

## OPEN HOURS

DOM - LUN H 18.30 - 24.00  
MAR - MER - GIO H 18.30 - 01.00  
VEN - SAB H 18.30 - 02.00



# STARTERS

## PATATE CHIPS \*

(su richiesta disponibili anche senza glutine)

5,50€

## PATATE DIPPERS \*

(su richiesta disponibili anche senza glutine)

5,50€

## TRIANGOLI DI PATATE

### FRITTI AL CURRY\* <sup>[1,3,6]</sup>

Con maionese al Tandoori  
(misto spezie India del Nord)

6,00€

## FINGERS DI YUCCA FRITTA \*

Con salsa tzatziki  
(formaggio vegano, menta, erba cipollina, cetriolo)  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

7,00€

## TAJINE BITES \* <sup>[1,8,11]</sup> **NEW**

Morbide lenticchie, spezie e albicocche secche  
in una croccante panatura con cumino nero,  
servite con salsa allo yogurt e menta  
(disponibili vegana senza salsa allo yogurt)

7,00€

## POLPETTE ALLA PAMPA <sup>[1,3,7]</sup>

Polpette di melanzane\* con salsa Chimichurri  
(prezzemolo, origano, peperoni, olio, aceto di mele,  
succo di limone, sale e pepe)

8,00€



TAJINE BITES

## POLPETTE VEGANE

Polpette\* di proteine vegetali (gusto simile  
alle polpette di lesso), salsa di pomodoro, piselli  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

8,00€

## RED JALAPEÑOS <sup>[1,7]</sup>

Jalapeños\* rossi ripieni di crema di formaggio serviti  
con salsa Chimichurri (prezzemolo, origano, peperoni,  
olio, aceto di mele, succo di limone, sale e pepe)

9,00€

## ANELLI DI CIPOLLA \* <sup>[1]</sup> **NEW**

Con salsa senape, limone e miele

5,00€

## OLIVE ALL'ASCOLANA \* <sup>[1,3,4,6,7,8,9,10,14]</sup> **NEW**

Olive della tradizione marchigiana con panatura  
croccante ripiene di carne macinata mista

6,00€

## CROCCHETTE DI POLLO \* <sup>[1,7,10]</sup> **NEW**

Al profumo di lime

8,50€

## CAPPELLETTI FRITTI <sup>[1,3,7,9]</sup>

Con vellutata al ragù

9,00€

## PROMO BIZANTINA!

ACQUISTA UNA SCATOLA DELLE  
TUE BIRRE PREFERITE IN BOTTIGLIA  
**A SOLI 36€**

- 12 BOTTIGLIE DA 33CL -



# TAGLIERI

## TAGLIERE DI FORMAGGI <sup>(1,7)</sup>

16,00€

Servito con gelatina di birra artigianale  
*Corsini West* e cestino di stirata alla romana:

- **Caprino** a pasta cruda stagionatura da 30 giorni in grotta;
- **Pecorino** a pasta cotta e dura, stagionatura da 5 mesi in grotta;
- **Erborinato** a latte misto (ovino/vaccino), stagionatura da 2 mesi in grotta;
- **Pecorino** a pasta semicotta e dura, stagionatura da 4 mesi con foglie di noce.  
(su richiesta disponibile anche senza glutine)

## TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI <sup>(1,7)</sup>

17,00€

Fiocco di prosciutto, mortadella *Favola* del Salumificio Palmieri di San Prospero (MO), salame felino IGP, squacquerone di Romagna e pecorino del *Buon Pastore*, cestino di stirata romana  
(su richiesta disponibile anche senza glutine)



TAGLIERE DI FORMAGGI

# FRITTI DI PESCE IN CASSETTA

## GAMBERI\* IN CROSTA DI PANKO <sup>(1,2,3,9,10)</sup>

13,00€

Serviti con yucca\* e salsa rosa speziata

## MERLUZZO\* E FIORI DI ZUCCA\* <sup>(1,3,4,7)</sup>

13,00€

In crosta di farina di grano duro e salsa tartara

## CALAMARI\* ANELLI & CIUFFI <sup>(1,14)</sup>

13,00€

Serviti con chips\* di patate e maionese vegana al miso



GAMBERI IN  
CROSTA DI PANKO

CALAMARI  
ANELLI & CIUFFI

**GELATINE DI BIRRA  
PERFETTE CON FORMAGGI  
O DA REGALARE**

LE HAI GIÀ PROVATE?



# MERCOLEDÌ THAI

SOLO IL MERCOLEDÌ SERA FINO ALLE H 22.30

**FAGOTTINI FRITTI** \* [1,2] 🌿🌶️ 7,00€

Fagottini ripieni di gamberi e verdure serviti con salsa al peperoncino dolce

**PAD THAI DI GAMBERI** [2,3,5,6] 🌿🌶️ 13,00€

Noodles di riso con verdure, spezie, arachidi e gamberi

**INSALATA TIEPIDA DI POLLO E MENTA** [2,4] 🌿🌶️ **NEW** 11,00€

Bocconcini di pollo marinati allo zenzero con cipolla rossa, peperone verde, conditi con menta, peperoncino, salsa di pesce, zenzero, aglio e limone

**SPIEDINO DI POLLO CON LEMONGRASS** [3] 🌿🌶️ **NEW** 14,00€

Tipico spiedino di pollo macinato con carote, peperoncino, coriandolo, aglio, su letto di insalata mista e salsa sweet green chili homemade (salsa agrodolce piccante con prezzemolo e aglio)



FAGOTTINI FRITTI



SPIEDINO DI POLLO CON LEMONGRASS

**QUESADILLA** [1,7] 🌿 **NEW** 8,00€

Tortilla bianca di grano con patate, origano e formaggio servita con insalata, pico de gaio, panna acida e feta

**CAMARONES A LA PLANCHA** \* [2] 🌿🌶️ **NEW** 12,00€

Gamberoni grigliati accompagnati da salsa di pomodori, cipolla, aglio, peperoncino verde e coriandolo, serviti con riso e pico de gaio

**BURRITO DI POLLO ALLA MODA DI PUEBLA** [1] 🌿🌶️ **NEW** 13,00€

Tortilla di grano con pollo, fagioli, avocado, cipolla, mais, ravanelli, e arricchita con salsa chipotle

**FAJITAS DI POLLO** [7] 🌿🌶️ 15,00€

Pollo speziato con peperoni e cipolla rosolata, servito con 4 tortillas di mais e le 4 salse pico de gaio, guacamole, tomatillo (pomodoro verde tipico) e panna acida

# GIOVEDÌ MEX

SOLO IL GIOVEDÌ SERA FINO ALLE H 22.30



CAMARONES A LA PLANCHA



FAJITAS DI POLLO

# BURGERS

I NOSTRI BURGERS  
POSSONO ESSERE SERVITI  
CON PANE (+1€)  
E PATATINE SENZA GLUTINE



## GLI INTRAMONTABILI

**IL SOLITO** <sup>(1,3,7,11)</sup> 11,00€

Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), pomodoro, salsa ketchup, misticanza, patate dippers\*

**PIANETA VEGA** <sup>(1,8,11)</sup>   12,00€

Pane ai 5 cereali, il nostro burger vegano artigianale (150gr), pomodorini saltati al basilico, iceberg, melanzane arrosto, cipolla croccante, maionese vegana alle mandorle, patate dippers\*

**JERRY** <sup>(1,3,9,10)</sup> 14,00€

Pane nero\*, doppia cotoletta di pollo, maionese al pepe nero, pomodoro, iceberg, salsa rosa speziata, patate dippers\*

**BACON CHEESE BURGER** <sup>(1,3,7,11)</sup> 14,00€

Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), bacon croccante, cheddar, cipolla croccante, salsa BBQ, misticanza, patate dippers\*

**PANZER** <sup>(1,3,7,11)</sup> 18,00€

Pane Bun San Patrignano, doppio burger artigianale di manzo (360gr), bacon croccante, cheddar, cipolla croccante, salsa ketchup, pomodoro, iceberg, patate dippers\*



## LE NOVITÀ

**GREENWOOD** <sup>(1,3)</sup>  **NEW** 14,00€

Pane all'olio EVO, burger vegano\* (120gr), mayo all'aglio homemade, verdure marinate della casa, iceberg, pomodoro, patate dippers\* (non disponibile gluten free)

**IL CALABRESE** <sup>(1,7)</sup>  **NEW** 14,00€

Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), salsa 'nduja, melanzane grigliate, mozzarella di bufala campana DOP, valeriana, cipolla croccante, patate dippers\*

**FRESH TUNA** <sup>(1,4,7,8,11)</sup> **NEW** 16,00€

Pane ai 5 cereali, il nostro burger artigianale di tonno\* (150gr), guacamole, cavolo cappuccio viola marinato, salsa allo yogurt, menta ed erba cipollina tritate fini e patate dippers\*



## AGGIUNTE EXTRA:

BACON	_____	+1€
CIPOLLA CAMELLATA	_____	+1€
CIPOLLA CROCCANTE	_____	+1€
JALAPEÑOS	_____	+1€
CHEDDAR	_____	+1€
MELANZANE ALLA GRIGLIA	_____	+1,50€
ZUCCHINE ALLA GRIGLIA	_____	+1,50€
STRACCIATELLA DI BURRATA	_____	+2€
MOZZARELLA DI BUFALA	_____	+2€
DOPIA CARNE	_____	+4€

# I NOSTRI WRAP

TUTTI I NOSTRI WRAP POSSONO ESSERE SERVITI CON PANE (+ 1€) E YUCCA SENZA GLUTINE

## ISTANBUL <sup>(1)</sup>

Kebab vegano\*, salsa Tzatziki (formaggio vegano, menta, erba cipollina, cetriolo), iceberg, cavolo cappuccio, pomodoro, accompagnato da yucca\* fritta e maionese al miso

12,00€

## BARBADOS <sup>(1,3,9,10)</sup>

Polpette\* vegane di proteine vegetali (gusto simile alle polpette di lesso), salsa rosa speziata, iceberg, avocado, formaggio vegano, accompagnato da yucca\* fritta e maionese al miso

12,00€

## DAMASCO <sup>(1,11)</sup>

Falafel\*, hummus di melanzane, zucchine arrosto, pomodori semidry, formaggio vegano, accompagnato da yucca\* fritta e maionese al miso

12,00€



## HOT-DOG CLASSICO <sup>(1,3,7)</sup>

Pane hot-dog all'olio EVO, würostel artigianale della Val di Non con ketchup, maionese e patate dippers\*

9,00€

## DOG BACON CHEESE <sup>(1,7)</sup> **NEW**

Pane hot-dog all'olio EVO, würostel artigianale della Val di Non con cheddar, jalapeño, bacon, cipolla croccante, ketchup e patate dippers\*

12,00€



# SPECIAL KEBAB

TUTTI I NOSTRI KEBAB POSSONO ESSERE SERVITI CON PANE (+ 1€) E YUCCA SENZA GLUTINE

## KASABLANCA <sup>(1)</sup>

Pane arabo\* nero, filange di coscia di pollo italiano speziato al Tajin (misto spezie del Nord Africa), hummus di ceci, zucchine, carote, peperoni, servito con patate dippers\*

14,00€

## MESSICO E NUVOLE <sup>(1,7)</sup> **NEW**

Pane arabo\* al kamut BIO, filange di coscia di pollo italiano speziata, cipolle e peperoni speziati, guacamole, panna acida, salsa chipotle, patate dippers\*

14,00€

## CHARLESTON (PULLED PORK) <sup>(1,3)</sup>

Pane arabo\* al kamut BIO, filange di spalla di maiale nostrano cotta a bassa temperatura con salsa Coleslaw (cavolo cappuccio, carote, maionese), bacon croccante, servito con patate dippers\*

14,00€

# SECONDO ROUND

## GALLETTO AL FORNO ALLA PAPRIKA NEW 14,00€

Galletto romagnolo da 500gr cotto al forno e servito con patate arrosto

## VERDURE ALLA GRIGLIA CON BURRATINA AFFUMICATA <sup>(7)</sup> NEW 15,00€

Con melanzane, zucchine, pomodoro, indivia e peperone

## SPIEDINI\* DI POLLO <sup>(3,6)</sup> 15,00€

Marinati alla soia, limone e zenzero per 24h, serviti con riso thaibonnet alle verdure di stagione e uovo strapazzato

## TAGLIATA DI MANZO - 200GR NEW 25,00€

Al sale dolce di Cervia, pepe cuvée servito con verdure grigliate e patate al forno

## PICANHA ARGENTINA - 200GR NEW 25,00€

Cotta alla piastra con mix di spezie cuba nueva servita con riso e fagioli neri



SPIEDINI DI POLLO



GALLETTO AL FORNO ALLA PAPRIKA

# BOWLS

SU RICHIESTA POSSONO ESSERE COMPOSTE SENZA RISO MA CON MISTICANZA

## INSALATA MISTA <sup>(4,7)</sup> NEW 11,00€

Misticanza, carote, pomodorini, mais, sgombro all'olio di oliva e mozzarella

## BOWL VEGGY <sup>(8)</sup> NEW 12,00€

Riso sushi, misticanza, patate alla curcuma, ceci al vapore, olive taggiasche, pomodorini, carote, nocciole tostate e mayo al miso

## BOWL DUCKY <sup>(7)</sup> NEW 13,00€

Riso sushi, spinacino, valeriana, speck d'anatra affumicato, lamponi, grana e glassa all'aceto balsamico

## BOWL SALMONE <sup>(4,6,8)</sup> NEW 13,00€

Riso sushi, valeriana, pomodorini, edamame, goma wakame, tartare di salmone (80gr), salsa teriyaki (salsa agrodolce a base di soia) e mandorle a bastoncino


### AGGIUNTE EXTRA:

AVOCADO _____	+2€
POLLO _____	+4€
SALMONE _____	+4€
SPECK D'ANATRA _____	+4€


## PER I BIRRAI DI DOMANI - 9€

MENU BAMBINI FINO AI 10 ANNI DI ETÀ


### UN PIATTO A SCELTA TRA:

- **BURGER 90GR** <sup>(1,3,7,11)</sup>  +

Insalata, pomodoro, ketchup, pane al sesamo e patate dippers\*

- **STICK DI POLLO** <sup>(1,7,10)</sup>  +

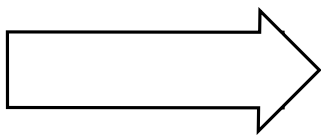
E patate dippers\*

- **PADELLINO MARGHERITA** <sup>(1,7)</sup>  +

Fior di latte e pomodori pelati schiacciati a mano

UNA BEVANDA INCLUSA + GELATO\* ALLA VANIGLIA!

# LE NOSTRE PIZZE



PRODOTTE CON  
**FARINA ARTIGIANALE**  
DEL MOLINO FAGIOLI  
(PERUGIA)



SCOPRI DI PIÙ



## PIZZE ALLA PALA

# 50CM

CONSIGLIATA PER 2 PERSONE  
(FINO A 2 GUSTI)



## PIZZE AL PADELLINO

IMPASTO A SCELTA:



### CLASSICO

Farina tipo 1 e farina integrale



### ORZO + 1,50€

Farina integrale, grano spezzato,  
orzo tostato e farina tipo 2



### CURCUMA + 1,50€

Farina tipo 1, farina integrale  
e curcuma

HONEY RYDER



# GLUTEN FREE

Scegliendo una delle nostre farciture puoi avere disponibile

## PIZZA TONDA SENZA GLUTINE [+2€]

Si ricorda che è comunque possibile la contaminazione nell'ambiente di lavoro

# PIZZE ALLA PALA CLASSICHE

50CM - 2 GUSTI A SCELTA PIZZE CLASSICHE

## SCHIACCIATINA AL ROSMARINO - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 11,00€

Sale di Cervia, Olio EVO Romagnolo BIO,

con possibile aggiunta di:

- Mortadella *Favola* Salumificio Palmieri di San Prospero +9€
- Speck della Val di Non +9€
- Jamón serrano 36 mesi +10€

## MARINARA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 18,00€

Pomodori pelati, aglio e origano

## MARGHERITA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 20,00€

Pomodori schiacciati a mano e fior di latte

## CANALE CORSINI - 50CM <sup>(1,7)</sup> 22,00€

Fior di latte, patate al forno, zucchine, pomodorini confit, melanzane, cipolla croccante, olio EVO Romagnolo BIO

## BOBBY - 50CM <sup>(1,7,8)</sup> 22,00€

Fior di latte, taeggio DOP, brie, crema di gorgonzola, granella di pistacchi

## TROPEA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 22,00€

Pomodori pelati, acciughe, capperi, olive, cipolla rossa e origano

## GRICIA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 22,00€

Fior di latte, guanciale, pecorino e pepe nero

## NORMA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 22,00€

Pomodori pelati, fior di latte, melanzane, ricotta salata e olio al basilico homemade

## DONNA DEL PORTO - 50CM <sup>(1,7)</sup> 23,00€

Fior di latte, cime di rapa\*, salsiccia, pomodori pelati pugliesi al forno, carpaccio di Parmigiano DOP, olio EVO Romagnolo BIO

## GOLOSA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 23,00€

Fior di latte, salsiccia e funghi freschi

## CAPRICCIOSA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 24,00€

Fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi freschi, salsiccia e olive

## PATATOSA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 24,00€

Fior di latte, patate, porchetta e rosmarino

## GUSTOSA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 24,00€

Fior di latte, speck, gorgonzola e funghi freschi

## QUELLA DIAVOLA - 50CM <sup>(1,7)</sup> NEW 24,00€

Pomodori pelati, fior di latte, salame piccante e peperoni friggibili

# PADELLINI CLASSICI

IMPASTO A SCELTA  
VEDI PAGINA  
PRECEDENTE

## MARINARA <sup>(1)</sup> NEW 8,50€

Pomodori schiacciati a mano, aglio e origano

## MARGHERITA <sup>(1,7)</sup> NEW 9,00€

Pomodori schiacciati a mano e fior di latte

## SALSICCIA <sup>(1,7)</sup> NEW 9,50€

Pomodori schiacciati a mano, fior di latte e salsiccia

## SALAME PICCANTE <sup>(1,7)</sup> NEW 9,50€

Pomodori schiacciati a mano, fior di latte e salame piccante



### DEGUSTAZIONE PIZZE

*Classiche*

- 45€ -

### DEGUSTAZIONE PIZZE

*Gourmet*

- 60€ -

Consigliate per 4 persone  
1 pizza alla pala da 50cm (2 gusti)  
+ 2 pizze al padellino a scelta





50CM - 2 GUSTI A SCELTA  
PIZZE GOURMET

### MEDITERRANEA - 50CM <sup>(1,4,7)</sup>

Pomodori pelati schiacciati a mano, stracciatella di burrata, acciughe del Mare Adriatico, pomodorino confit giallo, olio al basilico homemade

26,00€

### EVERGREEN - 50CM <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, jamón serrano 36 mesi, squacquerone di Romagna DOP, rucola nostrana, olio EVO Romagnolo BIO

28,00€

### NORDICA - 50CM <sup>(1,4,7)</sup>

Fior di latte, salmone affumicato, stracciatella di burrata, pomodorini confit, rucola nostrana, glassa al balsamico

28,00€

### REGINA - 50CM <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, pomodori pelati pugliesi al forno, bufaline DOP, filetti di pelati, olio al basilico homemade

24,00€

### AUSTRALE - 50CM <sup>(1,7,8)</sup>

Fior di latte, patate al forno, pomodori pelati pugliesi al forno, scaglie di mandorle, pecorino romano, olio al basilico homemade

24,00€

### AREA T - 50CM <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, stracciatella di burrata, 'nduja di Spilinga, pomodorini confit gialli, valeriana

24,00€

### DARSENALE - 50CM <sup>(1,7,8)</sup>

Fior di latte, mortadella Favola del Salumificio Palmieri di San Prospero (MO), stracciatella di burrata, granella di pistacchi

26,00€

### MAN AT WORK - 50CM <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, patate al forno, speck della Val di Non, rucola nostrana, carpaccio di Parmigiano DOP, olio EVO Romagnolo BIO

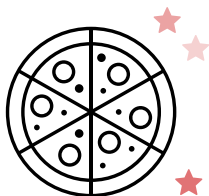
26,00€

### BITTA - 50CM <sup>(1,4,7)</sup>

Fior di latte, fiori di zucca, acciughe del Mare Adriatico, burratina affumicata, olio EVO Romagnolo BIO

26,00€

## PIZZE AL PADELLINO GOURMET



### BIZANTINA <sup>(1,7)</sup>

Pomodori pelati pugliesi al forno, bufaline DOP, olio al basilico homemade

12,00€

### ORIENTIAMOCI <sup>(1,4)</sup>

Pomodori pelati schiacciati a mano, acciughe del Mare Adriatico, capperi croccanti, origano, olio EVO Romagnolo BIO

13,00€

### VEGAN LOVE <sup>(1)</sup>

Padellino con impasto alla curcuma, crema di melanzane, zucchine, kebab vegan, focchi di pomodoro, olio EVO Romagnolo BIO

14,00€

### ZORBA <sup>(1)</sup>

Padellino con impasto all'orzo, pomodori pelati schiacciati a mano, cipolla rossa, feta vegan, olive taggiasche, origano, olio EVO Romagnolo BIO

14,00€

### CHICAGO BULLS <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, crema di melanzane (rosmarino, sale, pepe), stracciatella di burrata, focchi di pomodoro, olio EVO Romagnolo BIO

14,00€

### BOLOGNA <sup>(1,7,8)</sup>

Farcito con mortadella Favola del Salumificio Palmieri di San Prospero, stracciatella di burrata, granella di pistacchi

14,00€

### QUELLA DEL MASTRO <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, salsiccia passita, crema al tartufo bianco, cipolla croccante

15,00€

### QUESTA PIACE A TUTTI <sup>(1,2,7,8)</sup>

Fior di latte, fiori di zucca, stracciatella di burrata, gambero al vapore, granella di pistacchi

16,00€

### HONEY RYDER <sup>(1,7,8)</sup>

Fior di latte, jamón serrano 36 mesi, burratina affumicata, noci, miele millefiori

16,00€

### BALERA <sup>(1,7)</sup>

Fior di latte, jamón serrano 36 mesi, squacquerone Romagna DOP, fichi caramellati

16,00€

# MENU VEG

## ANELLI DI CIPOLLA \*<sup>(1)</sup> **NEW** 5,00€

Con salsa senape, limone e miele

## PATATE CHIPS\*/DIPPERS \* 5,50€

(su richiesta disponibili anche senza glutine)

## TRIANGOLI DI PATATE FRITTI AL CURRY\* <sup>(1,3,6)</sup> 6,00€

Con maionese al Tandoori  
(misto spezie India del Nord)

## FINGERS DI YUCCA FRITTA \* 7,00€

Con salsa tzatziki  
(formaggio vegano, menta, erba cipollina, cetriolo)  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

## TAJINE BITES \* <sup>(1,8,11)</sup> **NEW** 7,00€

Morbide lenticchie, spezie e albicocche secche in una  
croccante panatura con cumino nero, servite con  
salsa allo yogurt e menta  
(disponibili vegana senza salsa allo yogurt)

## WRAP

## ISTANBUL <sup>(1)</sup> 12,00€

Kebab vegano\*, salsa Tzatziki (formaggio vegano,  
menta, erba cipollina, cetriolo), iceberg, cavolo  
cappuccio, pomodoro, accompagnato da yucca\* fritta  
e maionese al miso

## BARBADOS <sup>(1,3,9,10)</sup> 12,00€

Polpette\* vegane di proteine vegetali (gusto simile  
alle polpette di lesso), salsa rosa speziata, iceberg,  
avocado, formaggio vegano, accompagnato da  
yucca\* fritta e maionese al miso

## DAMASCO <sup>(1,11)</sup> 12,00€

Falafel\*, hummus di melanzane, zucchine arrosto,  
pomodori semidry, formaggio vegano, accompagnato  
da yucca\* fritta e maionese al miso

## POLPETTE ALLA PAMPA <sup>(1,3,7)</sup> 8,00€

Polpette di melanzane\* con salsa Chimichurri  
(prezzemolo, origano, peperoni, olio, aceto di mele,  
succo di limone, sale e pepe)

## POLPETTE VEGANE 8,00€

Polpette\* di proteine vegetali (gusto simile  
alle polpette di lesso), salsa di pomodoro, piselli  
(su richiesta disponibili anche senza glutine)

## RED JALAPEÑOS <sup>(1,7)</sup> 9,00€

Jalapeños\* rossi ripieni di crema di formaggio serviti con salsa  
Chimichurri (prezzemolo, origano, peperoni, olio, aceto di mele,  
succo di limone, sale e pepe)

## TAGLIERE DI FORMAGGI <sup>(1,7)</sup> 16,00€

Servita con gelatina di birra artigianale  
Corsini West e cestino di stirata alla romana (vedi pag. 1)

## SECONDO ROUND

## BOWL VEGGY <sup>(8)</sup> **NEW** 12,00€

Riso sushi, misticanza, patate alla curcuma, ceci al  
vapore, olive taggiasche, pomodorini, carote, nocciole  
tostate e mayo al miso

## PIANETA VEGA <sup>(1,8,11)</sup> 12,00€

Pane ai 5 cereali, il nostro burger vegano artigianale  
(150gr), pomodorini saltati al basilico, iceberg, melanzane  
arrosto, cipolla croccante, maionese vegana alle  
mandorle, patate dippers\*

## GREENWOOD <sup>(1,3)</sup> **NEW** 14,00€

Pane all'olio EVO, burger vegano\* (120gr), mayo all'aglio  
homemade, verdure marinate della casa, iceberg,  
pomodoro, patate dippers\* (non disponibile gluten free)

## VERDURE ALLA GRIGLIA CON BURRATINA AFFUMICATA <sup>(7)</sup> **NEW** 15,00€

Con melanzane, zucchine, pomodoro, indivia e peperone



**DOLCI VEG:** vedi pag. 12

# PIZZE VEG

## PIZZA ALLA PALA - 50cm

CONSIGLIATA PER 2 PERSONE (FINO A 2 GUSTI)

<b>SCHIACCIATINA AL ROSMARINO - 50CM</b> <sup>(1,7)</sup> 	11,00€
Sale di Cervia, Olio EVO Romagnolo BIO	
<b>MARINARA - 50CM</b> <sup>(1,7)</sup>  <b>NEW</b>	18,00€
Pomodori pelati, aglio e origano	
<b>NORMA - 50CM</b> <sup>(1,7)</sup>  <b>NEW</b>	22,00€
Pomodori pelati, fior di latte, melanzane, ricotta salata e basilico	
<b>CANALE CORSINI - 50CM</b> <sup>(1,7)</sup> 	22,00€
Fior di latte, patate al forno, zucchine, pomodorini confit, melanzane, cipolla croccante, olio EVO Romagnolo BIO	
<b>BOBBY - 50CM</b> <sup>(1,7,8)</sup>	22,00€
Fior di latte, taleggio DOP, brie, crema di gorgonzola, granella di pistacchi	
<b>REGINA - 50CM</b> <sup>(1,7)</sup>  <b>GOURMET</b>	24,00€
Fior di latte, pomodori pelati pugliesi al forno, bufaline DOP, filetti di pelati, olio al basilico homemade	
<b>AUSTRALE - 50CM</b> <sup>(1,7,8)</sup>  <b>GOURMET</b>	24,00€
Fior di latte, patate al forno, pomodori pelati pugliesi al forno, scaglie di mandorle, pecorino romano, olio al basilico homemade	

## PIZZE AL PADELLINO

IMPASTO A SCELTA (VEDI PAG. 7)

<b>MARINARA</b> <sup>(1)</sup>   <b>NEW</b>	8,50€
Pomodori schiacciati a mano, aglio e origano	
<b>MARGHERITA</b> <sup>(1,7)</sup>  <b>NEW</b>	9,00€
Pomodori schiacciati a mano e fior di latte	
<b>BIZANTINA</b> <sup>(1,7)</sup>  <b>GOURMET</b>	12,00€
Pomodori pelati pugliesi al forno, bufaline DOP, olio al basilico homemade	
<b>CHICAGO BULLS</b> <sup>(1,7)</sup>  <b>GOURMET</b>	14,00€
Fior di latte, crema di melanzane (rosmarino, sale, pepe), stracciatella di burrata, fiocchi di pomodoro, olio EVO Romagnolo BIO	
<b>VEGAN LOVE</b> <sup>(1)</sup>     <b>GOURMET</b>	14,00€
Padellino con impasto alla curcuma, crema di melanzane, zucchine, kebab vegan, fiocchi di pomodoro, olio EVO Romagnolo BIO	
<b>ZORBA</b> <sup>(1)</sup>     <b>GOURMET</b>	14,00€
Padellino con impasto all'orzo, pomodori pelati schiacciati a mano, cipolla rossa, feta vegan, olive taggiasche, origano, olio EVO Romagnolo BIO	

## LE NOSTRE PROPOSTE

# GLUTEN FREE

La nostra attenzione ai prodotti senza glutine

### PANINI:

**TUTTI I NOSTRI BURGERS, KEBAB E WRAP POSSONO ESSERE SERVITI CON PANE (+1€) E PATATINE SENZA GLUTINE**

(vedi pag. 4-5)

### CARNI:

**ANCHE LE CARNI POSSONO ESSERE SERVITE**

**CON PATATINE FRITTE SENZA GLUTINE** (vedi pag. 6)

### PIZZE:

**PIZZA TONDA CON IMPASTO GLUTEN FREE (+2€)**

con condimento a scelta (vedi pag. 9)

**DOLCI GLUTEN FREE:** vedi pag. 12

<b>G. F. PATATE CHIPS*/DIPPERS *</b>    	5,50€
<b>G. F. TAJINE BITES *</b> <sup>(1,8,11)</sup>    <b>NEW</b>	7,00€
Con salsa yogurt e menta	
<b>G. F. FINGERS DI YUCCA FRITTA *</b>    	7,00€
Con salsa tzatziki (formaggio vegano, menta, erba cipollina, cetriolo)	
<b>G. F. POLPETTE VEGANE</b>    	8,00€
Polpette* di proteine vegetali (gusto simile alle polpette di lesso), salsa di pomodoro, piselli	
<b>G. F. SPIEDINI DI POLLO</b> <sup>(3,6)</sup>   	15,00€
Marinati alla soia, limone e zenzero per 24h, serviti con riso thaibonnet alle verdure di stagione e uovo strapazzato	
<b>G. F. TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI</b> <sup>(1,7)</sup> 	17,00€
(Vedi pag. 2) + Pane Gluten Free + 1€	
<b>G. F. TAGLIERE DI FORMAGGI</b> <sup>(1,7)</sup>  	16,00€
(Vedi pag. 1) + Pane Gluten Free + 1€	


TORTA DI LAMPONI E NOCCIOLE VEGANA





# I NOSTRI DESSERT

**SORBETTO AL LIMONE** <sup>(7)</sup>   4,50€  
Con aggiunta di vodka +2€

**SORBETTO AL CAFFÈ** <sup>(3,5,7,8,11)</sup>   4,50€

**MASCARPONE** <sup>(1,3,7, con uova pastorizzate)</sup>  5,50€  
Con amaretti e scaglie di cioccolato fondente  
(disponibile anche senza glutine, servito senza amaretti)

**ANANAS MARINATO CON SORBETTO AL LIMONE**    **NEW** 6,50€  
Ananas marinato con pepe, cannella e anice stellato  
servito con sorbetto al limone

**CREMA CATALANA AGLI AGRUMI** <sup>(3,7)</sup>   **NEW** 6,50€

**TORTA DI LAMPONI E NOCCIOLE VEGANA** <sup>(1,8)</sup>   6,50€

**MOUSSE VEGANA** <sup>(8)</sup>    **NEW** 6,50€  
Mousse di formaggio vegano con bastoncini di mandorle tostate  
e frutta di stagione (chiedi al cameriere che frutta abbiamo oggi!)

**SEMIFREDDO AL FRUTTO DELLA PASSIONE** <sup>(1,3,7)</sup>  **NEW** 6,50€  
Con crumble al profumo di menta  
(disponibile anche senza glutine, servito senza crumble)

**TORTA MACAO AL CIOCCOLATO** <sup>(1,3,7)</sup> **NEW** 7,50€  
Con gelato alla crema variegato amarena

TORTA MACAO AL CIOCCOLATO



ANANAS MARINATO  
CON SORBETTO AL LIMONE



## ELENCO DEGLI ALLERGENI:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi

## I NOSTRI SIMBOLI:

- Vegetariano 
- Vegano 
- Piccante 
- Gluten Free 
- Senza Lattosio 

Si segnalano con \*  
i prodotti congelati all'origine.