

## Dolci

- 1,5 CREMA FRITTA**  
Un cubetto di crema pasticcera fatta in casa panata e fritta
- 1,5 GENTILINO CON GELATO**
- 2 MINISTECCO DELLA NOSTRA CREMERIA**
- 3,5 CANNOLO VERA SICILIA**  
Farcito all'istante
- CON CREMA NOCCIOLA E CACAO**
- 3,5 Tigella**
- 5,5 Straccetti di piadina fritti**
- 5,5 Piadina**

## Aperitivo

- 12,5** 3 Tigelle  
+ Birra/Aperol o Campari Spritz
- 12,5** 3 pz Gnocco fritto  
+ Birra/Aperol o Campari Spritz

## Bevande

### Drinks

- 1** CAFFÈ
- 1,5** TOWER NATURALE / FRIZZANTE San benedetto 500 ml
- 3,9** COCA EATALY / COCA EATALY ZEROZUCCHERI 300 ml
- 3,9** VIVACE 300 ml
- 3,9** LIMONATA 300 ml

### Birre

- 6** BIONDA EATALY 330 ml
- 6** BIONDA GLUTEN FREE EATALY 330 ml
- 6** AMBRATA EATALY 330 ml
- 6** IPA EATALY 330 ml
- 6** BOTANIC IPA NON ALCOHOLIC BALADIN 330 ml
- 6** FORST 0,0 BRAUEREI FORST 330 ml

### Vini

- 15** MZ SHIRAZ Casale del Giglio 375 ml
- 15** MZ TELLUS BIANCO Cotarella 375 ml
- 15** MZ LAMBRUSCO P.M. Honorable Cleto-Chiarli 375 ml

### Aperitivi

- 6** PROSECCO Calice, Ronco Belvedere
- 6** BIANCO/ROSSO Calice
- 8** APEROL SPRITZ / CAMPARI SPRITZ

### Digestivi

- 4** AMARO AVERNA
- 4** AMARO BRAULIO Riserva Speciale
- 4** AMARO CYNAR
- 4** AMARETTO Rosted
- 4** LIMONCELLO Mamma Mia



...e se hai voglia di gelato ti consigliamo la nostra  
**Cremeria Artigianale Family**  
(l.go G. Bilancioni, 3/4 - tel. 06 6400 1682)

# Menu



Tutti i giorni dalle 12:00 alle 21:00

**Tel. 06 800 72 800**

PER PIADINE E ROTOLI

# Impasto Integrale senza strutto

+ 0,5 €



## Piadine

- 7 SEMPLICE**  
Prosciutto Crudo/Cotto, mozzarella
- 7,5 CLASSICA**  
Crudo, squacquerone, rucola
- 8 SMORFIOSA**  
Tacchino, formaggio spalmabile, rucola, pomodoro fresco
- 8 INOPPORTUNA**  
Tonno, pomodoro fresco, maionese fatta in casa
- 8,5 SAPORITA**  
Salsiccia, gorgonzola, broccoli
- 8,5 VEGETARIANA**  
Crema di ceci, zucchine, melanzane, pomodoro fresco
- 8,5 RUSTICA**  
Ciauscolo, mozzarella, zucchine
- 8,5 CURIOSA**  
Lonza, squacquerone, cicoria
- 8,5 LEGGERA**  
Bresaola, rucola, grana
- 9 CONTROCORRENTE**  
Salmone, formaggio spalmabile, rucola



## Rotoli

- 10 SAPORITO**  
Salsiccia, gorgonzola, broccoli
- 10 SMORFIOSO**  
Tacchino, formaggio spalmabile, rucola, pomodoro fresco
- 10 VEGETARIANO**  
Crema di ceci, zucchine, melanzane, pomodoro fresco
- 10 CONTROCORRENTE**  
Salmone, formaggio spalmabile, rucola



## Tigelle

- 8,5 3 TIGELLE**  
Lardo, mortadella, crudo, speck, ciauscolo, 3 a scelta o formaggio fresco, semistagionato, stagionato o cicoria, broccoli, melanzane, zucchine, 3 a scelta
- 3,5 Squacquerone e carciofini sott'olio di Priverno**
- 3,5 Caciottina e pomodori secchi di Priverno**



## Tigelloni

- 10 BURGER**  
Hamburger 190 gr. fassona, confettura di cipolla rossa caramellata, pancetta, cheddar
- 10 CHICKEN**  
Sovracoscia di pollo panata e frita, maionese fatta in casa, pomodoro fresco, rucola
- 11 PULLED PORK**  
Maiale sfilacciato fatto in casa, verza viola croccante, maionese fatta in casa, bbq al miele
- 12 BOLOGNESE**  
Battuta di vitella sottile panata e frita, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano, maionese fatta in casa



## Fritti

- 8,5 GNOCCO FRITTO**      **3,5 PATATINE CON SALSE**
- 14,5 3 pz solito accompagnamento**      **3,5 ARANCINA**
- 6 pz**  
Lardo, mortadella, crudo, speck, ciauscolo a scelta o formaggio fresco, semistagionato, stagionato o Cicoria, broccoli, melanzane, zucchine a scelta



## Insalata

- 8,5 INSALATONA PAUSA PRANZO**  
Lattuga, straccetti di pollo fritto, scaglie di grana, pomodori freschi, 1 tigella

## Taglieri

- 19 IL NOSTRO TAGLIERE**  
**3 salumi** (a scelta tra lardo, lonzino, mortadella, crudo, speck, ciauscolo e bresaola)  
**3 formaggi romagnoli** (fresco, semistagionato, stagionato)  
**3 gnocco fritto o 3 tigelle**  
**Confettura di cipolle caramellate, mandorle tostate aromatizzate** (Val di Noto), **olive verdi giganti** ("la bella" Cerignola)
- 12,5 TAGLIERINO**  
5 tigelle, 3 salumi, 3 salse di accompagnamento