



FORBICE

RISTORANTE - PIZZERIA BRACERIA

CUCINA E PIZZA SENZA GLUTINE E A BASSO INDICE GLICEMICO
PIZZA SENZA LIEVITO
MOZZARELLA SENZA LATTOSIO



Scansiona il codice per visualizzare
IL NOSTRO MENÙ DIGITALE


MENU

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. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI


ARACHIDI E DERIVATI

1 Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi




FRUTTA A GUSCIO

2 Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi




LATTE E DERIVATI

3 Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie




MOLLUSCHI

4 Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc




PESCE

5 Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali




SESAMO

6 Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale




SOIA

7 Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili




CROSTACEI

8 Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili




GLUTINE

9 Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

10 Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari




SENAPE

11 Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

12 Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

13 Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

14 Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo





LE SPECIALITÀ

Tartare di manzo

(Carne di manzo battuta al coltello, capperi, scalogno, tuorlo d'uovo, mostarda, sale, olio, pepe e salsa worcestershire)

14 15.00 €

Tartare di manzo con fonduta di Grana e Chips di pane

(Carne di manzo battuta al coltello, capperi, scalogno, tuorlo d'uovo, mostarda, sale, olio, pepe e salsa worcestershire)

3 9 14 20.00 €

Carpaccio di filetto di manzo

(Carne di manzo, sale, olio, pepe)

15.00 €

Carpaccio di filetto di manzo con rucola, scaglie di Grana e aceto balsamico

(Carne di manzo, sale, olio, pepe)

18.00 €

Il nostro tagliere

(Selezione di salumi e formaggi)

3 8.00 €
(a persona)

Porcini testa e gambi **

12.00 €

Porcini alla "Velletrana" **

12.00 €

Coppiette

(Carne di cavallo essiccata, sale, olio, vino, peperoncino e aromi naturali)

8.00 €

ANTIPASTI

Verdure

(melanzane e peperoni grigliati - zucchine marinate e olive)

5.00 €

Della Casa

(verdure marin. e grigliate ruc. - bres. - grana - mozz. - bruschetta - olive e prosciutto)

3 9 8.00 €

Misto

(melanzane e peperoni grigliati - zucchine marinate - prosciutto e olive)

6.00 €

Montagna

(prosciutto - speck - salame e olive)

6.50 €

Capriccioso

(prosciutto - speck - salame - suppli - olive ascolane * - bruschetta pomodoro)

3 9 7.00 €

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala

3 10.00 €

* prodotto surgelato in origine

** prodotti freschi o surgelati secondo stagione



BRUSCHETTE

Olio	9	1.00 €
Aglione e Olio	9	1.00 €
Pomodoro	9	2.00 €
Pomodoro e Rucola	9	2.50 €
Prosciutto	9	2.80 €
Salmone affumicato	5 9	3.00 €
Prosciutto e pomodoro	9	4.00 €
Pancetta	9	4.00 €
Herbert <i>(aglio, peperoni e peperoncino)</i>	9	3.50 €
Gorpomo <i>(gorgonzola e pomodoro)</i>	3 9	3.50 €
Funghi porcini <i>(freschi di stagione)</i>	9	4.00 €
Crema di olive nere	9	1.50 €
Lardo di colonnata	9	4.00 €

ALLERGENI

FRITTI

Suppli <i>l'uno</i>	3 9 12	1.50 €
Crocchetta di patate <i>l'una</i>	3 9	1.30 €
Fiori di zucca e alici	3 9 5	2.00 €
Olive ascolane * 8 pz	9	5.00 €
Olive ascolane * 4 pz	9	3.00 €
Mozzarelline * 8 pz	3 9	5.00 €
Mozzarelline * 4 pz	3 9	3.00 €
Patate fritte *	9	4.00 €
Filetto di baccalà * <i>(provenienza Europa)</i>	9 5	4.80 €

ALLERGENI



PRIMI PIATTI

	ALLERGENI	PASTA FRESCA	PASTA SECCA
Porcini **	9	12.00 €	10.00 €
Carbonara	9 14	10.00 €	8.00 €
Carbonara e Porcini **	9 14	13.00 €	11.00 €
Amatriciana	9	10.00 €	8.00 €
Porcini e Tartufo **	9	14.00 €	12.00 €
Alla "Velletrana"	9	8.00 €	6.00 €
Pomodoro	9	7.00 €	5.00 €
All'Arrabbiata	9	8.00 €	6.00 €

ALLERGENI

PASTA FRESCA	Fettuccine	9 14
	Cellitti	9
	Gnocchi di Patate	9

PASTA SECCA Spaghetti, Bombolotti e Penne 9

** prodotti freschi o surgelati secondo stagione





SECONDI PIATTI CARNE

BISTECCHES DI:

(MIN. 500GR)

	€/hg
La Forbiciona	4.00
Vacca Prussiana ex. Marezzata	5.50
Danese 4DK	5.50
Black Angus	6.00
Tomahawk	5.00
Rubia Gallega (Galiziana)	7.80

TAGLIATA DI CONTROFILETTO:

(MIN. 300GR)

	€/hg
Rosmarino	6.00 €
Lardo	7.00 €
Porcini	8.00 €
Rucola	6.50 €
Rucola e pachino	7.00 €
Rucola e grana	3 7.00 €
Rucola, grana e pachino	3 7.50 €

	€/hg
Picanha alla Spada	5.50
Filetto di Manzo	7.50
Carrè di Agnello	4.00

Grigliata al metro (min. 3 persone)	25.00 €/cad.
Grigliata Mista	18.00 €
Tagliata di Pollo	10.00 €
Arrosticini (8pz)	7.50 €
Salsiccia (2pz)	6.00 €
Würstel (2pz)	6.00 €
Hamburger (2pz)	8.00 €
Fettina	6.00 €
Petto di Pollo	6.00 €
Braciola di maiale	8.50 €



La Forbice conserva la carne in un ARMADIO PER LA FROLLATURA a specifica temperatura e umidità controllate per garantire una frollatura ottimale dal punto di vista del gusto, della morbidezza e della sicurezza.



✓ Per rispettare i tempi di frollatura delle carni non sempre tutti i tagli sono disponibili. Chiedi al tuo cameriere.

✓ A richiesta anche Gluten Free



SECONDI PIATTI PESCE

Baccalà alla Cacciatora *

5

11.00 €

Baccalà grigliato *

5

8.00 €

Baccalà al guazzetto *

5

11.00 €

SCAMORZE

Semplice

3

6.00 €

Al prosciutto crudo

3

7.50 €

Funghi champignon e prosciutto crudo

3

8.00 €

Ai funghi porcini *(freschi in stagione)*

3

9.00 €

Salsiccia e funghi porcini *(freschi in stagione)*

3

10.00 €

Con salsiccia

3

8.00 €

CONTORNI

Insalata mista

4.00 €

Insalata verde

4.00 €

Peperoni arrostiti

5.50 €

Zucchine marinate

5.00 €

Melanzane alla griglia

5.00 €

Broccoletti saltati *(freschi in stagione)*

5.50 €

Cicoria ripassata *(freschi in stagione)*

5.50 €

INSALATONE

Caprese

3

6.50 €

Caprese con mozzarella di bufala

3

9.00 €

Rucola, bresaola e grana

3

8.50 €

Rucola, gamberi e pomodori pachino

8

8.50 €

Mega

(Rucola, pachino, mozzarella, tonno, olive, carciofini e uovo sodo)

3 5 14

8.00 €

Rucola e pachino

7.00 €

* prodotto surgelato in origine



PANINI

ALLERGENI

Panino Completo Salsiccia

(salsiccia, pancetta, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodori)

3 9

9.00 €

Panino Completo Würstel

(würstel, pancetta, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodoro)

3 9

8.50 €

Panino Completo Hamburger

(hamburger, pancetta, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodoro)

3 9

9.00 €

Panino Completo Capocollo di Maiale

(capocollo, pancetta, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodoro)

3 9

9.00 €

Panino Completo "La Forbice"

(capocollo, pancetta, salsiccia, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodoro)

3 9

11.00 €

Panino Completo Fettina (Manzo)

(fettina, pancetta, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodoro)

3 9

10.00 €

Panino Completo Petto di Pollo

(petto di pollo, pancetta, mozzarella, melanzana grigliata, insalata, pomodoro)

3 9

8.00 €

- ✓ Tutti i panini sono farciti con insalata e pomodoro.
- ✓ Ogni ingrediente aggiunto, o varianti, può modificare il prezzo del panino.
- ✓ A richiesta anche Gluten Free



IMPASTI ALTERNATIVI (AGGIUNTA DI 1€)

INTEGRALE E SEMI (NERISSIMA) 9

Per una pizza scura, altamente digeribile, fonte di fibre, Omega3, sali minerali, vitamine. È un semilavorato per pizza con un incredibile mix di cereali e semi: farina di grano tenero, tipo 1, farina di segale, farina di orzo, farina di avena, semi di girasole, sesamo e lino, con germe di grano tostato, importante fonte vegetale di acidi grassi Omega3.

La grande varietà di cereali e semi di cui è composta INFIBRA NERISSIMA, permette di ottenere una pizza dal profumo intenso, dal colore unico e dal gusto di tostato di una volta. Grazie al germe di grano, si può utilizzare una minore quantità di olio nelle preparazioni a base di INFIBRA NERISSIMA.

FARRO INTEGRALE 9

Per una pizza saporita, con un interessante mix di cereali, fibre, Omega3, Omega6, sali minerali. La nuova farina INFIBRA FARRO INTEGRALE è un semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 1, farina di farro integrale, lievito naturale essiccato di grano tenero, germe di grano tostato. L'equilibrato dosaggio degli ingredienti permette di ottenere una pizza croccante, gustosa, con un apporto di fibre importanti.

Grazie al germe di grano, si può utilizzare una minore quantità di olio nelle preparazioni a base di questa farina. Con INFIBRA FARRO INTEGRALE la pizza resta croccante anche quando è fredda.

SARACENO & SEMI 9

Per una pizza moderna, con un mix di cereali e semi accuratamente dosati, ricca di fibre, acidi grassi Omega3, sali minerali e vitamine del gruppo B. La nuova farina INFIBRA SARACENO & SEMI è un semilavorato composto da farina di grano tenero tipo 0, farina integrale di grano saraceno, farina di farro integrale, farina di avena, semi di lino, semi di girasole, crusca di grano tenero. Questa ricca miscela permette di ottenere un prodotto finito ricco di fibre, dal gusto eccezionale e inconfondibile. I semi di lino e girasole sono un'importante fonte vegetale di acidi grassi Omega3.

CHIA & SEMI 9

Per una pizza ricca di fibre e "semi della salute". La nuova farina INFIBRA CHIA & SEMI è un semilavorato, composto da farina di grano tenero tipo 1, semola rimacinata di grano duro, semi di chia, semi di girasole, semi di sesamo, semi di zucca e fiocchi d'avena. Questi ingredienti sapientemente dosati e miscelati, permettono di ottenere una pizza molto particolare con la presenza di semi visibili, per chi vuole provare una pizza diversa dalla classica.

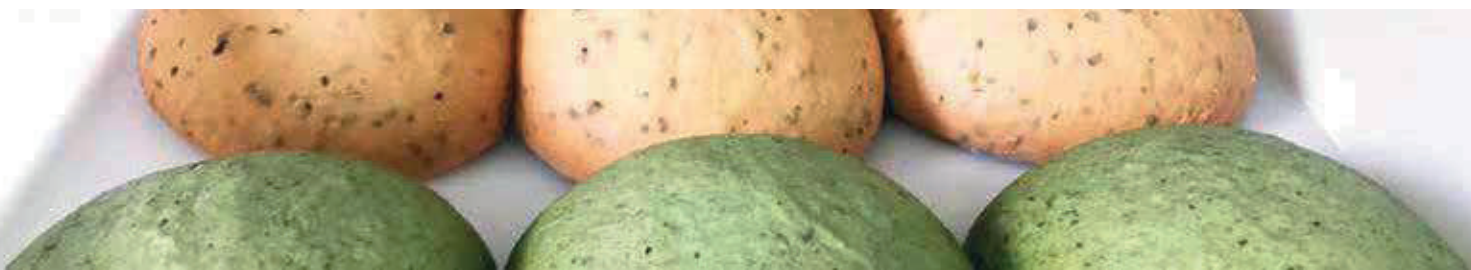
KAMUT 9

Le proprietà della farina di Kamut sono dettate dai valori nutrizionali. Stando allo studio intitolato "Counteraction of oxidative damage in the rat liver by an ancient grain (Kamut brand Khorasan wheat)" della Nutrition Elsevier Inc, il pane prodotto a partire con farina di Kamut riuscirebbe a proteggere le cellule dallo stress ossidativo più di quanto riesce a fare il classico pane prodotto con la farina di grano. I valori nutrizionali del grano Khorasan, la materia prima dalla quale è ricavata la farina di Kamut, hanno un chiaro vantaggio rispetto a quelli del frumento comune: il grano Khorasan contiene il 40% di proteine in più, è più ricco di zinco e magnesio così come polifenoli e acidi grassi.

BASSO INDICE GLICEMICO (FIBERPASTA) 9

I prodotti FiberPasta, grazie all'elevato contenuto di fibre che aiuta a rallentare l'assorbimento dei carboidrati con conseguente riduzione dei picchi glicemici, sono consigliati da dietologi, nutrizionisti, diabetologi nelle diete per il controllo glicemico. Inoltre generano un elevato senso di sazietà senza provocare gonfiore o sensazione di pesantezza addominale. Per queste caratteristiche, i nostri prodotti sono anche consigliati da medici dello sport nelle diete per l'alimentazione dello sportivo grazie al lento rilascio dei carboidrati che mantiene l'energia per un tempo più prolungato.

A RICHIESTA IMPASTO SENZA LIEVITO





CROSTINI

ALLERGENI

Al prosciutto 3 9 7.00 €
(mozzarella e prosciutto crudo)

Al salmone 3 5 9 7.00 €
(mozzarella e salmone)

Alle alici 3 5 9 7.00 €
(mozzarella e alici)

Alle alici e pachino 3 5 9 7.00 €
(alici e pomodoro pachino)

FOCACCE

Semplice 9 5.00 €
(olio e sale)

Prosciutto crudo 9 7.00 €
(olio - sale - prosciutto crudo)

Primavera 5 9 8.00 €
(pomodoro pachino - tonno - olio)

Caprese 8.00 € 3 9
(pomodori pachino - mozzarella a pezzi fresca - olio)

Caprese infornata 8.00 € 3 9
(pomodori pachino - mozzarella a pezzi fresca - olio)

Caprese infornata con prosciutto 9.50 € 3 9
(pomodori pachino - mozzarella a pezzi fresca - olio - prosciutto crudo)

Nutella 10.00 € 1 9

ALLERGENI

CALZONI

Forbice 7.00 € 3 9 14
(impasto composto da: mozzarella - grana - uova fresche - prosciutto crudo)

Mozzarella e prosciutto 7.00 € 3 9
(mozzarella - prosciutto crudo)

Mozzarella e prosciutto cotto 7.00 € 3 9
(mozzarella - prosciutto cotto)

✓ Calzoni a scelta con gli stessi ingredienti della pizza

Le pizze vengono aumentate di 1 euro per aggiunta di verdure, 2 euro per aggiunta di salumi
mozzarella senza lattosio più 2€





PIZZA A BASE BIANCA

Ruola (mozzarella e ruola)	3 9	7.00 €	Bianca con bacon (mozzarella - bacon)	3 9	7.00 €
Ruola e grana (mozzarella - ruola - scaglie di grana)	3 9	7.50 €	Bianca con cicoria (mozzarella - cicoria)	3 9	7.00 €
Ruola e salsiccia (mozzarella - ruola - salsiccia)	3 9	8.00 €	Bianca, cicoria e salsiccia (mozzarella - cicoria - salsiccia)	3 9	8.50 €
Ruola, maionese e gamberetti (mozzarella - ruola - maionese - gamberetti *)	3 5 9	8.50 €	Bianca con broccoletti (mozzarella - broccoletti)	3 9	7.00 €
Ruola, bresaola e grana (mozzarella - ruola - bresaola - scaglie di grana)	3 9	9.00 €	Bianca broccoletti e salsiccia (mozzarella - broccoletti - salsiccia fresca)	3 9	8.50 €
Ruola, bresaola, funghi e grana	3 9	9.50 €	Radicchio e gorgonzola (mozzarella - radicchio - gorgonzola)	3 9	8.50 €
Ruola e pachino (mozzarella - ruola - pachino)	3 9	8.00 €	Fiori di zucca (mozzarella - fiori di zucca)	3 9	7.00 €
Ruola, pachino e olive (mozzarella - ruola - pachino - olive)	3 9	8.50 €	Fiori di zucca e alici (mozzarella - fiori di zucca - alici)	3 9 5	8.00 €
Ruola e salmone (mozzarella - ruola - salmone affumicato)	3 9 5	8.50 €	Fiori di zucca e salmone (mozzarella - fiori di zucca - salmone affumicato)	3 9 5	8.50 €
Bianca (mozzarella)	3 9	6.00 €	Fiori di zucca e gamberetti (mozzarella - fiori di zucca - gamberetti *)	3 9 8	8.50 €
Bianca e pachino (mozzarella - pachino)	3 9	7.50 €	Fiori di zucca e funghi porcini (mozzarella - fiori di zucca - funghi porcini)	3 9	9.50 €
Bianca al prosciutto (mozzarella - prosciutto crudo)	3 9	7.50 €	Fiori di zucca e salsiccia (mozzarella - fiori di zucca - salsiccia fresca)	3 9	8.50 €
Bianca, tonno e carciofini (mozzarella - tonno - carciofini)	3 9 5	8.00 €	Contadina (mozzarella - alici - pomodoro pachino - origano)	3 9	7.50 €

* prodotto surgelato in origine

Le pizze vengono aumentate di 1 euro per aggiunta di verdure, 2 euro per aggiunta di salumi mozzarella senza lattosio più 2€





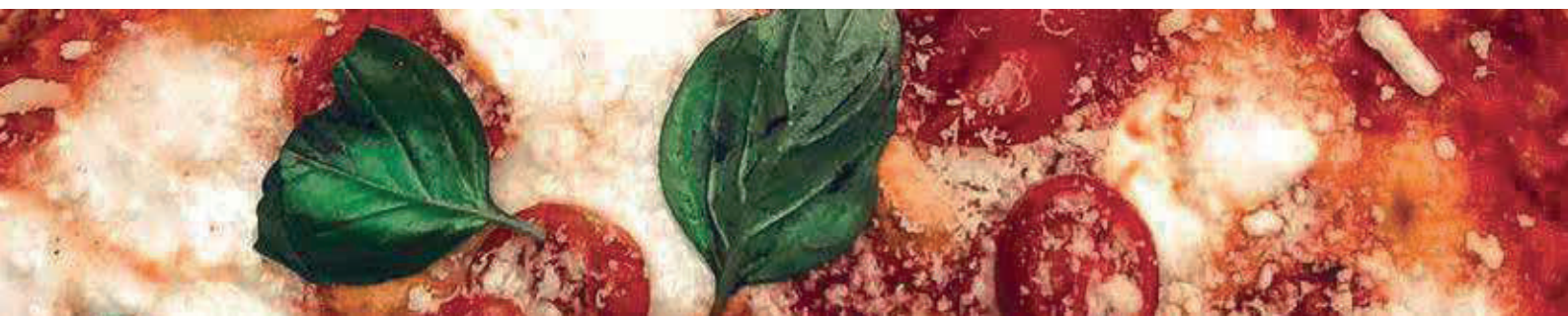
FORNO A LEGNA

PIZZA A BASE ROSSA

Rossa (pomodoro)	9	5.50 €	Napoli (pomodoro - mozzarella - alici)	3 9 5	7.00 €
Tonno e carciofini (pomodoro - tonno - carciofini)	5 9	8.00 €	Funghi (pomodoro - mozzarella - funghi champignon)	3 9	7.00 €
Marinara (pomodoro - origano - aglio)	9	5.50 €	Funghi al prosciutto (pom. - mozz. - funghi champignon - prosc. crudo)	3 9	8.00 €
Forbice (rossa con impasto composto da grana grattugiato uovo - mozzarella - speck)	3 9 14	8.00 €	Porcini (pom. - mozz. - funghi porcini freschi di stagione)	3 9	9.00 €
Margherita (pomodoro - mozzarella)	3 9	6.50 €	Porcini e salsiccia (pom. - mozz. - salsicc. - funghi porcini freschi di stag.)	3 9	9.50 €
Margherita bufala (pomodoro - mozzarella di bufala)	3 9	8.50 €	Capricciosa (pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo - funghi champignon - olive - carciofini - uovo sodo)	3 9 14	8.00 €
Margherita tonno e carciofini (pomodoro - mozzarella - tonno - carciofini)	3 5 9	8.50 €	Quattro stagioni (pomodoro - mozzarella - zucchine - melanzane peperoni - funghi champignon)	3 9	8.50 €
Margherita al prosciutto (pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo)	3 9	7.50 €	Boscaiola (pom. - mozz. - funghi champignon - salsiccia)	3 9	8.50 €
Margherita con pancetta (pomodoro - mozzarella - pancetta)	3 9	7.50 €	Quattro formaggi (pom. - mozzarella - gorgonzola - grana - scamorza)	3 9	8.00 €
Margherita con würstel (pomodoro - mozzarella - würstel)	3 9	7.50 €	Salsiccia (pomodoro - mozzarella - salsiccia)	3 9	7.50 €
Margherita con wurstel e patate (pomodoro - mozzarella - würstel - patate fritte*)	3 9	8.00 €	Salmone (pomodoro - mozzarella - salmone affumicato)	3 9 5	8.00 €
Margherita al salame (pomodoro - mozzarella - salame piccante o dolce)	3 9	7.50 €	Herbert (pomodoro - mozzarella - funghi - peperoni salame piccante - prosciutto)	3 9	8.50 €
Capitano (pomodoro - mozzarella - gorgonzola - grana alici - zucchine)	3 9 5	8.50 €	Zi Maria (pomodoro - mozzarella - zucchine - melanzane peperoni - carciofini - prosciutto crudo)	3 9	9.00 €

* prodotto surgelato in origine

Le pizze vengono aumentate di 1 euro per aggiunta di verdure, 2 euro per aggiunta di salumi mozzarella senza lattosio più 2€





BIRRE IN BOTTIGLIA BIBITE

Heineken 33 cl	9	3.00 €
Heineken 66 cl	9	3.50 €
Moretti Baffo Oro 66 cl	9	3.50 €
Ichnusa 33 cl	9	3.00 €

BIRRE ALLA SPINA

Chiara Heineken piccola 25 cl	9	3.50 €
Chiara Heineken media 50 cl	9	5.50 €
Chiara Heineken 1 Lt	9	9.00 €
Caraffa Heineken 1.5 Lt	9	13.50 €
Shuttle Heineken (min 2Lt)	9	8.50 €/lt
Moretti La Rossa piccola 25 cl	9	4.00 €
Moretti La Rossa media 50 cl	9	6.00 €
Moretti La Rossa 1 Lt	9	10.00 €
Caraffa Moretti La Rossa 1.5 Lt	9	14.00 €
Shuttle Moretti La Rossa (min 2Lt)	9	9.50 €/lt
Ichnusa non filtrata piccola 25 cl	9	4.00 €
Ichnusa non filtrata media 50 cl	9	6.00 €
Ichnusa non filtrata 1 Lt	9	10.00 €
Caraffa Ichnusa non filtrata 1.5 Lt	9	14.00 €
Shuttle Ichnusa non filtrata (min 2Lt)	9	9.50 €/lt

BEVANDE

Acqua minerale effervesc/naturale 1 Lt	2.50 €
Acqua minerale effervesc/naturale 50 cl	1.50 €

Coca Cola in lattina 33 cl	2.00 €
Coca Cola Zero 33 cl	2.00 €
Coca Cola in bottiglia di vetro 1 Lt	3.50 €
Fanta in bottiglia di vetro 1 Lt	3.50 €
Sprite in lattina 33 cl	2.00 €
Fanta in lattina 33 cl	2.00 €

VINI BIANCHI

Vino bianco alla spina 25 cl	2.00 €
Vino bianco alla spina 50 cl	3.00 €
Vino bianco alla spina 1 Lt	5.00 €

VINI ROSSI

Vino rosso alla spina 25 cl	2.00 €
Vino rosso alla spina 50 cl	3.00 €
Vino rosso alla spina 1 Lt	5.00 €

SPUMANTI

Braghetto	15.00 €
Asti (dolce)	12.00 €
Spumante Brut	12.00 €
Prosecco	12.00 €



LA FORBICE

FRUTTA

Ananas	5.00 €
Frutta di stagione	4.00 €

SORBETTI

Sorbetto al limone	3.50 €
Sorbetto al limone con Gambrinus	5.00 €

CAFFETTERIA

Caffè	1.50 €
Caffè corretto	3.00 €
Caffè d'orzo	2.00 €
Caffè decaffeinato	2.00 €

GRAPPE

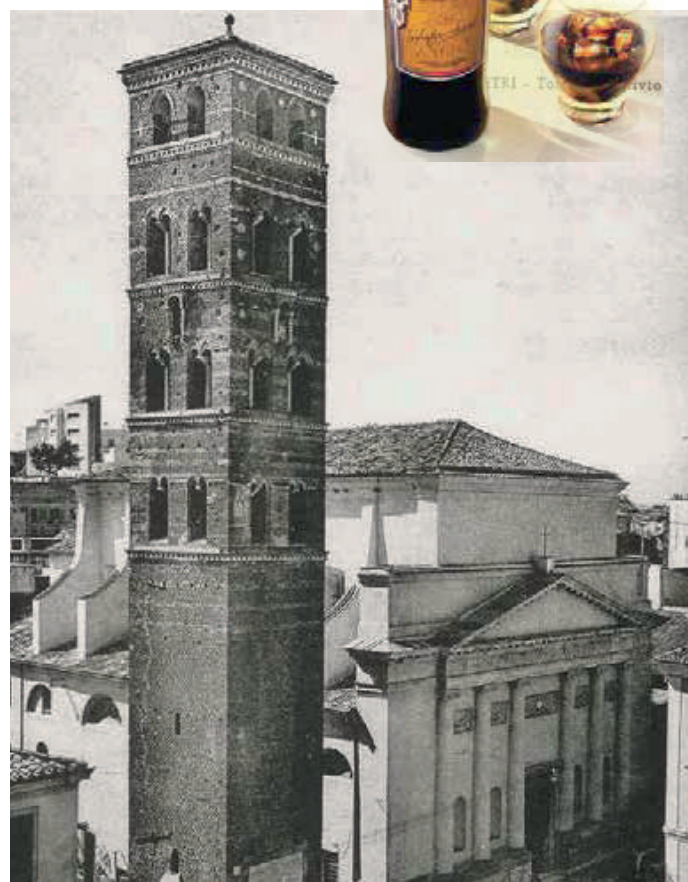
Bianca	3.50 €
Barrique	4.50 €

DISTILLATI

Rum Riserva	8.00 €
Whisky Riserva	8.00 €
Bourbon Riserva	6.00 €
Wild Turkey	7.00 €
Appleton Estate	7.00 €

LIQUORI

Averna	3.50 €
Averna con ghiaccio	4.00 €
Braulio	3.50 €



OFFERTA SPECIALE

10€

ANTIPASTO

- Patatine fritte e 1 supplì

3 9

1 PIZZA A SCELTA TRA:

Margherita

3 9

Margherita con würstel

3 9

Bianca solo mozzarella

3 9

Rossa (solo pomodoro)

9

Marinara

9

Fiori di zucca (mozzarella)

5 3 9

Napoli

5 3 9

Rucola (mozzarella)

3 9

Bianca bacon

3 9

Bianca con cicoria

3 9

Focaccia con prosciutto crudo

9



IN QUESTO MENU:

BIBITE ESCLUSE

OFFERTA SPECIALE

13€

ANTIPASTO:

- Patatine fritte, 1 bruschetta al pomodoro, 1 supplì, 1 crocchetta **3 9**

1 PIZZA A SCELTA TRA:

- Rucola e parmigiano **3 9**
- Rucola e salsiccia **3 9**
- Rucola pomodoro e olive **3 9**
- Capricciosa **3 9 14**
- Bianca oppure margherita tonno e carciofini **3 9 14 5**
- Bianca cicoria oppure broccoletti e salsiccia **3 9**
- Fiori di zucca e salmone oppure gamberi oppure alici **5 3 9 8**
- Quattro stagioni **3 9**
- Quattro formaggi **3 9**
- Margherita wurstel e patate **3 9**
- Funghi **3 9**



**IN QUESTO MENU:
BIBITE ESCLUSE**

OFFERTA SPECIALE

Antipasto Capriccioso 3 9

15€

1 Pizza a scelta 3 9 14 5
dal Menù



OFFERTA SPECIALE

1 Bruschetta al pomodoro 9

20€

1 Bistecca 300/400 gr

1 Porzione patate fritte 9

oppure

1 Insalata Verde



IN QUESTI MENU:

BIBITE ESCLUSE