



*Menù*  
**PRANZO & CENA**



# FILOSOFIA

Dal **1962 Ducati Scrambler** è simbolo di uno spirito versatile e creativo, che reinterpreta la **libertà** e la self-expression dei modelli anni '60/'70. Rappresenta un nuovo concetto nel mondo delle moto, che rompe gli schemi e dà vita agli stili **custom**.

La voglia di auto esprimersi e sperimentare ispira anche l'offerta food che vede come elemento centrale **la pizza**: la classica tonda **customizzabile** con ingredienti di eccellenza e **la pizza in pala**, con **impasto croccante** ad alta idratazione, ideale da condividere in due. Tutte le pizze sono realizzate con **farine bio multicereali** e un impasto grezzo come la biga che le rende facilmente digeribili.

Lo spirito Scrambler si ritrova anche nei piatti di ispirazione on the road tra cui gli Scrambler Burger e le proposte di **birre artigianali a marchio** che raccontano la storia degli iconici modelli Scrambler che inizia in Italia negli anni '70 e arriva fino ad oggi.

Accanto alle proposte food pensate per sperimentare la Land of Joy Scrambler anche mangiando, non mancano i sapori della tradizione con i primi piatti simbolo dell'Emilia Romagna come tagliatelle, tortellini, tortelloni e i dolci tipici.





# PIZZA custom

Componi la tua  
**PIZZA BASE**

con gli ingredienti  
che preferisci

**POMODORI PELATI  
SAN MARZANO  
BASILICO  
OLIO EVO**

**4,00**

FIOR DI LATTE PUGLIESE.....	3,00
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI (servito a parte).....	3,50
SALSICCIA DI MORA ROMAGNOLA.....	3,00
ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....	3,50
VENTRICINA PICCANTE.....	2,00
N'DUJA.....	2,00
BURRATA PUGLIESE (125 GR.).....	4,00
BLUE DI CAPRA.....	3,00

# PIZZA tonda

**I nostri chef lavorano alla farcitura delle pizze** con particolare attenzione alla scelta degli ingredienti migliori per offrire un **prodotto ben bilanciato nei sapori e negli accostamenti**. Evitiamo quindi modifiche alle nostre pizze per darvi la possibilità di gustarle al meglio.

POMODORI PELATI SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE PUGLIESE, BASILICO,  
OLIO EVO..... 7,00

POMODORI PELATI SAN MARZANO,  
DATTERINI, BUFALA COMPANA DOP,  
BASILICO, OLIO EVO..... 8,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, PATATE  
RUSTICHE, SALSICCIA DI MORA  
ROMAGNOLA, ROSMARINO FRESCO  
E OLIO EVO..... 10,00

POMODORI PELATI SAN MARZANO,  
FIOR DI LATTE PUGLIESE, PROVOLA  
AFFUMICATA, N'DUJA, VENTRICINA  
PICCANTE..... 10,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, PUREA DI  
FAVE, ZUCCA, TOPINAMBUR, CECI  
ARROSTO, CAVOLO NERO, OLIO EVO 10,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, CASTEL-  
BELBO, MORLACCO DEL GRAPPA  
(presidio Slow food), BLU DI CAPRA E  
PEPE..... 11,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, ZUCCA,  
TALEGGIO, PANCETTA..... 11,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, SALSICCIA  
DI MORA ROMAGNOLA, CIME DI  
RAPA CON HABANERO CHOCO-  
LATE, OLIO EVO..... 13,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, FUNGHI  
DI STAGIONE, PROSCIUTTO CRUDO  
DI PARMA 24 MESI (servito a parte),  
OLIO EVO..... 14,00

POMODORI COTTI, FIORDILATTE  
PUGLIESE ALL'USCITA, BASILICO E  
OLIO EVO..... 9,00

SUGO DI POMODORO, MELANZANA  
FRITTA, SCAGLIE DI PARMIGIANO  
REGGIANO, OLIO EVO..... 10,00

FIOR DI LATTE PUGLIESE, BROCCO-  
LO ROMANO, PECORINO, ACCIUGHE,  
OLIO EVO..... 13,00

L'impasto della  
**pizza in pala  
alla romana**  
proposto in  
versione  
tonda.

# PIZZA Scrambler





## COS'È?

Il termine "**alla pala**" deriva dallo strumento apposito di legno o di alluminio, che serve per infornare la pizza.

## COM'È?

**25X60CM**

Ideale per 2 o 3 persone!

## L'IMPASTO

L'impasto è ad **alta idratazione**, compreso tra il 75 e il 100%, con maturazioni lunghe.

## VARIANTI

### Classica



Topping  
Impasto

### Ripiena



Impasto  
Farcitura  
Impasto

# PIZZA

*in pala*

Data la cura nella **ricerca di ingredienti** che possano valorizzare al meglio questo prodotto non effettuiamo modifiche alle farciture

POMODORO COTTO, BURRATA,  
BASILICO E OLIO EVO..... 20,00

CRUDO DI NORCIA E BURRATA  
PUGLIESE..... 28,00

MORTADELLA IGP E BURRATA  
PUGLIESE..... 24,00

PROVOLA, SALSICCIA DI MORA  
ROMAGNOLA, CREMA DI PATATE  
DOLCI, CIPOLLA, PEPE E OLIO EVO..... 25,00

RIPIENA CON PROSCIUTTO COTTO  
ALLA BRACE, SENAPE AL MIELE,  
BRIE E CUOR DI LATTUGA..... 25,00

RIPIENA CON FIOR DI LATTE  
ALL'USCITA, BIETA E PORCHETTA..... 28,00

**La pizza da  
condividere!**

PROVALA CON **2 GUSTI DIVERSI**

E NON DIMENTICARTI DI ABBINARE

UN'OTTIMA BIRRA ARTIGIANALE!

Prova le  
**pizza in pala  
ripiene!**  
ottime anche a  
pranzo!



# FATTO A MANO

**Mariniamo la carne** degli Scrambler Burger nella birra e all'interno dell'impasto aggiungiamo miele, cannella, pepe di Sichuan e senape in grani.

**Impastiamo a mano il pan brioche** nel nostro laboratorio utilizzando per la lievitazione **la biga**: una base grezza di acqua, lievito e farina.





# BURGER

& co.

SCRAMBLER  
BURGER DA  
CUSTOMIZZARE

REGULAR XL

SCRAMBLER BURGER..... 10,00 14,00  
Pan brioche, hamburger di manzo 180gr.,  
pomodoro, insalata, maionese artigianale

BACON  
2,00

BLUE DI CAPRA  
2,00

CIPOLLA  
CARAMELLATA  
0,50

SCRAMBLER BURGER 1100..... 14,00 18,00  
Pan brioche artigianale, hamburger di manzo  
(180 gr.), maionese alla senape affumicata,  
pancetta di praga croccante, cipolla caramellata  
e cheddar

PULLED PORK..... 10,00  
Pan brioche artigianale, spalla di maiale sfilaccia-  
ta, salsa BBQ, cipolla di tropea appassita con  
uvetta e pinoli

VEG SCRAMBLER BURGER..... 10,00  
Focaccia vegana, hamburger vegano con  
verdure di stagione e legumi, maionese di soia e  
scarola in umido

TARTARA TARTARE..... 10,00 18,00  
Fassona piemontese battuta a coltello con salsa  
tartara artigianale

TUTTI I NOSTRI  
BURGER SONO SERVITI  
CON **PATATE FRITTE**  
**O AL FORNO**  
ACCOMPAGNATE CON  
MAIONESE FATTA  
DA NOI

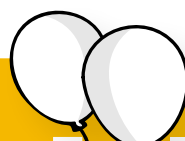
Pizza baby con fior di latte, pomodoro di San Marzano,  
basilico, olio evo..... 5,00

Pizza baby con fior di latte, pomodoro di San Marzano,  
salsiccia di mora romagnola..... 6,00

Gramigna alla salsiccia..... 5,00

BABY SCRAMBLER BURGER..... 6,00  
Pan Brioche, hamburger di manzo, maionese  
artigianale, patatine fritte

Gelato alla crema..... 3,00



# KIDS

menù

COPERTO 1,50 €



# ...dalla CUCINA

## Primi

Il piatto di stagione.....	9,00
Vellutate, creme, zuppe e altre proposte dello chef nel rispetto della stagionalità dei prodotti	
Tagliatelle al ragù.....	10,00
Gramigna alla salsiccia.....	10,00
Tortelloni burro e salvia.....	12,00
Passatelli Scrambler.....	12,00
Tortellini in brodo.....	14,00
Tortellini in crema di parmigiano.....	14,00
Tortellini Scrambler con zafferano e carbone vegetale.....	14,00

La nostra **pasta fresca** è prodotta in un **laboratorio artigianale** con materie prime di qualità e con un'attenta selezione di **prodotti locali o regionali**.

Tra i condimenti puoi trovare i simboli della tradizione, come il **ragù a cottura lenta** o il classico **brodo di carne**, senza rinunciare ad un tocco di **innovazione** che unisce il passato con il presente...in **perfetto stile Scrambler!**

## Insalate

Lattuga, pomodoro, radicchio, prosciutto cotto alla brace, pecorino semi stagionato, salsa yogurt con erba cipollina e curcuma.....	9,00
Rucola, gherigli di noci, squacquerone, semi di zucca e uva nera.....	9,00
"Scrambler" Caesar Salad Lattuga romana, pane al rosmarino, salsa Scrambler, tacchino, scaglie di parmigiano.....	9,00
Invidia belga e radicchi di stagione con pancetta di praga arrostita, parmigiano reggiano a scaglie e riduzione di aceto balsamico.....	9,00

## Taglieri

Tagliere di prosciutto crudo di Parma 24 mesi D.O.P.....	5,00
Tagliere di Mortadella Bologna IGP.....	4,00
Tagliere di salsiccia passita 30 mesi.....	4,00
TAGLIERE MISTO SALUMI.....	12,00
TAGLIERE MISTO FORMAGGI.....	12,00
castelbelbo latte vaccino, ovino e caprino, caseificio alta langa, piemonte	
morlacco del grappa latte vaccino, caseificio castellan, veneto (presidio slow food)	
blu di capra "caprziola" latte caprino, carozzi formaggi, lombardia	
parmigiano reggiano 30 mesi latte vaccino "vacche brune"	
TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI.....	15,00

**Serviti con  
pane di nostra  
produzione**





# BIRRE

# DRINK menù

## Bottiglia

<b>70</b>	PILS 4,5% VOL.....	5,50
<b>62</b>	PACIFIC PALE ALE 5,5% VOL...	6,50
<b>54</b>	IMPERIAL IPA 8,5% VOL.....	6,50

## Spina

PICCOLA.....	3,50
MEDIA.....	5,50
SPECIALI.....	6,00

# VINI

Sempre  
disponibili  
proposte al  
calice!

## Bollicine

FRANCIACORTA BRUT Contadi Castaldi.....	30,00
FRANCIACORTA SATÈN Contadi Castaldi.....	40,00
FRANCIACORTA BRÙT ROSÈ Contadi Castaldi.....	35,00
PROSECCO DI VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG "RIVE DI COLBERTALDO"SPUMANTE BRUT Maschio dei Cavalieri.....	17,00
PIGNOLETTO DOC SPUMANTE BRUT Gaetano Righi.....	15,00
PIGNOLETTO FRIZZANTE DELL'EMILIA IGP "ARGUTUS"Oro di diamanti.....	14,00
LAMBRUSCO EMILIA IGT "OTTOCENTONERO"Albinea Canali.....	14,00
LAMBRUSCO EMILIA IGT "OTTOCENTOROSA" SPUMANTE ROSÉ EXTRA DRY Albinea Canali.....	15,00

## Bianchi

SOAVE CLASSICO DOC "Monte Alto" Ca' Rugate, Veneto.....	24,00
RAVENNA IGT BIANCO "Le Barrosche" Costa Archi, Emilia Romagna.....	16,00
PIGATO DOC RMIERA LIGURE PONENTE Le Rocche del Gatto, Liguria.....	20,00
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC CLASSICO SUPERIORE "Capovolto"La Marca di San Michele, Marche.....	20,00
VERMENTINO DI GALLURA DOCG SUPERIORE Porphyrio, Sardegna.....	16,00

## Rossi

BARBERA D'ASTI DOCG "La Bandita" Cascina Tavijn, Piemonte.....	22,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE DOC Ca' Rugate, Veneto.....	25,00
CABERNET SAUVIGNON DOC "Monteleone"Albinea Canali, Emilia Romagna....	17,00
ROMAGNA DOC SANGIOVESE SERRA "Assiolo"Costa Archi,Emilia Romagna..	18,00
MORELLINO DI SCANSANO DOCGRocca Grimalda,Toscana.....	17,00



ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO  
ESSERE STATI TRATTATI CON FREDDO  
INTENSO IN ORIGINE (-20°) PER  
PRESERVARE AL MEGLIO LE QUALITÀ  
ORGANOLETTICHE.

**CHIEDI AL NOSTRO STAFF LE  
INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI  
PRESENTI NEI NOSTRI PRODOTTI**

IL COPERTO DI 2,50 € COMPRENDE  
IL PANE, L'ACQUA ED IL SORRISO NEL  
SERVIRVI

SCRAMBLER DUCATI **FOOD FACTORY**  
VIA D'AZEGLIO 34A, BOLOGNA  
**051.4683535**  
VIA STALINGRADO 27/6, BOLOGNA  
**051.362777**  
**WWW.SCRAMBLERDUCATIFOODFACTORY.IT**

**CREDITS:**



OTTOCENTONERO





# LOCATION

La seconda tappa del viaggio **Scrambler Ducati Food Factory**, iniziato in via Stalingrado, è nel cuore del centro storico di Bologna, in una delle vie considerate il "salotto buono" della città.

E' tra la fondazione Lucio Dalla e i palazzi Storici di importanti famiglie Bolognesi che si colloca lo Scrambler Ducati Food Factory in versione **caffetteria-ristorante**.

Lo storico immobile di via D'Azeglio 34, che sin dai primi anni del '900 ha ospitato attività legate al buon cibo e alla ristorazione, gravita attorno a Torre de'Galluzzi: l'antichissima **torre risalente alla seconda metà del 1200**, eretta a ridosso di quella che allora era l'abitazione dei nobili Galluzzi.

Proprio la torre è il cuore del progetto e il punto di partenza del concept. Al centro c'è l'attenzione e la cura per il **dettaglio** raccontate attraverso il look ricercato, l'eleganza e il buon gusto dell'**allestimento Scrambler Ducati Cafè Racer**. Il risultato è un interno che subisca e sfrutti allo stesso tempo l'influenza del centro storico di Bologna, coniugando una tipica corte bolognese con lo stile più classico di Scrambler Ducati.

