



Siamo lieti di avervi con noi e di poter farvi gustare le nostre specialità;

*Vi ricordiamo che tutti i nostri piatti sono preparati al momento,
vi preghiamo pertanto di considerare i tempi di cottura;
Per allergie e intolleranze si prega di avvisare il personale di sala;*

Vi avvisiamo che nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati;

*Chiediamo gentilmente di non permettere ai bambini di correre
all'interno della sala ristorante, per non cadere in spiacevoli scontri, inoltre vi chiediamo e consigliamo di
non far camminare i vostri bimbi scalzi tra i tavoli evitando così eventuali e spiacevoli inconvenienti.*

Avvisiamo i gentili clienti che non effettuiamo conti separati

*Acquista i prodotti tipici direttamente nel nostro angolo shopping, potrai trovare diversi prodotti
dal liquore alla pasticceria, rigorosamente doc... Guarda il listino in fondo al menù!*

Le immagini del menù potrebbero essere puramente dimostrative

*Scopri il nuovo servizio Take Away, non hai voglia di cucinare? Lo facciamo noi per te e te lo portiamo
direttamente a casa! Dal lunedì alla domenica, pranzo e cena, pizza, primi o secondi !!*

*E per la tua pausa pranzo a lavoro?...pensiamo noi anche a quella!!
Ti portiamo direttamente in ufficio il tuo menù lavoro!*

*Visita la nostra pagina facebook e metti mi piace a modo da
essere sempre informato su tutte le nostre promozioni*



*Via A. Colombo, 56 – 21055 Gorla Minore (VA)
0331.027273 – www.madeinsudgorla.it*

Antipasti di carne – Appetizer



Il tagliere Made In Sud

*Selezione di salumi, Due Bocconcini di bufala Avellinese doc,
Selezione di formaggi Dop con Mousse di cipolla rossa di Tropea
Quattro Gonfiotti fritti con impasto Napoletano a lunga lievitazione
Selezione di otto frittini misti Napoletani*

*Selection of meats, Two Tid bit of Avellinese bufala
Dop cheeses's selection with Mousse of red onion from Tropea
Four fried dumpling, Selection of eight Neapolitan fried*

Euro 19.00

Il taglierino Made In Sud

*Selezione di salumi, Un Bocconcino di bufala Avellinese doc,
Selezione di formaggi Dop con Mousse di cipolla rossa di Tropea
2 Gonfiotti fritti con impasto Napoletano a lunga lievitazione
Selezione di quattro frittini misti Napoletani*

*Selection of meats, One Tid bit of Avellinese bufala
Dop cheeses's selection selection with Mousse of red onion from Tropea
Two fried dumpling, Selection of four Neapolitan fried*

Euro 10.00

Gonfiotti fritti

*4 Gonfiotti fritti con impasto Napoletano a lunga lievitazione
Spicchi di pomodorino del Piennolo del Vesuvio dop
e stracciatella Pugliese doc in finger food*

fried dumpling, Stracciatella from Puglia and Piennolo Vesuvius Tomato

Euro 6.00

Tartare di Angus Argentino

Tartare di manzo cruda tagliata al coltello, servita con mix di ingredienti

Raw Tartare of steer

Euro 15.00

O' Panar

Selezione di dieci frittini tipici napoletani

Selection of ten Neapolitan mixed frittinis

Euro 7.00



Antipasti di Pesce – Appetizer

Gamberetti in crema rosè con dadolata esotica

Gamberetti di mare con salsa cocktail serviti con macedonia di avocado

Prawns of sea with sauce cocktail served with fruit salad of avocado

Euro 11.00

Tartare di melone con petali di salmone affumicato di Norvegia, riduzione al Porto e Erba cipollina

Melone cubettato e servito con salmone Norvegese affumicato e una riduzione al Porto;
guarnito con erba cipollina

Cubed melon and served with smoked Norwegian salmon and a reduction to the Porto

Euro 10.00

Tentacoli di polipo saltati in padella con riduzione di Aceto balsamico di Modena Igp

Polipo servito caldo, con una riduzione di aceto balsamico di Modena Igp

Polyp served warm, with a reduction of balmy vinegar from Modena Igp

Euro 9.00

Impepata di cozze con S. Marzano dell' Agro Sarnese Nocerino Dop e crostone di pane

Cozze saltate in padella con pomodoro S. Marzano dell' Agro Sarnese Nocerino e servite con pane tostato

Mussel served with tosted bread

Euro 8.00

Insalatina di mare

Insalata di mare composta da gamberetti, seppioline, cozze, vongole ecc.

Sea Salad

Euro 8.00

I sapori del mare

(Minimo per due persone)

Degustazione di antipastini freddi e caldi di pesce

Mixed hot and cold fish

Euro 16.00

(Prezzo a persona - Price to person)



Primi piatti di Terra- first dishes



Fusillo Avellinese Fresco al pesto rosso Calabrese su crema di burrata di Murgia Dop

Fusillo fresco Avellinese servita con un pesto calabrese composto da Pomodorini secchi di Reggio Calabria

Fusillo with dry tomato

Euro 10.00

Scrigno con burrata di Murgia su crema di Bufala Avellinese Docg aromatizzata al basilico, rughetta croccante e Pomodorino del Piennolo Vesuviano Dop

Raviolo con crema di burrata di Murgia, su crema di Bufala avellinese docg al basilico, rucola e pomodorino del Piennolo Vesuviano

Ravioli with burrata cherry tomatoes, rocket and Bufala from Avellino

Euro 13.00

Carnaroli con mirtilli freschi e provola d' Avellino dop affumicata

Risottino Carnaroli con mirtilli e provola di Avellino

Carnaroli rice with blueberries and provola from Avellino

Euro 10.00

Chicche di patate alla sorrentina

Gnocchettini di patata con pelato S. Marzano dell' Agro Sarnese con mozzarella e pioggia di grana gratinato al forno

Potato dumping tomato and mozzarella

Euro 9.00



Primi piatti di mare- first dishes



Spaghettono di Gragnano Igp con vongole veraci

Spaghetto di Gragnano Igp alle vongole veraci e prezzemolo

Spaghetto clams

Euro 11.00

Scialatiello Napoletano Fresco allo scoglio con pomodorini del Piennolo Vesuviano Dop

Scialatiello napoletano fresco allo scoglio, con pomodorino del Piennolo Vesuviano dop , servito in crosta di pizza

Neapolitan Fresh pasta served with fruit of sea,

Euro 13.00

Carnaroli con Scampetti e zeste di Lime

Risottino Carnaroli scampetti e lime

Carnaroli rice with scampi e lime

Euro 12.00

Tagliatelle fresche con straccetti di salmone affumicato di Norvegia e uova di lompo black and red

Tagliatelle fresche, con salmone affumicato, panna e uova di lompo rosse e nere

Neapolitan Fresh pasta served with smoked Norwegian salmon and sour cream

Euro 10.00



Secondi piatti di terra - first dishes



Grigliata di carne servita su ghisa

Grigliata di carne servita su ghisa rovente

Grilled meat

Euro 14.00

Fiorentina, servita su ghisa rovente

Fiorentina da circa 1000 gr cotta sulla griglia e servita su ghisa

1 kg off grilled Fiorentina

Euro 4.50 €/etto

Filetto di Angus Irlandese con crema di zola di Novara dop e noci sgusciate d' Avellino

Filetto di Angus Argentino, servito con una crema di Zola di Novara dop e Noci sgusciate d' Avellino, si consiglia una cottura media-sangue.

Black Angus beef grilled with cream of cheese

Euro 17.00

Tagliata di Filetto Angus Irlandese servita con rughetta croccante e scaglie di Grana Padano Dop

Tagliata di filetto Angus Irlandese tagliato a straccetti e servito con rucola e scaglie di grana accompagnato da patate saltate in padella, si consiglia una cottura media-sangue.

Sliced Black Angus beef grilled with Rocket and Parmisan

Euro 17.00



Secondi piatti di pesce - first dishes



Grigliata di pesce servita su misticanza croccante

Grigliata di pesce composta da Gamberone, Scampo, Spiedino di gamberetti, Filetto di branzino, Trancio di tonno, Trancio di spada e Filetto di salmone

Grilled of fish

€uro 15.00

Scamponi alla catalana

4 scampi cotti e serviti tiepidi con macedonia di verdure composta da cipolle, peperoni, carote, sedano e pomodorini

Scampi with vegetables

€uro 15.00

Tris di gamberoni bardellati con speck dell' Alto Adige Igp, fettine di zucchine e pinoli croccanti

Gamberoni cotti in padella, arrotolati con speck dell' Alto Adige igp, zucchine e pinoli

King prawns cooked in skillet, rolled up with speck Alto Adige Igp, Zucchini and pinenuts

€uro 15.00

Tagliata di tonno rosso pinne gialle, con rughetta croccante e pomodorino del Piennolo Vesuviano dop

Tagliata di tonno rosso pinna gialla solo scottata alla piastra e servita con rucola e pomodorino del Piennolo del Vesuvio dop

Sliced grilled and seared yellowfin tuna only served with rucola and tomato Piennolo del Vesuvio dop

€uro 14.00

Frittura di calamari, gamberetti e ciuffetti con fantasia di verdure pastellate

Fritto misto di mare composto da calamari, gamberetti e ciuffetti di verdure pastellate

Fried Fish

€uro 11.00



Per i clienti più piccoli



<i>Pasta al pomodoro e basilico</i>	€ 6,00
<i>Pasta al ragù</i>	€ 7,00
<i>Pasta al pesto</i>	€ 6,00
<i>Cotoletta di pollo impanata alla milanese con patatine fritte</i>	€ 8,00
<i>Wurstel alla griglia con patatine fritte</i>	€ 8,00
<i>Hamburger alla griglia con patatine fritte</i>	€ 8,00
<i>Piatto Unico con Pasta al pomodoro, Cotoletta di pollo impanata alla milanese con patatine fritte</i>	€ 10,00
<i>Piatto Unico con Pasta al pomodoro, Wurstel alla griglia con patatine fritte</i>	€ 10,00
<i>Piatto Unico con Pasta al pomodoro, Hamburger alla griglia con patatine fritte</i>	€ 10,00
<i>Margherita bimbo</i>	€ 4,50
<i>Cotto bimbo</i>	€ 5,00
<i>Wurstel bimbo</i>	€ 5,00
<i>Salsiccia bimbo</i>	€ 5,50
<i>Tonno bimbo</i>	€ 5,00

Le pizze classiche



Margherita

Pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese d.o.p., Fiord di latte d.o.c. Avellinese, spolverata di parmigiano reggiano, basilico e olio Evo

Tomato and Mozzarella

Euro 5.50

Marinara

Filetto di pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese d.o.p., Aglio, Origano di Mussomeli e Olio Evo

Tomato, garlic and oregano

Euro 4.50

Margherita dop

Pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese d.o.p., Fiord di latte d.o.c. Avellinese, caciocavallo di Avellino e pomodorini confit

Tomato, mozzarella, cheese and cherry tomatoes

Euro 6.50

Margherita reale

Pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese d.o.p., Bufala Avellinese d.o.c. basilico e olio Evo

Tomato and mozzarella Bufala

Euro 8.00

Romana

Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, acciughe di Sciacca, Olive taggische e capperi di Pantelleria

Tomato, mozzarella, olives, anchovies and capers

Euro 7.00

Costiera

Filetto di pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese d.o.p., mousse di ricotta campana, acciughe di Sciacca e origano di Mussomeli

Tomato, ricotta and anchovies

Euro 7.00

Napoletana

Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, acciughe di Sciacca e origano di Mussomeli

Tomato, mozzarella and anchovies

Euro 6.50

Cotto

Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese e petali di prosciutto cotto di Cinta Senese

Tomato, mozzarella and ham cotto,

Euro 6.50

Cotto e Funghi

Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, champignon e petali di prosciutto cotto di Cinta Senese

Tomato, mozzarella, ham cotto and mushrooms

Euro 7.00

Quattro formaggi

Fiord di latte d.o.c. Avellinese, fantasia di formaggi

Mozzarella and mix of cheese

Euro 7.00



<u><i>Ricca</i></u>	Euro 8.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, panna e Speck dell'alto Adige I.g.p.</i>	
<i>Tomato, mozzarella cream and speck</i>	
<u><i>Baraonda</i></u>	Euro 8.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, quadrotti di melanzane, cotto di Cinta Senese e Caprino aromatizzato</i>	
<i>Tomato, mozzarella, ham cott , eggplant and goat cheese</i>	
<u><i>Diavola</i></u>	Euro 7.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese e Spianata piccante di S. Pietro</i>	
<i>Tomato, mozzarella and hot salami</i>	
<u><i>Quattro stagioni</i></u>	Euro 8.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, cotto di Cinta Senese, Champignon fresco, Olive taggiasche e Carciofino alla romana</i>	
<i>Tomato, mozzarella, ham cott, mushrooms, artichokes and olives</i>	
<u><i>Sbagliata</i></u>	Euro 8.00
<i>Filetto di pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese di S. Marzano, Bufala Avellinese d.o.c., basilico e Olio Evo</i>	
<i>Tomato chunks and bufala,</i>	
<u><i>Vegetariana</i></u>	Euro 7.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, e macedonia di verdure al forno</i>	
<i>Tomato, mozzarella and mix vegetable</i>	
<u><i>Rustica</i></u>	Euro 7.50
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, spianata piccante di S. Pietro e Zola di Novara d.o.p.</i>	
<i>Tomato, mozzarella, hot salami and gorgonzola</i>	
<u><i>Ardita</i></u>	Euro 8.50
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, Salsiccia punta di Coltello campana, Olive taggiasche e straccetti di peperoni arrostiti</i>	
<i>Tomato, mozzarella, sausage, olives and peppers</i>	
<u><i>Storica</i></u>	Euro 7.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, cipolla rossa di Tropea e Straccetti di tonno</i>	
<i>Tomato, mozzarella, onion and tuna</i>	
<u><i>Parmigiana</i></u>	Euro 7.00
<i>Pelato campano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, melanzane fritte, Spolverata di Parmigiano Reggiano, basilico ed olio Evo</i>	
<i>Tomato, mozzarella, eggplant and parmesan</i>	



Le pizze Made in Sud

<u>Autunno</u> Fiord di latte d.o.c. Avellinese, Speck dell' Alto Adige I.g.p., taleggio d.o.p., pere Williams; Condite all'uscita con Noci frantumate e Miele Mozzarella, speck, taleggio, pears. After cooking: nuts and honey	Euro 12.00
<u>Bronte</u> Fiord di latte d.o.c. Avellinese; Condite all'uscita con Burrata Pugliese d.o.c. (150gr circa), Mortadella i.g.p. e granella di pistacchio di Bronte Mozzarella. After cooking: burrata, mortadella and pistachio	Euro 13.00
<u>Superlativa</u> Filetto di pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese dop, Fiord di latte d.o.c. Avellinese, Condite all'uscita con Burrata Pugliese d.o.c. (150gr circa) e Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p. Tomato chunks, mozzarella. After cooking: burrata and Parma's Ham	Euro 13.00
<u>Fresca</u> Bufala Avellinese d.o.c., zucchine, pomodorini Datterino e Taleggio d.o.p. Condite all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p. Bufala, courgettes, cherry tomatoes and taleggio. After cooking: Parma's Ham	Euro 11.00
<u>Friarielli</u> Bufala Avellinese d.o.c., salsiccia punta di coltello Campana, Friarielli Napoletani e Scamorza Avellinese affumicata Bufala, sausage, turnip greens and smoked cheese	Euro 10.00
<u>Fagotto</u> Bufala Avellinese d.o.c., pomodorini Datterino e basilico; Condita all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p., rughetta croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano bufala, chrry tomatoes. After cooking: Parma's Ham, rocket and parmesan	Euro 10.00
<u>Ionica</u> Fiord di latte d.o.c. Avellinese, Cubetti di pancetta arrotolata d.o.p. di Avellino, n'duja di Spilinga, Carciofini romani; Condita all'uscita con Stracciatella di burrata Pugliese d.o.c. Mozzarella, bacon, hot salami, artichoke. After cooking: pieces of burrata	Euro 12.00
<u>Vesuviana</u> Salsa di pomodorino giallo vesuviano del Piennolo d.o.p., Trancetti di Caciocavallo Avellinese d.o.c. Condita all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p. e Stracciatella di burrata Pugliese d.o.c. Yellow tomato and caciocavallo After cooking: Parma's Ham and pieces of burrata	Euro 13.00



Partenopea

Euro 9.00

Pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese di d.o.p., Fiord di latte d.o.c. Avellinese, Mousse di ricotta campana, Spianata piccante di S. Pietro, Cappero di Pantelleria, Pomodorino Datterino, Spolverata di pepe nero e Origano di Mussomeli
Tomato, mozzarella, ricotta mousse, hot salami, capers, cherry tomatoes, pepper and oregano

Norma

Euro 10.00

Filetto di pelato di San Marzano dell'Agro Sarnese di S. Marzano, Fiord di latte d.o.c. Avellinese e quadrotti di melanzane;
Condita all'uscita con scaglie di ricotta salata Siciliana
Tomato, mozzarella and Eggplant
After cooking: shavings of ricotta salata

Raffinata

Euro 11.00

Vellutata di zucchine, Bufala Avellinese d.o.c., Pomodorino datterino e Gamberetti
Cream of Zucchini cherry tomatoes and shrimp

Ghiottona

Euro 13.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, Porchetta di Ariccia I.g.p., Cipolla rossa di Tropea I.g.p. caramellata
Condita all'uscita con rughetta croccante e pomodorino del Piennolo Vesuviano d.o.p.
Mozzarella, porchetta, caramelized red onion
After cooking: rocket and cherry tomatoes

Pizza frita

Euro 10.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, Ricotta campana doc., Salame dolce e Scamorza Avellinese affumicata
Mozzarella, porchetta, caramelized red onion
After cooking: rocket and cherry tomatoes

Cristian

Euro 13.00

Pizza condita a scelta del nostro Pizza chef Cristian M.
Surprise

Leggerissima

Euro 10.00

Focaccia napoletana
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p., rughetta croccante, pomodorino datterino e Stracciatella di burrata Pugliese d.o.c.



La carta delle birre



Simco 3

Godetevi l'aroma della birra SIMCO 3. Questa birra deve il suo sapore al luppolo triade di Hallertau Perle, Hallertauer Opal e il Simco americana luppolo, il freddo farcito raffinato la birra nelle cantine di invecchiamento a zero gradi

Colore: Marrone brillante

Aromi: Sambuco, Albicocche e Mango

Amarezza: 50%

Alcol: 5%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00



Dulcis 12

Godetevi il gioco aroma della birra DULCIS 12. Questa specialità deve il suo gusto per l'aggiunta di miele e una fermentazione di 12 mesi.

Colore: Arancione

Aromi: Miele e Caramello

Amarezza: 40%

Alcol: 11%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00



Auris 19

Godetevi il gioco aroma della birra AURIS 19. Questa birra deve il suo sapore al 19 ° estratto originale dello storico malto

Colore: Oro Scintillante

Aromi: Nocciola e Malto

Amarezza: 65%

Alcol: 9%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00



Augustus 8

Godetevi il gioco aroma della birra AUGUSTUS 8. Questa birra deve il suo fruttato all' 8 % del processo di mashing Riegele Due con una miscela di malto Pilsener, malto di frumento e malto Munich e fermentato Unikathefe.

Colore: Naturalmente torbida e Ambra rossastro

Aromi: Banana matura e caramello

Amarezza: 30%

Alcol: 8%

Amaris 50

Godetevi il gioco aroma della birra *AMARIS 50*. Questa birra deve le sue 50 unità di amarezza al gusto di una raffinata combinazione dei quattro luppoli aromatici *Hallertau Perle, Opale, Hersbrucker e Tettngang Mittelfrüh*.



Colore: Sole non scintillante Giallo

Aromi: Profumo di luppolo ed erbe aromatiche

Amarezza: 100%

Alcol: 5%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00

Noctus 100

Godetevi il gioco aroma della birra *Noctus 100*. Questa specialità deve il suo nero ad un processo eseguito in tre volte, schiacciare il gusto e l'aspetto con *Schokoladenmalzen* e utilizzare orzo nero



Colore: Nero profondo scuro

Aromi: Cioccolato amaro e note di caffè

Amarezza: 50%

Alcol: 5%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00

Robustus 6

Godetevi il gioco aroma della birra *ROBUSTUS 6*. Questa specialità deve il suo gusto al lievito di birra irlandese e una *Malzsextett* da *Pale* noto come malto al cioccolato, malto scuro, orzo tostato e altri tre malti robusti.



Colore: Forte marrone verso il nero

Aromi: Caffè e cioccolato

Amarezza: 40%

Alcol: 5%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00

Ator 20

Godetevi il gioco aroma della birra *ATOR 20*. Questa birra prende il sapore da una fermentazione principale a freddo e una lunga maturazione a 20 °



Colore: Di Fuoco Marrone – nero

Aromi: Note di caramello

Amarezza: 40%

Alcol: 7,5 %

Bottiglia da 66 cl - € 9.00

Le bevande

<i>Acqua naturale e gasata 0.75</i>			€ 1.50
<i>Coca cola 0.33 cl</i>			€ 2.50
<i>Coca cola zero 0.33 cl</i>			€ 2.50
<i>Fanta 0.33 cl</i>			€ 2.50
<i>Sprite 0.33 cl</i>			€ 2.50
<i>The al limone o pesca 0.33 cl</i>			€ 2.50
<i>Birra senza glutine da 0.33 cl</i>			€ 5.00
<i>Vino bianco 1/4 - 1/2 - 1 lt</i>	€ 3.00	€ 5.00	€ 9.00
<i>Vino rosso 1/4 - 1/2 - 1 lt</i>	€ 3.00	€ 5.00	€ 9.00
<i>Birra chiara 0.30 cl - 0.40 cl</i>	€ 3.00	€ 4.00	
<i>Birra rossa 0.30 cl - 0.40 cl</i>	€ 3.30	€ 4.50	
<i>Birra weiss 0.30 cl - 0.50 cl</i>	€ 4.00	€ 5.00	
<i>Panache 0.30 cl - 0.40 cl</i>	€ 3.00	€ 4.00	

La caffetteria

<i>Caffè</i>	€ 1.50
<i>Caffè corretto</i>	€ 2.00
<i>Caffè decaffeinato</i>	€ 1.70
<i>Cappuccino</i>	€ 2.00
<i>Orzo in tazza piccola</i>	€ 1.80
<i>Orzo in tazza grande</i>	€ 2.00
<i>Ginseng tazza piccola</i>	€ 1.80
<i>Ginseng tazza grande</i>	€ 2.00

I Dolci Di Made In Sud

<i>Babà Napoletano</i>	€ 5.00	<i>Torta al limone</i>	€ 5.00
<i>Delizia al limone di Amalfi</i>	€ 5.00	<i>Tiramisù</i>	€ 5.00
<i>Pastiera Napoletana</i>	€ 5.00	<i>Tartufo di Pizzo classico</i>	€ 5.00
<i>Torta Caprese</i>	€ 5.00	<i>Tartufo di Pizzo bianco</i>	€ 5.00
<i>Zeppola di S. Giuseppe</i>	€ 5.00	<i>Tartufo di Pizzo liquirizia</i>	€ 5.00
<i>Pastierotto</i>	€ 5.00	<i>Tartufo di Pizzo pistacchio</i>	€ 5.00
<i>Rossa del Sud</i>	€ 5.00	<i>Nocciola imbottita</i>	€ 5.00
<i>Torta Ricotta e pere</i>	€ 5.00	<i>Cassata imbottita</i>	€ 5.00
<i>Torta Ricotta e Pistacchio</i>	€ 5.00	<i>Coppa Tartufata</i>	€ 5.00
<i>Cannolo Siciliano</i>	€ 5.00	<i>Tiramisù semifreddo</i>	€ 5.00
<i>Torta della nonna</i>	€ 5.00		

Se te ne dimentichi, non preoccuparti, a fine pasto passeremo con il nostro “vassoione”

Gli amari

<i>Amaro classico</i>	€ 3.50	<i>Whisky Jack Daniel's</i>	€ 5.00
<i>Grappa Barricata</i>	€ 4.50	<i>Ron Zacapa</i>	€ 7.00
<i>Grappa Bianca</i>	€ 4.00	<i>Crema varie</i>	€ 3.00
<i>Whisky Talisker</i>	€ 7.00	<i>Limoncello</i>	€ 3.00
<i>Whisky GleenGrant</i>	€ 5.00	<i>Liquirizia</i>	€ 3.00
<i>Whisky Chivas</i>	€ 5.00		

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell' Allegato II "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" Reg. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto

Allegato II – "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze" ⁰⁰⁰ Reg. 1169/2011 UE

- Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*);
 - maltodestrine 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.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- 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;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - olio e grasso di soia raffinato (*);
 - tociferoli misti naturali (E306), tociferolo D-alfa naturale, tociferolo acetato D-alfa naturale, tociferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- 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;
 - lattolo.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciolo (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), nodi di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), nocimacadamia 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.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(*): E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

La carta dei vini

I Bianchi

<i>Falanghina 0.75 cl</i>	€ 17.00	<i>Traminer 0.75 cl</i>	€ 19.00
<i>Fiano 0.75 cl</i>	€ 18.00	<i>Pinot grigio 0.75 cl</i>	€ 13.00
<i>Greco di tufo 0.75 cl</i>	€ 19.00	<i>Bianco Veneto vivace 0.75 cl</i>	€ 12.00
<i>Vermentino di Sardegna 0.75 cl</i>	€ 15.00		

Le bollicine

<i>Prosecco doc 0.75 cl</i>	€ 17.00	<i>Valdobbiadine Millesimato docg 0.75 cl</i>	€ 20.00
<i>Franciacorta 0.75 cl</i>	€ 30.00	<i>Champagne Drappier 0.75 cl</i>	€ 45.00
<i>Prosecco spumante brut 0.75 cl</i>	€ 13.00		

I Rossi

<i>Aglianico 0.75 cl</i>	€ 17.00	<i>Barbera D' Asti 0.75 cl</i>	€ 17.00
<i>Taurasi 0.75 cl</i>	€ 40.00	<i>Nero D' Avola siciliano 0.75 cl</i>	€ 17.00
<i>Primitivo 0.75 cl</i>	€ 17.00	<i>Valpolicella 0.75 cl</i>	€ 18.00
<i>Negromaro 0.75 cl</i>	€ 17.00	<i>Dolcetto D' Alba 0.75 cl</i>	€ 12.00
<i>Cirò 0.75 cl</i>	€ 17.00	<i>Plateo Montepulciano 0.75 cl</i>	€ 40.00
<i>Chianti 0.75 cl</i>	€ 18.00	<i>Barbaresco 0.75 cl</i>	€ 30.00

Domenica 07 Maggio 2017

La domenica a pranzo, vi proponiamo il menù degustazione

Proposta di carne:

Antipasto:

Gnocco fritto con petali di prosciutto crudo S. Daniele

Un primo a scelta tra:

Tagliolini al pesto di zucchine con burrata di Murgia d.o.p.

Pennette al ragù di lepre

Un secondo a scelta tra:

Tagliatina di manzo con rughetta croccante e scaglie di grana

Scaloppina con crema di zola di Novara e noci d'Avellino

Un contorno a scelta tra:

Spicchi di patate dorate al forno, Verdure grigliate o Fagiolini all'olio

Un dolce a scelta tra:

Frolla croccante con frutti di bosco, Sorbettino al limone o Panna cotta al cioccolato

Euro 16.00

Proposta di pesce:

Antipasto:

Insalatina di mare alla catalana

Un primo a scelta tra:

Lasagnetta ai frutti di mare

Pennette allo scoglio

Un secondo a scelta tra:

Trancio di salmone scottato con granella di pistacchio

Totanetti ripieni in umido

Un contorno a scelta tra:

Spicchi di patate dorate al forno, Verdure grigliate o Fagiolini all'olio

Un dolce a scelta tra:

Frolla croccante con frutti di bosco, Sorbettino al limone o Panna cotta al cioccolato

Euro 16.00

*I menù comprendono acqua naturale e gasata,
I menù non comprendono coperto, caffè, vino, bevande ed amari*