MENÙ
ITALIANO

STRADA
pasta, pizza & burger gourmet

Siamo a Civitavecchia e Rio de Janeito (Copacabana)

SOFT DRINK

Acqua minerale naturale 0.75	**2,5€**
Soft drink vetro 0.33 (coca cola, coca cola zero, 2 zero fanta, sprite)	**3,5€**
Chinotto Neri 0.2	**4€**
Schweppes lemon 0.33	**4€**
Thè freddo limone o pesca "Estathè" 0.25	**3€**

COCKTAIL LIST

CLASSIC

DISARONNO SOUR Amaretto DiSaronno, sciroppo di zucchero e lime	**8€**
WHISKY SOUR Whisky, sciroppo di zucchero, succo di limone e angostura	**8€**
MOJITO Rhum, zucchero di canna, menta e lime - **richiedilo in versione fragola o passion fruit**	**8€**
LONG ISLAND ICE TEA Vodka, gin, triple sec, rhum bianco, tequila, limone e coca-cola	**9€**
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer e succo lime - **richiedilo in versione london (gin) o mexican (tequila)**	**8€**
PINK SOUR Vodka (o gin), sciroppo fragola, succo di limone e sciroppo di zucchero	**8€**
MARGARITA Tequila, triple sec e succo lime - **richiedilo in versione cocco o passion fruit**	**9€**
NEGRONI Campari, Gin e vermouth rosso - **richiedilo in versione pink**	**8€**
NOCCIOLA SOUR Liquore alla nocciola, succo di limone e sciroppo di zucchero	**8€**

TWIST ON SPRITZ

STRADA Prosecco, basilico pestato con lime fresco, sciroppo di zucchero e ingrediente segreto	**8€**
APEROL Prosecco, Aperol e arancia	**7€**
CAMPARI Prosecco, Campari e arancia	**7€**
LIMONCELLO Prosecco, Limoncello e menta	**8€**
FRUIT Prosecco, Aperol e sciroppo passion fruit o fragola	**8€**
HUGO Aperitivo gamondi ai fiori di sambuco, prosecco, menta	**8€**
PINK SPRITZ Aperitivo gamondi Pink, prosecco e soda	**9€**

VIRGIN **7€**

FRIDA
Sciroppo di granatina, sciroppo pompelmo, succo ananas,
succo arancia, lime e Ginger Ale

EXPERIENCE
Sciroppo amaretto, succo d'arancia e succo di lime

VIRGIN MOJTO
Lime, menta, zucchero di canna e tonica al limone

MONKEY

Polpa di banana, succo di limone, ginger ale

SANPELLEGRINO COCKTAIL 4€

GINTONERIA

(Servito con tonica Schweppes selection; scegli la tua preferita

- *Mediterranea*
- *Lime*
- *Pompelmo Rosa*

TANQUERAY 12€

Arricchito con le leggendarie botaniche di Tanqueray, per un elegante gusto di erbe e un finale floreale. Con ginepro spinoso, coriandolo piccante, angelica aromatica e liquirizia lo rendono un perfetto London Dry

MARE PREMIUM 12€

Gin spagnolo inspirato al Mediterraneo con botaniche iconiche come basilico italiano, timo greco, rosmarino turco e olive Arbequina. Caratterizzato da un profilo erbaceo e aromatico

HENDRIX PREMIUM 12€

Gin scozzese rinomato per il suo gusto unico e rinfrescante, caratterizzato dalle inconfondibili infusioni di cetriolo tedesco e petali di rosa bulgara. Combina 11 botaniche offrendo un profilo floreale, erbaceo e agrumato

ETSU JAPANESE 12€

Si distingue per l'equilibrio delle botaniche che lo compongono e dell'acqua del monte Taisetsu. Bacche di ginepro, radici di liquirizia e angelica, semi di coriandolo ed essenze di Yuzu giapponese e scorza d'arancia amara si armonizzano in un gin fresco e rotondo

ROKU JAPANESE PREMIUM 12€

Con fiori e foglie di Sakura, buccia di Yuzu, thè Sencha e pepe Sansh. Sei botaniche giapponesi coltivate in quattro stagioni per un autentico Gin artigianale

PORTOFINO PREMIUM 12€

Italiano che cattura l'essenza della Riviera Ligure. Con 21 botaniche offre un gusto fresco, agrumato e mediterraneo. Note forti di ginepro e limone fresco

NORDES ATLANTIC SUPER PREMIUM 13€

La sua base alcolica è il vino Albarinho. Dalla Spagna con note di eucalipto, alloro, menta e delicati sentori di frutti bianchi. Gusto fresco e balsamico

SABATINI PREMIUM 12€

Un London dry gin dallo spirito toscano. Perfetta unione di sapori e aromi di 9 botaniche del territorio. Al palato spicca il ginepro, finocchio selvatico, lemon verbena e timo. Persistente e morbido

MONKEY 47 SUPER PREMIUM 13€

47 gradi alcolici per 47 erbe e spezie, acqua della foresta Nera, doppia distillazione e invecchiamento in terra cotta. Un sapore armonico e deciso

BALENA PINK 12€

Direttamente dall'eccellenza Italiana un gin botanico caratterizzato dal ginepro toscano, coriandolo, cardamomo e acqua di mare che lo rende di una sapidità naturale. Dal blu profondo si colora di rosa grazie al fiore di Butterfly Pea che reagisce all'acidità della tonica

STARTER

MOZZARELLA DI BUFALA FRITTA *(1,3,7)*

- Passata di Pomodoro Biologico e basilico fresco 10€
- Rucola, Mortadella, Stracciatella e pesto di pistacchio *(8)* 11€
- Crema di Zucca aromatizzata al Timo, Guanciale Croccante e Noci Pecan *(8)* 12€
- Fonduta di Brie e Tartufo nero estivo con funghi Porcini 13€

PARMIGIANA DI STRADA *(7,9)* 12€

Melanzane Fritte, Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Grana Padano al Basilico

TRIS DI BRUSCHETTE *(1,7)* 7€

-Pomodorino del Piennolo
-Zucca al forno con timo e lardo alle erbe
-Nduja di Spilinga e Stracciatella Pugliese

GRAN TAGLIERE INVERNALE 30€

(CONSIGLIATO PER 2 PERSONE) *(1,7,3,10,12)*

Con Prosciutto Crudo, Capocollo Artigianale, Guanciale Stagionato, Salame Casereccio, Mortadella al tartufo, Carciofini Violetto arrostiti e Pomodori Secchi "Pastificio Gentile", Tris di Olive, Nodini Di Mozzarella Di bufala, Formaggi Locali, Caciotta Affumicata Filante al Miele e Stick di Melanzane in Tempura. Il nostro tagliere è servito con focaccia calda con sale aromatizzato al rosmarino accompagnata da tris di pesti e mostarda ai Fichi.

MONTANARINE NAPOLI-ROMA 8€

(porzione da 2) *(1,7,8,9)*

- Pomodoro Bio e Grana Padano con Basilico Fresco
- Mortadella e Pesto di Pistacchi

LA NOSTRA FOCACCIA CALDA CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO

- Classica *(1)* 6€
- Con Tris di Pesti (Pesto di Basilico, Pesto di Pomodori Secchi e Pesto di Olive Taggiasche) *(1,8,12)* 8€
- Con burro all'aglio *(1)* 7€
- Con Pomodorini e Basilico *(1)* 8€

LE POLPETTE DI STRADA

- Con sugo della Nonna *(1,3,7,9)* 10€
- Salsa Cacio & pepe e tartufo *(1,3,7)* 11€
- Con salsa e granella di Pistacchio *(1,3,7,8)* 11€
- Alla carbonara con guanciale croccante *(1,3,7)* 11€

TARTARE *(7,8 specificato per tutti i piatti)*

- Con Zucca al forno con Timo, Noci Pecan, Speck Croccante, Burrata e olio all' nduja 14€
- Con salsa leggera al brie, Tartufo nero, nocciole tostate e Pane Carasau *(1)* 16€
- Cipolla rossa Caramellata, burrata affumicata, pomodorini confit, basilico e pane carasau 15€

LA CAPRESE INVERNALE 12€

Nodino di Mozzarella di Bufala, Radicchio Tardivo, Pere, Arancia, Noci Pecan e Riduzione di Aceto Balsamico *(7,8)*

POLENTA DEL BOSCO 12€

Polenta Fritta, Stufato di Cinghiale, il suo fondo, Crema di Pecorino Romano, Cipolla rossa Caramellata e Timo *(7,9,12)*

TORTINO D'AUTUNNO 11€

Sformatino di Patate e Zucca, Con provola affumicata, parmigiano, timo e fonduta di taleggio *(1,3,7)*

INSALATE E POKÈ

14€

INSALATA DI POLLO INVERNALE *(1,7,8,10,11)*
Misticanza, Zucca al forno aromatizzata al timo, Nocciole, Funghi Champignon Crudi, Crostini al Rosmarino Scaglie di Grana e Pollo Nostrano alla piastra. Condita con Dressing alla Senape e Miele

RADICCHIO, PERE & GORGONZOLA *(7,8)*
Misticanza, Radicchio, Pera, Gorgonzola, Speck Croccante, Noci Pecan e Glassa di Aceto Balsamico

INSALATA INVERNALE CON SALMONE AFFUMICATO, FINOCCHIO E AGRUMI *(4,8)*
Misticanza, Salmone Affumicato, Arancia, Finocchi, Mandorle Tostate Affettate e Olive Taggiasche. Condita con succo di Limone

INSALATA DI VERDURE GRIGLIATE E BURRATA *(10,7)*
Misticanza, Melanzane e Zucchine Grigliate, Zucca al Forno con timo, Olive Nere Infornate, Pomodorini e Burratina Pugliese. Servita con Salsa Vinegrette

POKÈ POLLO *(11,7)*
Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo, Pollo Grigliato e salsa Yogurt

POKÈ SALMON *(3,4,10,11)*
Riso Basmati, Avocado, Mango, Carote, Edamame, Semi di Sesamo, Salmone Norvegese e Salsa Honey Mustard

POKÈ SPICY CHICKEN *(1,3,7,11)*
Riso Basmati, Petto di Pollo Croccante, Cipolla Crispy, Pomodorini, Avocado, Semi di Sesamo, Mais e Mayo Spicy

POKÈ WINTER EDITION *(1,3,10,11)* 15€
Riso Basmati, Zucca al Forno, Patate dolci fritte, Avocado, Carciofini Arrostiti "Pastificio Gentile", Tartare di Manzo, Semi di Sesamo e Maionese alla Senape Antica

SFIZI & PATATINE

NUGGETS DI POLLO CON PANATURA DI CORNFLAKES* CON SALSA SEGRETISSIMA STRADA (6PZ) *(1,3,6,9,10)* 6€
NUGGETS DI PORCHETTA* CON HONEY MUSTARD (6PZ) *(1,3,10)* 7€
CROCCHETTE DI JAMON IBERICO (4PZ) *(1,3,7)* 7€
servite con mayo all'aglio nero
PEPITE DI PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA* E PESTO DI PISTACCHIO (3PZ) *(1.3.7.8)* 7€
ONION TOWER *(1,3,6,7,10)* 8€
Due tipi di anelli di cipolla: pastellati alla birra e ripieni di mozzarella serviti con salsa strada e salsa bbq
CHICKEN POP CORN* CON MAYO AL BACON *(1,3,6,9)* 7€
SUPPLÌ AL TELEFONO* (PORZIONE DA 2) *(1,3,7,9)* 5€
FIORI DI ZUCCA* (PORZIONE DA 2) *(1,3,4,7)* 5€
PATATE "STRADA" CON SALE AROMATIZZATO AL ROSMARINO 5€
PATATE DOLCI E GUACAMOLE 6€
PATATINE TWIST ALLA PAPRIKA E CHILI* *(1)* 6€
PATATINE FRITTE CLASSICHE *(1)* 5€
PATATINE CACIO&PEPE *(7)* 7€
PATATINE CACIO&PEPE AL TARTUFO *(7)* 8€

PATATINE CHEDDAR E GUANCIALE *(7)* **7€**

PATATINE PESTO DI PISTACCHIO E MORTADELLA *(7,8)* **7€**

PASTA

Ad essiccazione a bassa temperatura secondo l'antico metodo "Cirillo" del Pastificio Gentile di Gragnano, che ricostruisce quanto accadeva oltre cento anni fa per le strade del paese campano, quando la pasta veniva adagiata su telai di legno ed esposta al sole ed ai venti della costa lasciando lentamente essiccare la pasta.

MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA *(1,3,7)*

Da STRADA facciamo l'autentica ricetta della Carbonara. Usiamo solo uova, pecorino e Guanciale Romano. Il Gusto può risultare abbastanza forte e leggermente salato

-CLASSICA **12€**

- AL PISTACCHIO *(1,3,7,8)* **15€**
- AL TARTUFO **17€**
- ALLA NDUJA **14€**
- AI CARCIOFI FRITTI **13€**

SPAGHETTONI DI GRAGNANO CACIO&PEPE *(1,7)*

Da STRADA facciamo l'autentica ricetta della Cacio e Pepe. Usiamo solo pecorino Romano e pepe nero. Il Gusto può risultare abbastanza forte e leggermente salato

- CLASSICA **12€**
- AL TARTUFO **17€**
- AL PISTACCHIO *(1,3,7,8)* **15€**
- CARCIOFI FRITTI **13€**

MEZZE MANICHE ALL'AMATRICIANA *(1,7)* **12€**

LASAGNETTA DI STRADA *(1,3,7,9)* **15€**
Pasta fresca all'uovo, ragu della tradizione cotto lentamente, besciamella delicata, mozzarella e Grana Padano

IL RAVIOLO DI STRADA* *(1,3,7,8)* **16€**
Ravioli ripieni di Zucca Con Crema di Patate aromatizzata alla salvia, Lardo alle erbe e Nocciole Tostate.

RIGATONE ALLA VACCINARA *(1,7,8,9)* **16€**
Rigatone di Gragnano "Pastificio Gentile", Coda di manzo brasata lentamente nel suo sugo, sedano, Pomodoro e Pecorino Romano..

PASTA E PATATE ALLA NAPOLETANA *(1,7,9,12)* **15€**
Pasta Mista "Pastificio Gentile", Patate, Pancetta Tesa e Provola con Tarallo Napoletano Sbriciolato e Parmigiano da Grattugiare al momento

SPAGHETTONI DI GRAGNANO AJO, OJO E PEPERONCINO *(1,2,4,8)* **15€**
Con Tarallo Napoletano Sbriciolato e Tartare di Gambero Rosso
Disponibile la versione senza tartare 13€

PAPPARDELLE DEL BOSCO *(1,3,7,9)* **16€**
Pappardelle all'uovo, ragù bianco di cinghiale, funghi porcini, Parmigiano e timo

BURGER

Serviti tutti con patatine fritte e bun artigianale!

IL BURGER SBAGLIATO *(1,7,8,11,10)* **16€**
Hamburger di manzafassona 180g, pesto di Basilico Home Made, rucola, Peperoni Arrosto, Burratina Pugliese e Guanciale Croccante
Servito con Pane solo alla base e Unico Burger Servito con Patate al sale aromatizzato al Rosmarino e Mostarda al Miele
RICHIEDILO CON TAPPO!

BBQ DOUBLE-DOUBLE *(1,3,6,7,9,11)* **17€**
Doppio Hamburger di Manzo " Miscela Strada" da 100g, Doppio Cheddar, Misticanza, Cetriolini, Pomodoro, salsa BBQ, Guanciale Croccante e Anelli di Cipolla Fritti Pastellati alla Birra"
AGGIUNGI GRILLED MUSHROOMS +1€ AGGIUNGI BACON JAM +1€

STRACARBO SMASH *(1,3,7)* **16€**
Doppio Hamburger Smah ripieno di Guanciale, Carbo Crema, Salsa al pecorino Romano, Pecorino Fuso, Pecorino Romano Grattugiato e Pepe Nero.
AGGIUNTA DI TARTUFO NERO ESTIVO +2,5€
AGGIUNTA DI PESTO DI PISTACCHIO +1,5€ *(1,3,8,11)*

STRANERANO SMASH *(1,3,7)* **16€**
Doppio Hamburger Smah, Salsa alla Nerano, Basilico Fresco, Burratina Pugliese Affumicata, Mayo al Limone e Zucchine Fritte

CHICKEN BURGER *(1,3,7,11)* **15€**
Petto di Pollo Nostrano con Panatura al Panko, Patate al Forno al Rosmarino, Guanciale Croccante, Scamorza Affumicata e Mayo aL Pepe Nero

PISTACCHIOSO *(1,7,8)* **16€**
Hamburger di Manzo "Miscela Strada" 180g, mortadella di Bologna igp, Burratina Pugliese, Pesto di Pistacchi, Fonduta di Parmigiano, Rucola e Granella di Pistacchio

SMASHED BURGER *(1,3,7,10)* **15€**
American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Cheddar e Provola Filante, Pulled Pork Artigianale cotto a bassa temperatura, salsa segretissima Strada, Guanciale Croccante e spinacino Fresco
RICHIEDILO CON TRIPLO BURGER +2€
RICHIEDILO NELLA VERSIONE SPICY CON SALSA ALLA NDUJA CALABRESE +1€

TRUFFLE SMASHED BURGER 2.0 *(1,7)* **17€**

American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Formaggio Raclette Fuso, Tartufo Nero Estivo a Scaglie e Cipolla Crispy. Servito su fonduta di Formaggio e Funghi Champignon CONSIGLIATO ACCOMPAGNAMENTO CON PATATINE STRADA TWIST ALLA PAPRIKA +2€

WINTER SMASHED BURGER *(1,7,8,11)* **15€**
American Potato Roll "MARTINS", Doppio Hamburger Smash da 100g l'uno, Crema di Zucca Aromatizzata al Timo, Radicchio Tardivo Grigliato, Taleggio Fuso, Miele, Nocciole Tostate e Pancetta Tesa

SMOKY CHICKEN SMASHED BURGER *(1,7,9,10,11)* **15€**
Doppio Hamburger Smash di Sovraccoscia di Pollo da 100g l'uno, Paprika, Provola affumicata filante, Salsa Bbq, Bacon Jam, Guanciale Croccante. Spinacino Fresco e Cipolla Crispy

PARMIGIANA BURGER *(1,7,11)* **16€**
Hamburger di Manzo "Miscela Strada" 180g, Parmigiana di Melanzane con Mozzarella di Bufala, Stracciatella Pugliese e Grana al Basilico

ROMA SMASH *(1,3,7)* **15€**
Smash di salsiccia, cicoria ripassata, Crema al pecorino romano, Cipolla Rossa Caramellata, Provola Affumicata Filante e Mayo al peperoncino

VEGGIE SMASHED BURGER *(1,6,9,11)* **15€**
Doppio Hamburger Veg Smash, Vegan Mayo, Vegan Cheddar, Misticanza, Pomodoro, Cetrioli, Cipolla Rossa Caramellata

Puoi sostituire la Patatina Classica con un gusto diverso a scelta con un supplemento di 2.5€

CARNE

ENTRECOTE DI ANGUS ARGENTINO 300G CIRCA

- SEMPLICE **22€**
- RUCOLA, PACHINO E GRANA *(7)* **24€**
- TARTUFO & PORCINI **26€**
- RADICCHIO TARDIVO, GORGONZOLA, MIELE E PINOLI TOSTATI *(7,8)* **24€**

POLLO & PEPERONI A MODO NOSTRO **15€**
Pollo cbt ripieno di Peperoni e Pecorino romano servito su Crema di Ceci aromatizzata al rosmarino *(7)*
Accompagnato con salsa agrodolce homemade

AGNELLO & CARCIOFI **17€**
Con Carciofi Croccanti, Cipolla rossa Caramellata e Beurre Blanc aromarizzata alla salvia *(7)*

COSTOLETTE DI MAIALE **14€**
Cotte a Bassa Temperatura, con salsa bbq al miele *(1,5,8,9,12)*

CONTORNI

CICORIA RIPASSATA **5€**
VERDURE GRIGLIATE **5€**
(MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI ARROSTO, RADICCHIO TARDIVO ALLA GRIGLIA)
INSALATA MISTA CON POMODORINI E OLIVE NERE AL FORNO **4€**

PIZZE ROSSE

Le nostre pizze sono preparate con farina "PETRA" del molino quaglia; una farina macinata a pietra. Il nostro impasto è lasciato a lievitare lentamente per minimo 48 ore e cotto su pietra refrattaria per garantire alla pizza fragranza e leggerezza. usiamo, inoltre, fior di latte 100% italiano.

BUFALA DOP *(1,7)* **11€**
Con Polpa di pomodoro "Mutti", Mozzarella di Bufala Dop, Basilico Fresco, e Olio Evo
AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

TONNO SUBITO *(1,7,4)* **14€**
Con polpa di pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Filetti di Tonno sott'olio, Cipolla Rossa Caramellata, Olive nere al Forno e Burratina

ALICE *(1,7,4)* **12€**
Con polpa di pomodoro "Mutti", Alici di Sicilia, Capperi, Olive Taggiasche, Olio all'Aglio e Origano
RICHIEDILA CON AGGIUNTA DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE +1€
AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

CRUDO *(1,7)* **13€**
Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Rucola, Prosciutto Crudo, Olio evo
AGGIUNTA DI STRACCIATELLA PUGLIESE +2€

PESTIFERA *(1,7)* **13€**
Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte, Nduja di Spilinga, Provola Affumicata, Salame Casereccio, Basilico Fresco e Olio EVO

CAPRICCIOSA 2.0 *(1,7,3)* **15€**

Con Polpa di Pomodoro "Mutti", Fior di Latte. Prosciutto Cotto alla Brace,
Salame artigianale, Carciofini Arrostiti Violetto del "Pastificio Gentile"
Polvere di Olive Nere, Olive Taggiasche ,Funghi Champignon e Uovo Cbt

VEGETARIANA *(1,7)* **11€**
Con Pomodoro Bio, Fior Di Latte, Melanzane e Zucchine Grigliate,
Zucca al Forno con Timo, Peperoni Arrosto, Basilico Fresco e Olio Evo.
Puoi richiedere la versione vegana senza mozzarella

PIZZE BIANCHE

NERANO *(1,7)* **13€**
Con Crema di Zucchine, Fior di Latte, Lardo alle erbe, Burratina Pugliese
Affumicata, Zucchine fritte, Basilico Fresco e Olio Evo.

STRADA WINTER *(1,7,8)* **15€**
Con Fior di Latte, Radicchio Tardivo, taleggio, Pera Williams, Speck,
nocciole e miele al tartufo.

BOSCO D'INVERNO *(1,7)* **17€**
Con Fior di Latte, Fonduta al Brie e Tartufo. Funghi Porcini
e Scaglie di Tartufo Nero Estivo, Basilico Fresco, Pancetta
Arrotolata "Salumificio Santoro" ed Olio aromatizzato al Tartufo.

FORMAGGIOSA *(1,7)* **14€**
Con Fior Di Latte, Scamorza Affumicata, Gorgonzola,
Ricotta a crudo, Miele al Limone, Basilico Fresco E olio Evo

PIZZE SPECIALI

PISTACCHIOSA *(1,7,8)* **15€**
Con Fior Di Latte, Mortadella, Pesto di Pistacchi,
Granella di Pistacchio, Burratina Pugliese,
Basilico Fresco e Olio Evo

PIENNOLO *(1,7)* **14€**
Con Fior di Latte, Pomodorini del Piennolo del Vesuvio, Olive Nere
Infornate, Stracciatella Pugliese, Basilico Fresco e Olio Evo.

ZUCCA *(1.7)* **15€**
Con Fior di Latte, Crema di Zucca, Zucca al forno Aromatizzata
al Timo, Provola Affumicata , Salsiccia e Basilico Fresco

CALZONE *(1,7)* **12€**
Con Pomodoro Bio, Fior Di Latte, Prosciutto cotto alla brace,
Basilico Fresco e Olio evo

CACIO, PEPE, LIME E GAMBERO *(1,2,7)* **18€**
Con Crema Cacio e pepe, Fior di Latte, Tartare di Gambero rosso e Lime

PIZZA BURGER *(1,7)* **15€**
Con Fior di Latte, Smash di Manzo, Cheddar fuso, Cipolla Rossa
Caramellata, ketchup e salsa cheddar e basilico fresco

PER I PIÙ PICCOLI

HAPPY PASTA *(1,7)* **12€**
Pasta al pomodoro o pasta al burro e parmigiano + drink

HAPPY PIZZA *(1,7)* **14€**
Mini margherita + patatine fritte + drink

HAPPY BURGER *(1,7)* **15€**
Mini burger o toast cotto e cheddar + patatine fritte + drink

HAPPY NUGGETS *(1,3,6,9)* **12.5€**
4 nuggets di pollo + patatine fritte + drink

ALLERGENI

① Cereali contenente glutine *② Crostacei*

③ Uova *④ Pesce* *⑤ Arachidi*

⑥ Soia *⑦ Latte e derivati*

⑧ Frutta a guscio *⑨ Sedano*

⑩ Senape *⑪ Sesamo*

⑫ Anidride solforosa e solfiti

⑬ Lupini *⑭ Molluschi*