



il Birrificio di Como

Artigianale Indipendente

LE NOSTRE BIRRE

sono prodotte artigianalmente
in questo impianto, certificato
BIOLOGICO.

Ente certificatore:

BIOAGRICERT

Numero certificazione:

IT BIO 007 R97F 



Seguici su facebook:
@birrificiocomo



Seguici su instagram:
ilbirrificiodicomo



Seguici su linkedin:
Gruppo Ethos



Prenota su WhatsApp:
031 505050

ALLERGENI

Come da disposizione della normativa CEE1169/2011 dell'Unione Europea, sotto ad ogni piatto troverai l'indicazione relativa a tutti gli allergeni presenti negli ingredienti utilizzati per la sua preparazione.

Poichè la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata. Come da nota del Ministero della Salute del 10/12/21 N. Prot. 44968 i prodotti a base di cereali possono contenere senape.

gruppo ethos[®]



NOVITÀ

VISITE IMPIANTO

Visite guidate
al nostro **impianto
di produzione** della birra
con possibilità di abbinare
menù degustazione
(minimo 4 persone)



CORSI DI CAFFÈ

Un approccio pratico e
innovativo alla **formazione del
mondo del caffè e del bar**
con possibilità di abbinare
menù degustazione
(minimo 10 persone)



Per maggiori informazioni rivolgeti al nostro staff.

TEMPIURA

Chicken

Petto di pollo in tempura # 1 - 4 - 6 - 10
con salse teriyaki e al chili piccante
servito con patatine fritte*

€ 15,00



TUTTI I MERCOLEDÌ SERA COSTATA DAY

**MENÙ
COSTATA DAY
€ 29,50**

- **MEZZO KG DI COSTATA** 
di manzo **BLACK ANGUS GRASS FED**
NO ALLERGENI

- **Patate al forno** #1
oppure scegli uno dei nostri contorni
in menù

- **Acqua**

- **Calice di vino o birra piccola**
(coperto incluso)



PIATTI SPECIALI

Porceddu - ricetta sarda # NO ALLERGENI

maialino cotto a bassa temperatura aromatizzato al mirto
servito con patate al forno

€ 22,00

Stinco di maiale al forno cotto nella nostra birra Roxanne

1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 12

servito con spatzle e patate al forno*

€ 17,00

Brisket # 1 - 4 - 6 - 9 - 10

punta di petto di manzo di razza **BLACK ANGUS** con patate al forno

Taglio molto diffuso negli Stati Uniti, vero e proprio must del barbeque texano.

La carne viene fatta marinare durante tutta la notte.

Il processo di cottura inizia la mattina e avviene lentamente a fuoco basso.



€ 20,00

Ribs di maiale alla griglia # 1 - 4 - 6 - 9 - 10

marinate con salsa BBQ e servite con patate al forno

€ 19,00

Pollo al cestello # 1 - 4 - 6 - 7 - 10

in salsa piccante o salsa dello Chef servito con patatine fritte*

€ 16,00

Piovra alla catalana # 9 - 12 - 14

con seppie, pomodorini e verdure alla julienne*

€ 18,90

Pulled pork # 1 - 6 - 7 - 10

servito con pane di nostra produzione con insalata, pomodori, salsa tartara, cheddar e patatine fritte*

€ 17,50

Bovini alimentati
esclusivamente a erba



In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

PORCEDDU RICETTA SARDA



TUTTI I GIOVEDÌ SERA

FLANK FILLET DAY



€ 27

FLANK FILLET



circa 300gr di filetto laterale di sottopetto di **BLACK ANGUS**,
taglio incredibilmente morbido e gustoso grazie alla fitta marezzatura

NO ALLERGENI

Patate al forno #1

oppure scegli uno dei nostri contorni in menù

Acqua

Calice di vino o birra piccola

(coperto incluso)

il Birrificio di Como

Artigianale Indipendente

FAME PREISTORICA?

ORDINA LA

EOSTINA

FLINTSTONES

#1-4-6-10

CIRCA
600
GRAMMI



€ 22

I-PA

ROXANNE



BIRRA AMBRATA # 1

**CHIARA
ALTA FERMENTAZIONE
6,6° ALCOLICI**

Di media corposità, caratterizzata da un intenso profumo di luppolo proveniente da America, Inghilterra e Nuova Zelanda e aggiunto in dry-hop.



0,3 LT.
€ 4,50

MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,50

LITRO
1 LT.
€ 12,00

BEER TUBE
2 LT.
€ 22,00

BOCK AMBRATA # 1

**DOPPIO MALTO
BASSA FERMENTAZIONE
6,0° ALCOLICI**

Birra corposa dall'impressione caramellosa e luppolata caratterizzata da un retrogusto secco e deciso.



0,3 LT.
€ 4,50

MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,50

LITRO
1 LT.
€ 12,00

BEER TUBE
2 LT.
€ 22,00

MARILYN AGRICOLA — SUPER WEISS

BIRRA CHIARA # 1

**DA FILIERA AGRICOLA ITALIANA
BASSA FERMENTAZIONE
5,3° ALCOLICI**

Birra fresca in stile lager, un bilanciamento tra la fragranza del luppolo e il maltato quasi mieloso con retrogusto secco e amarognolo.



0,3 LT.
€ 4,00

LITRO
1 LT.
€ 11,00

MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,00

BEER TUBE
2 LT.
€ 20,00

WEISS AMBRATA # 1

**DOPPIO MALTO
ALTA FERMENTAZIONE
6,3° ALCOLICI**

La nostra weizen, oltre ai sentori di banana, vaniglia e chiodi di garofano tipici delle weiss, è caratterizzata da sapori di nocciola e mandorla, dati dai malti tostati di grano e dalla luppolatura generosa.



0,4 LT.
€ 5,50

LITRO
1 LT.
€ 12,00

MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,50

BEER TUBE
2 LT.
€ 22,00

DAISY DUKE

ZEN

AMERICAN PALE ALE #1

5° ALCOLICI

Il grado di amaro piuttosto elevato viene bilanciato dall'aroma agrumato, creando una buona corrispondenza tra gusto e olfatto.



alc 5% vol.
acqua, malto d'orzo,
luppolo e lievito

0,3 LT.
€ 4,50



MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,50



LITRO
1 LT.
€ 12,00



BEER TUBE
2 LT.
€ 22,00

BIRRA SPECIALE #1

CON RADICI DI ZENZERO E SCORZE DI ARANCIA 5,6° ALCOLICI

Una birra di facile beva grazie all'armonia di sapore e alla sua struttura pulita.



alc 5,6% vol.
acqua, malto d'orzo,
radice di zenzero,
scorza d'arancia,
luppolo e lievito

0,3 LT.
€ 4,50



MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,50



LITRO
1 LT.
€ 12,00



BEER TUBE
2 LT.
€ 22,00

N° 10

BIRRA CHIARA AL MIELE DI TIMO #1

**BASSA FERMENTAZIONE
6,4° ALCOLICI**

Birra di media corposità a bassa fermentazione, dal gusto deciso con miele di timo e melata di abete dell'alto adige.

Finale dolce e balsamico.



Ingredienti: acqua, **malto d'orzo**, miele, melata, luppolo, lievito.
Alc. 6,8% vol.



 **0,3 LT.**
€ 5,50

 **MEZZO LITRO**
0,5 LT.
€ 6,50

 **LITRO**
1 LT.
€ 12,00

 **BEER TUBE**
2 LT.
€ 22,00

Possibile presenza di solfiti naturali come conseguenza della fermentazione. # vedi tabella allergeni in ultima pagina

EAU ROUGE

STILE BELGA DUBBEL #1

ALTA FERMENTAZIONE - 7° ALCOLICI

Particolare stile belga, risalente alla pratica brassicola millenaria dei monaci trappisti. Al naso si notano aromi di malto caramellato, cioccolato e caffè, ma anche frutta rossa matura e appassita. Al gusto si presenta con un abboccato dolce che poi vira in un taglio secco finale che mitiga la gradazione.



0,3 LT.
€ 5,50



MEZZO LITRO
0,5 LT.
€ 6,50



LITRO
1 LT.
€ 12,00



BEER TUBE
2 LT.
€ 22,00

Possibile presenza di solfiti naturali come conseguenza della fermentazione. # vedi tabella allergeni in ultima pagina

SOLO DA ASPORTO

SHOP

TUTTE LE NOSTRE BIRRE SONO ACQUISTABILI IN BOTTIGLIA

**€ 6,50
0,50 L**



BORSA IN JUTA IN OMAGGIO CON 4 BOTTIGLIE

FUSTINO DA 5L

€ 48,00



BOTTIGLIONE DA 2 LITRI RICARICABILE

**BOTTIGLIONE +
BIRRA A SCELTA**

€ 26,00

**RICARICA DA
2 LITRI**

€ 16,00



MENÙ BIMBI



Penne al ragù o pomodoro

1 - 6 - 9 - 10

con bibita 0,33 l

€ 7,00

€ 9,50



Baby hamburger di manzo con patatine* e baby wurstel di pollo

1 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l

€ 7,50

€ 10,00



Bocconcini di petto di pollo impanati con patatine* e baby wurstel di pollo

1 - 3 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l

€ 7,50

€ 10,00



Pizza baby margherita

1 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l

€ 7,00

€ 9,50



Pizza baby wurstel e patatine*

1 - 3 - 6 - 7 - 10

con bibita 0,33 l

€ 8,50

€ 11,00

Due palline di gelato cioccolato e vaniglia

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 4,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

TAGLIERI

Tagliere di salumi e formaggi lombardi # 1 - 6 - 7 - 10

Bresaola, salame e pancetta della nostra Azienda Agricola BIO e Agriturismo Brusignone, Quartirolo lombardo, formaggio Casera e Taleggio serviti con focaccia del nostro forno

€ 16,50

Tagliere di Prosciutto crudo di Parma 18 Mesi # 1 - 6 - 7 - 10

servito con focaccia del nostro forno e a scelta tra:

- Fior di latte
- Burrata
- Bufala

€ 14,00

€ 15,50

€ 15,50

Tagliere Vegetariano # 1 - 6 - 7 - 10

servito con verdure grigliate, pomodori, focaccia del nostro forno e a scelta tra:

- Fior di latte
- Burrata
- Bufala

€ 12,00

€ 14,00

€ 14,00

Gozzata lombarda # 1 - 6 - 7 - 10

Bresaola della Valtellina, Porchetta, Prosciutto crudo di Parma 18 mesi, Salame milano, formaggio Casera, giardiniera, nervetti all'insalata serviti con focaccia del nostro forno

€25,00

per due persone

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

GOZZATA LOMBARDA



INSALATONE

La Greca Autunnale # 7

radicchio di Chioggia, finocchi, arance, olive, feta greca e semi di canapa

€ 13,50

Caesar salad # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 12

insalata iceberg, pomodorini, uova, pollo, bacon, scaglie di grana e salsa Caesar

€ 14,50

Nizzarda # 3 - 4 - 7

insalata iceberg, pomodorini, cipolla, mozzarella, uova, tonno, acciughe, olive, fagiolini, patate

€ 14,50

Caprese # 7

mozzarella di Bufala, pomodoro fresco e basilico

€ 12,00

POKE

Chicken Poke # 1 - 6 - 7 - 8 - 10

riso basmati, straccetti di pollo alla griglia, avocado, cavolo cappuccio, mango, scaglie di mandorle, salsa teriyaki e maionese al cocco

€ 15,00

Salmon Poke # 4 - 7 - 12

riso basmati, salmone da noi marinato, pomodorini, cetrioli, olive, edamame e salsa tzatziki**

€ 15,50

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

CAESAR SALAD



PRIMI

Pici cacio e pepe # 1 - 3 - 6 - 7 - 10	€ 13,50
Riso Basmati # 7 - 9 - 10 con verdure e bocconcini di pollo al curry	€ 14,50
Pennette alla birra Marilyn zafferano e speck # 1 - 3 - 6 - 7 - 10	€ 12,00
Paccheri ai frutti di mare* # 1 - 2 - 4 - 6 - 9 - 10 - 12 - 14 con cozze, vongole, polpo e gamberi	€ 16,00
Risotto al prosecco e rosmarino # 3 - 7 - 9 - 12	€ 14,00
Pizzoccheri freschi della tradizione valtellinese # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 con patate, verza e formaggio Casera	€ 13,00
Spaghetti al granchio blu # 1 - 2 - 6 - 9 - 10 - 12 con salsa di datterini rossi e gialli al profumo di basilico	€ 19,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

SPAGHETTI AL GRANCHIO BLU



TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace,
abbinalo ai gustosi condimenti e scegli il contorno

Tagliata di petto di pollo # NO ALLERGENI
circa 250 gr di carne allevata senza l'uso di antibiotici
Servito con un contorno a scelta.

€ 18,00

Tagliata di Manzo BLACK ANGUS # NO ALLERGENI
circa 250 gr di tenera BLACK ANGUS allevata in estesi pascoli incontaminati
Cottura consigliata: media.
Servito con un contorno a scelta.



€ 22,00

Tagliata di Chianina # NO ALLERGENI
circa 250 gr di carne bovina.
"Gigante Bianco" originario della Valdichiana,
la Chianina è una delle razze bovine più pregiate e più antiche
Cottura consigliata: al sangue o media.
Servito con un contorno a scelta.

€ 22,00

Tagliata di Bufalo # NO ALLERGENI
carne tenera e prelibata dalle eccezionali capacità nutritive.
È naturalmente povera di grassi e ricca di ferro,
oltre che di vitamine e minerali
Cottura consigliata: al sangue o media.
Servito con un contorno a scelta.

€ 22,00

CONDIMENTI

con rucola e scaglie di grana # 3 - 7

**con funghi porcini e fonduta
al formaggio Casera** # 7 - 12

con speck e porri # NO ALLERGENI

CONTORNI

Patate al forno # 1

Verdure grigliate # NO ALLERGENI

Bovini alimentati
esclusivamente a erba



In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

**TAGLIATA DI
BLACK ANGUS**



GRIGLIA

Angus Tender # NO ALLERGENI

Adatto a tutte le cotture.

circa 300 gr di Chuck Tender di manzo di razza BLACK ANGUS

servito con un contorno a scelta



€ 21,00

Flank Fillet® # NO ALLERGENI

Adatto a tutte le cotture.

circa 300 gr di manzo di razza BLACK ANGUS, filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"

servito con un contorno a scelta



€ 27,00

Grigliata mista # 1 - 4 - 6 - 10

circa 300 gr di tagliata di manzo di razza BLACK ANGUS, Ribs di maiale cotte a bassa temperatura e marinate alla salsa BBQ, salamelle e fusi di pollo

€ 38,00

per due persone

Filetto di manzo BLACK ANGUS # NO ALLERGENI

Cottura consigliata: al sangue.

circa 300 gr di filetto di manzo di razza BLACK ANGUS

servito con un contorno a scelta



€ 29,00



€ 23,00

Controfiletto di manzo BLACK ANGUS # NO ALLERGENI

Cottura consigliata: al sangue.

circa 300 gr di controfiletto di manzo di razza BLACK ANGUS

servito con un contorno a scelta



€ 8,50

all'etto

Fiorentina di manzo "Scottona" # NO ALLERGENI

(consigliata per due persone)

Cottura consigliata: al sangue o media.

circa 1 kg di fiorentina di manzo di razza BLACK ANGUS

servito con un contorno a scelta

Bovini alimentati
esclusivamente a erba 

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

FLANK FILLET



GRIGLIA

Costata di manzo "Scottona" 500gr # NO ALLERGENI

Cottura consigliata: media o ben cotta.
circa 500 gr di Costata di manzo di razza BLACK ANGUS
servito con un contorno a scelta

Scottona: giovani femmine mai ingravidate. Il risultato è una carne più mazzata, tenera e succulenta



€ 34,00

Spiedone # NO ALLERGENI

Cottura consigliata: media o ben cotta.
manzo BLACK ANGUS, salamella di suino mantovana, filetto di Maialino Nero dell'Irpinia e pancetta fresca
servito con un contorno a scelta

€ 20,00

I 3 manzi: Chianina, Black Angus Grass Fed, Hereford # NO ALLERGENI

Cottura consigliata: media.
Circa 450 gr complessivi di carne senz'osso per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, in un percorso degustativo di altissimo livello:

- **Chianina**, certificata dal consorzio del vitellone bianco, è la razza più amata e conosciuta in Italia
- **Black Angus**, tra le razze bovine più antiche e pregiate; tenera e succulenta, allevata allo stato brado
- **Hereford**, caratterizzata da una particolare mazzatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo

servito con un contorno a scelta

€ 27,00

CONTORNI

Patate al forno # 1

Verdure grigliate # NO ALLERGENI

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata



Bovini alimentati
esclusivamente a erba

COSTATA DI SCOTTONA



CARTOCCI



Cartoccio di pollo

€ 14,50

1 - 3 - 5 - 6 - 7 - 10

bocconcini di petto di pollo fresco e impanato servito con patatine fritte*



Cartoccio di verdure # 1 - 3 - 6 - 10 € 13,00

verdure in pastella servito con patatine fritte*



Fish & Chips # 1 - 3 - 4 - 6 - 10 - 12

€ 18,50

180 gr di merluzzo in pastella alla nostra birra Marilyn servito con patatine fritte*

Cartoccio di mare

€ 20,50

1 - 2 - 6 - 10 - 12 - 14

anelli e ciuffi di calamaro, mazzancolle, patatine fritte e verdure in pastella*



In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

COTOLETTE

Orecchie di elefante - 450gr
Preparate da noi solo con carni fresche e selezionate

Rucola e Pomodorini # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato
Servito con pomodorini, rucola, olive taggiasche e patate al forno

€ 22,00

Valdostana # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato con fontina e scaglie di prosciutto cotto.
Servito con pomodori e patate al forno

€ 22,50

Classica # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

controfiletto di maiale con osso, selezionato e impanato
Servito con patate al forno

€ 21,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

COTOLETTA CLASSICA



ROESTI

Preparati da noi con patate fresche

Roesti con Bratwurst e salsa alle cipolle # NO ALLERGENI	€ 15,50
Roesti con speck dell'Alto Adige # NO ALLERGENI	€ 14,50
Roesti con prosciutto e formaggio # 7	€ 15,00

CONTORNI

Patate al forno # 1	€ 5,50
Patate fritte # 1	€ 5,50
Verdure grigliate # NO ALLERGENI	€ 5,50
Insalata mista o verde # NO ALLERGENI	€ 5,50

LA BUCA L'È MINGA STRACA SE LA SA NO DE VACA!

Formaggio singolo a scelta secondo disponibilità giornaliera # CHIEDI ALLO STAFF PER GLI ALLERGENI	€ 8,00
Mozzarella di bufala mantovana Biologica circa 250gr # 7	€ 11,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

ROESTI CON SPECK



HAMBURGER

Preparati da noi solo con carni fresche di Manzo GRASS FED e serviti con pane fresco artigianale e patatine fritte*



Bacon burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

carne di Manzo **BLACK ANGUS** con bacon, pomodori e insalata.
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 14,10

Cheese burger con bacon # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

carne di Manzo **BLACK ANGUS** con bacon e formaggio fuso, pomodori e insalata.
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 15,00

Chicken burger # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10 - 11 - 12

petto di pollo fresco tritato e mantecato alla birra, impanato con pomodori, insalata e salsa caesar
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 13,40

Veg burger # 1 - 6 - 10 - 11

con hamburger vegetale, insalata, pomodori, zucchine grigliate e maionese vegan.
Servito con pane vegano ai cereali

€ 14,50

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata



Bovini alimentati esclusivamente a erba

CHEESE BURGER CON BACON



HAMBURGER SPECIALI

Preparati da noi solo con carni fresche di Manzo GRASS FED e serviti con pane fresco artigianale e patatine fritte*



Texas # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

carne di Manzo **BLACK ANGUS** con scamorza affumicata, bacon e salsa fumè. Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 16,00

Chianina Burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

carne di Chianina con crema al pecorino, guanciale croccante, pomodoro e insalata
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 18,00

New York # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

carne di Manzo **BLACK ANGUS** con cheddar fuso, bacon, cipolle, salsa BBQ, insalata e pomodori.
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 16,00

Buffalo burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 - 11

tenera e succulenta carne di Bufalo accompagnata da stracciatella di latte di Bufala mantovana, insalata e pomodori semidry.
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 18,00

Brisket nostrano # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

punta di petto di manzo **BLACK ANGUS** marinato con salsa BBQ, bacon, cipolla caramellata, insalata e pomodori.
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 16,50

Pulled pork # 1 - 6 - 7 - 10

Carne di maiale a lenta cottura con insalata, pomodori, salsa tartara, cheddar e patatine fritte*
Servito con pane di nostra produzione

€ 17,50

Coleslaw Burger # 1 - 3 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11

carne di manzo **BLACK ANGUS** con salsa Coleslaw homemade, bacon, pomodoro, insalata e cheddar.
Servito con pane fresco artigianale con semi di sesamo

€ 17,00

Coleslaw: salsa a base di maionese e yogurt con cavolo cappuccio, carote, cipolla e cavolo rosso, molto popolare all'estero, specialmente negli USA, tipicamente servita in abbinamento ad hamburger e pulled pork.

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata



Bovini alimentati esclusivamente a erba

NEW YORK



PIZZA

Tutte le pizze sono preparate con farine biologiche
disponibile impasto semintegrale con supplemento di 1€

	STANDARD	MAXI
Marinara # 1 - 6 - 10 pomodoro, origano, aglio	€ 6,40	€ 12,80
Margherita # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	€ 7,40	€ 14,80
Napoli # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano	€ 8,00	€ 16,00
Prosciutto # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	€ 8,00	€ 16,00
Prosciutto e funghi # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi trifolati	€ 8,50	€ 17,00
Diavola # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	€ 8,50	€ 17,00
Quattro stagioni # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive	€ 9,00	€ 18,00
Bianca # 1 - 6 - 7 - 10 mozzarella fior di latte, salsiccia, friarielli, scamorza	€ 10,00	€ 20,00
Bufalina # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	€ 10,50	€ 21,00
Crudo di Parma # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di Parma	€ 10,50	€ 21,00
Mediterranea # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, olive, capperi	€ 8,50	€ 17,00
Vegetariana # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchine, melanzane e peperoni grigliati	€ 8,50	€ 17,00
Tonno e cipolle # 1 - 4 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolle	€ 9,00	€ 18,00
Speck e gorgonzola # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, speck e gorgonzola	€ 10,00	€ 20,00
Tirolese # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel dell' Alto Adige	€ 8,00	€ 16,00
Quattro formaggi # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, grana padano	€ 9,00	€ 18,00
Boscaiola # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e olive leccine	€ 11,00	€ 22,00
Valtellina # 1 - 6 - 7 - 10 pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola e formaggio Casera	€ 11,00	€ 22,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

PIZZA

Carbonara # 1 - 3 - 6 - 7 - 10
mozzarella, uovo, guanciale croccante, pecorino romano e pepe nero

Calamarata* # 1 - 6 - 10 - 12 - 14
pomodoro, mozzarella, anelli di calamari fritti

Lombarda # 1 - 6 - 7 - 10
Stracchino, Gorgonzola, salame dolce e cipolla di Breme

Calzone classico # 1 - 6 - 7 - 10
pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto

Calzone farcito # 1 - 6 - 7 - 10
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini e olive

Maxi pizza del Birrificio # 1 - 3 - 4 - 6 - 7 - 10
mix di margherita, prosciutto e funghi, ortolana e mediterranea

Supplemento per ogni aggiunta
Aggiunta mozzarella di bufala
Aggiunta salumi e pesce

STANDARD

MAXI

€ 12,00

€ 24,00

€ 11,50

€ 23,00

€ 10,00

€ 20,00

€ 8,00

€ 9,00

€ 16,00

€ 1,50

€ 2,50

€ 3,00

€ 5,00

€ 2,00

€ 4,00

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

MEDITERRANEA



STIRATA ROMANA

La brigata di cucina propone la stirata romana.
Un impasto a lunga lievitazione e ad alta idratazione, per una pizza alta, soffice e leggera.

Imperatrice # 1 - 3 - 6 - 7 - 10 € 11,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico fresco

Cacio e pepe # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 € 15,00
Pecorino Romano DOP, mozzarella, pepe nero e guanciale

Parmigiana # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 € 15,50
pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, scaglie di lodigiano e basilico

Amor Amatriciana # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 € 17,00
pomodoro, mozzarella fior di latte, crema di Pecorino Romano DOP, guanciale al pepe, cipolla rossa di Tropea caramellata e pomodori San Marzano

Crudo e Stracciatella # 1 - 2 - 3 - 4 - 6 - 7 - 9 - 10 - 11 - 12 - 14 € 18,00
pomodoro, prosciutto crudo di Parma 18 mesi, stracciatella con latte di Bufala mantovana, mozzarella fior di latte, pomodori rossi e gialli semidry e gocce di pesto

Emilia # 1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10 - 11 - 12 € 17,50
crema di Stracchino, mortadella, scaglie di Lodigiano "Raspadura", glassa di aceto balsamico e granella di pistacchi

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pizze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

CRUDO E STRACCIATELLA



CLUB SANDWICH

Chicken club sandwich # 1 - 3 - 6 - 7 - 10

con petto di pollo alla piastra, bacon croccante, insalata, pomodoro e maionese.

Servito con patatine fritte*

€ 13,90

Salmon club sandwich # 1 - 4 - 6 - 7 - 10

con salmone, avocado, pomodoro, lattuga e mozzarella fior di latte e salsa guacamole.

Servito con patatine fritte*

€ 14,50

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

SALMON CLUB SANDWICH



DOLCI



**SENZA
LATTOSIO**

Cocomania

tartelletta di frolla con crema al cocco

1 - 3 - 6 - 8 - 10

€ 8,00

Tiramisù - ricetta classica € 8,00

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10



Tortino al cioccolato con cuore al pistacchio

servito con gelato alla crema

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00



Pastiera napoletana

1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00



In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

DOLCI



Strudel di mele
servito con gelato alla crema
1 - 3 - 6 - 7 - 8

€ 8,00

Torta pere e cioccolato
con gelato alla crema
#1 - 3 - 6 - 7 - 8 - 10

€ 8,00



Panna cotta alla vaniglia
con salsa al caramello salato
1-3-6-7-8-10

€ 8.00

Tris di sorbetti alla frutta in cialda croccante # 1 - 6 - 7 - 10

€ 8,00

Macedonia con gelato # 7

€ 7,50

Macedonia # NO ALLERGENI

€ 6,50

Sorbetto al lime # 7

€ 5,50

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

BAR



CAFFÈ BIOLOGICO ARTIGIANALE

Il nostro caffè è integralmente composto da chicchi coltivati biologicamente e prodotto settimanalmente dal nostro artigiano torrefattore nella nostra torrefazione. Grazie ad una tostatura fatta per piccole quantità e consegne settimanali, garantiamo la freschezza di un caffè "appena tostato".

ORIGINI: Arabica: 70% (Brasile - Nicaragua - Honduras); Robusta: 30% (India - Messico)

Acqua Minerale S. Antonio (naturale o gasata) CL 75 # NO ALLERGENI	€ 2,50	Cocktails alcolici	€ 8,00
Bibite CL 26 # NO ALLERGENI Chinotto Gazzosa Aranciata Limonata	€ 3,50	Americano Negroni/Sbagliato Caipirina Caipiroska Mojito Spritz Cuba libre Havana 3 Cuba libre Pampero Gin lemon/tonic Sex on the beach Vodka tonic/lemon	
The pesca/limone Molecola Coca Cola/Coca Cola Zero Succhi di frutta Red Bull	€ 4,00 € 3,50 € 3,50 € 3,50 € 4,50	Cocktail del Birrificio alla frutta Analcolico Alcolico	€ 7,00 € 8,00
Caffè Espresso # NO ALLERGENI Doppio # NO ALLERGENI Americano # NO ALLERGENI Decaffeinato # NO ALLERGENI Orzo # 1 Ginseng # 7 Ginseng doppio # 7 Corretto # si rimanda alla singola etichetta Marocchino # 7 Shakerato # 7 Shakerato Baileys # si rimanda alla singola etichetta Con panna # 7 Cappuccino # 7	€ 2,00 € 3,00 € 2,50 € 2,50 € 2,00 € 2,00 € 3,00 € 2,50 € 2,50 € 3,50 € 4,50 € 2,50 € 2,50	Distilleria Libera® Limoncino Amaro alle erbe Amaro di Montevercchia Sambuca Grappa Lombarda Grappa riserva	€ 5,00 € 5,00 € 5,00 € 5,00 € 6,00 € 7,00
Aperitivi Crodino Aperol soda Martini bianco Martini rosso Martini dry Campari bitter Campari soda Campari shakerato	€ 4,50	Amari Braulio Averna Montenegro Jagermeister Fernet Branca Branca Sambuca Molinari Amaretto di Saronno Amaro del capo Amaro Lucano Mirto Cointreau Baileys	€ 5,00

COPERTO E SERVIZIO | €1,50 Lun-Ven a pranzo | €2,00 Lun-Ven a cena, Sab-Dom e festivi a pranzo

Per gli allergeni Bibite, Aperitivi, Cocktails e Amari si rimanda alla singola etichetta

VINI



VIGNAIOLI ERRANTI

Vignaioli Erranti è un progetto della nostra “Azienda Agricola Bio e Agriturismo Brusignone”, parte della divisione agricola di Gruppo Ethos, che nasce dalla volontà di proporre una piccolissima selezione di vini “peregrini”. Abbiamo scelto proprio questa definizione perché sono frutto di incontri fatti sul cammino. Nel nostro peregrinare tra vini e vigneti, abbiamo incontrato vignaioli con i quali abbiamo stretto un patto: **affittare piccole parcelle di vigna** per avviare una produzione di vino che risponda ai nostri criteri. Siamo così riusciti a trovare

ciò che cercavamo nelle tenute di **Fortunago**, nell’Oltrepò Pavese, e di **Murlo**, in provincia di Siena. Qui si svolge un’attività agricola che preserva la **biodiversità** e la ricchezza del suolo, una lavorazione in cantina controllata e ispirata all’essenziale, per un vino dritto e senza fronzoli, in una parola, **BUONO**.

Spumanti

Stefanago Ancestrale Blanc de Blanc

Lombardia - Castello di Stefanago
bottiglia 75cl

€ 30,00

Prosecco Treviso DOC

Veneto - BellCuore
bottiglia 75cl
calice

€ 23,00
€ 5,00

Vini Bianchi

Villano Bianco Tenuta Fortunago Provincia di Pavia IGP

Lombardia
bottiglia 75cl
calice

€ 21,00
€ 5,00

Toscana bianco IGT “#FFF”

Toscana - Arizzi Wine
bottiglia 75cl
calice

€ 22,00
€ 6,00

Rosati

Gioia Toscana Rosato IGT

Toscana - Arizzi Wine
bottiglia 75cl
calice

€ 21,00
€ 5,00

Vini Rossi

Dolcetto d’Alba DOC Superiore

Piemonte - Cascina Monastero
bottiglia 75cl

€ 24,00

Villano Rosso Tenuta Fortunago Provincia di Pavia IGP

Lombardia
bottiglia 75cl
calice

€ 22,00
€ 5,00

Cormelò Terrazze Retiche di Sondrio IGT

Lombardia - Rivetti&Lauro
bottiglia 75cl

€ 24,50

Chianti Riserva Tenuta Murlo Colli Senesi DOCG

Toscana
bottiglia 75cl
calice

€ 26,00
€ 6,00

Il Manto Nero d’Avola DOP Biologico

Sicilia - Rallo
bottiglia 75cl
calice

€ 23,00
€ 5,50

Vini Dolci

Moscato Oltrepò Pavese DOC

Pavia - Bruno Verdi
bottiglia 75cl

€ 24,00

MENÙ SENZA GLUTINE

Per la realizzazione di pane, pizza e dolci ci affidiamo a laboratori artigianali locali specializzati nella produzione di alimenti senza glutine. La cottura dei primi piatti e delle pizze avviene nelle nostre cucine mediante l'uso di apparecchi dedicati, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione con glutine.

PRIMI PIATTI

Risotto al Prosecco e rosmarino # 3 - 7 - 9 - 12	€ 14,00
Riso basmati con verdure e bocconcini di pollo al curry # 7 - 9 - 10	€ 14,50
Spaghetti al burro e salvia # 7 - 9	€ 10,00
Spaghetti al pomodoro # 9	€ 10,00

PIZZE

Campania* # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella e origano	€ 12,00
Parmense* # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo	€ 14,00
Taggiasca* # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella e olive nere	€ 13,00
Verzura* # 5 - 6 - 7 - 8 - 13 pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	€ 14,00

DOLCI

Gluten Free Tiramisù* # 3 - 7 - 8	€ 8,00
Gluten Free Mousse alla panna con frutti di bosco* # 3 - 6 - 7	€ 8,00

BEVANDE

Birra Estrella Dam Daura	€ 7,00
---------------------------------	--------

Per gli allergeni si rimanda alla singola etichetta

A disposizione pane per celiaci

In ultima pagina elenco allergeni. *Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato. **Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004. Poiché la produzione delle pietanze avviene in un unico ambiente, i piatti potrebbero contenere tracce di nichel e di altri allergeni per contaminazione crociata

ALLERGENI

- 1** Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne:
 - Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio;
 - Malto destrine a base di grano;
 - Sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 2** Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3** Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
- 4** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- 5** Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- 6** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato;
 - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- 7** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - lattiolio. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- 8** Frutta a guscio vale a dire:
 - mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9** Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10** Senape e prodotti a base di senape.
- 11** Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13** Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14** Molluschi e prodotti a base di molluschi.

ALLERGENI SUPPLEMENTI

ACCIUGHE	ALLERGENI: 4	MOZZARELLA FIOR DI LATTE	ALLERGENI: 7	POMODORINI	ALLERGENI: NO
AGLIO	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA DI BUFALA	ALLERGENI: 7	POMODORI SECCHI*	ALLERGENI: 12
ASPARAGI	ALLERGENI: NO	MOZZARELLA VEGANA	ALLERGENI: NO	PROSCIUTTO COTTO	ALLERGENI: NO
AURICCHIO	ALLERGENI: 7	MOZZARELLA SENZA LATTOSIO	ALLERGENI: 7	PROSCIUTTO CRUDO	ALLERGENI: NO
BASILICO	ALLERGENI: NO	NOCI SGUSCIATE	ALLERGENI: 8	RICOTTA VACCINA	ALLERGENI: 7
BRESAOLA	ALLERGENI: NO	OLIVE NERE	ALLERGENI: NO	RUCOLA	ALLERGENI: NO
BRIE	ALLERGENI: 7	ORIGANO	ALLERGENI: NO	SALAME MILANO	ALLERGENI: NO
CALAMARI	ALLERGENI: 12-14	PANCETTA AFFUMICATA	ALLERGENI: NO	SALAME PICCANTE	ALLERGENI: NO
CAPPERI	ALLERGENI: NO	PANNA DA CUCINA	ALLERGENI: 7	SALMONE AFFUMICATO	ALLERGENI: 4
CARCIOFI	ALLERGENI: NO	PATATE FRITTE	ALLERGENI: 1-6	SALSA POMODORO	ALLERGENI: NO
CIPOLLE	ALLERGENI: NO	PATATE LESSE	ALLERGENI: NO	SALSICCIA	ALLERGENI: NO
COPPA DI PARMA	ALLERGENI: NO	PECORINO ROMANO DOP	ALLERGENI: 7	SCAMORZA	ALLERGENI: 7
CREMA DI ZUCCA	ALLERGENI: 7	PECORINO ZAFFERANO	ALLERGENI: 7	SPECK	ALLERGENI: NO
FRIARIELLI	ALLERGENI: NO	PEPERONCINO	ALLERGENI: NO	SPINACI	ALLERGENI: NO
FRUTTI DI MARE*	ALLERGENI: 2-4-12-14	PEPERONI	ALLERGENI: NO	STRACCIATELLA BUFALA	ALLERGENI: 7
FUNGHI CHAMPIGNON	ALLERGENI: NO	PERE	ALLERGENI: NO	TALEGGIO	ALLERGENI: 7
FUNGHI PORCINI	ALLERGENI: NO	PESTO	ALLERGENI: 3-7-8	TONNO	ALLERGENI: 4
GAMBERI*	ALLERGENI: 2-12	PISTACCHIO	ALLERGENI: 6-7-8	TREVISANA	ALLERGENI: NO
GORGONZOLA	ALLERGENI: 7	POLPO*	ALLERGENI: 12-14	UOVA	ALLERGENI: 3
GRANA GRATTUGIATO	ALLERGENI: 3-7	POMODORO FRESCO	ALLERGENI: NO	WURSTEL	ALLERGENI: 3-7-10
LARDO	ALLERGENI: NO			ZUCCHINE	ALLERGENI: NO
MANDORLE	ALLERGENI: 8				
MELANZANE	ALLERGENI: NO				