



**MENÙ 2020 MONOUSO**

## LE PIZZE RARO

### 89 - MARINARA

Pomodoro pelato , olio extravergine italiano ,  
aglio rosso di Nubia, origano **5,00**

### 30 - MARGHERITA (1)(7)

Pomodoro pelato , fiordilatte di Agerola,  
olio extravergine italiano, pecorino romano grattugiato, basilico. **6,00**

### 31 - MARGHERITA CON PROVOLA (1)(7)

Pomodoro pelato , provola di Agerola, olio extravergine italiano,  
pecorino romano grattugiato, basilico. **6,00**

### 60 - MARGHERITA DOPPIA (1)(7)

Pomodoro pelato , fiordilatte di Agerola o provola doppia quantità,  
olio extravergine italiano, pecorino romano grattugiato, basilico. **8,00**

### 39 - RIPIENO AL FORNO (1)(7)

Ricotta, salame o prosciutto cotto o ciccioli, fiordilatte,  
parmigiano reggiano, pomodoro pelato, olio extravergine italiano. **8,00**

### 61 - FILETTO (1)(7)

Pomodorino pachino , provola di Agerola,  
olio extravergine italiano, scaglie di parmigiano reggiano, basilico. **7,50**

### 62 - MARGHERITA CON PARMIGIANA (1)(7)

Pomodoro pelato , fiordilatte di Agerola, parmigiana di melanzane  
olio extravergine italiano, pecorino romano grattugiato, basilico. **9,00**

### 34 - ORTOLANA (1)(7)

Fiordilatte di Agerola , zucchine , melanzane e peperoni soffritti  
in padella, olio extravergine italiano , pecorino romano, basilico. **8,00**

### 35 - CAPRICCIOSA (1)(7)

pomodoro pelato , fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Parma,  
carciofini sott'olio, funghi champignon trifolati, olive nere di Gaeta  
pecorino romano grattugiato, basilico. **8,00**

### 32 - DIAVOLA (1)(7)

Pomodoro pelato , fiordilatte di Agerola , salame piccante,  
olio extravergine italiano, pecorino romano grattugiato, basilico. **7,00**

### 37 - CRUDO E RUCOLA (1)(7)(9)

Fiordilatte di Agerola, olio extravergine italiano, prosciutto  
crudo di parma , rucola e scaglie di parmigiano reggiano 30 mesi **7,00**

### 45 - WURSTEL e PATATINE (1)(7)

fiordilatte di Agerola, wurstel , patate fresche fritte,  
olio extravergine italiano. **8,00**

### 38 - PIZZA CROCCHIE' (1)(3)(7)

provola di agerola, salame napoli, crocche di patate,  
pecorino romano, olio extravergine italiano, basilico. **9,00**

### 40 - LA SIANI (1)(7)

Pomodoro pelato, pecorino romano, scaglie di parmigiano reggiano,  
basilico,olio extravergine italiano, molto cotta. **6,00**

## LE PIZZE FRITTE

### 42 - RIPIENO FRITTO (1)(7)

Ricotta, salame o prosciutto cotto o ciccioli, fiordilatte di Agerola, parmigiano reggiano.

**8,00**

### 43 - MONTANARA (1)(7)(9)

Salsa di pomodoro pachino , parmigiano reggiano, basilico

**7,00**

### 44 - MONTANARINE (1)(7)(9)

4 montanare piccole condite a piacere dello chef

**7,00**

### 65 - PIZZA SPECIAL DAY

Pizze selezionate ogni giorno con ricette originali

**10,00**

## BEVANDE:

Acqua minerale naturale Ferrarelle ( cl75)

**2,50**

Acqua minerale effervescente Ferrarelle ( cl75)

**2,50**

Coca Cola ( cl 33)

**3,00**

Coca Cola ZERO ( cl 33)

**3,00**

Aranciata FANTA ( cl 33)

**3,00**

Sprite ( cl 33)

**3,00**

Liquori

**3,00**

## BIRRE ALLA SPINA

Stella Artois -vol. 5% cl 20

**3,00**

Stella Artois -vol. 5% cl 40

**5,00**

Simbolo della cultura birraia belga con un sapore distintivo e riconoscibile. Il colore è dorato e il gusto è fresco e piacevolmente amaro, la rende diversa da tutte le altre premium lager.

Leffe Ambree - vol. 6,6% cl 33

**5,00**

Una Rossa d'abbazia che si distingue dalle altre presenti sul mercato grazie al sapore di malto tostato e lievemente luppolato.

Leffe Royale Whitbread Golding - vol. 7,5% cl 33

**5,00**

Dai raffinati luppoli della regione del Poperinge, Belgio: sottile amarezza e delicato aroma agrumato di luppolo.

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Franziskaner Hell - vol. 5% cl 50

**6,00**

La Weissbier per eccellenza dal 1363. Sapore leggero e rinfrescante dagli aromi floreali e speziati.

Birra del Borgo Lisa - vol. 5% cl 33

**7,00**

Una classica Lager con il carattere e il fascino italiani. È prodotta utilizzando Grano Senatore Cappelli per donarle intensità e morbidezza e Scorze D'Arancia per renderla incredibilmente fresca. È una birra dal colore dorato brillante e una schiuma invitante. Al naso sono fragranti e intense le note di cereale e crosta di pane, in bocca è elegante ma decisa. Il malto delicato, il corpo snello e la gasatura sottile giocano in fantastico equilibrio, per chiudere con un finale pulito che invita ad un secondo sorso. Una nuova, intrigante esperienza di Lager.

Birra del Borgo Maledetta - vol. 6,2%

**7,00**

Il punto di incontro tra cultura brassicola belga e quella anglosassone. La luppolatura decisa di scuola inglese si sposa alla perfezione con le note fruttate e floreali di grande fascino, intensità e complessità sviluppate dalla selezione di lieviti. La maledetta è infatti una birra che sperimenta una particolare miscela di lieviti ottenuta dall'interazione di tradizionali lieviti da birra con quelli selvatici "cacciati" nelle montagne intorno al birrifico, isolati ed "addomesticati" per creare un nuovo ceppo specifico del territorio. In bocca, dopo l'ingresso mielato, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata.

## DESSERT:

dolci ( menù MARIGLIANO )

**5,00**

ogni prodotto aggiunto alla pizza 1,00 euro  
doppio fiordilatte o provola +2,00  
formato max + 3,00

# REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011]

Relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione - "Articolo 44 - Disposizioni nazionali per gli alimenti non preimballati"

## GLI ALIMENTI IN VENDITA IN QUESTA ATTIVITA' POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI ALIMENTARI:

1. **Cereali contenenti glutine** vale a dire: grano, (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, e i loro ceppi ibridati e i prodotti derivati;
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
3. **Uova e prodotti a base di uova**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi**
6. **Soia e prodotti a base di soia**
7. **Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)**
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: **mandorle** (*Amygdalus communis* L.), **nocciole** (*corylus avellana*), **noci** (*Juglans regia*), **noci di acagiù** (*Anacardium occidentale*), **noci di pecan** [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], **noci del Brasile** (*Bertholletia excelsa*), **pistacchi** (*Pistacia vera*), **noci macadamia o noci del Queensland** (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti,
9. **Sedano e prodotti a base di sedano**
10. **Senape e prodotti a base di senape**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro** in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti
13. **Lupini e prodotti a base di lupini**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

(1) 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.

### Nota

La Direzione **NON** potendo gestire eventuali contaminazioni crociate da parte di allergeni derivanti dalla preparazione delle pietanze, non assicura la sola presenza degli allergeni naturalmente contenuti negli ingredienti delle portate riportate nel menù.

Si informano pertanto i signori ospiti di informare prontamente il nostro personale in caso di presunta o accertata intolleranza o allergia alimentare.

