



MENU ASPORTO E DOMICILIO






- > ATTIVO DAL VENERDÌ ALLA DOMENICA NEL MESE DI MAGGIO, DALLE h 18:30 ALLE h 22:00
- > CONSEGNA GRATIS PER ORDINE MINIMO DI 25€
- > PER ORDINI INFERIORI COSTO TRASPORTO 2€



PRENOTAZIONI: 392-3777568 - DALLE H 10 ALLE H 22
(ANCHE CON SERVIZIO WHATSAPP)


STARTERS

- Cappelletti fritti con vellutata al ragù ^(1,3,7,9) 7€
- Patate Chips* / Patate Dippers*  5€
- Crocchette di Pulled Pork ⁽¹⁾ 7€
- 3 Spring Rolls* ⁽¹⁾ serviti con salsa al peperoncino dolce   6€

FISH & CHIPS

- Merluzzo* fritto, chips*, salsa tartara, valeriana ^(1,3,4) 12€
- Ciuffi di calamari* fritti, chips*, riduzione di aceto balsamico e radicchio ^(1,14) 12€
- Gamberi* tempura fritti, chips*, salsa agrodolce e valeriana ^(1,2) 12€


KEBAB - con pane arabo al kamut BIO -

- KASHMIR ^(1,7)  12€
Filange di coscia di pollo italiano speziata al Tandoori (misto spezie India del Nord), iceberg, salsa Raita (yogurt, lime e menta) servito con patate dippers*
- CHARLESTON (Pulled Pork) ^(1,3,4) 12€
Filange di spalla di maiale nostrano cotta a bassa temperatura con salsa Coleslaw (cavolo cappuccio, carote, maionese), bacon croccante, servito con patate dippers*

SIGARONI - I NOSTRI HOT DOG

- BASSOTTO ^(1,3,10) 8€
Pane hot-dog all'olio EVO, würstel artigianale dalla Val di Non (tagliato in 4 pezzi) servito con senape, salsa rubra alla birra e patate dippers*
- CHIHUAHUA ⁽¹⁾ - NEW! 10€
Pane hot-dog all'olio EVO, würstel artigianale dalla Val di Non (tagliato in 4 pezzi) servito con guacamole e pico de gallo

HAMBURGER

- **IL SOLITO** ^(1,11) 9€
Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), pomodoro, salsa ketchup, misticanza, patate dippers*
- **TEX-MEX** ^(1,3,5)  12€
Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), uova strapazzate al bacon, crema di avocado, briciole di tacos, salsa piccante, ketchup, iceberg, patate dippers*
- **ROMAGNA MIA** ^(1,7,11) 12€
Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), squacquerone, fichi caramellati, fiocco di prosciutto, rucola, patate dippers*
- **VICHINGO** ^(1,4,8) 12€
Pane ai 5 cereali, il nostro burger artigianale di salmone (150gr), salsa all'avocado homemade, pomodoro, valeriana, patate dippers*
- **BACON CHEESEBURGER** ^(1,7,11) 12€
Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), bacon croccante, cheddar, cipolla croccante, salsa BBQ, misticanza, patate dippers*
- **ITALICO** ^(1,7,11) 12€
Pane all'olio EVO, il nostro burger artigianale di manzo (180gr), stracciatella di burrata, pomodori semidry, carne salada, valeriana, patate dippers*

TUTTI I NOSTRI BURGERS E KEBAB POSSONO ESSERE SERVITI CON PANE SENZA GLUTINE

LEGENDA DEI SIMBOLI E DEGLI ALLERGENI

Vegano  Vegetariano 
Piccante 

Si segnalano con *
i prodotti congelati all'origine.
Alcune materie prime possono essere abbattute
in loco: prodotti freschi di origine animale, così
come i prodotti della pesca somministrati crudi,
vengono sottoposti ad abbattimento rapido di
temperatura per garantire la qualità e la sicurezza,
come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg.
CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

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

COME SCALDARE LA NOSTRA PIZZA

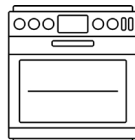
mantenendo fragranza e gusto!

DA SCALDARE IN PADELLA



Semplice e veloce: riscaldare una padella antiaderente o una bistecchiera senza aggiungere olio o altri ingredienti, basteranno 5 minuti per gustare una pizza croccante.

Consigliamo questa modalità per le seguenti pizze poiché contenenti ingredienti freschi.



DA SCALDARE AL FORNO

Riscaldare il forno a 180°: una volta raggiunta la temperatura basterà spegnere il forno e appoggiare per 5 minuti la leccarda con la pizza a contatto con il fondo del forno.

Consigliamo questa modalità per le seguenti pizze per garantirne la croccantezza degli ingredienti.

PIZZE ALLA PALA - 50 CM - 2 GUSTI

>>> Consigliata per 2 persone <<<

- **EVERGREEN** ^(1,7) 18€

Fior di latte, jamón serrano 36 mesi, squacquerone di Romagna DOP, rucola, olio EVO San Patrignano

- **DARSENALE** ^(1,7,8) 18€

Fior di latte, mortadella Bonfatti presidio Slowfood, stracciatella di burrata, pistacchi

- **AREA T** ^(1,7)  18€

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

PIZZE AL PADELLINO

>>> Per 1 persona <<<

- **BIZANTINA** ^(1,7)  9€

IMPASTO CLASSICO
Pomodori pelati confit, bufaline DOP, basilico fresco, olio EVO San Patrignano

- **QUELLA DEL MASTRO** ^(1,7) 10€

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

- **WEEKEND** ^(1,4,7) 12€

IMPASTO ALL'ORZO
Stracciatella di burrata, pomodorini confit, acciughe del Mare Adriatico, valeriana, olio EVO San Patrignano

- **ROSMARINO** ^(1,7) - **NEW!** 9€

Sale di cervia,
olio EVO San Patrignano
con possibile aggiunta di: + 6€
- fiocco prosciutto Cadassa di Parma /
- mortadella Bonfatti presidio Slowfood /
- jamon serrano 36mesi

- **MARGHERITA** ^(1,7) - **NEW!** 14€

Fior di latte, schiacciata di pomodori pelati, basilico fresco, olio Evo San Patrignano

- **CANALE CORSINI** ^(1,7) 17€

Fior di latte, patate al forno, zucchine, pomodorini confit, melanzane, cipolla croccante, olio EVO S. Patrignano

- **REGINA** ^(1,7) - **NEW!** 17€

Schiacciata di pomodori pelati, Bufaline DOP, pomodori pelati confit, basilico fresco, olio EVO San Patrignano

- **DONNA DEL PORTO** ^(1,7) 18€

Fior di latte, cime di rapa*, salsiccia, pomodori pelati confit, carpaccio di Parmigiano DOP, olio EVO San Patrignano

LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

> LE BOTTIGLIE SONO DISPONIBILI NEI FORMATI **0,33 cl - 5€ // 0,75 cl - 10€**

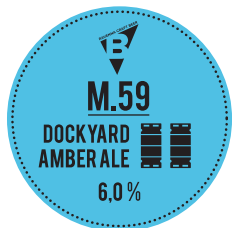


- ALBA

Stile: Blanche

Colore giallo opalescente, freschi profumi speziati di coriandolo e scorza d'arancia. Corpo esile e dissetante.

DOLCE: 
AMARO: 
COLORE: 



- M.59

Stile: Amber Ale

Colore ramato, i malti caramello sono i protagonisti donando dolcezza e pienezza di corpo senza risultare stucchevole.

DOLCE: 
AMARO: 
COLORE: 



- CORSINI WEST

Stile: American Pale Ale

Colore ambrato chiaro, gli aromi esplosivi dei luppoli americaniricordano la frutta tropicale. Dal corpo medio, l'amaro è relativamente basso per agevolare la bevuta.

DOLCE: 
AMARO: 
COLORE: 



- BOLLARD

Stile: India Pale Ale

Colore ambrato carico, i profumi dei malti caramellati si amalgamano con quello resinoso dei luppoli. Corpomedio. L'amaro è netto e persistente ma ben bilanciato.

DOLCE: 
AMARO: 
COLORE: 



- DARSENALE

Stile: Golden Ale

Colore giallo chiaro, la sua forza è la semplicità. Tenore di amaro basso e leggerezza di corpo per ottenere una birra estremamente beverina.

DOLCE: 
AMARO: 
COLORE: 

> **PER GLI ORDINI DI SOLA BIRRA SPESA MINIMA DI 20€**

(ES. 4 BOTTIGLIE DA 0,33 O 2 BOTTIGLIE DA 0,75)

LA BIRRA È DISPONIBILE TUTTI I GIORNI SOLO CON RITIRO PRESSO IL LOCALE IL GIORNO SUCCESSIVO A QUELLO DI PRENOTAZIONE.