



**BIRRERIA • PANINERIA**

*La Mansarda*

**SANTA VENERINA**

**WWW.LAMANSARDA.EU**



Seguici su  
**facebook**



tripadvisor





## Hamburger di Angus

- **Pane ai 5 cereali** (200 gr)
- **Hamburger di Angus\*** (200 gr)
- **Cheddar**
- **Bacon croccante**
- **Uovo sodo**
- Melanzane fritte
- **Salsa tartara**
- Sale, **Pepe** e **Origano**
- Contorno: **Patatine\***  
**Tomato** e **Maionese**  
Lattuga riccia  
con **Salsa Yogurt**



### Double

con doppio Hamburger\* (400 gr) e doppio Formaggio

## Hamburger di Chianina

- **Pane ai 5 cereali** (200 gr)
- **Hamburger di Chianina\*** (200 gr)
- **Pomodoro fresco**
- Lattuga
- Cipolla caramellata
- **Salsa Burger**
- **Provola affumicata**
- Sale, **Pepe** e **Origano**
- Contorno: **Patatine\***,  
**Tomato** e **Maionese**  
Lattuga riccia  
con **Salsa Yogurt**



### Double

con doppio Hamburger\* (400 gr) e doppio Formaggio

## Hamburger di Vitellone

- Pane ai 5 cereali (200 gr)
- Doppio Hamburger di Vitellone (200 gr)
- Formaggio primo sale
- Pomodoro Bruschetta
- Rucola
- Melanzane grill
- Sale, Pepe e Origano
- Salsa Caesar
- Contorno: Patatine\*  
Tomato e Maionese  
Lattuga riccia  
con Salsa Yogurt



### Double

con doppio Hamburger\* (400 gr) e doppio Formaggio

### LISTA DEGLI INGREDIENTI

**BACON STECCATO:** Carne di suino, sale, destrosio. *Conservanti:* E252, E250. *Antiossidanti:* E300, E301.

**CIPOLLA CAMELLATA:** cipolla, vino bianco, zucchero, sale, pepe

**FORMAGGIO CHEDDAR:** Latte, caglio microbico, sale, fermenti lattici vivi. *Colorante:* E160B.

**HAMBURGER DI ANGUS:** Carne bovina di Angus min. 96%, semolino di patate, sale, fibra vegetale alimentare, destrosio. *Antiossidanti:* E300, aromi.

**HAMBURGER DI CHIANINA:** Carne min. 80% di cui Bovino Adulto 58%, Suino 42%, patate disidratate in fiocchi, fibra vegetale alimentare (supporto degli aromi), destrosio. *Conservanti:* E331 citrato di sodio (supporto degli aromi). *Antiossidanti:* E300 acido ascorbico, aromi (preparazione aroma, aromatizzanti saccarosio).

**HAMBURGER VITELLONE:** Carne di Vitello, mollica di pane, uovo, parmigiano, sale, pepe.

**PANE AI 5 CEREALI:** Farina di Semola, farina di GRANO tenero tipo "0", farina di SEGALE, tritello di SEGALE, tritello di GRANO tenero, glutine di GRANO tenero, farina integrale di TRITICALE, tritello d'AVENA, tritello d'ORZO, miglio, semi di SESAMO, semi di lino, sale, farina di malto di SEGALE, pasta acida essiccata di SEGALE, farina di malto di GRANO tenero, estratto di malto d'ORZO, spezie, agenti/e di trattamento della farina. *Conservanti:* E300.

**POMODORO BRUSCHETTA:** pomodoro, olio extra vergine d'oliva, cipolla, sale, pepe, origano, aglio in polvere, basilico.

**PRIMO SALE DI LATTE OVINO:** Latte ovino intero, caglio, sale, pepe nero.

**PROVOLA AFFUMICATA:** Latte, caglio, sale, fermenti lattici vivi, fumo di legno di faggio.

**SALSA BURGER:** Olio di colza, acqua, concentrato di pomodoro, sciroppo di glucosio-fruttosio, yogurt pastorizzato, cetrioli, aceto di acquavite, amido modificato di mais, cipolle, sale, spezie (con senape), tuorlo d'uovo, proteine del latte, capperi, erbetto, addensante (gomma xanthan), aromi.

**SALSA CAESAR:** acqua, olio di colza, aceto di acquavite, yogurt parzialmente scremato e pastorizzato, formaggio stagionato grattugiato (7,0%), zucchero, sale, amido modificato di mais, spezie (con sedano), proteine del latte, succo di limone da concentrato di succo di limone, acidificanti (acido lattico), addensanti (gomma di xanthan).

**TOMATO:** concentrato di pomodoro (69%), sciroppo di glucosio-fruttosio, aceto di acquavite, amido modificato di mais, sale, spezie (con sedano). Acidificanti (acido citrico), aromi naturali.

**SALSA TARTARA:** 40% di olio di colza, acqua, 11% cetrioli sott'aceto (cetrioli, aceto, sale da cucina) zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato, prezzemolo, amido modificato, aceto, sale da cucina, cipolla, capperi, acidificante, acido cidrico. *Conservanti:* E200, E211, addensante E415, semi di senape, succo di limone concentrato, aroma. *Antiossidanti:* E385.

**SALSA YOGURT:** acqua, oli vegetali (olio di colza, olio di soia in proporzione variabile), yogurt parzialmente scremato e pastorizzato (17%), aceto di acquavite, zucchero, tuorlo d'uovo, amido modificato di mais, sale, spezie (con senape, sedano), addensanti (gomma di guar, farina di semi di carrube, gomma di xanthan), aromi naturali.

**MAIONESE:** olio di soia 70%, acqua, aceto di alcole, tuorlo d'uovo 5,6%, zucchero, sale, semi di senape, addensanti (gomma di xanthan, gomma di guar), spezie, antiossidante (EDTA di calcio disodico).

\* Prodotti surgelati - Gli ingredienti in grassetto sono allergeni - I panini non possono subire variazione dal menù e non si possono dividere.

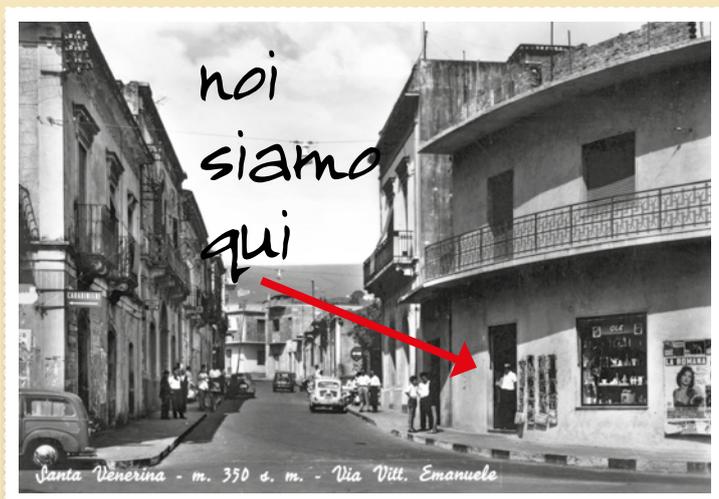


# La Mansarda

# Panepizza

- MARGHERITA** salsa di pomodoro, mozzarella, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- SICILIANA AL FORNO** tuma di latte ovino, acciughe, olive nere, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- DIAVOLETTA** tuma di latte ovino, capuliatu di pomodoro, salame piccante, olio extra vergine d'oliva, **origano, pepe**
- RUCOLA** salsa di pomodoro, mozzarella, rucola, **grana**, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- FIOCO** salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive nere, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- BUFALA** pomodorino ciliegino, mozzarella di bufala, olio d'oliva al basilico, **origano**, basilico
- MESSICANA** pomodorino ciliegino, mozzarella, mais, salame dolce, olio extra vergine d'oliva, **origano, pepe**
- FUNGHETTO** salsa di pomodoro, mozzarella, funghi porcini\*, olio extra vergine d'oliva, **origano, pepe**
- CAPRICCIOSA** salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon, uovo, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- CIRASEDDA** salsa di pomodoro, pomodorino ciliegino, mozzarella, cipolla fresca, tonno, olive bianche olio extra vergine d'oliva, **origano, pepe**
- NORMA** salsa di pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta fresca di ovino, olio d'oliva al basilico, **origano, pepe**
- AL PISTACCHIO** panna, mozzarella, speck, funghi porcini\*, pistacchio, olio extra vergine d'oliva, **pepe**
- RAPANELLA** salsa di pomodoro, mozzarella, salsiccia di suino, cime di rapa piccantine, olio extra vergine d'oliva, **origano, pepe**
- ESAURITO** salsa di pomodoro, mozzarella, cime di rapa piccanti, acciughe, olive nere, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- PAZZA** tuma di latte ovino, salame piccante, formaggio al pepe verde, olio extra vergine d'oliva, **origano, pepe**
- 4 FORMAGGI (rivisitata)** tuma di latte ovino, mozzarella, formaggio al pepe verde, scaglie, speck, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- HALLOWEN** pomodorino ciliegino, mozzarella, scaglie di grana, crema di zucca, pancetta, olio extra vergine d'oliva, **origano**
- SCACCIATA** salsa di pomodoro, carne di suino, tuma di latte ovino, cipolla fresca, olive, sale, **pepe**, olio extra vergine d'oliva
- CATANISA** capuliatu di pomodoro, pangrattato, tuma di latte ovino, friarelli, cipolla fresca, olive nere, sale, **origano, pepe**, olio extra vergine d'oliva

GLI INGREDIENTI IN GRASSETTO SONO ALLERGENI • N.B.: A locale pieno per completare la comanda i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti



La storia del nostro pane-pizza comincia in questa antica Putia (vedi foto accanto) che la signora Dina ha amorevolmente gestito dal 1954 al 1993, anno in cui "La Mansarda" si trasformava in una panineria-birreria grazie al figlio Mario, animato anch'egli dalla passione genuina della madre.

Per tanti anni, quando veniva usato u *cuccidatu* del giorno prima, la signora Dina tagliava in due il pane e ne inumidiva la crosta. Quindi, dopo aver tolto delicatamente la mollica, vi riponeva dentro pomodori pelati, mozzarella e olive, infine lo inseriva nel forno elettrico. A quel punto, appena la mozzarella diventava fusa, lo condiva con olio extravergine di oliva, pepe nero ed origano. Così è nato il nostro pane-pizza da non confondere col pane *cunzatu* e con la focaccia.

**CARLINO** würstel, **tomato**

**ASTERIX** würstel, **tomato, maionese**

**STUDENTE** würstel, **tomato, insalata americana\***, **funghi champignon**

**CAPRESE** **mozzarella, pomodoro**

**SIBERIANO** **mozzarella, pomodoro, insalata russa\*\***

**SOLITARIO** **formaggio dolce, pomodoro, funghi champignon**

**SEMPLICE** **mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate, funghi champignon**

**URRÀ** **prosciutto crudo, mozzarella**

**SOLITO** **prosciutto crudo mozzarella, pomodoro**

**COMPLETO** **prosciutto crudo, mozzarella, pomodoro, melanzane grigliate**

**MONTAGNOLO** **prosciutto crudo, formaggio dolce, insalata russa, funghi champignon**

**LISCIO** **prosciutto cotto, pomodoro, mozzarella, olive al forno**

**CASERECCIO** **prosciutto cotto, mozzarella, insalata americana\***, **melanzane grigliate**

**SPIZZICOSO** **prosciutto cotto, formaggio dolce, tomato, funghi champignon, insalata russa\*\***

**ALTO ADIGE** **speck, mozzarella, funghi champignon**

**GUSTOSO** **speck, formaggio, pomodoro, melanzane grigliate**

**STUZZICOSO** **speck, mozzarella, pomodoro, funghi champignon**

**99** **speck, formaggio al pepe verde, pomodoro, olive al forno**

**MANGIAMI MANGIAMI** **speck, mozzarella, pomodoro, maionese, olive al forno**

**COMPLICATO** **speck, formaggio al pepe verde, pomodoro, funghi champignon, melanzane grigliate, olive al forno**

(\* carote, crauti, rapanelli, peperoni, maionese • (\*\*) piselli, patate, carote, maionese.

**GLI INGREDIENTI IN GRASSETTO SONO ALLERGENI • N.B.: A locale pieno per completare la comanda i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti**

## Antiche cartoline di Santa Venerina



## Panini

- MAFALDA** mortadella, **formaggio dolce**, melanzane grigliate  
**NORDICO** bresaola, **philadelphia**, lattuga  
**CALABRESE** salame piccante, **mozzarella, insalata americana\***  
**INNAMORATO** salame piccante, **formaggio dolce, tomato**, melanzane grigliate  
**ARRABBIATO** salame piccante, **formaggio al pepe verde, pomodoro, funghi champignon**  
**ROMANO** porchetta di maiale, **mozzarella, pomodoro arrosto, maionese**  
**BORGHESE** porchetta di maiale, **mozzarella, funghi champignon, lattuga**  
**BOCCONCINO** porchetta di maiale, **mozzarella, pomodoro arrosto**, melanzane grigliate  
**MEDAGLIONE** hamburger di vitello, **tomato, maionese**  
**BRICIOLA** hamburger di vitello, **mozzarella, tomato, maionese**  
**SCHERZOSO** hamburger di vitello, **formaggio dolce, pomodoro, lattuga**  
**GOLOSONE** hamburger di vitello, **formaggio dolce, pomodoro, funghi champignon**, melanzane grigliate  
**CIAULA** salsiccia di suino, **mozzarella, funghi champignon**  
**ARROTOLATO** salsiccia di suino, **formaggio dolce, tomato, maionese, funghi champignon**  
**A MODO MIO** salsiccia di suino, **mozzarella, insalata americana\***, funghi champignon  
**LUNA ROSSA** tonno, **pomodoro, maionese**  
**TONNATO** tonno, **mozzarella, pomodoro, maionese**  
**MARINAIO** tonno, **formaggio dolce, pomodoro, maionese, lattuga**  
**'NGRASCIATU** **pomodoro secco, olive nere, formaggio primo sale, olio extra vergine di oliva, sale, pepe, origano**  
**LA MANSARDA\*\*\*** porchetta di maiale, **formaggio, pomodoro arrosto, funghi champignon**, melanzane grigliate, **insalata americana\***

(\* ) carote, crauti, rapanelli, peperoni, maionese • (\*\* ) piselli, patate, carote, maionese • (\*\*\*) il tutto fuso in piastra.

**GLI INGREDIENTI IN GRASSETTO SONO ALLERGENI • N.B.: A locale pieno per completare la comanda i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti**

## Antiche cartoline di Santa Venerina



## Piatti freddi della Casa

**SBOGHIA PITITTU** salumi, **formaggi, salse, insalate**, salumi arrosto, pane misto

**LA TAGLIATA** tagliata di petto di pollo, rucola, **scaglie di grana**, glassa di aceto balsamico

**BRESAOLA** bresaola, **scaglie di grana**, olio, rucola

**TRADIZIONALE** prosciutto crudo, **mozzarella, pomodorino ciliegino, funghi misti**

**PIATTO RUSSO** prosciutto cotto, melanzane grigliate, **formaggio dolce, pomodorino ciliegino, insalata russa\*\***

**IL PIATTO PIATTO** prosciutto crudo, **mozzarella, pomodorino ciliegino**, melanzane grigliate, **funghi misti, insalata americana\***

**IL PIATTO RUSTICO** speck, **formaggio dolce, formaggio al pepe verde, pomodori secchi**, melanzane grigliate, olive, **funghi misti**

**ABBONDANTE** prosciutto crudo, speck, **mozzarella, formaggio al pepe verde**, melanzane grigliate, **funghi misti, olive, insalata americana\***

### Il pane per i piatti freddi

**SEMPLICE**

**CONDITO CON** sale, olio, **pepe, origano**

**FARCITO CON** pomodoro, cipolla, olive

(\* ) carote, crauti, rapanelli, peperoni, maionese • (\*\* ) piselli, patate, carote, maionese

**GLI INGREDIENTI IN GRASSETTO SONO ALLERGENI • N.B.: A locale pieno per completare la comanda i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti**

## Antiche cartoline di Santa Venerina





# La Mansarda

## Insalatissime

**VEGETARIANA** pomodorino ciliegino, mais, rucola, lattuga

**AL TONNO** tonno, mozzarella, pomodorino ciliegino, lattuga, mais

**BOSCAIOLA** prosciutto crudo, scaglie di grana, funghi misti, rucola

**QUATTRO SAPORI** tonno, mozzarella, mais, rucola

**ALLO SPECK** speck, pomodorino ciliegino, lattuga, mais, arachidi

**SFIZIOSA** prosciutto cotto, tonno, mozzarella, grana, maionese, rucola

**AL POLLO** lattuga, straccetti di pollo, mais, uovo, scaglie di grana

**ZUPPA DI FAGIOLI CON CROSTONI DI PANE (Stagionale)**

## Il pane per le insalate

**SEMPLICE**

**CONDITO CON** sale, olio extra vergine d'oliva, pepe, origano

**FARCITO CON** pomodoro, cipolla, olive nere

## Stuzzicheria

**PATATINE\*** semplici

**PATATINE\*** con salse

**PATATINE\* CON WÜRSTEL FRITTI** con salse

**WÜRSTEL ARTIGIANALE** e salse

**BRUSCHETTA<sup>(1)</sup>** (Una porzione composta da 4 fette) pomodoro, olio extra vergine d'oliva, cipolla, sale, pepe, origano, aglio in polvere, basilico

• **Bruschetta<sup>(1)</sup>**: dal Lunedì al Venerdì (esclusi i festivi)

(\* ) Surgelati

**N.B.:** Il tomato e la maionese vengono serviti a parte in un'unica ciotolina o separati.

**GLI INGREDIENTI IN GRASSETTO SONO ALLERGENI**

**N.B.:** A locale pieno per completare la comanda i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti

## Birre alla Spina

senza conservanti non filtrata

Artigianale

Doppio Malto

Don Mario

	Provenienza	Colore	Gradi	Q.tà
Don Mario piccola	SICILIA	B	7,5	Lt. 0,2
Don Mario media	SICILIA	B	7,5	Lt. 0,4
Don Mario grande	SICILIA	B	7,5	Lt. 1,0

Prodotta in esclusiva in Sicilia per "Don Mario"

Bionda

Doppio Malto

CERES  
L'azienda  
che ha inventato  
Donk Ale!

	Provenienza	Colore	Gradi	Q.tà
Ceres Strong Ale piccola	DK	B	7,7	Lt. 0,2
Ceres Strong Ale media	DK	B	7,7	Lt. 0,4
Ceres Strong Ale grande	DK	B	7,7	Lt. 1,0

Rossa

Doppio Malto

CERES  
L'azienda  
che ha inventato  
Donk Ale!

	Provenienza	Colore	Gradi	Q.tà
Ceres Red Erik piccola	DK	R	6,5	Lt. 0,2
Ceres Red Erik media	DK	R	6,5	Lt. 0,4
Ceres Red Erik grande	DK	R	6,5	Lt. 1,0

Bionda

Schleppe

	Provenienza	Colore	Gradi	Q.tà
Schleppe piccola	A	B	5	Lt. 0,2
Schleppe media	A	B	5	Lt. 0,4

N.B.: La birra da un litro alla spina viene servita in un solo bicchiere senza aggiunta di bicchieri vuoti.

N.B.: A locale pieno per completare la comanda i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti



# La Mansarda

## Birre Speciali

	Provenienza	Colore	Gradi	TdS*	Q.tà
Fischer	NL	B	6	6°	cl. 0,65
Chimay tappo Rosso	B	R	7	9°/11°	cl. 0,33
Chimay tappo Blu	B	R	9	10°/12°	cl. 0,33
Guinness	IRL	S	8	6°	cl. 0,33
Erdinger Weissbier	D	B	5,3	8°	cl. 0,50
Erdinger Weissbier Pikantus	D	S	7,3	4°/6°	cl. 0,50
Tennent's	S	B	9	6°/8°	cl. 0,33
Corona	M	C	4,6	5°/7°	cl. 0,33
Bud	USA	B	5	5°	cl. 0,33
Du Demon	F	C	12	7°/9°	cl. 0,25
Ceres Strong Ale Export	DK	B	7,7	10°	cl. 0,33
Ceres Red Erik	DK	R	6,6	6°/8°	cl. 0,33
Birra Nazionale	I	B	5	5°	cl. 0,33
La Bionda Don Mario artigianale	I	B	7,5	8°	cl. 0,33
La Bionda Don Mario artigianale	I	B	7,5	8°	cl. 0,75
Birra per Celiaci  GLUTEN FREE	I	B	5,6	6°	cl. 0,33
Grisette Blanche (birra bianca BIO)	B	B	5,5	6°	cl. 0,25

*Chiedi la carta della Birre al personale di sala*

\* Temperatura di servizio

Coperto solo bevande € 0,50

## Bevande e caffè

Acqua naturale / Acqua Gassata (Lete) .....	cl. 0,50
Coca Cola, Fanta, Sprite, Chinotto (Lattina) .....	cl. 0,33
Coca Cola - Zero .....	cl. 0,33
Succo d'Ananas .....	cl. 0,20
Redbull (Energizzante) .....	cl. 0,25
Caffè .....	



# La Mansarda

## I Vini

### Rosso e Bianco Locale

Calice .....	cl. 0,25
Mezzo .....	cl. 0,50
Litro .....	cl. 1,00

### Liquorosi

Zibibbo .....	
Moscato .....	
Malvasia .....	
Passito .....	
Prosecco (mini bottiglia) .....	cl. 0,20

### In bottiglia

*La Mansarda* (Nerello Mascalese - Nero D'Avola)  
Butera  
Firriato  
Maria Costanza (Azienda Agricola Milazzo)  
Murgo

*Per i vini in bottiglia  
chiedi la Carta dei Vini*

**N.B.:** A locale pieno per completare la comanda  
i tempi di attesa sono all'incirca di 60 minuti  
Coperto solo bevande € 0,50





# La Mansarda

## Liquori



## Alcolici

**Amaro 69 alle Mandorle**  
**Grappa 23 Monovitigno di Nero d'Avola**  
**Liquore alla Cannella**  
**Liquore al Ficodindia**  
**Liquore di Finocchetto**  
**Liquore all'Alloro**  
**Crema di liquore alle Mandorle**  
**Crema di liquore al Pistacchio**  
**Crema di liquore al Cioccolato di Modica**

## Grappe

**Don Mario: Nero D'Avola**  
**G. Bertagnolli: Teroldego**  
**G. Bertagnolli: Chardonnay**  
**G. Bertagnolli: Gewürztraminer**  
**G. Bertagnolli: Nosiola**  
**G. Bertagnolli: Puris (Teroldego - Chardonnay - Traminer)**  
**G. Milazzo: Nero D'Avola**  
**G. Milazzo: Isabel di Ansonica**  
**L. Francoli: Nebbiolo del Piemonte**  
**L. Francoli: Müller Thurgau**  
**L. Francoli: Oro Barolo riserva**  
**L. Francoli: Barrique Moscato del Piemonte**  
**L. Francoli: Barrique 3 anni**  
**L. Francoli: Barrique 5 anni**  
**L. Francoli: Barrique del Limousin**  
**Caffo: al Peperoncino**  
**Caffo: Stravecchia 18 mesi**  
**Bonaventura Maschio: Prime Uve Bianche**  
**Bonaventura Maschio: Prime Uve Oro**  
**Bonaventura Maschio: Prime Uve Nere**  
**Bonaventura Maschio: 903 tipica**  
**Bonaventura Maschio: 903 Barrique**  
**Bonaventura Maschio: 903 Barrique Riserva d'autore**



# La Mansarda

## Amari e Liquori

Vodka secca o alla fragola  
Amaro 69 alle Mandorle  
Amaro Averna, Montenegro, Cynar  
Amaro Fernet, Unicum, Jägermeister  
Limoncello  
Biancosarti  
Campari  
Martini  
Sambuca  
Borschi San Marzano  
Tequila (con sale e limone)  
Baileys (Crema al Whisky)  
Cointreau  
Brandy Stravecchio Branca  
Vecchia Romagna

## Cognac

Courvoisier  
Martell  
Rémy Martin

## Rum

Pampero Especial  
Pampero Aniversario  
Saint James  
Barcelò  
Rum Botran Reserva 15 Anni  
Rum Botran Reserva 18 Anni

## Whisky

Jack Daniel's  
Chivas Regal  
The Glenlivet  
GlenGrant  
William Lawson's  
Ballantine's  
Long John



# La Mansarda

## Gelati

## Il dopo Cena

Tartufo Classico  
Tartufo Bianco  
Limone Ripieno  
Cocco Ripieno  
Coppa all'Amarena  
Coppa alla Mandorla e Cioccolato  
Coppa Cioccolato e Nocciola  
Coppa Caffè  
Gelato Baby: Cioccolato, Fragola, Fior di latte  
Gelato per Celiaci (stecco)  GLUTEN FREE

## I nostri consigli

Coppa Mandorle e Cioccolato con Amaro 69 *Don Mario*  
Coppa al Cioccolato e Nocciola al Fuoco dell'Etna  
Tartufo Bianco al Baileys  
Tartufo Bianco affogato al caffè  
Tartufo Bianco al Gran Marnier

## Dolci di nostra produzione

Panna Cotta al Cioccolato o Nocciola  
Panna Cotta al Cioccolato e Nocciola  
Panna Cotta ai Frutti di Bosco - al Caramello  
Tiramisù al Caffè  
Semifreddo alle Mandorle - Nocciola - Nutella - Pistacchio  
Tortino al Cioccolato  
Sfalarzata di Ricotta (Stagionale)  
Gelato alla Cannella

*Chiedi la Carta del Dopo Cena*

**ACCIUGHE:** olio di semi di girasole, sale.

**BRESAOLA:** fesa bovina, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali. Antiossidante E 316. Conservanti: E250, E252.

**BRUSCHETTA:** pomodoro, olio extravergine, aglio e basilico.

**BIRRA ALLA SPINA:** , acqua, malto d'orzo, luppolo, lieviti.

**CARNE DI SUINO:** sale e pepe.

**CIME DI RAPA:** cime di rapa 88%, olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco, erbe aromatiche in proporzione variabile (origine Puglia-Italia), sale 1.5%. Correttore di acidità: acido citrico (E330).

**CREMA DI ZUCCA:** zucca (74%), burro, acqua, destrosio, preparato per brodo: sale, estratto di lievito, zucchero, olio di semi di girasole, cipolle, spezie, estratto di spezie. Sterilizzato.

**HAMBURGER:** carne di vitello, mollica di pane, uovo, parmiggiano, sale, pepe.

**EMMENTHAL:** latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale, caglio.

**FORMAGGIO AL PEPE VERDE:** formaggio (55%), (latte, sale da cucina, fermenti, caglio, colorante (caroteni), burro, acqua, pepe verde (2,5%), aceto di brandy, zuccheri, proteine del latte, siero di latte in polvere, sale di fusione (E339, E452, E450), aroma. Conservanti: Acido sorbico.

**FORMAGGIO DOLCE:** formaggi sia vaccini che pecorini a pasta dura scrostati e grattugiati con aggiunta di formaggi freschi tagliati in piccoli pezzi, ricotta fresca sia vaccina che pecorina e acqua precedentemente sterilizzata con l'aggiunta di sali di fusione E 450 - E452 - E331.

**IMPASTO PER IL PANE PIZZA E PANINI:** Farina 00 (80%), farina di semola (20%), lievito di birra, acqua, sale.

**IMPASTO PER IL PANE CONDITO:** Farina 00 (80%), farina di semola (20%), lievito di birra, acqua, sale, pepe, origano.

**IMPASTO PER IL PANE FARCITO:** Farina 00 (80%), farina di semola (20%), lievito di birra, acqua, sale, pomodoro, cipolla, olive.

**IMPASTO PER IL PANE BRUSCHETTA:** Farina 00 (80%), farina di semola (20%), lievito di birra, acqua, sale.

**INSALATA AMERICANA:** verdure miste in proporzione variabile (sedano rapa, carote, peperoni, acqua, aceto di vino, sale. Correttore di acidità: Acido citrico).

**INSALATA RUSSA:** piselli, patate, carote

**MAIS:** mais dolce in grani, acqua, sale.

**MAIONESE:** olio di soia 70%, acqua, aceto di alcole, tuorlo d'uovo 5,6%, zucchero, sale, semi di senape, addensanti (gomma di xanthan, gomma di guar), spezie, antiossidante (EDTA di calcio disodico).

**MELANZANE FRITTE:** olio di palma bifrazionato.

**MELANZANE GRIGLIATE:** olio di semi, sale, pepe, peperoncino, aglio in polvere, origano.

**MORTADELLA:** carne di suino, sale, spezie. Antiossidanti: E301 (Ascorbato di sodio). Conservanti: E250 (Nitrito di sodio).

**MOLLICA:** farina di semola rimacinata

**MOZZARELLA:** latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici vivi, sale, caglio.

**MOZZARELLA DI BUFALA:** latte di bufala, siero innesto naturale, sale, caglio.

**OLIVE:** salamoia (acqua e sale).

**OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO:** interamente vegetale ottenuto esclusivamente dall'olio di palma e sottoposto a processo di frazionamento e successivamente raffinato per uso alimentare.

**PANCETTA:** carne di suino, acqua, sale, destrosio, saccarosio, amido di patata, aromi, aromatizzanti di affumicatura. Correttore di acidità: E262. Antiossidanti: E316. Conservanti: E250.

**PANNA:** panna, stabilizzante: carragenina.

**PATATINE FRITTE:** strutto (70%), olio di palma bifrazionato (30%), sale, pepe.

**PHILADELPHIA:** latte pastorizzato, crema di latte, concentrato di proteine del latte, fermenti lattici, sale. Stabilizzanti: E 410, E 407.

**POMODORO ARROSTO:** olio di semi, sale, pepe, peperoncino, aglio in polvere, origano, basilico.

**POMODORO ESSICCATO:** olio di semi, sale, pepe, peperoncino, aglio in polvere, alloro, origano.

**PORCHETTA DI MAIALE:** Carne di suino, sale, destrosio e amido modificato. Stabilizzanti: E 407. Antiossidante: E 301. Conservanti: E 250, aromi naturali, spezie.

**PROSCIUTTO COTTO:** coscia di suino, acqua, sale, zuccheri (saccarosio, destrosio), aromi. Addensante: E407. Antiossidante: E301. Conservante: E250.

**PRIMO SALE DI LATTE OVINO:** Latte ovino intero, caglio, sale, pepe nero.

**PROSCIUTTO CRUDO:** coscia di suino, sale. Conservante: E252.

**RICOTTA FRESCA DI OVINO:** siero di latte ovino, latte ovino, sale. Conservante: sorbato di potassio. Correttore di acidità E252.

**SALAME DOLCE:** carne suina, sale, aromi e spezie, saccarosio, destrosio. Antiossidanti: E301 (Ascorbato di sodio). Conservanti: E250 (Nitrito di sodio), E252 (Nitrito di potassio)

**SALAME PICCANTE:** carne suina, sale, destrosio, saccarosio, spezie, aromi. Antiossidante: E316, E 300. Conservanti: E252, E 250.

**SALSA DI POMODORO:** polpa di pomodoro, succo di pomodoro. Correttore di acidità: acido citrico.

**SALSICCIA:** carne di suino, sale e pepe.

**SENAPE:** acqua, semi di senape, aceto di acquavite, sale, zucchero, spezie, sciroppo di zucchero caramellato, estratto di spezie.

**SPECK:** grasso suino.

**STRUTTO:** coscia di suino, sale, spezie, destrosio. Conservanti: E250 (sodio nitrito), E251 (sodio nitrito).

**TOMATO:** concentrato di pomodoro (69%), sciroppo di glucosio-fruttosio, aceto di acquavite, amido modificato di mais, sale, spezie (con sedano). Acidificanti (acido citrico), aromi naturali.

**TONNO:** olio di girasole, sale.

**TUMA DI LATTE OVINO:** Latte ovino intero, caglio, sale.

**WURSTEL:** carne di suino (80%), acqua, fibra vegetale, sale amidi, destrosio, aromi, spezie, aromatizzante di affumicatura, stabilizzanti E471, E331, E412. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: E250 (Nitrito di sodio).

**TUTTE LE FRITTURE VENGONO REALIZZATE CON: STRUTTO (70%) OLIO DI PALMA BIFRAZIONATO (30%)**