

# MENU



## PIZZA in pala

Ideale da gustare in 2 o 3 persone!

25 X 60 CM

<b>POMODORO E BURRATA</b> .....	23,00
Pomodori pelati BIO, burrata pugliese, basilico e olio EVO	
<b>MORTADELLA BOLOGNA IGP</b> .....	25,00
Mortadella Bologna IGP, burrata pugliese	
<b>PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA</b> .....	29,00
Burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma DOP	

## PIZZA 6 Scrambler

Servita tagliata in spicchi, l'impasto è alto, croccante e alveolato.

<b>FIORDILATTE A CRUDO</b> .....	10,00
Pomodoro cotto, fiordilatte pugliese in uscita, basilico e olio EVO	
<b>BOLOGNA CITRUS</b> .....	12,00
Caciocavallo affumicato, mortadella IGP, scorza di limone, granella di pistacchio	
<b>PROPOSTA DEL GIORNO</b>	

## PRIMI DAL LABORATORIO

La pasta fresca viene **prodotta artigianalmente** nel nostro laboratorio, con materie prime di qualità ed un'attenta selezione di prodotti locali.

<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ</b> .....	11,00
<b>GRAMIGNA ALLA SALSICCIA</b> .....	11,00
<b>TORTELLONI DI RICOTTA BURRO E SALVIA</b> .....	12,50
<b>TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO</b> .....	12,50

## BURGERS & CO

TUTTI I NOSTRI BURGER SONO SERVITI CON PATATE FRITTE O AL FORNO

<b>SCRAMBLER BURGER "1100"</b> .....	14,50
Pan brioche artigianale, hamburger di manzo pezzata rossa italiana (180 gr.), uova strapazzate, maionese alla senape affumicata, bacon, cipolla caramellata e cheddar	
<b>SCRAMBLER BURGER</b> .....	11,00
Pan brioche artigianale, hamburger di manzo, pomodoro, insalata, maionese artigianale	
<b>PULLED PORK</b> .....	11,00
Pan brioche artigianale, spalla di maiale sfilacciata, salsa bbq, cipolla di tropea appassita con uvetta e pinoli.	

## DESSERT

<b>TIRAMISÙ</b> .....	5,00
<b>MASCARPONE AI FRUTTI DI BOSCO</b> .....	5,00
<b>CREMA DI MASCARPONE AL CROCCANTE SALATO</b> .....	5,00

## PIZZA tonda



<b>MARINARA</b> .....	5,50
Pomodoro biologico, aglio, olio, origano	
<b>MARGHERITA</b> .....	7,50
Pomodoro biologico, fiordilatte	
<b>PARMIGIANA</b> .....	10,00
Fiordilatte, pomodoro, melanzane, Parmigiano 24 mesi, basilico	
<b>BUFALA E ACCIUGHE</b> .....	11,00
Pomodoro, bufala, datterini, acciughe, basilico	
<b>SALSICCIA E PATATE</b> .....	11,00
Fiordilatte, patate al forno, salsiccia	
<b>NDUJA</b> .....	11,00
Pomodoro biologico, fiordilatte, provola affumicata, nduja, ventricina	
<b>VEGETARIANA</b> .....	11,00
Pomodoro biologico, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni.	
<b>TONNO E CIPOLLA</b> .....	11,00
Pomodoro biologico, fiordilatte, tonno a tranci, cipolla di tropea	
<b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b> .....	12,50
Fiordilatte, salsiccia, friarielli	
<b>CRUDO E FUNGHI</b> .....	13,00
fiordilatte, funghi di stagione, prosciutto crudo servito a parte	

## INSALATE

<b>SCRAMBLER CAESAR SALAD</b> .....	10,00
Lattuga romana, pane al rosmarino, salsa scrambler tacchino, scaglie di parmigiano reggiano	
<b>SPINACINO E PANCETTA</b> .....	9,50
Indivia belga, spinacino fresco, pancetta di Praga arrostita, parmigiano reggiano a scaglie, riduzione di aceto balsamico	
<b>GREEK SALAD</b> .....	10,00
Misticanza, cetriolo, olive nere, peperoni, cipolla rossa, feta, salsa tzatziki	
<b>CAPRESE</b> .....	9,50
Pomodoro, mozzarella di bufala	
<b>TONNO</b> .....	10,00
Lattuga romana, radicchio, tonno a tranci	

## TAGLIERI

ASSAGGIALI CON LA NOSTRA SPIANATA OLIO E ROSMARINO 3€

<b>TAGLIERE DI MORTADELLA BOLOGNA IGP</b> .....	5,50
<b>TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP</b> .....	6,50
<b>TAGLIERE MISTO SALUMI</b> .....	13,00
<b>TAGLIERE MISTO FORMAGGI</b> .....	14,00
pecorino, blu di capra, parmigiano reggiano dop, formaggio selezionato dallo chef	
<b>TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI</b> .....	16,00

<b>FRAGOLE FRESCHE</b> .....	5,00
<b>PANNA COTTA</b> .....	5,00

# BEVERAGE

## ALLA SPINA

### Birre

	PICCOLA	MEDIA	1L	1,5L
BAFFO D'ORO	3,0	4,5	11,0	14,5
MORETTI BIANCA	3,5	5,0	12,0	16,0
MORETTI ROSSA	4,0	5,5	12,0	16,0

### Analcoliche

COCA-COLA	2,5	4,0	10,0	-
-----------	-----	-----	------	---

## IN BOTTIGLIA

### Birre

MESSINA	5,00
ICHNUSA NON FILTRATA	5,00
BIRRA SENZA GLUTINE IOI	5,50
HEINEKEN 00	4,50

### Analcoliche

COCA - COLA	3,00
COCA "0"	3,00
SPRITE	3,00
CHINOTTO SAN PELLEGRINO	3,00
THE ALLA PESCA	3,00
THE AL LIMONE	3,00
TONICA	3,00

## VINI

### Bolle

	BOTTIGLIA	CALICE
ROSATO BRUT ROSÉ	18,00	5,00
MOSCATO D'ASTI D.O.C.G. 2021 DOLCEVITA	22,00	5,00
LE COLTURE FAGHER D.O.C.G. BRUT	23,00	5,50
LE COLTURE CARTIZE VALDOBBIADENE D.O.C.G.	29,00	7,00

### Bianchi

	BOTTIGLIA	CALICE
PIEMONTE DOC VIOGNER ESTROSA	18,00	5,00
GAVI DOCG	22,00	5,00
SAUVIGNON VITA	28,00	6,00

### Rossi

	BOTTIGLIA	CALICE
LAMBRUSCO 800 NERO ALBINEA CANALI	14,00	4,00
BARBERA D'ASTI DOCG LAVIGNONE	18,00	5,00
NIZZA DOCG 3 ROVERI	25,00	6,00

## CAFFETTERIA

ACQUA (NATURALE O FRIZZANTE)	..... ½ L 1,50	..... 1L 3,00
CAFFÈ	.....	1,50
CAFFÈ DECA	.....	1,70
GRAPPE / AMARI	.....	4,00

COPERTO 2,00€