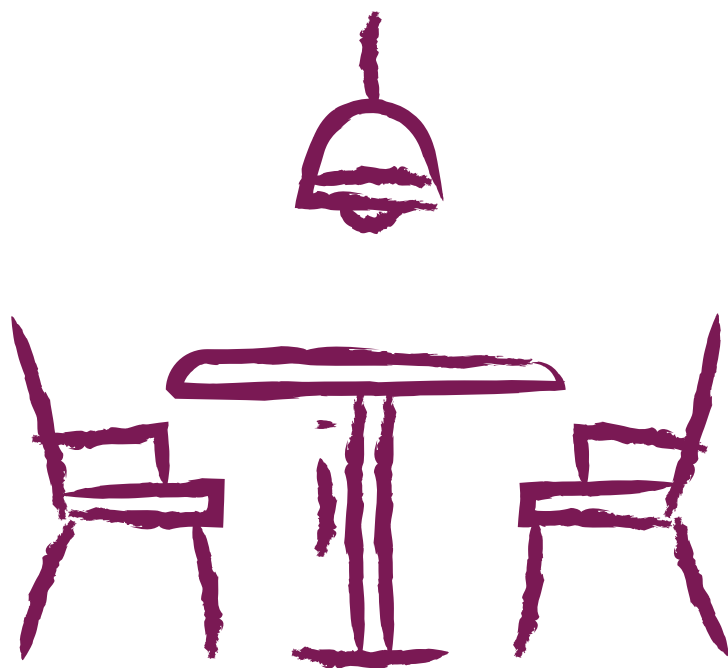




NONNA UCI
SIP, TASTE & SMILE

Eno - Bistrot

At Nonna Uci every dish tells a story. It offers a quality food and wine experience in a family atmosphere. Our recipes, handed down from Grandma Lucia, are based on three main ingredients: love, authenticity, and passion.

@nonnauci_bibione / +39 0431362943 / www.nonnauci.it

DRINK LIST

Aperitivi

SPRITZ BIANCO

Vino Bianco Fermo/Spumante + Soda

€2,50

SPRITZ APEROL/CAMPARI/SELECT

Vino Spumante + Aperol/Campari/Select + Soda

€4,50

SPRITZ HUGO

Vino Spumante + Sambuco + Menta + Lime

€5,50

SPRITZ LAMPONE

Vino Spumante + Lampone + Soda

€5,50

SPRITZ MARTINI

6 Cl Prosecco + 4 Cl Martini Bianco + Soda + Lime + Menta

€6,00

BELLINI

Prosecco DOCG + Virgin Bellini Cipriani + Soda

€6,50

BELLINI SPECIAL

Trento Doc + Virgin Bellini Cipriani + Sciroppo di pesca + Soda

€7,50

AMERICANO

Vermouth Rosso Carpano + Bitter Campari + Soda

€7,00

AMERICANO SPECIAL

Vermouth Rosso Martelletti + Bitter Campari + Soda

€8,50

AMERICANO SUPER SPECIAL

Vermouth Rosso Professore + Bitter Campari + Soda

€9,00

NEGRONI

Gin + Vermouth Rosso + Bitter Campari

€8,50

Cocktails

ROUGE

Raboso frizzante + Agricanto + Lime + Soda

€8,00

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco DOCG + Vermouth Rosso + Bitter Campari

€8,00

MOJITO

2cl Lime + 12gr. Zucchero + 4,5cl Rum Bianco + Soda

€8,00

MARTINI COCKTAIL

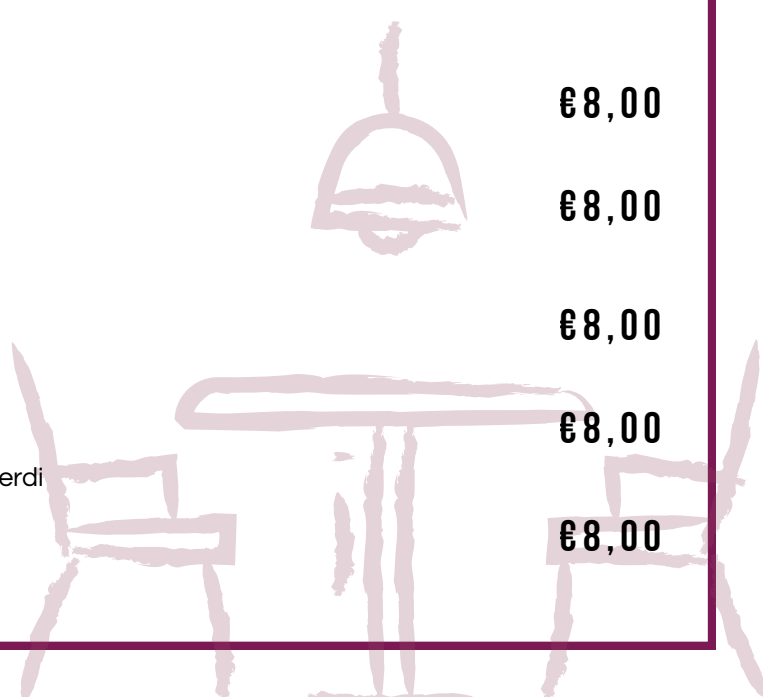
6cl Gin + 1cl Vermouth Dry + Scorza di limone + olive verdi

€8,00

MOSCOW MULE

4,5 cl Vodka + 2,5 Lime + Ginger Beer

€8,00



DRINK LIST

gin Tonic

GIN TONIC BASE

Gin + Acqua Tonica

€8,00

GIN TONIC SPECIAL, YOU CAN CHOOSE BETWEEN:

€13,00

Pink Pepper Gin (Pepper, Rosewood, Honey)

Seri Pervas Dry Gin (Olive, Rosemary, Basil, Lemon)

Bondon Gin (Juniper, Swiss Pine, Gentian, Woodruff)

Dr. Rob Dry Gin (Basil, Thyme, Rosmary)

Lind&Lime (Citrus, Juniper, Pepper)

YU GIN Black Lemon (Leather, Lemon)

INSULAE SALINE - (Salty, Mediterranean)

GINETTO SPECIAL

€8,00

GIN FIZZ

€8,00

6cl Gin + 3cl Limone + 2cl zucchero + soda

Birre in Bottiglia

620 PASSI FIPA PALE ALE 33CL

Grapefruit and Tropical fruits

€5,50

620 PASSI CALIGO BLANCHE BELGA 33 CL

Light, refreshing with hints of cereal and herbaceous notes

€5,50

NOAM LAGER BEER 34CL

Non Filtrata

€5,00

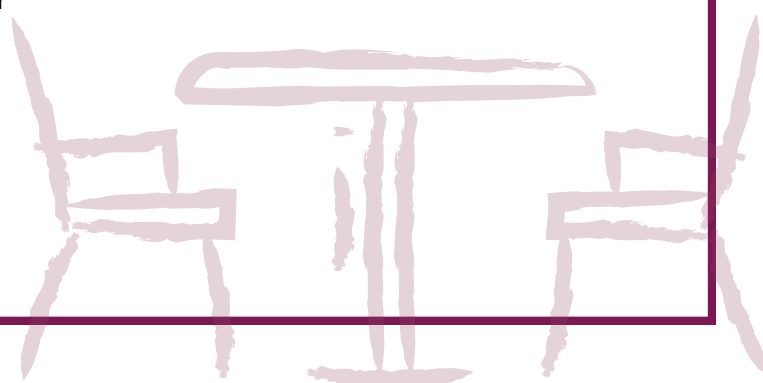
HACKER PSCHORR KELLER/WEISS/HELL 50CL

Keller: Honey

Weiss: Raisin, Plum and Dates, Long Finish, Bitter

Hell: Herbaceous notes, Refreshing, Hoppy finish

€6,00



DRINK LIST

Alcohol-free

ACQUA CL 33 VETRO	€2,50
ACQUA CL 33 PLASTICA	€1,50
ACQUA CL 70 VETRO	€3,50
SUCCO DI FRUTTA/GINGERINO/CRODINO	€3,50
COCA COLA/COCA ZERO/ORANSODA/SPRITE	€3,50
THE FREDDO LIMONE/PESCA	€3,50
MOLECOLA	€4,50
ACQUA TONICA/LEMONSODA/GINGERBEER	€3,50
CALICE DI PROSECCO DEALCOLATO	€6,00
Con Foglie di The in infusione	
BELLINI ANALCOLICO CIPRIANI	€4,50
HUGO ANALCOLICO	€4,50
Acqua Tonica + Sambuco + Lime + Menta	
ACQUA ± SAMBUCO/LAMPONE	€3,50
Acqua Dissetante servita con ghiaccio e menta	

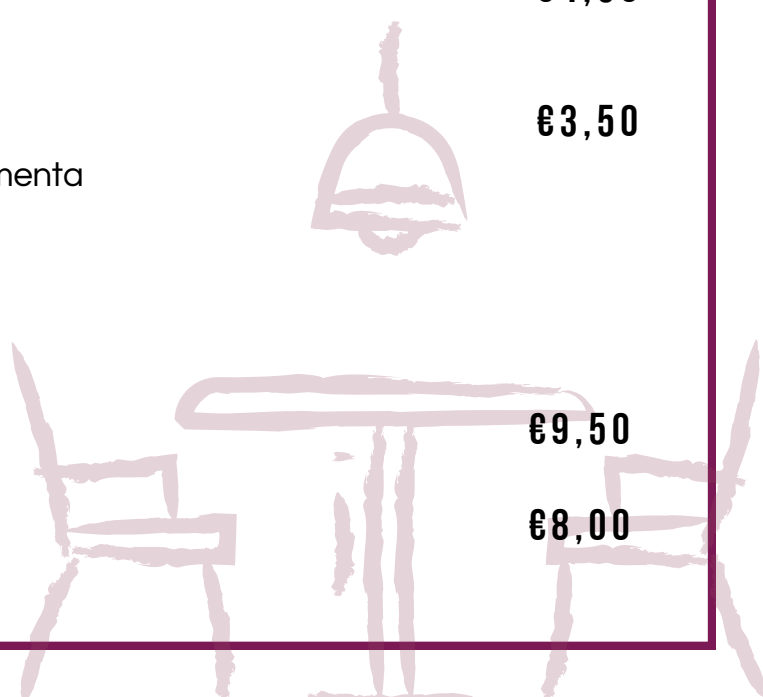
Rum / Whiskey

CUBA LIBRE

4,5cl Rum Bianco + Lime + Coca Cola

€9,50

€8,00



MENU

Snacks

MINI BEEF MEATBALLS* (8PZ) (A,C,E,G,H)	€6,50
Served with ketchup and mayonnaise	
PULLED PORK BITES** (6PZ) (A,C,E,F,G,H,L,M)	€6,50
Served with ketchup and mayonnaise	
FRIED COD-BALLS ** (6PZ) (A,C,D,H)	€8,50
Served with ketchup and mayonnaise	
MEATBALLS IN SAUCE* (6 PZ) (A,C,G,L)	€10,50
Served with tomato sauce and bread	
MOZZARELLA STICKS ** (6PZ) (A,E,G,H) 	€6,00
Served with ketchup and mayonnaise	
FRIED POTATOES** (WEDGES OR DIPPERS) (A,E,F,H) 	€4,80
Served with ketchup and mayonnaise	

Bread Crostini

POLENTA WITH CARAMELIZED RED ONION AND SALAMI	€2,50
BREAD CROSTINO WITH COD (A,D,F,G,N)	€3,50
BREAD CROSTINO WITH MORTADELLA, STRACCIATELLA CHEESE AND PISTACHIO (A,G,H,N)	€3,00
BREAD CROSTINO WITH RAW HAM, BURRATA CHEESE AND DRIED TOMATO (A,G,H,N)	€3,00
BREAD CROSTINO WITH BURRATA CHEESE AND DRIED TOMARO (A,G,H,N) 	€2,50
BREAD CROSTINO WITH SALMON AND AVOCADO (A,D,N)	€3,50

WE USE THE PIZZA DOUGH WITH SUNFLOWER SEEDS TO MAKE CROSTINI

MENU

Mixed Food Platter

CURED MEATS PLATTERS (A,C,D,F)

€16,00 X2P. | €32,00 X4P

San Daniele DOP Raw Ham, Veal with Tuna Sauce and Capers, Bresaola, Salami, pickled vegetables.

CHEESE PLATTER (C,G,H,M)

€16,00 X2P. | €32,00 X4P.

The cheeses vary according to seasonality. It will be the staff's responsibility to communicate the offer. They are served with mustards, nuts, and honey.



PLATTER OF VENETIAN CROSTINI (A,B,C,D,F,G,H,N) €18,00 X2P. | €38,00 X4P.

Bread crostini of Sardinien in Marinated Onion, Whipped Cod, Anchovies and Caramelized Onion, and Fried cod-balls **.

FRYING PLATTER (A,C,D,F,G,H,M)

€13,50 X2P. | €27,00 X4P.

Panzerotti**, Onion Rings**, Red Hot Chili peppers**, Mozzarella Sticks**, Pulled Pork Bites** served with yogurt and asiatic sauce.

VIEL WITH TUNA SAUCE (A,C,D,F,G)

€18,00

served with caramelized red onions, capers and bread crostini.

Bread basket (a,n)

€2,50

Salads

LIGHT SALAD (A,F,G,H)

€14,00

Mixed salad, cherry tomatoes, grilled tomato cheese, apple, walnuts. Honey and bread crostini on the side.

NIZZA SALAD (A,C,D)

€16,00

Mixed salad, Cherry Tomatoes, Tuna, Hard-boiled egg, olives and bread crostini on the side.

LEGGERA (G)

€16,00

Mixed salad, cherry tomatoes, avocado, feta cheese, olives, blueberries and strawberries, bread crostini on the side.

grammy's burgers

Tiramisu Burger

Lactose-free bread**, sausage, grilled peppers, scamorza cheese, mayonnaise, caramelized red onion, served with potato dippers**, ketchup, and mayonnaise.
(A,C,E,F,G,H,M,N)

€15



Pulled Pork

Lactose-free bread**, pulled-pork, lettuce, purple cabbage, cheddar, mayonnaise served with potato dippers**, ketchup and mayonnaise.
(A,C,E,F,G,H,M,N)

€17

Piggy Burger

Lactose -free bread**, roast pork, edamer cheese, peppers, salad, served with potato dippers**, ketchup and mayonnaise. (A,F,G,H,M,N)

€17



Panino dei Nipoti

Lactose-free bread**, hamburger*(180gr.), salad, tomato, smoked bacon, egg, pickled cucumber, caramelized red onion, cheddar, mayonnaise served with potato dippers**, ketchup and mayonnaise.(A,C,E,F,G,H,M,N)

€18

Panino della Merenda

Lactose-free bread**, slices of picanha*(meat), salad, tomato, cheddar, mayonnaise served with potato dippers**, ketchup and mayonnaise. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€16



Cotoletta Burger

Lactose-free bread**, breaded chicken cutlet**, salad, tomato, and mayonnaise served with potato dippers**, ketchup, and mayonnaise. (A,C,E,F,G,H,M,N).

€14

grammy's burgers

Tomino Burger

Lactose-free bread**, breaded cheese, grilled vegetables, mayonnaise, salad and tomato served with potato dippers**, ketchup and mayonnaise.
(A,C,E,F,G,H,M,N)

€14,5



Veggy Burger

Lactose-free bread*, legume hamburger*, salad, tomato, avocado sauce, served with potato dippers**, ketchup, and mayonnaise.
(A,C,E,F,H,L,M,N)

VEGAN

€16

Piccantina

Tortilla filled with beef**, homemade Mexican sauce (chili, red beans, cumin, sweet paprika, and spices), cheddar, served with spiced potatoes**, ketchup and yogurt sauce.
(A,E,F,G,H,L,M,N,P)

€16



grammy's club

Toasted bread with ham, salad, tomato, mayonnaise, cheddar, egg, bacon, served with potato dippers** and cocktail sauce on the side. (A,C,F,G,M)

NEW

€16

tostone

Stuffed with Edamer cheese and cooked ham and served with potato dippers** and cocktail sauce.
(A,C,E,F,G,H,M,N)

€9,5



Pizza Cutter

(1250 GR.) UP TO THREE FLAVORS OF
YOUR CHOICE (A,H) / UP TO 8 PEOPLE!!

€35,00

MOZZARELLA, SAN DANIELE DOP HAM,
STRACCIATELLA CHEESE, FIG JAM (G)

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINI (G)

POMODORO, MOZZARELLA, PEPPERS (G)

POMODORO, MOZZARELLA, SPICY SALAMI
(G)

POMODORO, MOZZARELLA, TUNA (A
PINNA GIALLA, "ALBACORE") & ONION
(D,G)

POMODORO, MOZZARELLA, ARTICHOKE,
OLIVES (G)

MARGHERITA (G)

MARGHERITA ONLY (G) €32,00

SINGLE SEASONED SLICE €5,00

SLICE OF MARGHERITA (A,H,G) €4,00



Scrocchiarella

MORTAZZA (8 SLICES) (A,F,G,H,N)

€18,00

Pizza in a pan topped with mortadella, stracciatella cheese, and crushed pistachios. Served warm.

MAIALINA (8 SLICES) (A,F,H,N)

€18,00

Pizza in a pan seasoned with lard, honey, and walnut crumbs. Served warm.

ITALIANA (8 SPICCHI) (A,F,G)

€15,00

Pizza in a pan topped with tomato, mozzarella cheese, fresh cocktail tomatoes, oil and basil. served warm.

WE RECOMMEND THIS PIZZA TO SHARE IN A GROUP.

Dessert

BOMBA DI CARMELLO (A,C,E,F,G,H)

€8,50

Explosion of salted caramel ice cream and white chocolate, cream, peanuts, and caramel candies.

TRIS DI FRITTELLE DI MELA (A,C,E,F,G,H)

€8,00

Served with vanilla ice-cream.

TIRAMISÙ SCOMPOSTO (A,C,F,G)

€8,00

Served with ladyfingers biscuits, chantilly cream and coffee.

MERINGATA (A,C,G)

€8,00

Servita con berries

LISTA ALLERGENI

A - GLUTINE	
B - CROSTACEI E DERIVATI	
C - UOVA E DERIVATI	
D - PESCE E DERIVATI	
E - ARACHIDI E DERIVATI	
F - SOIA E DERIVATI	
G - LATTE E DERIVATI	
H - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	
L - SEDANO E DERIVATI	
M - SENAPE E DERIVATI	
N - SESAMO E DERIVATI	
O - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	
P - LUPINI E DERIVATI	
R - MOLLUSCHI E DERIVATI	

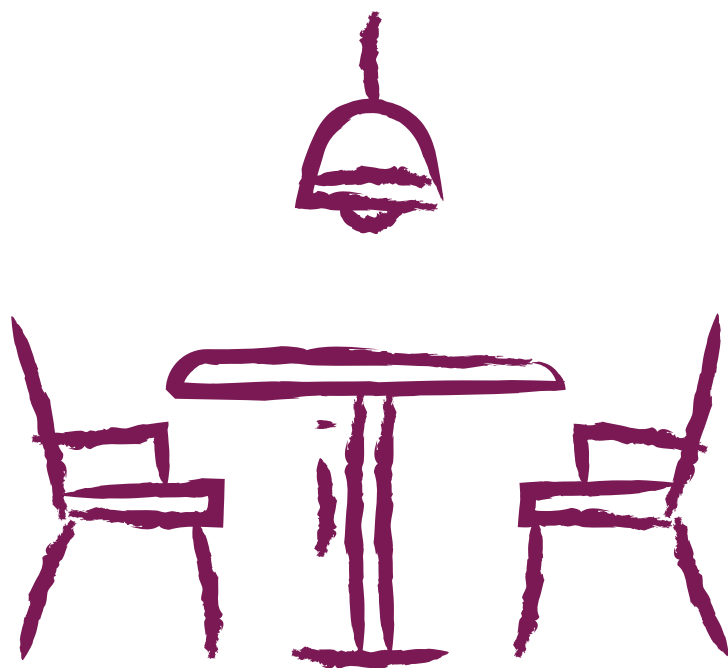


The dish is suitable for a vegan diet

The dish is suitable for a vegetarian diet

The symbol "*" indicates that the product arrives frozen.

The symbol "*" indicates that the product is shock-frozen on site.



NONNA UCI
SIP, TASTE & SMILE

Eno - Bistrot

*Da Nonna Uci ogni piatto racconta una storia
offrendo un'esperienza enogastronomica di
qualità in un'atmosfera familiare. Le nostre
ricette, tramandate da Nonna Lucia, si basano
su tre ingredienti principali: amore,
genuinità e passione.*

DRINK LIST

Aperitivi

SPRITZ BIANCO

Vino Bianco Fermo/Spumante + Soda

€2,50

SPRITZ APEROL/CAMPARI/SELECT

Vino Spumante + Aperol/Campari/Select + Soda

€4,50

SPRITZ HUGO

Vino Spumante + Sambuco + Menta + Lime

€5,50

SPRITZ LAMPONE

Vino Spumante + Lampone + Soda

€5,50

SPRITZ MARTINI

6 Cl Prosecco + 4 Cl Martini Bianco + Soda + Lime + Menta

€6,00

BELLINI

Prosecco DOCG + Virgin Bellini Cipriani + Soda

€6,50

BELLINI SPECIAL

Trento Doc + Virgin Bellini Cipriani + Sciroppo di pesca + Soda

€7,50

AMERICANO

Vermouth Rosso Carpano + Bitter Campari + Soda

€7,00

AMERICANO SPECIAL

Vermouth Rosso Martelletti + Bitter Campari + Soda

€8,50

AMERICANO SUPER SPECIAL

Vermouth Rosso Professore + Bitter Campari + Soda

€9,00

NEGRONI

Gin + Vermouth Rosso + Bitter Campari

€8,50

Cocktails

ROUGE

Raboso frizzante + Agricanto + Lime + Soda

€8,00

NEGRONI SBAGLIATO

Prosecco DOCG + Vermouth Rosso + Bitter Campari

€8,00

MOJITO

2cl Lime + 12gr. Zucchero + 4,5cl Rum Bianco + Soda

€8,00

MARTINI COCKTAIL

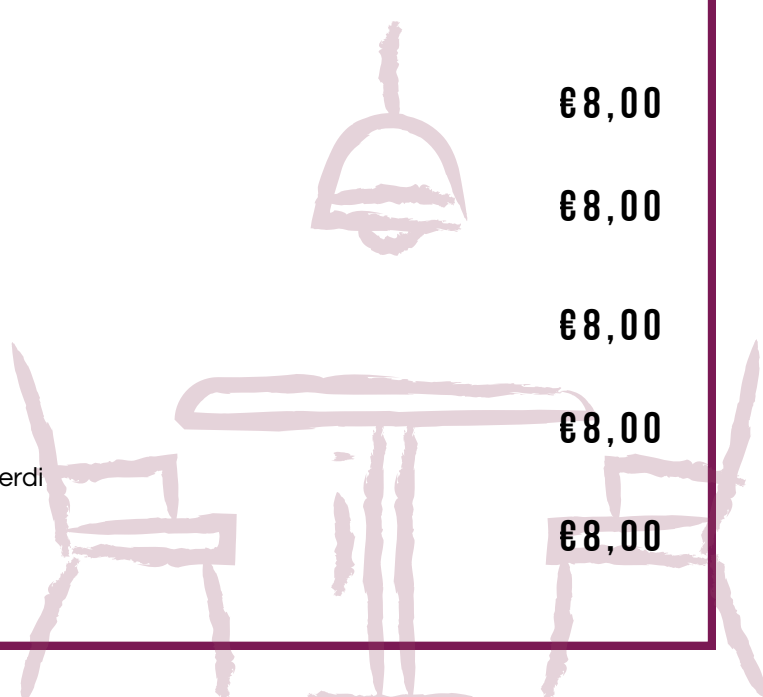
6cl Gin + 1cl Vermouth Dry + Scorza di limone + olive verdi

€8,00

MOSCOW MULE

4,5 cl Vodka + 2,5 Lime + Ginger Beer

€8,00



DRINK LIST

gin Tonic

GIN TONIC BASE

€8,00

Gin + Acqua Tonica

GIN TONIC SPECIAL, YOU CAN CHOOSE BETWEEN:

€13,00

Pink Pepper Gin (Pepe, Rosa Ginepro, Miele)

Seri Pervas Dry Gin (Ulivo, Rosmarino, Basilico, Limone)

Bondon Gin (Juniper, Swiss Pine, Gentian, Woodruff)

Lind&Lime (Agrumi, Ginepro, Pepe)

Dr. Rob Dry Gin (Basilico, Timo, Rosmarino)

YU GIN Black Lemon (Limone)

INSULAE SALINE - (Aromi Mediterranei)

GINETTO SPECIAL

€8,00

GIN FIZZ

€8,00

6cl Gin + 3cl Limone + 2cl zucchero + soda

Birre in Bottiglia

620 PASSI FIPA PALE ALE 33CL

€5,50

Dissetante con sentori di pompelmo e frutti tropicali

620 PASSI CALIGO BLANCHE BELGA 33 CL

€5,50

Leggera, dissetante con sentori di cereale e note erbacee

NOAM LAGER BEER 34CL

€5,00

Non Filtrata

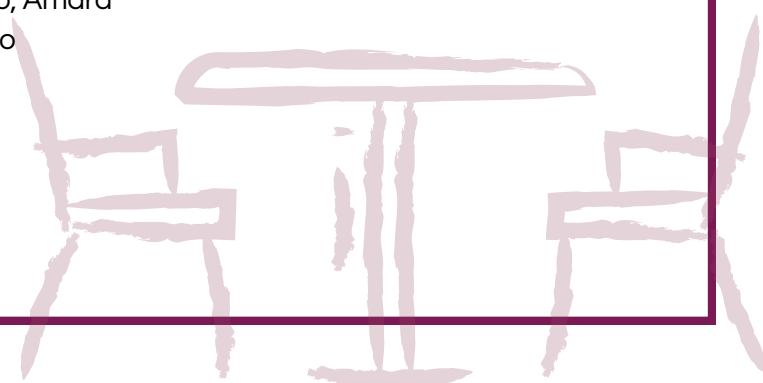
HACKER PSCHORR KELLER/WEISS/HELL 50CL

€6,00

Keller: Miele, Corpo Pieno e Rotondo, Finale Persistente

Weiss: Uva Passa, Prugna e Datteri, Finale Lungo, Amara

Hell: Note erbacee, Rinfrescante, Finale di luppolo



DRINK LIST

Analcolici

ACQUA CL 33 VETRO	€2,50
ACQUA CL 33 PLASTICA	€1,50
ACQUA CL 70 VETRO	€3,50
SUCCO DI FRUTTA/GINGERINO/CRODINO	€3,50
COCA COLA/COCA ZERO/ORANSODA/SPRITE	€3,50
THE FREDDO LIMONE/PESCA	€3,50
MOLECOLA	€4,50
ACQUA TONICA/LEMONSODA/GINGERBEER	€3,50
CALICE DI PROSECCO DEALCOLATO	€6,00
Con Foglie di The in infusione	
BELLINI ANALCOLICO CIPRIANI	€4,50
HUGO ANALCOLICO	€4,50
Acqua Tonica + Sambuco + Lime + Menta	
ACQUA ± SAMBUCO/LAMPONE	€3,50
Acqua Dissetante servita con ghiaccio e menta	

Rum / Whiskey

CUBA LIBRE	€9,50
4,5cl Rum Bianco + Lime + Coca Cola	€8,00



Stuzzichini

MINI POLPETTINE DI CARNE DI MANZO* (8PZ) (A,C,E,G,H) €6,50

Servite con ketchup e maionese a parte

PULLED PORK BITES (6PZ) (A,C,E,F,G,H,L,M)** €6,50

Serviti con ketchup e maionese a parte

NUVOLETTE DI BACCALA' ** (6PZ) (A,C,D,H) €8,50

Servite con ketchup e maionese a parte

POLPETTE AL SUGO* (6 PZ) (A,C,G,L) €10,50

Servite con salsa di pomodoro e pane

MOZZARELLA STICKS ** (6PZ) (A,E,G,H) €6,00

Servite con ketchup e maionese a parte

PATATINE FRITTE (WEDGES O DIPPERS) (A,E,F,H)** €4,80

Servite con ketchup e maionese

Cicchetti

CROSTINO DI POLENTA, CIPOLLA ROSSA E SALAME (A) €2,50

CROSTINO DI PANE E BACCALÀ (A,D,F,G,N) €3,50

CROSTINO DI PANE CON MORTADELLA, STRACCIATELLA E PISTACCHIO (A,G,H,N) €3,00

CROSTINO DI PANE CON CRUDO, BURRATA E POMODORINO SECCO (A,G,H,N) €3,00

CROSTINO DI PANE CON BURRATA E POMODORINO SECCO (A,G,H,N) €2,50

CROSTINO DI PANE CON SALMONE AFFUMICATO E AVOCADO (A,D,N) €3,50

VIENE UTILIZZATA LA PIZZA IN PALA INTEGRALE CON SEMI DI GIRASOLE E FARINA MACINATA A PIETRA PER I CROSTINI.

Taglieri

TAGLIERE DI SALUMI (A,C,D,F)

€16,00 X2 PERS. | €32,00 X4 PERS.

Crudo di San Daniele DOP, vitello tonnato e capperi, bresaola, salame, giardiniera.

TAGLIERE DI FORMAGGI (C,G,H,M)

€16,00 X2 PERS. | €32,00 X4 PERS.

I formaggi variano in base alla stagionalità. Sarà cura dello Staff comunicare la proposta. Vengono serviti con mostarde, noci e miele.

TAGLIERE DI CICCHETTI VENETI (A,B,C,D,F,G,H,N)

€18,00 X2 PERS. | €38,00 X4 PERS.

*Crostini di sarde in saor, baccalà mantecato, acciughe e cipolla caramellata e nuvolette di baccalà fritto **.*

TAGLIERE DI FRITTURE (A,C,D,F,G,H,M)

€13,50 X2 PERS. | €27,00 X4 PERS.

*Panzerotti**, anelli di cipolla**, red hot chili peppers**, mozzarella sticks**, pulled pork bites** servito con salsa yogurt e asiatica agrodolce.*

VITELLO TONNATO (A,C,D,F,G)

€18,00

Servito con cipolla caramellata, capperi e crostini di pane.

CESTINO DI PANE A RICHIESTA (A,N)

€ 2,50

Insalate

LIGHT SALAD (A,F,G,H)

€14,00

Misticanza, pomodorini, tomino grigliato, mela, noci, miele e crostini a parte.

NIZZA SALAD (A,C,D)

€16,00

Misticanza, pomodorini, tonno, uovo sodo, olive e crostini a parte.

LEGGERA (G)

€14,00

Misticanza, pomodorini, avocado, feta, olive, mirtilli, fragole e crostini a parte.

Panini della Nonna

Panino Tiramisù

Pane Artigianale senza lattosio**, salsiccia*, peperoni grigliati, scamorza, cipolla caramellata, maionese, servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€15



Pulled Pork

Pane Artigianale senza lattosio**, pulled-pork, lattuga, cappuccio viola, cheddar, maionese, servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€17

Piggy Burger

Pane artigianale senza lattosio**, porchetta, peperoni formaggio edamer, insalata, servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,F,G,H,M,N)

€17



NEW



Panino dei Nipoti

Pane Artigianale senza lattosio**, hamburger*(180gr.), insalata, pomodoro, pancetta affumicata, uovo all'occhio di bue, cetriolino sottaceto, cipolla rossa caramellata, cheddar, maionese servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€18

Panino della Merenda

Pane Artigianale senza lattosio**, fettine di picanha*, insalata, pomodoro, cheddar, maionese servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€16



Cotoletta Burger

Pane Artigianale senza lattosio**, cotoletta di pollo impanata*, insalata, pomodoro e maionese servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N).

€14

Panini della Nonna

Tomino Burger

Pane Artigianale senza lattosio**, tomino impanato fritto, verdure grigliate, maionese, insalata e pomodoro servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€14,5



Veggy Burger

Pane Artigianale senza lattosio*, hamburger di legumi*, insalata, pomodoro, salsa di avocado, servito con patate dippers**, ketchup e maionese a parte. (A,C,E,F,H,L,M,N)

€16

Piccantina

Tortilla di farina di grano* ripiena di carne di manzo macinato**, salsa messicana fatta in casa (chili, fagioli rossi, cumino, paprika dolce e spezie), cheddar, servita con patate speziate**, ketchup e yogurt. (A,E,F,G,H,L,M,N,P)

€16



grammy's club

Pan da toast farcito con prosciutto cotto, insalata, pomodoro, maionese, cheddar, uovo, bacon, servito con patate dippers** e salsa rosa a parte. (A,C,F,G,M)

€16

NEW

tostone

Farcito con edamer e prosciutto cotto e servito con patate dippers** e salsa rosa a parte. (A,C,E,F,G,H,M,N)

€9,5





Pizza in Pala

INTERA (1250 GR.) A SCELTA FINO A 3
GUSTI (A,H) / FINO A 8 PERSONE!!

L'IMPASTO È SEMI-INTEGRALE CON
FARINE MACINATE A PIETRA €35,00

MOZZARELLA, PROSCIUTTO SAN DANIELE
DOP, STRACCIATELLA, MARMELLATA DI
FICHI (G)

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE (G)

POMODORO, MOZZARELLA, PEPERONI (G)

POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO
PICCANTE (G)

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO (A
PINNA GIALLA, "ALBACORE") & CIPOLLA
(D,G)

POMODORO, MOZZARELLA, CARCIOFINI,
OLIVE TAGGIASCHE (G)

MARGHERITA INTERA (G) €32,00

TRANCIO SINGOLO CONDITO €5,00

TRANCIO MARGHERITA (A,H,G) €4,00



Scrocchiarella

MORTAZZA (8 SPICCHI) (A,F,G,H,N)

€18,00

Base pizza** a tre lievitazioni cotta nel padellino condita con mortadella, stracciatella e granella di pistacchio. Servita tiepida.

MAIALINA (8 SPICCHI) (A,F,H,N)

€18,00

Base pizza** a tre lievitazioni cotta nel padellino condita con lardo, miele e granella di noci. Servita tiepida.

ITALIANA (8 SPICCHI) (A,F,G)

€15,00

Base pizza** a tre lievitazioni cotta nel padellino condita con pomodoro, mozzarella, pomodorini freschi, olio e basilico. Servita tiepida.

CONSIGLIAMO LA PIZZA IN TEGAMINO PER GLI APERITIVI DI GRUPPO!

Dessert

BOMBA DI CARMELLO (A,C,E,F,G,H)

€8,50

Esplosione di gelato al caramello salato e cioccolato bianco, panna, arachidi e caramelle mou.

TRIS DI FRITTELLE DI MELA (A,C,E,F,G,H)

€8,00

Servite con gelato alla vaniglia.

TIRAMISÙ SCOMPOSTO (A,C,F,G)

€8,00

Servito con savoiardi, crema di panna e mascarpone e uova, e caffè.

MERINGATA (A,C,G)

€8,00

Servita con frutti di bosco.

LISTA ALLERGENI

A - GLUTINE	
B - CROSTACEI E DERIVATI	
C - UOVA E DERIVATI	
D - PESCE E DERIVATI	
E - ARACHIDI E DERIVATI	
F - SOIA E DERIVATI	
G - LATTE E DERIVATI	
H - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	
L - SEDANO E DERIVATI	
M - SENAPE E DERIVATI	
N - SESAMO E DERIVATI	
O - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI	
P - LUPINI E DERIVATI	
R - MOLLUSCHI E DERIVATI	



Indica che il piatto è adatto ad una dieta vegana

Indica che il piatto è adatto ai vegetariani Il simbolo “**”

Indica che il prodotto arriva surgelato Il simbolo “*”

Indica che il prodotto viene abbattuto e congelato in loco