



MENU



PIZZA in pala

Ideale da gustare in 2 o 3 persone!

25X60CM

POMODORO COTTO E BURRATA

Pomodori pelati BIO, burrata pugliese, basilico e olio EVO..... 22,00

MORTADELLA BOLOGNA IGP

Mortadella Bologna IGP, burrata pugliese..... 24,00

PROSCIUTTO CRUDO E BURRATA

Burrata pugliese, prosciutto crudo di Parma DOP..... 28,00

PIZZA Scrambler

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

FIOR DI LATTE A CRUDO

Pomodoro cotto, fior di latte pugliese in uscita, basilico e olio EVO..... 9,00

PROPOSTA DEL GIORNO

PRIMI DAL LABORATORIO

La pasta fresca viene prodotta artigianalmente con materie prime di qualità ed un'attenta selezione di prodotti locali.

TAGLIATELLE AL RAGÙ..... 10,00

GRAMIGNA ALLA SALSICCIA..... 10,00

BALANZONI Burro e salvia / Burro e oro..... 11,00

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO..... 12,00

LASAGNA BOLOGNESE..... 12,50

BURGER & CO.

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

SCRAMBLER BURGER 1 100

Pan brioche artigianale, hamburger di manzo pezzata rossa italiana (180 gr.), uova strapazzate, maionese alla senape affumicata, bacon, cipolla caramellata e cheddar..... 14,00

SCRAMBLER BURGER

Pan brioche artigianale, hamburger di manzo, pomodoro, insalata, maionese artigianale..... 10,00

PULLED PORK

Pan brioche artigianale, spalla di maiale sfilacciata, salsa bbq, cipolla di tropea appassita con uvetta e pinoli..... 10,00

PULLED CHICKEN

Pan brioche artigianale, petto di pollo sfilacciato, dressing al pepe verde, cipolla di tropea appassita con uvetta e pinoli..... 10,00

VEG SCRAMBLER BURGER

Focaccia vegana, hamburger vegano di riso con verdure di stagione e legumi, maionese di soia e cime di rapa..... 10,00

DESSERT

TIRAMISU AL BICCHIERE..... 5,00
MASCARPONE AI FRUTTI DI BOSCO..... 5,00
MASCARPONE AL CROCCANTE SALATO..... 5,00
ANANAS FRESCA..... 4,00

PIZZA tonda

MARINARA

Pomodoro, aglio, olio, origano..... 5,50

MARGHERITA

Pomodoro, fiordilatte..... 7,50

PARMIGIANA

Fiordilatte, pomodoro, melanzane, Parmigiano 24 mesi, basilico..... 9,00

BUFALA E ACCIUGHE

Pomodoro, bufala, datterini, acciughe, basilico..... 10,00

SALSICCIA E PATATE

Fiordilatte, patate al forno, salsiccia..... 10,00

NDUJA

Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, nduja, ventricina..... 10,50

VEGETARIANA

Pomodoro, fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni..... 10,50

TONNO E CIPOLLA

Pomodoro, fiordilatte, tonno a tranci, cipolla di tropea..... 10,50

CRUDO E FUNGHI

Fiordilatte, Crudo di Parma, Funghi..... 11,50

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fiordilatte, salsiccia, friarielli..... 11,50

INSALATE

SCRAMBLER CAESAR SALAD

Lattuga romana, pane al rosmarino, salsa scrambler, tacchino, scaglie di parmigiano reggiano..... 9,00

RADICCHIO E COTTO ALLA BRACE

Lattuga, pomodoro, radicchio, prosciutto cotto alla brace, pecorino semi stagionato, salsa yogurt con erba cipollina e curcuma..... 9,00

SPINACINO E PANCETTA

Indivia belga, spinacino fresco, pancetta di Praga aromatizzata, parmigiano reggiano a scaglie, riduzione di aceto balsamico..... 9,00

GREEK SALAD

Misticanza, cetriolo, olive nere, peperoni, cipolla rossa, feta, sarda tzatziki..... 9,00

CAPRESE

Pomodoro, mozzarella di bufala..... 9,00

TONNO

Lattuga romana, radicchio, tonno a tranci..... 9,00

TAGLIERI

Assaggiati con la nostra spianata olio e rosmarino 3€

Tagliere di mortadella Bologna IGP..... 5,00

Tagliere di prosciutto crudo di Parma DOP..... 5,00

TAGLIERE MISTO SALUMI..... 12,00

TAGLIERE MISTO FORMAGGI..... 12,00

Pecorino, blu di capra, parmigiano reggiano DOP, formaggio selezionato dallo chef

TAGLIERE MISTO SALUMI E FORMAGGI..... 15,00

DRINKS

ICHNUSA, MESSINA, MORETTI (BOTTIGLIA 0,33)..... 5,00

MORETTI ALLA SPINA 0,20 (ROSSA BIANCA BAFFO D'ORO) 3,00

MORETTI ALLA SPINA 0,40 (ROSSA BIANCA BAFFO D'ORO) 4,50