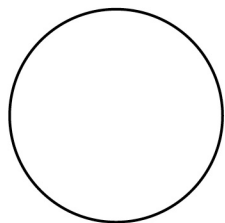
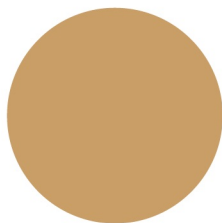


Pochi e semplici ingredienti



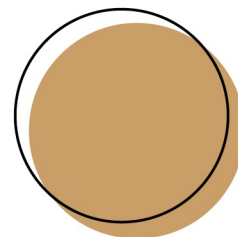
FARINA
ACQUA
OLIO & SALE

+



LIEVITO
LUNGA
LIEVITAZIONE

=



GENUINITÀ
&
DIGERIBILITÀ



Giardiniera di nostra produzione	€	6,00
Mozzarella di bufala o Burrata ⁽⁷⁾	€	6,00
Pinzimonio di verdure ⁽⁹⁾	€	4,00
Verdure grigliate	€	7,00
Patatine fritte	€	4,00
Olive ascolana ⁽¹⁻⁷⁻⁶⁻⁹⁾	€	5,00
Anelli di cipolla ⁽¹⁾	€	5,00
Mozzarelle panate ⁽¹⁻⁷⁾	€	5,00
Crocchette di patate ⁽¹⁻³⁻⁷⁾	€	5,00
Misto di fritti classico ⁽¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁾	€	8,00



Fiori di zucca ⁽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⁾	€	5,00
Misto di fritti dell'orto ⁽¹⁻⁷⁾	€	9,00

Alcuni prodotti vengono abbattuti all'origine



TIGELLA BELLA

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

€ 16,00

GOURMET

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

€ 18,00

NORCINO

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da Prosciutto di cervo stagionato, Mortadella di cinghiale,
Capocollo di Martina Franca, salame al tartufo e salse.⁽¹⁾

€ 20,00

CRUDO E BURRATA

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

€ 20,00

ROAST-BEEF

Tigelle e gnocco fritto illimitati
accompagnati da Roast-Beef di fassona piemontese IGP
cotto a bassa temperatura servito con il suo fondo di cottura e salse.⁽¹⁾

€ 22,00

ZIBELLO DOP



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

€ 30,00

CLASSICI



VEGETARIANO

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

€ 16,00

GLUTEN FREE

8 tigelle certificate accompagnate da salumi misti e salse. ⁽⁷⁾
(Riordino tigelle senza glutine EURO 7,00)

€ 17,00

BABY

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

€ 10,00

COPERTO

Tigelle e gnocco fritto di produzione propria.

€ 2,00

SPECIALI



Classico piccolo

€ 8,00

Classico grande

€ 12,00

Gourmet piccolo

€ 10,00

Gourmet grande

€ 15,00

Norcino piccolo ⁽⁷⁾

€ 10,00

Norcino grande ⁽⁷⁾

€ 15,00

Fiocco di Culatello piccolo

€ 10,00

Fiocco di Culatello grande

€ 15,00

Culatello di Zibello DOP 100 g.  

€ 22,00

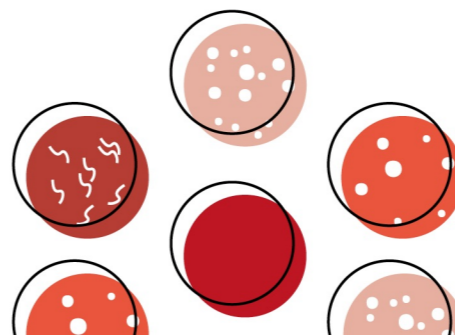
Parma 24 mesi piccolo

€ 10,00

Parma 24 mesi grande

€ 15,00

SALUMI EXTRA





Squacquerone ⁽⁷⁾

Gorgonzola DOP ⁽⁷⁾

Pesto di lardo

Salsa boscaiola ⁽³⁻¹⁰⁾

Funghi trifolati

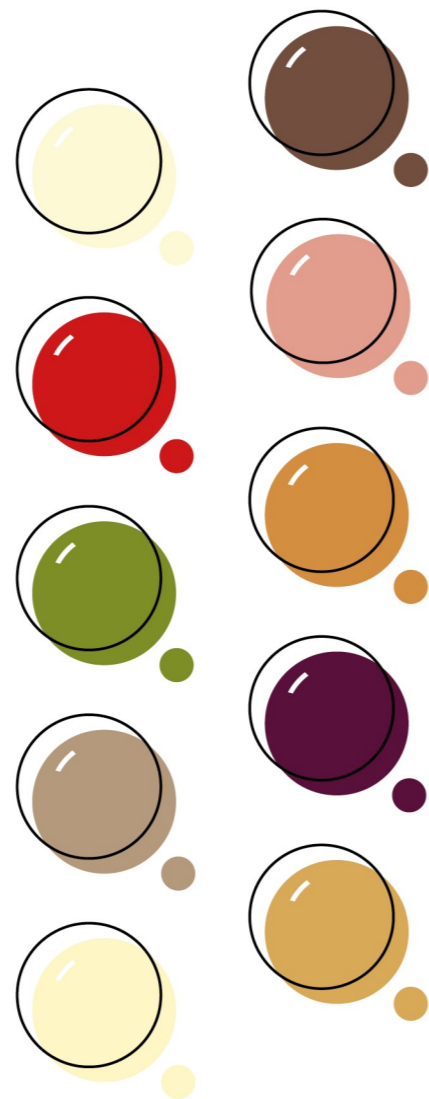
Pomodorini confit

Nutella ⁽⁷⁻⁶⁻⁸⁾

Cioccolato bianco ⁽⁷⁾

Marmellata

Cocco grattugiato ⁽⁵⁻⁸⁾



SALSE BASE



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

Pomodori secchi

Maionese ⁽³⁻¹⁰⁾

€ 3,00

€ 2,00

Salsa tonnata ⁽³⁻⁴⁻¹⁰⁾

Formaggio cremoso ⁽⁷⁾

Salsa di zucchine

Speciali

Pesto di pistacchio DOP ⁽⁷⁻⁸⁾

Porzione classica

Tartare di cipolle di Tropea IGP

€ 4,00

Stracciatella ⁽⁷⁾

Le Creme di Piera

Crema di pistacchio ⁽⁷⁻⁸⁾

Porzione classica

Cioccolato fondente ⁽⁸⁾

€ 3,00

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 0,75 L. € 3,00

Bibite in bottiglietta 0,33 L. € 3,00

Coca cola bottiglia 1L. € 7,00

Aperitivo € 5,00

Vino della casa in bottiglia

Bianco (Lugana) 0,75 L. € 16,00

Bianco (Lugana) 0,375 L. € 9,00

Rosso (Groppello) 0,75 L. € 16,00

Rosso (Groppello) 0,375 L. € 9,00



ROSSI FERMI

Valpolicella classico “Bonazzi”	€ 28,00
<i>Calice</i>	€ 6,00
Valpolicella ripasso “Bonazzi”	€ 35,00
<i>Calice</i>	€ 8,00
Valpolicella classico superiore “Bonazzi”	€ 30,00
<i>Calice</i>	€ 7,00
Amarone “Bonazzi”	€ 45,00

VINI BIANCHI E ROSATI FERMI

Lugana “Pasini”	€ 25,00
<i>Calice</i>	€ 6,00
Lugana buso caldo “Pasini”	€ 35,00
Lugana classico “Bonazzi”	€ 25,00
Chiarretto della Valtenesi “Pasini”	€ 25,00
Bardolino chiarretto “Bonazzi”	€ 25,00

VINI



ROSSI FRIZZANTI

Lambrusco Parma “Ariola”	€ 20,00
Lambrusco Parma “Ariola” 0,375 L.	€ 12,00
Lambrusco Mantovano “PJAFOC”	€ 20,00

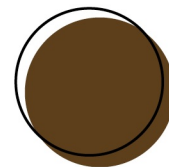
BOLLICINE

Prosecco extra dry “Bonazzi”	€ 25,00
<i>Calice</i>	€ 5,00
Franciacorta brut “Le Marchesine”	€ 32,00
Franciacorta rosè millesimato “Le Marchesine”	€ 38,00
Franciacorta saten millesimato “Le Marchesine”	€ 38,00
Franciacorta secolo novo “Le Marchesine”	€ 50,00
Franciacorta Giovanni Biatta “Le Marchesine”	€ 80,00

VINI



**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	€ 2,00
Macchiato	€ 2,00
Cappuccino	€ 3,00
Decaffeinato	€ 2,00
Orzo	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00
Correzione	€ 0,50
Grappe	da € 5,00 a € 10,00
Amari	da € 4,00 a € 8,00

CAFFETTERIA