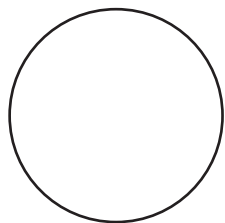
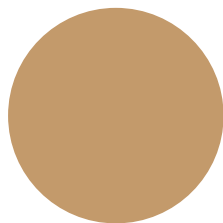


Pochi e semplici ingredienti



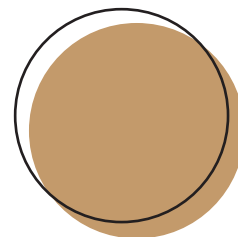
FARINA
ACQUA
OLIO & SALE

+



LIEVITO
LUNGA
LIEVITAZIONE

=



GENUINITÀ
&
DIGERIBILITÀ



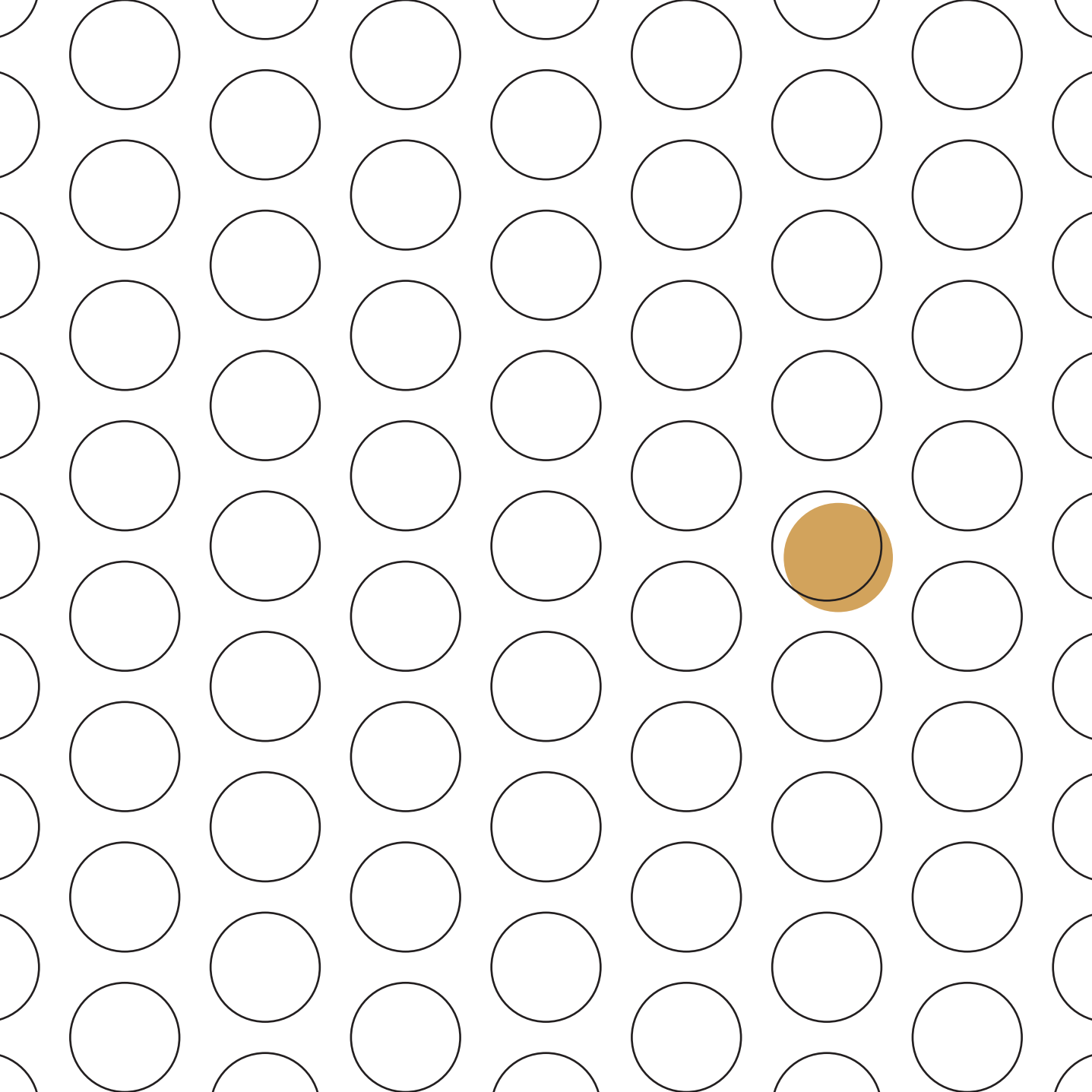
Pinzimonio di verdure ⁽⁹⁾	€ 4,00
Verdure grigliate	€ 7,00
Tagliere di formaggi con confetture ⁽⁷⁾	€ 15,00
Patatine fritte	€ 4,00
Olive ascolana ⁽¹⁻⁷⁻⁶⁻⁹⁾	€ 5,00
Anelli di cipolla ⁽¹⁾	€ 5,00
Mozzarelle panate ⁽¹⁻⁷⁾	€ 5,00
Panzerotti alla pizzaiola ⁽¹⁻⁷⁾	€ 5,00
Crocchette di patate ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€ 5,00
Misto di fritti classico ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	€ 7,00

ANTIPASTI



Fiori di zucca (in stagione) ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Pomodorini in crosta di grano ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Frittelline di zucchine ricotta e menta ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Carciofini in crosta di grano ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Frittelline di peperoni e cacio ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Panciotte (patate, pancetta e rosmarino) ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Salvia in crosta di grano ⁽¹⁻⁷⁾	€	4,00
Misto di fritti dell'orto ⁽¹⁻⁷⁾	€	8,50

Alcuni prodotti vengono abbattuti all'origine





TIGELLA BELLA

€ 14,00

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da una selezione di salumi classici e salse.⁽¹⁾

GOURMET

€ 16,50

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da Fiocco di Culatello, Coppa di Parma,
Lardo del nonno e salse.⁽¹⁾

NORCINO

€ 19,00

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da Prosciutto di cervo stagionato,
Mortadella di cinghiale, Capocollo di cinta senese,
salame al tartufo ricoperto di Parmigiano Reggiano e salse.⁽¹⁻⁷⁾

CRUDO E BURRATA

€ 20,00

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da Crudo 24 mesi di Parma, Burrata e salse.⁽¹⁻⁷⁾

ZIBELLO DOP



€ 28,00

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da Culatello di Zibello DOP,
Burrata e salse.⁽¹⁻⁷⁾

CLASSICI



VEGETARIANO

€ 14,50

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da verdure alla griglia,
stracciatella di bufala, formaggio alla piastra e salse.⁽¹⁻⁷⁾

GLUTEN FREE

€ 16,00

8 tigelle certificate accompagnate da salumi misti e salse.⁽⁷⁾
(Riordino tigelle senza glutine EURO 6,50)

BABY

€ 8,00

Tigelle accompagnate da prosciutto cotto,
patatine fritte, maionese e ketchup.⁽¹⁾

COPERTO, RIORDINO TIGELLE E GNOCCO FRITTO



€ 2,00

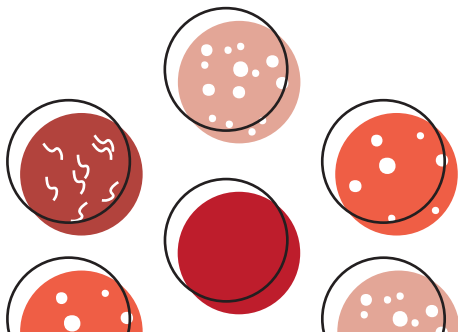
Tigelle e gnocco fritto vengono abbattuti all'origine



SPECIALI



Classico piccolo	€ 6,00
Classico grande	€ 10,00
Gourmet piccolo	€ 8,00
Gourmet grande	€ 13,00
Norcino piccolo ⁽⁷⁾	€ 8,00
Norcino grande ⁽⁷⁾	€ 15,00
Fiocco di Culatello piccolo	€ 7,50
Fiocco di Culatello grande	€ 14,50
Culatello di Zibello DOP 100 g.  	€ 18,00
Parma 24 mesi piccolo	€ 8,00
Parma 24 mesi grande	€ 15,00



SALUMI EXTRA



Squacquerone ⁽⁷⁾

Gorgonzola DOP ⁽⁷⁾

Pesto di lardo

Parmigiano Reggiano grattugiato ⁽⁷⁾

Salsa boscaiola ⁽³⁻¹⁰⁾

Funghi trifolati

Pomodorini confit

Nutella ⁽⁷⁻⁶⁻⁸⁾

Cioccolato bianco ⁽⁷⁾

Marmellata



S A L S E B A S E



Extra

Salsa piccantissima

Crema di carciofi ⁽¹⁰⁾

Crema di olive verdi

Crema di olive nere

Porzione grande

Porzione piccola

Salsa di radicchio

Crema di peperoni ⁽¹⁰⁻¹²⁾

Pomodori secchi

Maionese ⁽³⁻¹⁰⁾

€ 2,50

€ 1,50

Salsa tonnata ⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾

Formaggio cremoso ⁽⁷⁾

Speciali

Pesto di pistacchio DOP ⁽⁷⁻⁸⁾

Porzione classica

Tartare di cipolle di Tropea IGP

€ 3,00

Stracciatella ⁽⁷⁾

Le Creme di Piera

Crema di pistacchio ⁽⁷⁻⁸⁾

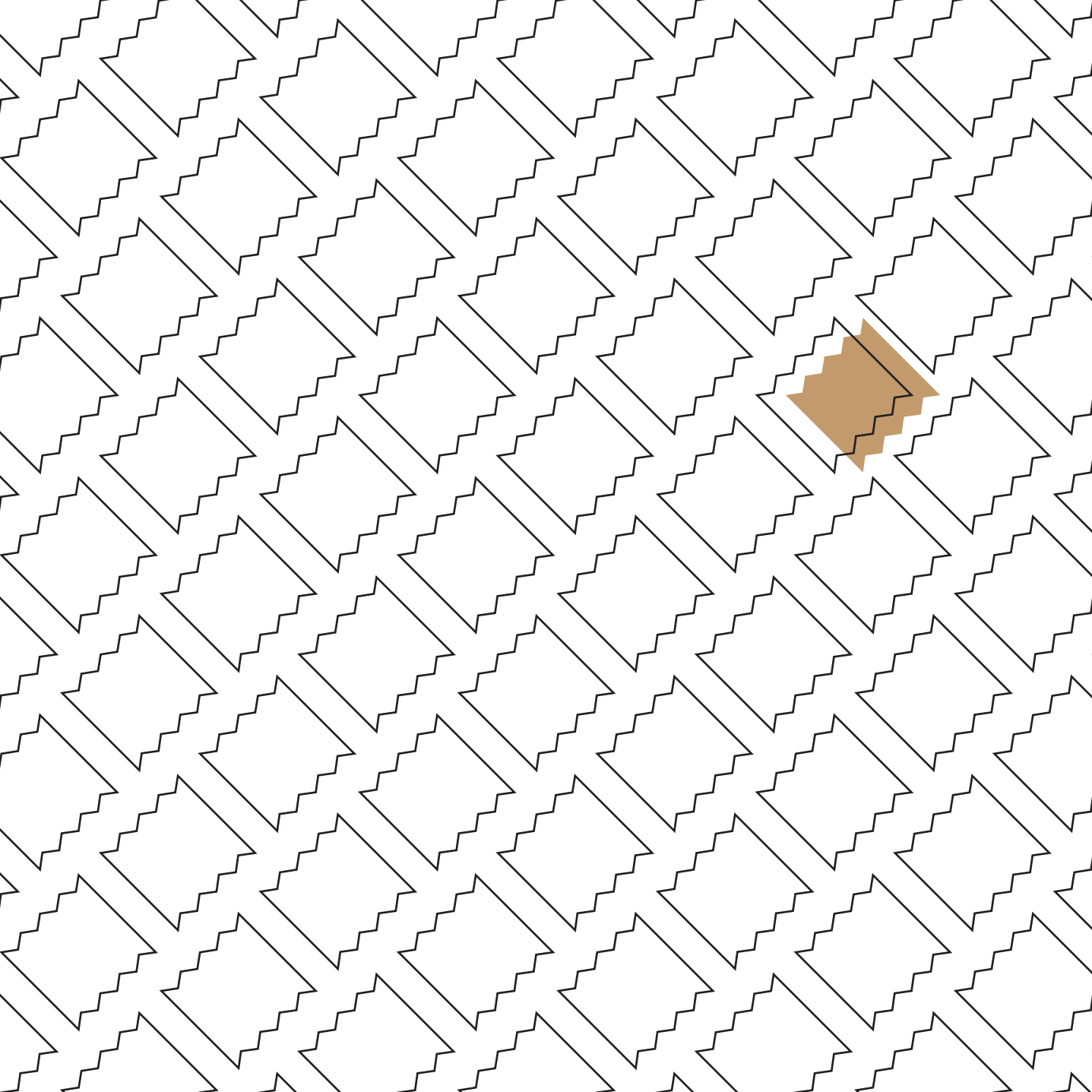
Porzione classica

Cioccolato fondente ⁽⁸⁾

€ 2,50

Le salse possono variare.

SALSE EXTRA

















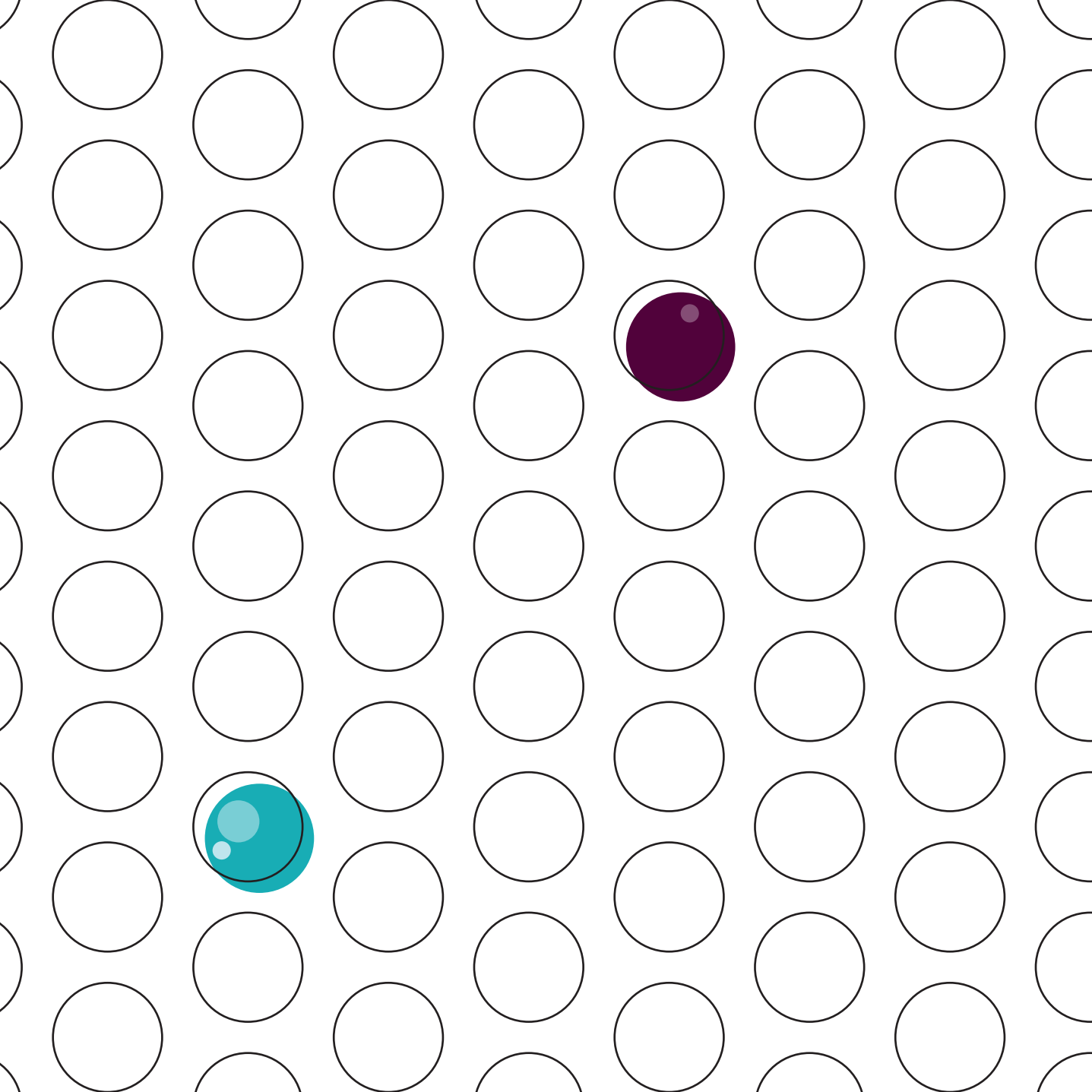


ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENÙ CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta. Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

-  **1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE** (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
-  **2 CROSTACEI** e prodotti derivati
-  **3 UOVA** e prodotti derivati
-  **4 PESCE** e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
-  **5 ARACHIDI** e prodotti derivati
-  **6 SOIA** e prodotti derivati
-  **7 LATTE** e prodotti derivati, incluso lattosio
-  **8 FRUTTA A GUSCIO** e prodotti derivati
-  **9 SEDANO** e prodotti derivati
-  **10 SENAPE** e prodotti derivati
-  **11 Semi di SESAMO** e prodotti derivati
-  **12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro espressi come SO₂
-  **13 LUPINI** e prodotti derivati
-  **14 MOLLUSCHI** e prodotti derivati





Acqua 0,50 L.	€	1,60
Acqua 0,75 L.	€	2,60
Bibite in bottiglietta 0,33 L.	€	3,00
Coca cola bottiglia 1L.	€	6,00
Bibite bio in bottiglietta (Ginger, Chinotto, Aranciata, Aranciata amara, Limonata, Pompelmo rosa)	€	3,50
Aperitivo	€	4,50

Vino della casa in bottiglia

Bianco (Lugana) 0,75 L.	€	13,00
Bianco (Lugana) 0,375 L.	€	7,00
Rosso (Groppello) 0,75 L.	€	11,00
Rosso (Groppello) 0,375 L.	€	6,00



ROSSI FERMI

Valpolicella classico "Bonazzi"	€	24,00
<i>Calice</i>	€	6,00
Valpolicella ripasso "Bonazzi"	€	28,00
<i>Calice</i>	€	7,00
Valpolicella classico superiore "Bonazzi"	€	26,00
Amarone "Bonazzi"	€	45,00

VINI BIANCHI E ROSATI FERMI

Lugana "Pasini"	€	22,00
<i>Calice</i>	€	5,00
Lugana buso caldo "Pasini"	€	35,00
Lugana classico "Bonazzi"	€	20,00
Chiarretto della Valtenesi "Pasini"	€	20,00
Bardolino chiarretto "Bonazzi"	€	20,00



ROSSI FRIZZANTI

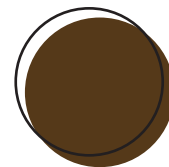
Lambrusco Parma “Ariola”	€ 18,00
Lambrusco Parma “Ariola” 0,375 L.	€ 9,00
Lambrusco Mantovano “PJAFOC”	€ 18,00

BOLLICINE

Prosecco A fondo vintage “Le vigne di Alice”	€ 20,00
Prosecco Alice extra dry “Le vigne di Alice”	€ 24,00
<i>Calice</i>	€ 4,50
Franciacorta brut “Le Marchesine”	€ 30,00
Franciacorta rosè millesimato “Le Marchesine”	€ 35,00
Franciacorta saten millesimato “Le Marchesine”	€ 35,00
Franciacorta secolo novo “Le Marchesine”	€ 45,00
Franciacorta Giovanni Biatta “Le Marchesine”	€ 80,00



**Il nostro caffè proviene da una piccola piantagione del Brasile.
Fa parte della categoria speciality tra le più pregiate al mondo.
Arabica elegante, armonico ed equilibrato.
All'assaggio si percepisce una discreta dolcezza, un buon corpo
e una buona persistenza gustativa.
Sentori di frutta e polpa anche esotica.
A basso tenore di caffeina, acidità dolce e contenuta.**



Espresso	€	1,50
Macchiato	€	1,50
Cappuccino	€	2,50
Decaffeinato	€	1,20
Orzo	€	1,50
Ginseng	€	1,70
Correzione	€	0,30
Grappe	da € 5,00 a € 10,00	
Amari	da € 4,00 a € 8,00	

CAFFETTERIA