

IL PODERE IN UN PIATTO

Gli antipasti storici di Mengrigrì a base di materie prime del territorio

IL TOSCANO (CROSTINI, SALUMI, FORMAGGI) 1-3-7-9	11,00
IL VEGETARIANO (SFIZI DI VERDURE CHE CAMBIAMO OGNI GIORNO) 1-3-7-8-9	13,00
LO SPUNTINO (IL PICCOLO TOSCANO, PER CHI HA MENO FAME) 1-3-7-9	6,00
IL TAGLIERE (SALUMI DALLA MACELLERIA PIGOLOTTI DI SANSEPOLCRO, FORMAGGI DEL TERRITORIO E RAVIOLI DI PATATE FRITTI) 1-3-7	15,00

UN VIAGGIO IN SUD AMERICA

Brasile e Messico, la nostra seconda casa

SINCRONIZADA 1-3-7 (TORTILLAS RIPIENE PASSATE NEL FORNO A LEGNA)	11,00
STROGONOFF 7-5-11 (PIATTO BRASILIANO A BASE DI POLLO IN SALSA CON FUNGHI, RISO BASMATI E PATATINE)	12,00
ENCHILADA 1-3-7-10 (TORTILLA ARROTOLATA E FARCITA DI CARNE E VERDURE)	10,00
BURRITO VEGETARIANO 1-3-7-10 (TORTILLA ARROTOLATA E FARCITA DI FORMAGGIO E VERDURE)	10,00
TRIS DI TACOS 1-3-7-10 (CHILI, VEGETARIANO, POLLO E AVOCADO)	14,00

LA PASTA

Pastificio della Valtiberina, chiedi all'oste i primi del giorno

LA PASTA DI TOSCODORO	10,00
------------------------------	--------------

ABBINAMENTI D'ESTATE

Piatti freschi, pensati per le cene estive in giardino

1. BUFALA, ALICI DEL CANTABRICO, BURRO ARTIGIANALE, GIARDINIÈRA, PANE CROCCANTE 1-4-5-7-9	13,00
2. SALMONE, AVOCADO, FORMAGGIO FRESCO, MISTICANZA 1-4-7	10,00
3. PECORINO, PERE, PISTACCHI, RADICCHIO ROSSO 1-7-8	9,00
4. PANZANELLA, PROSCIUTTO MACELLERIA PIGOLOTTI, MELONE, CARPACCIO DI ZUCCHINE 1-8-9	11,00
5. BRESAOLA DOP VALTELLINA, RAVIGGIOLO, PESTO E POMODORO 1-7-8	12,00
6. INSALATISSIMA DI VERDURE	6,00
7. CESAR SALAD (INSALATA, POLLO, PANE CROCCANTE E SALSA CESAR) 1-7	10,00
FORNARINA in aggiunta (OLIO, ROSMARINO O GARLIC BREAD) 1	4,00

PIZZERIA

Una selezione dai nostri menu, richiedi la pizza del giorno

MARGHERITA (POMODORO, MOZZARELLA) 1-7	6,00
MARINARA (POMODORO, AGLIO, ORIGANO) 1	5,00
NAPOLETANA (POMODORO, MOZZARELLA, ACCIUGHE, CAPPERI) 1-4-7	7,00
DUCCIO (POMODORO, BUFALA, SALSICCIA, SALAME PICCANTE, FUNGHI) 1-7	9,00
DAVE (POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA) 1-7	8,00
DELLA DOMENICA (MARINARA CON FUNGHI, BUFALA, GRANA E BASILICO) 1-7	9,00
CANNETO (POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE) 1-7	7,00
ANGHIARI (POMODORO, MOZZARELLA, RICOTTA, CIPOLLA, RADICCHIO ROSSO, GRANA) 1-7	8,00
SUMMER GARDEN (BIANCA CON MOZZARELLA, POMODORINI, CRUDO, RUCOLA, GRANA) 1-7	8,00
LELE (BIANCA CON MOZZARELLA, SALSICCIA, ZUCCHINE, GRANA) 1-7	8,00
LOLLI (BIANCA CON MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERE) 1-7	8,00
MEDITERRANEA (BIANCA CON MOZZARELLA, OLIVE, CAPPERI, ORIGANO, MELANZANE, RICOTTA, POMODORI SECCHI E BASILICO) 1-7	9,00
RINASCIMENTO NEL BORGO (BIANCA CON MOZZARELLA, SALSICCIA, OLIVE, ROSMARINO E AGGIUNTA A FINE COTTURA DI BUFALA, POMODORINI, BASILICO) 1-7	10,00
2018 (BIANCA DI BUFALA, RICOTTA, PISTACCHI, POMODORI SECCHI, SPECK) 1-7-8	10,00
NORCINO NEL SOTTOBOSCO (BIANCA CON MOZZARELLA, SALSA AL TARTUFO, PANCETTA, FUNGHI, GRANA) 1-7-5-8-10-11	9,00
FEDE (BIANCA DI BUFALA, SALSA TARTUFATA, CRUDO) 1-7-5-8-10-11	10,00
DUKES (BIANCA CON BUFALA, SALSICCIA, FRIARIELLI, GORGONZOLA) 1-7	9,00
LUX ARCANA (BIANCA DI BUFALA, SALMONE, AGRUMI, RUCOLA) 1-4-7	10,00
KILY (UN PÒ PIZZA, UN PÒ CALZONE) 1-7	9,00
FIGORELLINO (IL GRANDE CLASSICO: BIANCA CON MOZZARELLA, ROSMARINO, SALSICCIA, AGLIO E LARDO) 1-7	8,00
<i>Le piccanti per tutte le stagioni</i>	
A BOCCA APERTA (POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, PEPPERONE, PEPPERONCINO, TABASCO) 1-7-10-5-11	8,00
MESSICANA (POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, OLIVE, SALAME PICCANTE, JALAPENOS) 1-7-5-11	8,00
ARDITA (BIANCA DI BUFALA, NDUJA, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA, NOCI) 1-7-8	9,00

GOZZOVIGLIATORE (GORGONZOLA, SALAME PICCANTE, CIPOLLA) 1-7	8,00
TORA TORA (BASE MARINARA, MELANZANE, NDUJA, POMODORI SECCHI, GORGONZOLA, BASILICO) 1-7	9,00
<i>Sua maestà il pizzutello: di sole e di terra</i>	
<i>Un pomodoro straordinario, dolce, coltivato alle pendici del Vesuvio senza irrigazione. Diventa la base per cinque pizze indimenticabili.</i>	
ALLA NORMA (PIZZUTELLO, BUFALA, MELANZANE, RICOTTA SALATA) 1-7	12,00
PARMIANA (PIZZUTELLO, BUFALA, MELANZANE, GRANA IN COTTURA E BASILICO) 1-7	12,00
AMATRICIANA (PIZZUTELLO, GUANCIALE, GRATTATA DI PECORINO) 1-7	10,00
NAPOLI DOP (PIZZUTELLO, BUFALA, ALICI DEL CANTABRICO, CAPPERI) 1-4-7-5-11	12,00
DOUBLE (PIZZUTELLO, SALSICCIA, BUFALA, GRANA IN COTTURA) 1-7	11,00
<i>Calzoni</i>	
CLASSICO (MOZZARELLA, COTTO, FUNGHI) 1-7	8,00
FARCITO (MOZZARELLA, SALSICCIA, COTTO, FUNGHI, RICOTTA) 1-7	8,00
PERGIO (MOZZARELLA, GORGONZOLA, RICOTTA, SALSICCIA) 1-7	9,00
KILOWATT (QUATTRO FORMAGGI E BASILICO DENTRO, POMODORO FUORI) 1-7	9,00
ESTATE (BUFALA E RUCOLA DENTRO, CRUDO E GRANA FUORI) 1-7	10,00
TUTTI FRITTI 1-5-7-8 * PRODOTTO SURGELATO	
PATATINE *	5,00
CIPOLLE *	5,00
OLIVE ASCOLANE *	5,00
JALAPENOS *	5,00
NUGGETS *	5,00
NACHOS *	5,00
MOZZARELLINE *	5,00
FIORI DI ZUCCA *	5,00
GRAN FRITTO *	8,00
GRAN FRITTO VEGETARIANO *	8,00

PER I BAMBINI

MENU PIZZA (PIZZA BABY A SCELTA, PATATINE*, BIBITA)	10,00
MENU WURSTER (WUSTER AL FORNO, PATATINE*, BIBITA)	10,00
MENU NUGGETS (NUGGETS DI POLLO, PATATINE*, BIBITA)	10,00

* PRODOTTO SURGELATO

DESSERT

DOLCI DELLA CASA	5,00
-------------------------	-------------



LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

HACHER PSCHORR - MUNICH GOLD - LA CHIARA

PICCOLA	3,00
MEDIA	5,00
LITRO	10,00

SALVATOR PAULANER - LA ROSSA

PICCOLA	3,00
MEDIA	5,00
LITRO	10,00

ST. THOMAS - LA CHIARA DOPPIO MALTO

PICCOLA	3,00
MEDIA	5,00
LITRO	10,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

SAN MIGUEL (CHIARA - 1 LT)	8,00
BECKS (CHIARA - 0.33)	3,00
HACHER PSCHORR (WAISSE - 0.5)	5,00
VIOLA (BIONDA LAGER - BIRRIFICIO ARTIG. CATTOLICA - RN - 0.75)	14,00
VIOLA (ROSSA RED ALE - BIRRIFICIO ARTIG. CATTOLICA - RN - 0.75)	14,00

SELEZIONE BIRRIFICIO BALADIN (BIRRIFICIO ARTIGIANALE CUNEO)

COCA COLA PICCOLA 0,3	3,00
COCA COLA MEDIA 0,4	4,00
BIBITE IN LATTINA	3,00
SUCCHI DI FRUTTA	3,00
ACQUA NATURALE O GASSATA	2,00

CAFFE'	1,00
---------------	-------------

LIQUORI E AMARI	DA 2,00 A 5,00
------------------------	-----------------------

BIRRIFICIO ALTOTEVERE

SAN GIUSTINO - 2016



Fresche Novità!

BASSA FERMENTAZIONE / LAGER

AT-PILS	<i>stile: Keller Pils</i>	5,2%
AT-DOPPELBOCK	<i>stile: Heller Doppelbock</i>	7,8%

LUPPOLATE

MERCY	<i>stile: Session IPA</i>	4,1%
RANDOM	<i>stile: American Pale Ale</i>	5,2%
FREEZO	<i>stile: American IPA</i>	6,3%

BAGARRE NAMI PRISMA	<i>stile: Double IPA</i>	8,0%
	<i>stile: DDH Pale</i>	5,5%
	<i>stile: IPA</i>	6,0%

STILE BELGA

JOY GOLDIE HANGOVER	<i>stile: Blanche</i>	5,0%
	<i>stile: Belgian Strong Ale</i>	8,2%
	<i>stile: Tripel</i>	10,3%

ALE UK/USA

HANG UP NOIR	<i>stile: Best Bitter</i>	4,3%
	<i>stile: American porter</i>	6,3%

Lattine da 0,33 cl	5,00
--------------------	-------------

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE IN ALCUNI PIATTI E BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, SONO CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio

- Cereali contenenti glutine
- Crostacei e prodotti a base di crostacei
- Uova e prodotti a base di uova
- Pesce e prodotti a base di pesce
- Arachidi e prodotti a base di arachidi
- Soia e prodotti a base di soia
- Latte e prodotti a base di latte
- Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi e i loro prodotti)
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- anidride solforosa e solfiti
- Lupini e prodotti a base di lupini
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

Invitiamo gli interessati a richiedere ogni informazione sugli ingredienti allergeni utilizzati per i singoli piatti/bevande proposti in menù/listino al personale in servizio ovvero al Titolare.



WWW.PIZZERIAMENGRIGI.IT