

# MENÙ PIZZERIA CAPODANNO 2018



## DALLA CUCINA

|                                                                                          |                |
|------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Bufala DOP con prosciutto 30 mesi tagliato al coltello</b>                            | <i>€ 25.00</i> |
| <b>Misto fritti: arancini, crocchetta di patate, fiore di zucca e filetto di baccalà</b> | <i>€ 20.00</i> |
| <b>Parmigiana di melanzane</b>                                                           | <i>€ 18.00</i> |
| <b>Tartare di manzo con uovo poché, crostini di pane e senape di Digione</b>             | <i>€ 20.00</i> |
| <b>Lasagna alla Bolognese</b>                                                            | <i>€ 18.00</i> |

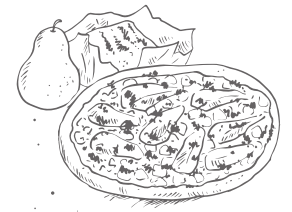
## PIZZE

|                                                             |                |
|-------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Tartufo, radicchio e mozzarella</b>                      | <i>€ 20.00</i> |
| <b>Patate, mozzarella, provola e speck</b>                  | <i>€ 18.00</i> |
| <b>Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico</b> | <i>€ 20.00</i> |
| <b>Mozzarella, fontina, grana e gorgonzola</b>              | <i>€ 18.00</i> |
| <b>Cacio, pepe e pere</b>                                   | <i>€ 18.00</i> |

## DOLCI

|                                                        |               |
|--------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Dolci della casa</b>                                | <i>€ 8.00</i> |
| <b>Tiramisù con uova e mascarpone bio</b>              | <i>€ 8.00</i> |
| <b>Cheesecake con lampone e zenzero</b>                | <i>€ 8.00</i> |
| <b>Crème brûlée con panna e uova bio</b>               | <i>€ 8.00</i> |
| <b>Panna cotta al fondente e croccante di mandorle</b> | <i>€ 8.00</i> |
| <b>Gelati</b>                                          | <i>€ 6.00</i> |
| <b>Biscotti</b>                                        | <i>€ 6.00</i> |
| <b>Frutta di stagione</b>                              | <i>€ 7.00</i> |

# MENÙ PIZZERIA NEW YEAR 2018



## DISHES

|                                                                                                              |                |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Buffalo's mozzarella DOP with hand cut 30 month aged raw ham</b>                                          | <b>€ 25.00</b> |
| <b>Mixed fried: rice croquette, potatoes croquette, deep fried courgette flower and deep fried cod filet</b> | <b>€ 20.00</b> |
| <b>Eggplant, tomato, mozzarella and parmesan bake</b>                                                        | <b>€ 18.00</b> |
| <b>Beef tartare with poached egg toasted bread and Dijon moustard</b>                                        | <b>€ 20.00</b> |
| <b>Lasagna with Bolognese ragu</b>                                                                           | <b>€ 18.00</b> |

## PIZZE

|                                                                   |                |
|-------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Black truffle, red chicory and mozzarella cheese</b>           | <b>€ 20.00</b> |
| <b>Potatoes, provola cheese, mozzarella and speck ham</b>         | <b>€ 18.00</b> |
| <b>San Marzano tomato, buffalo's mozzarella and basil</b>         | <b>€ 20.00</b> |
| <b>Mozzarella, fontina, grana and gorgonzola blue cheese</b>      | <b>€ 18.00</b> |
| <b>Pecorino cheese, pears, black pepper and mozzarella cheese</b> | <b>€ 18.00</b> |

## DESSERT

|                                                                         |               |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Homemade dessert</b>                                                 | <b>€ 8.00</b> |
| <b>Tiramisù with organic eggs and mascarpone</b>                        | <b>€ 8.00</b> |
| <b>Cheesecake with raspberry and ginger</b>                             | <b>€ 8.00</b> |
| <b>Crème brûlée with organic cream and eggs</b>                         | <b>€ 8.00</b> |
| <b>Pannacotta with dark chocolate and crunchy almonds or red fruits</b> | <b>€ 8.00</b> |
| <b>Ice cream</b>                                                        | <b>€ 6.00</b> |
| <b>Biscuits</b>                                                         | <b>€ 6.00</b> |
| <b>Seasonal fruit</b>                                                   | <b>€ 7,00</b> |