

# MENÙ DI BORDO

ci potete chiamare dalle 18.30 alle 23.45 tel 06 9760 3214

## MONTANARE (Impasto della pizza)

- **Classica 3,50 €**  
(#Pomodoro#, Parmigiano, basilico)
- **Mousse di mortadella e pistacchio 4,00 €**  
(Mortadella, stracciata di bufala, Parmigiano, guarnita con pistacchio e basilico)

## SUPPLÌ

- **Classico 2,00 €**  
(Riso, #pomodoro#, ragù, fior di latte, pepe)

## CROCCHÈ (panatura con uovo)

- **Classico 2,00 €**  
(Patate, prezzemolo, pepe, noce moscata, fior di latte, pecorino)
- **Ricotta, miele e noci 3,50 €**  
(Patate, prezzemolo, fior di latte, pecorino, pepe, noce moscata, ricotta, miele, noci)
- **Carbonara 3,50 €**  
(Patate, prezzemolo, fior di latte, pecorino, noce moscata, uovo, guanciale, pepe, guarnito con pecorino)

## FRITTATINE

- **Classica 4,50 €**  
(Bucatini, ragù, piselli, besciamella, pepe, pecorino, provola, guarnita con pecorino)
- **5 formaggi 4,50 €**  
(Bucatini, besciamella, Parmigiano, pecorino, fontina, mascarpone e gorgonzola, guarnita con pecorino e noci)

## OLIVE ASCOLANE 2.0

### 5 pezzi 4,50 €

(Macinato bovino, olive, panatura con uovo)

## PACCHERO RIPIENO

### CACIO E PEPE FRITTO 2,50 €

(Pacchero, crema cacio e pepe)

## PATATINE FRITTE\* 3,50€

prodotto surgelato\*

## PIZZE

- **Margherita 6,50 €**  
(Fior di latte, #pomodoro#, Parmigiano, basilico)
- **Margherita con bufala 9,50 €**  
(Bufala, #pomodoro#, basilico)
- **Marinara 6,00 €**  
(#Pomodoro#, origano, aglio)
- **Funghi 8,00 €**  
(Fior di latte, #pomodoro#, funghi champignon)
- **Patate zafferano e salsiccia 10,50 €**  
(Fior di latte, patate, zafferano, salsiccia)
- **Diavola con 'nduja 10,00 €**  
(Fior di latte, salame piccante, 'nduja, #pomodoro#)
- **Calzone ripieno 11,00 €**  
(Fior di latte, ricotta, prosciutto affumicato di Praga, guarnito con #pomodoro# e Parmigiano)
- **Fiori di zucca e alici 8,00 €**  
(Fior di latte, fiori di zucca, alici)
- **Capricciosa con uovo Bismark 10,00 €**  
(Fior di latte, prosciutto cotto affumicato, uovo, carciofo, olive, funghi)
- **Pesto di pistacchio, mortadella e stracciata di bufala 12,50 €**  
(Stracciata di bufala, pistacchio, mortadella)
- **Matriciana Gialla 11,50 €**  
(#Pomodorino giallo Lucariello#, pancetta arrotoata, fior di latte, pecorino, pepe, basilico)
- **4 formaggi 9,50 €**  
(Fior di latte, gorgonzola, Parmigiano, pecorino)
- **Stracciatella, pomodoro del Piennolo e alici 13,00 €**  
(Stracciata di bufala, #Pomodorino giallo Lucariello#, alici)
- **Cipolla caramellata, gorgonzola e noci 9,00 €**  
(Fior di latte, cipolla di Cannara, gorgonzola, noci)
- **Norma 11,00 €**  
(Melanzane fritte, fior di latte, #Pomodorino giallo Lucariello#, pomodori secchi, ricotta salata)
- **Marinara Special 10,00 €**  
(#Pomodoro#, pomodorini confit, capperi, olive taggiasche, alici, tarallo napoletano)

## PIZZE

- **BORDO:**  
**Pizza con cornicione ripieno di ricotta, tarallo napoletano sbriciolato e lardo di Colonnata in uscita 12,00 €**  
(Fior di latte, ricotta, lardo di Colonnata, tarallo napoletano)

## BEVANDE

- **acqua liscia o frizzante 2,50 €**
- **Coca Cola - Coca Cola zero - Fanta - Sprite 2,50 €**

## BIRRE

- **0,2 cl 3,00 € • 0,4 cl 5,00 € • 1 LT 12,00 €**
- **PILS Alc/vol 4,8%**  
birrificio Les Bières du Grand St. Bernard
- **IPA Alc/vol 5,5%**  
birrificio Les Bières du Grand St. Bernard
- **WEISS Alc/vol 5%**  
birrificio Allgauer Brauhaus
- **BOCK Alc/vol 6%**  
birrificio Birrone

## VINI E BOLLICINE

- **PECORINO IGP 17,00 €**
- **CHARDONNAY IGP 16,00 €**
- **PINOT GRIGIO DOC 20,00 €**
- **RIBOLLA GIALLA DOC 25,00 €**
- **PROSECCO REGUTA DOC 17,00 €**
- **CONEGLIANO DOCG 35,00 €**
- **Vini alla mescolta Chardonnay o Pecorino 5,00 €**
- **caffè 1,00 € • amari 4,00 €**

## DOLCI

- **Bombette (pasta di pizza) fritte dolci 5,00 € con pistacchio - Nutella - burro di arachidi - miele e zucchero a velo**
- **Tiramisù classico in barattolo 5,50 €**
- **Cheesecake al piatto 5,50 € con frutti di bosco, caramello salato, Nutella, pistacchio**
- **Cuore caldo con panna\* 5,00 €**
- **Dolce del giorno 5,50 €**

gli alimenti sottolineati fanno parte della lista degli allergeni

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II: pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.