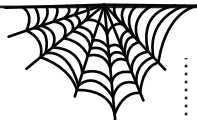




MENÙ DI BORDO



FRITTI di nostra produzione

MONTANARE (Impasto della pizza)

- **Classica 3,50 €**
(#Pomodoro#, Parmigiano, basilico)
- **Fior di montanara 4,50 €**
(Stracciata di bufala, fiore di zucca fresco, alici)

SUPPLÌ

- **Classico 2,00 €**
(Riso, #pomodoro#, ragù, cipolla, fiore di latte, Parmigiano, pepe)
- **Zafferano e prosciutto 3,00 €**
(Riso, zafferano, prosciutto cotto affumicato, scamorza)

CROCCHÈ (panatura con uovo)

- **Classico 2,00 €**
(Patate, prezzemolo, pepe, noce moscata, fiore di latte, pecorino)
- **Ricotta, miele e noci 3,50 €**
(Patate, prezzemolo, fiore di latte, pecorino, pepe, noce moscata, ricotta, miele, noci)

- **Carbonara 3,50 €**
(Patate, prezzemolo, fiore di latte, pecorino, noce moscata, uovo, guanciale, pepe, guarnito con pecorino)

FRITTATINA

- **Classica 4,50 €**
(Bucatini, ragù, piselli, besciamella, pepe, provola, guarnita con pecorino)

OLIVE ASCOLANE 2.0

- **5 pezzi 4,50 €**
(Trito di macinato bovino e olive, panatura con uovo)

PATATINE FRITTE* 4,00€

prodotto surgelato*



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

#Utilizziamo Gustarosso,
un pomodoro Presidio Slow food#

PIZZE

- **Margherita 7,50 €**
(Fiore di latte, #pomodoro#, Parmigiano, basilico)
- **Margherita con bufala 10,00 €**
(Bufala, #pomodoro#, basilico)
- **La Margherita d'oro 12,00 €**
(Fiore di latte, bufala, #Pomodoro giallo Lucariello#, Parmigiano, basilico)
- **Marinara 6,50 €**
(#Pomodoro#, origano, aglio)
- **Marinara Special 10,50 €**
(#Pomodoro#, pomodorini confit, capperi, olive taggiasche, alici, tarallo napoletano, basilico)
- **Marinara ai tre pomodori 9,50 €**
(#Pomodoro#, pomodorini confit, #Pomodoro giallo Lucariello#, basilico, intingolo prezzemolo, aglio, olio e peperoncino)
- **Funghi 8,50 €**
(Fiore di latte, #pomodoro#, funghi champignon)
- **Diavola con 'nduja 10,00 €**
(Fiore di latte, salame piccante, 'nduja, #pomodoro#)
- **Fiori di zucca e alici 8,50 €**
(Fiore di latte, fiore di zucca, alici)
- **4 formaggi 10,00 €**
(Fiore di latte, gorgonzola, Parmigiano, pecorino, crema di latte vaccino, basilico)
- **Calzone ripieno 11,00 €**
(Fiore di latte, ricotta, prosciutto affumicato di Praga, guarnito con #pomodoro# e Parmigiano)
- **Capricciosa con uovo Bismark 11,50 €**
(Fiore di latte, #pomodoro#, crudo, uovo, carciofo, olive, funghi)
- **Masaniello 10,50 €**
(Fiore di latte, mais, panna, prosciutto affumicato di Praga, Parmigiano, basilico)
- **Patate e salsiccia 11,00 €**
(Patate al forno, fiore di latte, rosmarino fresco, salsiccia)
- **Patate e lardo di colonnata 11,00 €**
(Patate al forno, fiore di latte, rosmarino fresco, lardo di Colonnata)
- **Stracciatella, pomodoro del Piennolo e alici 13,00 €**
(Stracciata di bufala, #Pomodoro giallo Lucariello#, alici, basilico)
- **Saltimbocca 12,00 €**
(Fiore di latte, crema di latte vaccino, salvia, prosciutto crudo in cottura e guarnita con salvia frita, zest di limone, prosciutto crudo croccante)

ZUCCA E TALEGGIO 12,50 €

- (Crema di zucca, taleggio, fiore di latte, funghi champignon spadellati, aglio, olio e peperoncino, erba cipollina, noci)

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata una variazione di prezzo.

- **Cipolla caramellata, gorgonzola e noci 10,00 €**
(Fiore di latte, cipolla caramellata preparata da noi, gorgonzola, crema di latte vaccino, noci)

► Perfetta con la **Triple Eddy Lucky Brews lattina da 33 cl 6,00 €**
Tripel in stile belga fruttata con toni agrumati e speziati.

- **Amatriciana Gialla 12,00 €**
(#Pomodoro giallo Lucariello#, pancetta arrotolata, fiore di latte, pecorino, pepe, basilico)

► Perfetta con la **Double Casanova Lucky Brews lattina da 33 cl 6,00 €**
Decisa e maltata in bocca, dolce e complessa nell'aroma.

- **BORDO 12,00 €**
Cornicione ripieno di ricotta, tarallo napoletano sbriciolato e lardo di Colonnata in uscita
(Fiore di latte, ricotta, lardo di Colonnata, tarallo napoletano, pepe)

► Perfetta con la **American double ipa True Orso Verde lattina da 33 cl 6,00 €**
Ha un profumo esplosivo grazie alla miscela di luppoli americani selezionati, l'aggiunta di zucchero candito la rende morbida al palato con un equilibrio di sapori che cela l'alcolicità ma ne esalta l'amaro finale.

BEVANDE

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

BIRRE

- **0,2 lt 3,00 € • 0,4 lt 5,00 € • 1 LT 12,00 €**
- **PILS Alc/vol 4,8%** *Les Bières du Grand St.Bernard*
- **IPA Alc/vol 5,5%** *Les Bières du Grand St.Bernard*
- **WEISS Alc/vol 5%** *Allgauer Brauhaus*
- **DOPPELBOCK Alc/vol 8,5%** *Orso Verde*

VINI E BOLLICINE

- **PECORINO IGP 18,00 €**
- **CHARDONNAY IGP 17,00 €**
- **PINOT GRIGIO DOC 20,00 €**
- **MONTEPULCIANO 18,00 €**
- **RIBOLLA GIALLA DOC 25,00 €**
- **KURNER MILLESIMATO BRUT 17,00 €**

Vini alla mescita 5,00 €

Chardonnay / Pecorino / Montepulciano



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.



MENÙ DI BORDO



FRIED FOODS homemade

BEFORE THE PIZZA TRY OUR FRIED.
PAY ATTENTION CAN BE ADDICTIVE!

MONTANARE (Fried pizza dough)

- **Classica 3,50 €**
(#Tomato#, Parmigiano cheese, basil)
- **Fior di montanara 4,50 €**
(Stracciata di bufala cheese, fresh pumpkin flower, anchovies)

SUPPLÌ

- **Classic version 2,00 €**
(Rice, #tomato#, meat sauce, onion, mozzarella cheese, Parmigiano cheese, pepper)
- **Saffron and ham 3,00 €**
(Rice, saffron, smoked ham, scamorza cheese)

CROCCHE' (breadding with egg)

- **Classic version 2,00 €**
(Potatoes, parsley, pepper, nutmeg, mozzarella cheese, pecorino cheese)
- **Ricotta, honey and walnuts 3,50 €**
(Potatoes, parsley, mozzarella cheese, pecorino cheese, pepper, nutmeg, ricotta cheese, honey, walnuts)

- **Carbonara 3,50 €**
(Potatoes, parsley, mozzarella cheese, pecorino cheese, nutmeg, egg, bacon, pepper, garnished with pecorino cheese)

FRITTATINA

- **Classic version 4,50 €**
(Bucatini, meat sauce, peas, pepper béchamel, provola cheese, garnished with pecorino cheese)

OLIVE ASCOLANE 2.0 5 pieces 4,50 €

(Minced beef, olives, breadding with egg)

FRIES* 4,00€



Each additional ingredient will be added a price change

freezed product*

Our pizzas are garnished with Flaminio Fruity oil awarded by Gambero Rosso.

#We use Gustarosso, a Slow Food tomato#

PIZZE

- **Margherita 7,50 €**
(Mozzarella cheese, #tomato#, Parmigiano cheese, basil)
- **Margherita con bufala 10,00 €**
(Bufala cheese, #tomato#, basil)
- **La Margherita d'oro 12,00 €**
(Mozzarella cheese, bufala cheese, #Yellow Lucariello tomato#, Parmigiano cheese, basil)
- **Marinara 6,50 €**
(#Tomato#, oregano, garlic)
- **Marinara Special 10,50 €**
(#Tomato#, confit cherry tomatoes, capers, taggiasche olives, anchovies, Neapolitan tarallo, basil)
- **Marinara with three tomatoes 9,50 €**
(#Tomato#, confit cherry tomatoes, #Yellow Lucariello tomato#, basil, parsley, garlic and oil, chili sauce)
- **Mushrooms 8,50 €**
(Mozzarella cheese, #tomato#, champignon)
- **Diavola with 'nduja 10,00 €**
(Mozzarella cheese, hot salami, 'nduja hot spreadable sausage, #tomato#)
- **Zucchini flowers and anchovies 8,50 €**
(Mozzarella cheese, zucchini flowers, anchovies)
- **4 formaggi (4 types of cheese) 10,00 €**
(Mozzarella, gorgonzola, Parmigiano, pecorino, milk cream, basil)
- **Stuffed Calzone 11,00 €**
(Mozzarella cheese, ricotta cheese, smoked ham, garnished with #tomato# and Parmigiano cheese)
- **Capricciosa with Bismark egg 11,50 €**
(Mozzarella cheese, #tomato#, prosciutto crudo ham, egg, artichoke, olives, mushroom)
- **Masaniello 10,50 €**
(Mozzarella cheese, corn, cream, Prague smoked ham, Parmigiano cheese, basil)
- **Potatoes and sausage €11.00**
(Baked potatoes, mozzarella cheese, fresh rosemary, sausage)
- **Potatoes and Colonnata lard €11.00**
(Baked potatoes, mozzarella cheese, fresh rosemary, Colonnata lard)
- **Piennolo and anchovies 13,50 €**
(Stracciata di bufala cheese, #yellow Lucariello tomato#, anchovies, basil)
- **Saltimbocca 12,00 €**
(Mozzarella cheese, milk cream, sage, raw ham and garnished with fried sage, lemon zest, crunchy raw ham)
- **PUMPKIN AND TALEGGIO CHEESE 12,50 €**
(Pumpkin cream, taleggio cheese, mozzarella cheese, sautéed mushrooms with garlic, oil and chilli, chives, nuts)

- **Caramelized onion, gorgonzola and walnuts 10,00 €**
(Mozzarella cheese, Homemade caramelized onion, gorgonzola cheese, milk cream, walnuts)

► Perfect with **Triple Eddy Lucky Brews** 33 cl can 6.00 €
Belgian-style tripel, fruity reminiscent of citrus and with spicy tones.

- **Amatriciana Gialla 12,00 €**
(#Yellow Lucariello tomato#, rolled bacon, mozzarella cheese, pecorino cheese, pepper, basil)

► Perfect with **Double Casanova Lucky Brews** 33 cl can 6.00 €
Firm and malty in the mouth, sweet and complex in aroma.

- **BORDO 12,00 €**
Edge stuffed with ricotta cheese, crumbled Neapolitan tarallo and raw Colonnata lard (Mozzarella cheese, ricotta cheese, Colonnata lard, Neapolitan tarallo, pepper,)

► Perfect with **American double ipa True Green Bear** 33 cl can 6.00 €
It has an explosive aroma thanks to the blend of selected American hops the addition of candied sugar makes it smooth on the palate with a balance of flavors that conceals the alcohol content but enhances the final bitterness.

DRINKS

- still or sparkling water 2,50 €
- Coca Cola | Coca zero | Fanta | Sprite 2,50 €

BEERS

- 0,2 lt 3,00 € • 0,4 lt 5,00 € • 1 LT 12,00 €
- **PILS Alc/vol 4,8%** Les Bières du Grand St. Bernard
- **IPA Alc/vol 5,5%** Les Bières du Grand St. Bernard
- **WEISS Alc/vol 5%** Allgauer Brauhaus
- **DOPPELBOCK Alc/vol 8,5%** Orso Verde

WINE and PROSECCO

- **PECORINO IGP** 18,00 €
- **CHARDONNAY IGP** 17,00 €
- **PINOT GRIGIO DOC** 20,00 €
- **MONTEPULCIANO** 18,00 €
- **RIBOLLA GIALLA DOC** 25,00 €
- **KURNER MILLESIMATO BRUT** 17,00 €

Glass 5,00 €

Chardonnay / Pecorino / Montepulciano



underlined foods are allergens

Allergens - Customers must communicate which allergens they cannot eat before ordering. Cross-contamination cannot be excluded while cooking. Our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with Reg. UE 1169/11 Attachment II: fish and fish products, shellfish and shellfish products, crustaceans and crustacean products, cereals containing gluten, eggs and egg products, soybeans and soybean products, milk and milk products, sulfur dioxide and sulfites, nuts, celery and celery products, lupins and lupin products, peanuts and peanut products, mustard and mustard products, sesame seeds and sesame seed products.