

# MENÙ DI BORDO

ci potete chiamare dalle 18.30 alle 23.45 tel 06 9760 3214

## FRITTI di nostra produzione

### MONTANARE (Impasto della pizza)

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

### OLIVE ASCOLANE 2.0

#### 5 pezzi 4,50 €

(Macinato bovino, olive, panatura con uovo)

### PACCHERI FRITTI RIPIENI

#### 2 pezzi 3,00 €

- **Cacio e pepe**  
(Pacchero, crema cacio e pepe)
- **Amatriciana**  
(Pacchero, pomodoro, guanciale, pecorino)

### SCAMORZINE FRITTE


#### 4 pezzi 4,00 €

(Scamorzine affumicate, panatura con farina e pangrattato)

### PATATINE FRITTE\* 3,50€

prodotto surgelato\*

Le nostre pizze vengono guarnite con olio  
Flaminio Fruttato premiato dal Gambero Rosso

 #Utilizziamo Gustarosso,  
un pomodoro Presidio Slow food#

## PIZZE

- **Margherita 7,00 €**  
(Fior di latte, #pomodoro#, Parmigiano, basilico)
- **Margherita con bufala 10,00 €**  
(Bufala, #pomodoro#, basilico)
- **Marinara 6,50 €**  
(#Pomodoro#, origano, aglio)
- **Funghi 8,00 €**  
(Fior di latte, #pomodoro#, funghi champignon)
- **Patate rosmarino e salsiccia 10,50 €**  
(Fior di latte, patate, rosmarino, salsiccia, pepe)
- **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 8,50 €**  
(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 13,00 €**  
(Stracciata di bufala, pistacchio, mortadella)
- **Amatriciana Gialla 12,00 €**  
(#Pomodoro giallo Lucariello#, pancetta arrotolata, 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, #Pomodoro giallo Lucariello#, alici)
- **Cipolla caramellata, gorgonzola e noci 9,50 €**  
(Fior di latte, cipolla di Cannara caramellata preparata da noi, gorgonzola, noci)
- **Marinara Special 10,50 €**  
(#Pomodoro#, pomodorini confit, capperi, olive taggiasche, alici, tarallo napoletano)
- **Polpette 11,00 €**  
(#Pomodoro#, fior di latte, polpettine di carne al forno, pomodorino cotto in padella al basilico, Parmigiano, basilico fritto)

### • BORDO 12,00 €

Cornicione ripieno di ricotta, tarallo napoletano sbriciolato e lardo di Colonnata in uscita  
(Fior di latte, ricotta, lardo di Colonnata, tarallo napoletano)

Per ogni ingrediente aggiunto verrà

## PADELLINO

Impasto di farina semintegrale arricchito con farina di mais e semi di girasole

- **Padellino con caponata di verdure 11,00 €**  
(Melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, sedano, cipolla, capperi, basilico, guarnito con polvere di olive)

## BEVANDE

- **acqua liscia o frizzante 2,50 €**
- **Coca Cola | Coca 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%**

birreria Les Bières du Grand St. Bernard

- **IPA Alc/vol 5,5%**

birreria Les Bières du Grand St. Bernard

- **WEISS Alc/vol 5%**

birreria Allgauer Brauhaus

- **BOCK Alc/vol 6%**

birreria Birrone

## VINI E BOLLICINE

- **PECORINO IGP 17,00 €**
- **CHARDONNAY IGP 16,00 €**
- **PINOT GRIGIO DOC 20,00 €**
- **RIBOLLA GIALLA DOC 25,00 €**
- **PROSECCO CA'VINI DOC 17,00 €**

Vini alla miscela 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 € preparato da noi (tuorlo pastorizzato, panna mascarpone, caffè, savoiardi, cacao in polvere)**
- **Tiramisù Nutella o pistacchio 6,00 €**
- **Cheesecake al piatto 5,50 € con frutti di bosco - caramello - 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.

applicata una variazione di prezzo.