

MENU DEGUSTAZIONE

MIN. 2 PERSONE
(tutto il tavolo)
25€ p.p.

- Entrée di benvenuto
- Calice di Vino o Birra 33cl



Selezione di
fritture home-made

Degustazione di 4
Spicchi d'autore



Dolce Pasticceria
'Nonna Flora'



FRITTI & STARTERS

BOMBETTA INDIAVOLATA - 3€

Crocchetta con provola affumicata, salame piccante e panatura super croccante

CROCCHETTA DI BACCALA' - 3.5€

Baccalà mantecato, patate, limone e prezzemolo

TRIS DI CROCCHÈ RIPIENI - 9€

- prosciutto crudo e burrata
- bufala, mortadella + crema di pistacchi
- burrata, pomodori secchi e pesto di basilico

FIORE DI ZUCCA CRUNCHY (2PZ)

- FIORDILATTE & ALICI (2pz) - 6€
- SALSICCIA & PROVOLA (2pz) - 7€

SUPPLÌ

- Classico - 2.5€
- 'Nduja - 3€
- Cacio & Pepe - 3€

PIZZE D'AUTORE

(Chiedici i FUORI MENÙ)

MARGHERITA DOC - 10€

salsa di pomodoro, bufala a strappi, olio EVO e basilico.

UN'ESTATE ALL'ORTO - 12€

fiordilatte e bufala, crema di zucchine, pomodorini gialli e basilico.

BOSCO CAMELLATO - 12.5€

fiordilatte e provola affumicata, cipolla caramellata, speck e basilico.

BRONTE - 13€

fiordilatte, crema e granella di pistacchi, mortadella e bufala a crudo.

POMMODRY - 13€

salsa di pomodoro, burrata, pesto di basilico e pomodori secchi.

LADY CONFIT - 11€

salsa di pomodoro, cipolla caramellata, pomodori semi-confit, ricotta salata grattugiata e basilico.

MENU DEGUSTAZIONE

MIN. 2 PERSONE - 25€ p.p. (tutto il tavolo)

- entrée di benvenuto
- 1 calice di Vino o Birra 33cl
- selezione di frittture home-made
- degustazione di 4 spicchi d'autore
- dolce artigianale 'Pasticceria Nonna Flora'

VERACI BIANCHE

PROSCIUTTO COTTO - 8.5€

Fiordilatte e prosciutto cotto.

PATATE E SALSICCIA - 9.5€

Fiordilatte, patate al forno e salsiccia.

FIORI, PROVOLA E SPECK - 10€

Fiordilatte, provola affumicata, fiori di zucca e speck.

BOSCAIOLA - 9.5€

Fiordilatte, funghi champignon e salsiccia.

TOTO' - 11€

Fiordilatte, provola affumicata, fiori di zucca e salsiccia.

VERACI ROSSE

MARGHERITA - 8€

Salsa di pomodoro, fiordilatte e basilico fresco.

DIAVOLA - 9.5€

Salsa di pomodoro, fiordilatte e salame piccante.

CAPRICCIOSA - 10€

Salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, funghi champignon, carciofini e olive nere.

NAPOLI - 9€

Salsa di pomodoro, fiordilatte e filetti di alici.

MEROLA - 10.5€

Salsa di pomodoro, fiordilatte, fiori di zucca e filetti di alici.

FUNGHI - 8.5€

Salsa di pomodoro, fiordilatte e funghi champignon.

VINO
(Chiedici i
FUORI MENÙ)



Pischello (Tenimenti Leone) ROSSO Lazio	5	18
Sfojà Valpolicella Ripasso ROSSO Veneto	-	27
Custoza (Le Pezze) BIANCO Veneto	5	16
El Sior (Serena Wines) BOLLICINA Veneto	-	21
Brioso (La Castellina) BOLLICINA Lombardia	-	29

BIRRE & SOFT DRINKS

BIRRA DEL BORGO 33cl - 5.5€
LAGER, IPA, Imperial PILS

COCA-COLA / FANTA 33cl - 2.5€

ICHNUSA NON FILTRATA 50cl - 5.5€

GRAN RISERVA ROSSA Peroni 50cl - 5.5€

ACQUA 1L - 2€

DOLCI & AMARI

Mousse ai Tre Cioccolati - 6€

Cheesecake al Pistacchio - 6€

Zeppoline con Nutella - 6€

Delizia al Limone - 6€

Amari & Barrique - 3/5€