufflé al cioccolato 5

Cheesecake bianca 6

Cheesecake classica su base di biscotto
Gusti: Nutella / Rocher / frutti di bosco /
Lotus / caramello salato / burro d’arachidi

Tartufo nero di Pizzo no glutine / no lattosio 6

Gelato alla nocciola e cioccolato
con cuore di cioccolato fondente,
ricoperto da cacao amaro e zucchero

Torta della nonna 6

Pasta frolla e crema pasticcera al gusto di limone,
decorata con pinoli e mandorle

Tiramisù 6

Crema al mascarpone,
savoiardini inzuppati al caffè e cacao

Delizia al limone no glutine / no lattosio 6

Cupola di pan di Spagna farcita
e ricoperta con crema al limone

Delizia al caffè no glutine / no lattosio 6

Cupola di pan di Spagna farcita
e ricoperta con crema al caffè

Spumoncino mandorle e fichi 6

Spumoncino gelato alla mandorla
con cuore di fichi secchi

Churros 6

con cuore al cioccolato e zucchero a velo

Crema catalana 6

I piatti o gli ingredienti contrassegnati con “*” sono congelati o surgelati all’origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento a temperatura negativa per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritte nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.
Allergeni: 1 glutine - 2 crostacei - 3 uova - 4 pesce - 5 arachidi - 6 soia - 7 latte - 8 frutta a guscio - 9 sedano - 10 senape - 11 sesamo - 12 anidride solforosa - 13 lupini - 14 molluschi



BIRRE IN BOTTIGLIA

Estrella 4,6%	2,5
Stella Artois 4,6%	2,5
Nastro Azzurro Peroni 0%	3
Damm Daura no glutine 5,4%	3
Damm Daura Marzen no glutine 7,2%	5
Damm Voll 7,2%	4
Delirium Argentum IPA 7%	5
Delirium Nocturnum 8,5%	5
Paranoia IPA 5,6%	5
Nobertus Kardinal 7,5%	6
Nobertus Keller 5,3%	6
Nobertus Weissbock 7,2%	6

BIRRE ALLA SPINA

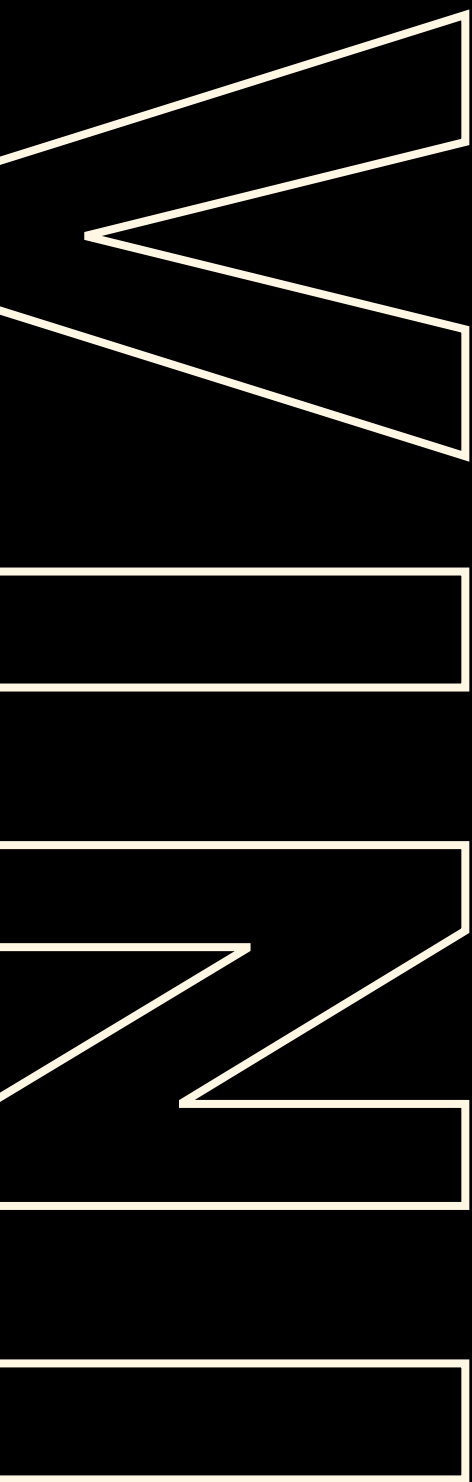
	0,3 lt	0,5 lt
Berliner Pilsner 5%	3,5	5
Delirium Tremens Blonde 8,5%	3,5	5
St. Idesbald Triple Rouge 8,5%	3,5	5
Schöfferhofer Weizen 5%	3,5	5
	½ Pinta	Pinta
Guinness Stout 4 ,2%	3,5	5

BEVANDE

Acqua cl. 50	1
Naturale / Frizzante	
Acqua cl. 75	2
Naturale / Frizzante	
Coca Cola cl. 33	3
Coca Cola Zero cl. 33	3
Fanta cl. 33	3
Lemon Soda cl. 20	3
Acqua Tonica cl. 18	3
Cocktail San Pellegrino cl. 20	3
Ginger Beer cl. 20	3
Cedrata cl. 18	3
Campari Soda	3
Calice vino	3,5
Calice prosecco	3,5

BOLLICINE

BORTOLOMIOL	
Extra Dry	20
Brut	20
CA' BERTALDO Extra Dry	25
Franciacorta ANTINORI	
Blanc De Blancs	45
Rosé	45
Champagne PERRIER JOUËT	
Gran Brut	100
Blason Rosé	140



VINI ROSSI

TENUTE RUBINO

Oltremé	Susumaniello	18
Miraglio	Negroamaro	20
Palombara	Primitivo	25
Jaddico	Negroamaro / Susumaniello	25

CANTINA SAMPIETRANA

1952	Negroamaro	18
Sumaest	Susumaniello	20
Settebraccia	Negroamaro / Susumaniello	22
Tre Filari	Primitivo	25

TORMARESCA

Torcicoda	Primitivo	22
Maïme	Negroamaro	30

PAOLO LEO

Primitivo Puglia	Primitivo	17
Negroamaro Puglia	Negroamaro	17

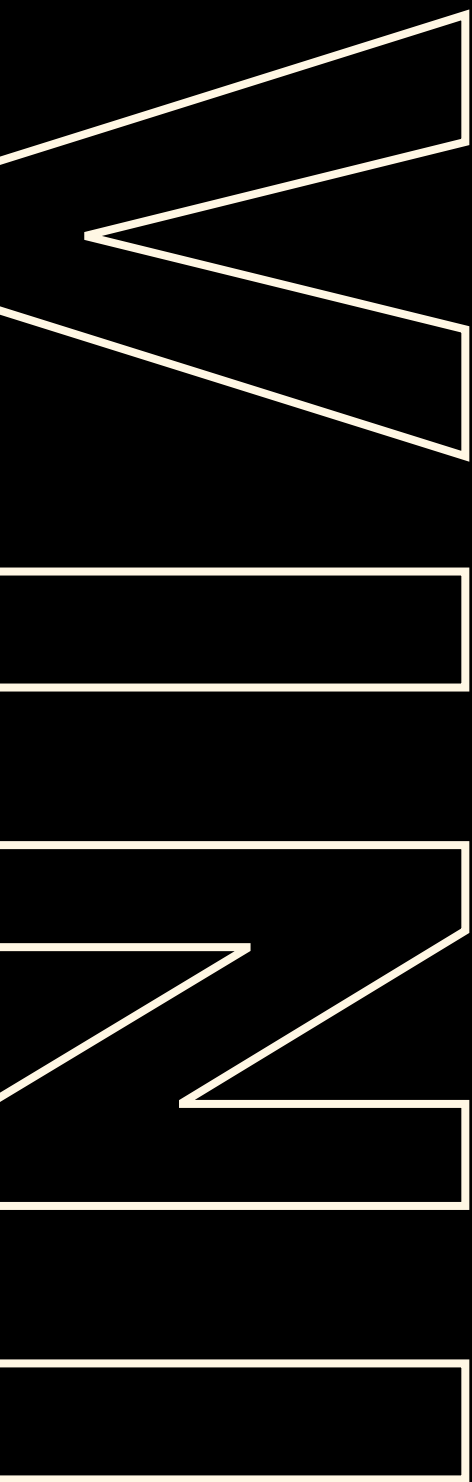
VINI BIANCHI

TORMARESCA

Chardonnay	18
------------	----

PAOLO LEO

Chardonnay Puglia	17
Calaluna Fiano	18



VINI ROSATI

CANTINE SAN MARZANO

Tramari Primitivo 20

TORMARESCA

Calafuria Negroamaro 20

TENUTE RUBINO

Oltremé Susumaniello 20

Saturnino Negroamaro 20

RIVERA

Pungirosa Bombino Nero 18

VILLA SAN MARCO

Susumà Susumaniello 20

Rosevo Primitivo 20

PAOLO LEO

Primitivo rosé Primitivo 17

RUM

Diplomatico	7
Don Papa	7
Zacapa 23	8
Botram	6
Zacapa XO	15

GRAPPE

903 Barrique	4
903 Bianca	4
Nonino riserva	4

WHISKY

Platte Valley	6
Bulleit Bourbon	6
Tokinoka	8
Talisker Sky	7
Oban	9



AMARI CLASSICI

Jägermeister	3
Amaro del Capo	3
Unicum	3
Braulio	3
Montenegro	3
Averna	3
Lucano	3
Brancamenta	3
Petrus	3
Disaronno	3
Fernet	3
Baileys	3

AMARI SPECIALI

Amaro QNK sugar-free	4
Amaro Amara arancia rossa	4
Amaro Nonino Riserva	4
Amaro del Birraio	4
Amaro 253 alle erbe	4
Ebo Lebo	4
Jefferson	4
Mannamaru mandarino	4
Unico avocado e agrumi	4

GIN
TON
ER
IA

GIN TONERIA

Greenall's	6
Gin Mare	7
Gin Mare Capri	9
Hendrick's	7
Portofino	9
Tanqueray Sevilla	7
Tanqueray N° TEN	7
Whitley Neill London Dry	7
Whitley Neill Raspberry	7
Whitley Neill Pink Grapefruit	7
Whitley Neill Aloe&Cucumber	7
Whitley Neill Blackberry	7
Trupija	8
Gin puro	8
Etsu	8
Xibal	8
Citadelle	8

SERVITI CON TONICA SCHWEPPES

- TONICA FEVER TREE MEDITERRANEA + 1,50 €**
- TONICA FEVER TREE PREMIUM INDIAN + 1,50 €**
- TONICA TASSONI + 1,50 €**