



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 tra i tavoli del
ristorante a modo da non cadere in spiacevoli inconvenienti;
Inoltre vi ricordiamo che l'area gioco non è controllata.*

Avvisiamo i gentili clienti che NON si effettuano conti separati

Via A. Colombo, 56 / 21055 Gorla Minore (Va)
Tel. 0331.027273 / www.madeinsudgorla.it
/ Lunedì sera chiusi /

Antipasti di Pesce

Insalatina di mare

*Misto di mare freddo con gamberetti, seppioline, cozze, polipo ecc. ***

Euro 9.00

Fantasia di mare fredda

*Selezione di antipastini misti freddi ***

Euro 14.00

Tris Marinato Made in Sud

*Tris marinato composto da Salmone, Spada e Alici ***

Euro 9.00

Selezione di Tartare

*Tris di tartare composte da Tonno rosso, Salmone e Branzino ***

Euro 19.00

Tartare di tonno rosso Pinne Gialle

*Tartare di Tonno rosso con pinzimonio ***

Euro 19.00

Zuppetta di pesce con S. Marzano servita in crosta vesuviana

*Zuppetta di pesce misto crostacei, molluschi ecc ***

Euro 14.00

Polipetti del Borgo di Santa Lucia con pane dorato

*Polipetti alla Luciana con pomodoro S. Marzano e pomodorino del Vesuvio ***

Euro 10.00

Impepata di cozze con S. Marzano dell' Agro Sarnese e pane croccante

Cozze saltate in padella con pomodoro S. Marzano dell' Agro Sarnese

Euro 8.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Antipasti di Carne

Tagliere Made in Sud per due persone

*Selezione di salumi, Bocconcini di bufala Campana d.o.c.g,
Selezione di formaggi D.o.p. con Confettura di cipolla rossa di Tropea I.g.p.
Gonfiotti fritti con impasto Napoletano a lunga lievitazione e
Selezione di fritturine miste Napoletane*

Euro 19.00

Taglierino Made in Sud

*Selezione di salumi, Bocconcino di bufala Campana d.o.c.g,
Selezione di formaggi D.o.p. con Confettura di cipolla rossa di Tropea I.g.p.
Gonfiotti fritti con impasto Napoletano a lunga lievitazione e
Selezione di fritturine miste Napoletane*

Euro 10.00

Gonfiotti fritti

*Gnocco fritto con impasto Napoletano a lunga lievitazione servito con
stracciatella Pugliese e pomodorino Datterino*

Euro 8.00

O' Panar

*Selezione di fritturine miste Napoletane ***

Euro 7.00

Vesuvio di melanzane

Parmigiana di melanzane rivisitata

Euro 8.00

Bresaola della Valtellina I.g.p. con rughetta croccante, scaglie di Parmigiano e Burrata di Murgia D.o.p.

*Bresaola della Valtellina servita con rucola,
scaglie di Parmigiano Reggiano e Burrata di Murgia d.o.p.*

Euro 10.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Primi piatti di Pesce

Spaghettono di Gragnano I.g.p. con crema di zucchini, gamberi e zeste di Limone di Sorrento

*Spaghetti trafilato a bronzo con crema di zucchini, gamberi e scaglie di limone. ***

Euro 14.00

Scialatiello napoletano fresco allo scoglio servito in crosta Vesuviana

*Pasta fresca napoletana allo scoglio, servito con pomodoro S. Marzano, con una prima cottura in cucina e una secondo cottura nel forno della pizza ***

Euro 14.00

Calamarata napoletana con Granchio fresco e pomodorino Datterino

*Pasta fresca napoletana con Granchio Porro,
servita con pomodoro S. Marzano e Pomodorino Datterino*

Euro 16.00

Spaghettono di Gragnano I.g.p. con vongole veraci e vellutata di broccolo

Spaghetti trafilato a bronzo con vongole veraci e crema di broccolo

Euro 12.00

Scialatiello napoletano fresco con Astice fresco e pomodorino Datterino

*Pasta fresca napoletana con mezzo astice,
servita con pomodoro S. Marzano e Pomodorino Datterino*

Euro 18.00

Carnaroli mantecato con agrumi mediterranei e gambero rosso di Mazara

*Risotto Carnaroli mantecato agli agrumi mediterranei di stagione
servito con Gambero Rosso di Mazara del Vallo ***

Euro 17.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Primi piatti di Carne

Pacchero napoletano fresco con pomodorino e Burrata di Murgia D.o.p.

Pasta fresca napoletana servita con pomodorino, basilico, crema di burrata e Burrata di Murgia d.o.p.

Euro 11.00

Chicche di patate con cremoso di zucca e provola campana I.g.p.

*Gnocchetti di patate con crema di zucca, panna e provola campana I.g.p. ***

Euro 8.00

Calamarata con crema di Bronte D.o.p. e pancetta dell' Avellinese Igp

Pasta fresca napoletana con pesto di pistacchio di Bronte D.o.p., servita con pancetta avellinese

Euro 12.00

Carnaroli con gorgonzola di Novara, radicchio trevigiano e noci di Sorrento

Risotto carnaroli mantecato, gorgonzola di Novara, radicchio trevigiano e noci di Sorrento

Euro 10.00

*** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

Secondi piatti di Pesce

Misto mare alla griglia

*Grigliata di pesce misto ***

Euro 16.00

Fritto misto di pesce

*Fritto misto di pesce con calamari, ciuffi, verdure, alici, gamberone e gamberetti ***

Euro 14.00

Gran misto alla catalana per due persone

*2 Gamberoni, 2 Scampi, 1 astice e Insalatina di gamberetti e polipo servito alla catalana ***

Euro 48.00

Gamberoni in crema vivace

*4 Gamberoni serviti in crema leggermente piccante ***

Euro 15.00

Tonno rosso Pinna Gialla al cremoso di pistacchio di Bronte D.o.p.

*Tonno rosso Pinna gialla, scottato e servito con crema di pistacchio di Bronte D.o.p. ***

Euro 18.00

Branzino o Orata con patate e carciofi

Pesce fresco servito in umido, con pomodoro S. Marzano, patate e carciofi

Euro 18.00

Branzino o Orata alla fiamma pazza

Pesce fresco cotto sotto sale e servito in crosta di sale con fiamma

Euro 16.00

Misto crostacei alla griglia

*Grigliata di crostacei con gamberi, scampi e mezzo astice misto ***

Euro 20.00

*** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati*

Secondi piatti di Carne

Grigliata di carne mista

Grigliata di carne mista

Euro 15.00

Filetto di bovino, razza Fassona Piemontese D.o.c.g. in crema di Parmigiano

Filetto di manzo, Fassona Piemontese D.o.c.g. servito con crema di Parmigiano Reggiano

Euro 20.00

Costata T-Bone servita su ghisa e accompagnata da patatine

Costata di manzo T-bone cotta alla griglia, servita con patatine

Euro 18.00

Tagliata di manzo, con rughetta croccante e scaglie di parmigiano D.o.p.

Tagliata di manzo, cotto alla griglia e servita con rucola e scaglie di grana

Euro 15.00

Scaloppina agli agrumi mediterranei

Scaloppina, al profumo di agrumi mediterranei

Euro 8.00

Contorni

Soutè di patate al profumo di rosmarino

Euro 5.00

Patatine fritte

Euro 4.00

Friarielli saltatati in padella con aglio, olio e peperoncino

Euro 5.00

Verdure grigliate

Euro 4.00

Insalata mista

Euro 4.00

Menù degustazione per la domenica a pranzo

Domenica 04 Gennaio 2018

Proposta di carne:

Euro 16.00

Proposta di pesce:

Euro 16.00

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

Le pizze di sempre:

Margherita

Euro 5.50

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

Marinara

Euro 4.50

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Filetto di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Aglio, Origano di Sicilia, basilico e olio Evo

La Cosacca

Euro 5.50

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Olio aromatizzato al peperoncino, spolverata di parmigiano reggiano e condita all'uscita con scaglie di Pecorino del Monte Porro, basilico e olio Evo

Margherita dop

Euro 6.50

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, caciocavallo Silano, pomodorini confit, basilico e olio Evo

Margherita reale

Euro 8.00

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

Romana

Euro 7.00

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, acciughe di Sciacca, Olive taggiasche e capperi di Pantelleria, basilico e olio Evo

Costiera

Euro 7.00

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Filetto di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., mousse di ricotta campana, acciughe di Sciacca, origano di Sicilia, basilico e olio Evo

Napoletana

Euro 6.50

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, acciughe di Sciacca, origano di Sicilia, basilico e olio Evo

Cotto

Euro 6.50

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese e petali di prosciutto cotto D.o.p., basilico e olio Evo

Cotto e Funghi

Euro 7.00

Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, champignon e petali di prosciutto cotto d.o.p., basilico e olio Evo

Quattro formaggi

Euro 7.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, fantasia di formaggi e basilico

<u>Ricca</u>	Euro 8.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, panna, Speck dell'alto Adige I.g.p. basilico e olio Evo</i>	
<u>Diavola</u>	Euro 7.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, Spianata piccante di S. Pietro, basilico e olio Evo</i>	
<u>Primavera</u>	Euro 7.00
<i>Fior di latte d.o.c., Avellinese, petali di prosciutto cotto D.o.p., Panna e Mais</i>	
<u>Quattro stagioni</u>	Euro 8.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, petali di prosciutto cotto D.o.p., Champignon fresco, Olive taggiasche, Carciofino alla romana, basilico e olio Evo</i>	
<u>Sbagliata</u>	Euro 8.00
<i>Filetto di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Bufala Avellinese d.o.c., basilico e Olio Evo</i>	
<u>Vegetariana</u>	Euro 7.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, macedonia di verdure al forno, basilico e olio Evo</i>	
<u>Rustica</u>	Euro 7.50
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, spianata piccante di S. Pietro e Zola di Novara d.o.p. basilico e olio Evo</i>	
<u>Ardita</u>	Euro 8.50
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, Salsiccia punta di Coltello campana, Olive taggiasche, straccetti di peperoni arrostiti, basilico e olio Evo</i>	
<u>Storica</u>	Euro 7.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, cipolla rossa di Tropea, Straccetti di tonno, basilico e olio Evo</i>	
<u>Parmigiana</u>	Euro 7.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, melanzane fritte, Spolverata di Parmigiano Reggiano, basilico ed olio Evo</i>	
<u>Trevigiana</u>	Euro 8.50
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, Brie, Speck dell'alto Adige I.g.p., Radicchio Trevigiano,</i>	
<u>Provola e Pepe</u>	Euro 8.00
<i>Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c. Avellinese, Provola affumicata Avellinese D.o.p. e Spolverata di pepe nero</i>	

Le pizze del nostro Pizza Chef Moschiano Cristian

Autunno

Euro 12.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, Speck dell'Alto Adige I.g.p., taleggio d.o.p., pere Williams, basilico e olio Evo; Condite all'uscita con Noci frantumate e Miele

Bronte

Euro 13.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Burrata di Murgia d.o.c.
Mortadella i.g.p. e granella di pistacchio di Bronte ,

Superlativa

Euro 13.00

Filetto di San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p.,
Fior di latte d.o.c. Avellinese, basilico e olio Evo; Condita all'uscita con
Burrata di Murgia d.o.c. Petali di Prosciutto Crudo di Suino nero
Calabro d.o.p.,

Fresca

Euro 11.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, Zucchine, pomodorini Datterino
e Taleggio d.o.p. basilico e olio Evo; Condita all'uscita con Petali di Prosciutto
Crudo di Suino nero Calabro d.o.p.

Friarielli

Euro 10.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, salsiccia punta di coltello Campana,
Friarielli Napoletani, Provola Avellinese affumicata, basilico e olio Evo

Fagotto

Euro 10.00

Bufala Avellinese d.o.c., pomodorini Datterino e basilico;
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p.,
Rughetta croccante e scaglie di Parmigiano Reggiano

Ionica

Euro 12.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese, Cubetti di pancetta arrotolata d.o.p.
di Avellino, n'duja di Spilinga, Carciofini romani, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Stracciatella Pugliese d.o.c.

Vesuviana

Euro 13.00

Salsa di pomodorino giallo vesuviano del Piennolo d.o.p.,
Dadolata di Caciocavallo Silano
Condita all'uscita con Petali di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p. e
Stracciatella Pugliese d.o.c.

Raffinata

Euro 11.00

Fior di latte d.o.c. Avellinese , Julienne di zucchine,
Pomodorino datterino, Gamberetti, basilico e olio Evo

Pizza fritta Euro 9.00

*Fior di latte d.o.c. Avellinese, Ricotta campana doc.,
Salame felino e Provola Avellinese affumicata*

Cristian Euro 13.00

Pizza condita a scelta del nostro Pizza chef Cristian M.

Audace Euro 12.00

*Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p., Fior di latte d.o.c.
Avellinese, Stracchino Toscano D.o.p., basilico e olio Evo; condita all'uscita con
Petalì di bresaola della Valtellina I.g.p e rughetta croccante*

Squisita Euro 12.00

*Pelato San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino d.o.p.,
Squacquerone di Romagna D.o.p. basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero
Calabro d.o.p. e Rughetta croccante*

Elegante Euro 12.00

*Fior di latte d.o.c. Avellinese, Salmone affumicato della Norvegia,
Mousse di ricotta campana aromatizzata alla mentuccia, basilico e olio Evo*

Mordace Euro 10.00

*Fior di latte d.o.c. Avellinese, basilico e olio Evo;
Condita all'uscita con Mortadella i.g.p., Mousse di ricotta campana
Granella di pistacchio di Bronte e zeste di Limone di Sorrento*

Le focacce del nostro Pizza Chef Moschiano Cristian

Leggerissima Euro 11.00

*Focaccia napoletana
Condita all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p.,
Rughetta croccante, pomodorino Datterino e Stracciatella Pugliese d.o.c..*

Cacio e Fico Euro 12.00

*Focaccia napoletana con Cacio cavallo Silano
Condita all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p.,
Rughetta croccante, Stracciatella Pugliese d.o.c.. e
Confettura di Fico Calabria I.g.p.*

Piacente Euro 10.00

*Focaccia napoletana
Condita all'uscita con Petalì di bresaola della Valtellina I.g.p,
Pomodorino Datterino, rughetta croccante e scaglie di parmigiano reggiano*

La stella del Sud Euro 13.00

*Focaccia napoletana con parmigiano reggiano
Condita all'uscita con Petalì di Prosciutto Crudo di Suino nero Calabro d.o.p.,
Rughetta croccante, Datterino, Stracciatella Pugliese d.o.c.. e Scaglie di Parmigiano Reggiano*

La carta dei vini

Bianchi:

- Falanghina 0.75 cl
Cantina Feudi San Gregorio Euro 18.00
- Fiano 0.75 cl
Cantina Feudi San Gregorio Euro 19.00
- Greco di Tufo 0.75 cl
Cantina Feudi San Gregorio Euro 19.00
- Tre confini piemonte cl
Cantina Torraccia del Piantavigna.....Euro 18.00
- Vermentino di Sardegna 0.75 cl
Cantina Sarda Euro 17.00
- Muller Thurgau Trentino Doc 0.75 cl
Cantina di MontagnaEuro 20.00
- Gewurztraminer Trentino Doc 0.75 cl
Cantina di MontagnaEuro 20.00
- Falanghina 0.75 cl
Cantina Solopaca..... Euro 13.00

Rossi:

- Aglianico 0.75 cl
Cantina Feudi San Gregorio Euro 19.00
- Primitivo 0.75 cl
Cantina Salentina..... Euro 17.00
- Negramaro 0.75 cl
Cantina Salentina..... Euro 17.00
- Chianti Doc 0.75 cl
Cantina Toscana..... Euro 18.00
- Nebbiolo doc 0.75 cl
Cantina Torraccia.....Euro 23.00
- Vespolina doc 0.75 cl
Cantina Torraccia.....Euro 23.00
- Valpolicella 0.75 cl
Cantina di MontagnaEuro 19.00
- Fiegorosso Dop 0.75 cl
Cantina Spadafora Euro 22.00

Le Bollicine:

- Prosecco Doc treviso 0.75 cl
.....Euro 17.00
- Prosecco Docg di Valdobbiadene 0.75 cl
.....Euro 20.00
- Franciacorta Qsaten 2012 0.75 cl
Cantina Quadra Euro 35.00
- Bianco Veneto 0.75 cl
Cantine venete Euro 12.00
- Pinot Nero 0.75 cl
Cantina Terre Passeri.....Euro 13.00

I calici e le mezze bottiglie:

- Falanghina 0.375 cl
.....Euro 8.00
- Chianti 0.375 cl
..... Euro 8.00

- Calice vino rosso
.....Euro 5.00
- Calice vino bianco
.....Euro 5.00
- Calice prosecco
.....Euro 5.00

Le birre in bottiglia



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% -

Bottiglia da 66 cl - € 9.00

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 Tettnang Mittelfrüh.

Colore: Sole non scintillante Giallo

Aromi: Profumo di luppolo ed erbe aromatiche

Amarezza: 100%

Alcol: 5%

Bottiglia da 66 cl - € 9.00

Ichnusa non filtrata



Dalla passione dei Mastri birrai di Assemini nasce Ichnusa Non Filtrata, una birra corposa perché fatta con puro malto d'orzo. Non essendo filtrata, presenta un aspetto piacevolmente velato grazie ai lieviti rimasti in sospensione. Offre una bevuta morbida con una lieve nota amara nel finale. La sua immagine, ispirata al passato, è iconica e distintiva e rispetta perfettamente la personalità di una birra davvero unica.

Colore: Dorato

Aromi: Fruttato con leggero sentore di Luppolo

Alcol: 5%

Bottiglia da 50 cl - € 6.00

Il bar

<i>Acqua naturale e gasata 0.75cl trattata e depurata</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>Vino bianco mosso 1/4 - 1/2 - 1 lt</i>	€ 3.00	€ 5.00	€ 9.00
<i>Vino rosso fermo 1/4 - 1/2 - 1 lt</i>	€ 3.00	€ 5.00	€ 9.00
<i>Birra Peroni chiara 0.20 cl - 0.40 cl</i>	€ 3.00	€ 4.00	
<i>Birra Peroni rossa 0.20 cl - 0.40 cl</i>	€ 3.30	€ 4.50	
<i>Birra weiss 0.20 cl - 0.40 cl</i>	€ 4.00	€ 5.50	
<i>Panache 0.20 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

Amari

<i>Amari classici</i>	€ 3.50
<i>Grappa secca o morbida distillerie Francoli</i>	€ 3.80
<i>Grappa barricata distillerie Francoli</i>	€ 4.00
<i>Ron Zacapa</i>	€ 7.00
<i>Whisky Talisker</i>	€ 7.00
<i>Whisky GleenGrant</i>	€ 5.00
<i>Whisky Jack Daniel's</i>	€ 5.00

Dolci

<i>Dolci classici **</i>	€ 5.00
<i>Sorbetto</i>	€ 3.50
<i>Gelato bambini</i>	€ 4.00

** Nell'arco dell'anno alcuni prodotti potrebbero essere congelati

Per i più piccoli

<i>Piatto unico con pasta al pomodoro, cotoletta e patatine</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>Piatto unico con pasta al pomodoro, wurstel e patatine</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>Piatto unico con pasta al pomodoro, hamburger e patatine</i>	<i>Euro 10.00</i>
<i>Pasta al pomodoro</i>	<i>Euro 6.00</i>
<i>Pasta al pesto</i>	<i>Euro 7.00</i>
<i>Pasta al ragù</i>	<i>Euro 6.00</i>
<i>Cotoletta e patatine</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Wurstel e patatine</i>	<i>Euro 8.00</i>
<i>Hamburger e patatine</i>	<i>Euro 8.00</i>

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" 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), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo 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.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagù (Anacardium occidentale), noci 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.**

(*) 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.