

Allergeni

- | | |
|---------------------------------------|---|
| 1 - Può contenere Glutine | 8 - Può contenere Frutta a Guscio |
| 2 - Può contenere Crostacei | 9 - Può contenere Sedano |
| 3 - Può contenere Uova e derivati | 10 - Può contenere Senape |
| 4 - Può contenere pesce | 11 - Può contenere Sesamo |
| 5 - Può contenere Arachidi e Derivati | 12 - Può contenere anidride solforosa e solfiti |
| 6 - Può contenere Soia | 13 - Può contenere Lupini |
| 7 - Può contenere Latte e derivati | 14 - Può contenere Molluschi |

I salumi presenti nel menù possono contenere tracce di 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 9 - 12

Avvisare sempre il personale in caso di allergie o intolleranze.

* Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Metodo Classico

ANTIPASTI

TAGLIERE DI AFFETTATI CON PIADINA DI
NOSTRA PRODUZIONE

18€

BRUSCHETTONE CON GORGONZOLA,
PANCETTA E DATTERINI

11€

BRESAOLA ALLA CONTADINA

11€

PIZZA FRITTA SQUACQUERONE

9€

LINGUA CON LA SUA SALSA VERDE

12€

CROISSANT SALATO CON STRACCIATELLA,
PROSCIUTTO DI PRAGA E PESTO AL
PISTACCHIO

11€

PRIMI

TORTELLI DI CAPRINO BURRO, SALVIA E
NOCE MOSCATA

12€

GARGANELLI PESTO ROSSO, DATTERINI E
RICOTTA SALATA

11€

SPAGHETTI CHITARRA ALLA DIAVOLA (AOP,
SALAME PICCANTE E PECORINO ROMANO)

10€

STROZZAPRETI ALLA SBIRAGLIA

(PEPERONI ARROSTO, FARAONA E CREMA DI
LATTE)

12€

TAGLIATELLA ALLA BRISIGHELLESE
(SQUACQUERONE E FRIGGIONE)

10€

SECONDI

TAGLIATA ROBESPIERRE DI MANZO
AROMI E PATATE

18€

COTOLETTA DI VITELLO ALLA
FAENTINA

30€

TAGLIATA DI POLLO CON MISTICANZA

15€

STRACCETTI DI MANZO CON BRANDY,
PORCINI E NOCI

16€

TAGLIERE DI FORMAGGI CON MIELE E
CONFETTURE

18€

DESSERT

COPPA MARTINI

(CAFFÈ, CREMA DI NOCCIOLA, PANNA E
NOCCIOLE)

8€

TORTA PERE E PINOLI CON MASCARPONE
BIANCO

8€

MOUSSE BIANCA FRUTTI DI BOSCO E
AMARETTI

7€

BISCOTTERIA DELLA CASA CON PASSITO

9€

SFOGLIATINA CON MASCARPONE E FRUTTA
FRESCA

8€



Piatti Vegetariani

Pera al forno, gorgonzola, miele con pinoli
e spinacina fresca ⁷⁻⁸ 10,00 €

Quiche ai funghi porcini con salsa alla
rucola ¹⁻³⁻⁷ 12,00 €

Garganelli con datterino giallo, pesto
rosso e ricotta salata ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 10,00 €

Contorni

Patate al forno Metodo Classico 6,00 €

Pomodori gratinati ¹ 6,00 €

Erbette saltate⁷ 6,00 €

Coperto 3,00 €

Metodo Classico

Menù bimbi

Tagliatelle al ragù ¹⁻³⁻⁹⁻⁷⁻¹² 8,00 €

Cappelletti al ragù ¹⁻³⁻⁹⁻⁷⁻¹² 8,00 €

Cotoletta con patate al forno ¹⁻³⁻⁷ 8,00 €



Metodo Classico

Pizze Classiche



Margherita ¹⁻⁷ pom-mozz	6,00 €
Spianata rosmarino/ Rossa con origano ¹	3,00 €
Marinara ¹ doppio pom-aglio-origano	6,00 €
Napoli ¹⁻⁴⁻⁷ pom-mozz-acciughe-origano	8,00 €
Pomodoro ¹ doppio pom	5,00 €
Romana ¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹⁻¹² pom-mozz-capperi-acciughe-origano	9,00 €
Americana ¹⁻⁷ pom-mozz-wurstel-patatine	9,00 €
Verdure fresche ¹⁻⁷ pom-mozz-radicchio-zucchine-melanzane-pomini- rucola	10,00 €

Pizze Classiche



Funghi ¹⁻⁷ pom-mozz-funghi	7,00 €
Parmigiana ¹⁻⁷ pom-mozz. bufala-melanzane-grana-basilico	10,50 €
Tonno e cipolla ¹⁻⁷ pom-mozz-tonno-cipolla	9,00 €
Capricciosa ¹⁻⁷ pom-mozz-funghi freschi-carciofi-p.cotto-salsic-olive nere	10,50 €
Ortolana ¹⁻⁷ pom-mozz-verdure grigliate (zucchine-melanzane-peperoni)	10,00 €
Quattro stagioni ¹⁻⁷ pom-mozz-funghi-carciofi-p.cotto-salsiccia-uovo sodo	10,50 €
Diavola ¹⁻⁷ pom-mozz-piccante-olive nere	9,00 €

Pizze Speciali



Metodo classico ¹⁻⁷ pom-mozz-p.crudo-stracciatella-rucola	11,50 €
Rustica ¹⁻⁷⁻⁹ pom-mozz-salsiccia-patate-cipolla tropea	9,00 €
Celle ¹⁻⁷ pom-mozz-zucchine-funghi-p.crudo-radicchio	11,00 €
Unica ¹⁻⁷⁻⁴ pom-mozz-acciughe-stracciatella-peperoni	10,50 €
Barese ¹⁻⁷⁻¹² pom-mozz-grana-friarielli-salsiccia-burratina	12,00 €
Calabra ¹⁻⁷ pom-mozz-salame piccante-cipolla tropea-gorgonzola	11,00 €
Ca' Barchi ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² pom-mozz-salsiccia-pecorino-pomodori secchi	11,00 €
Champagne ¹⁻⁷ pom-mozz-patate al forno-pomodorini-pancetta-rucola	11,00 €

Metodo Classico

Pizze Speciali

Barone Rosso ¹⁻⁷⁻³
pom-mozz-funghi freschi-pancetta-uovo sodo-
peperoncino 10,00 €

Bersagliera ¹⁻⁷
pom-mozz-patate al forno-porcini-speck 11,00 €

I nostri Calzoni

Classico ai funghi ¹⁻⁷
pom-mozz-p.cotto-funghi trifolati-origano 10,00 €

Rosa dei venti ¹⁻⁷⁻¹²
mozz-p.cotto-funghi trifolati-salsiccia-rucola-
grana 12,50 €

Filoncino biricchino ¹⁻⁷
pom-mozz-p.cotto-p.crudo-origano 10,00 €

Metodo Classico

Pizze Speciali Bianche

Biancaneve ¹⁻⁷ solo mozz	6,00 €
Drg Boss ¹⁻⁷ mozz-p.cotto-stracciatella-patate-origano	11,00€
Trento Doc ¹⁻⁷ mozz-speck-taleggio-radicchio	11,00 €
Mezzogiorno ¹⁻⁷⁻¹² mozz-pomodori secchi-friarielli-salsiccia	12,00 €
Violetta ¹⁻⁷⁻⁵ mozz-crema di zucca-zucca grigliata-gorgonzola- noci-miele	12,00 €

Aggiunte

Verdure	+ 1,00 €
Affettati	+ 2,00 €
Formaggi	+ 2,00 €
Doppio impasto	+ 2,00 €
Rucola	+ 1,50 €
<i>Coperto</i>	3,00 €

Metodo Classico

Bere

Acqua naturale / frizzante 0, 75 cl	2,00 €
Coca cola 1 lt in vetro	8,00 €
Fanta 1 lt in vetro	8,00 €
Coca cola / coca cola zero / fanta 0, 33 cl	3,00 €
The limone / The alla pesca 0, 40 cl	3,00 €
Grappe e amari	5,00 €
Caffè	1,50 €

Birra alla spina

Piccola

Media

Dab Cruda	3,00 €	5,00 €
Shoefter Weizen	4,00 €	6,00 €
Complot IPA	5,00 €	
Delirium 8,5 gradi	6,00 €	

Vino alla spina

1/4 Lt

1/2 Lt

1 Lt

Pignoletto Doc	3,00 €	5,00 €	10,00 €
----------------	--------	--------	---------

Bere

Birra in bottiglia

Norbertus Rossa 0, 50 cl	7,00 €
Dab non filtrata 0, 50 cl	6,00 €
Clausthaler analcolica 0, 33 cl	3,50 €
Estrella Damm inedit 0, 75 cl	13,00 €
Estrella Damm 0, 33 cl	3,50 €
Estrella Daura no glutine 0, 33 cl	5,00 €