

**DICEMBRE**


---

## Proposte del mese

---

Spaghettoni, Pomodorini, Acciughe e Basilico <small>1, 4</small>	12.50
Penne Rigate, Panna, Speck e Trevigiana <small>1, 7</small>	12.00
Bruschetta, Guacamole, Gamberetti e Arancia <small>1, 2</small>	12.50
Bruschetta, Salsiccia, Ricotta e Rucola <small>1, 7</small>	11.50

---

### Pizze Impasto Original®

---

Parmigiana <small>1, 7</small>	12.00
<i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Melanzane e Parmigiano in cottura</i>	
Lodi <small>1, 7, 8</small>	13.00
<i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Crescenza, Zola, Mele e Noci</i>	

---

### Pizze Impasto Original® Integrale

---

Affumicata <small>1, 7</small>	12.00
<i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Provola e Speck</i>	
Bio Spinaci <small>1, 7</small>	11.00
<i>Passata di pomodoro BIO, mozzarella, Spinaci e Grana</i>	

Valido a pranzo, dal lunedì al venerdì dei giorni feriali. Ogni variazione alle proposte comporta un supplemento di 1.50€. I menù si intendono per persona e non sono divisibili.

<b>Menù insalatona</b>	13.00	<b>Menù pizza</b>	13.00
Un'insalata a scelta tra quelle del nostro menù.			
Focaccia appena sfornata, a scelta tra sottile e regina.		Una pizza a scelta fra le pizze del mese e un'ampia selezione dal nostro menù. Gira il foglio per scoprirlle tutte.	
<b>Menù cucina #1</b>	14.00	<b>Menù cucina #2</b>	13.00
Spaghettoni, Pomodorini, Acciughe e Basilico. Bruschetta, Guacamole, Gamberetti e Arancia.			
<b>Menù Primo del Giorno</b>	10.00	<b>Dolce del Mese</b>	4.00
Un Primo diverso ogni giorno.			
		Chiedici quali abbiamo.	

**Tutti i nostri menù comprendono acqua naturalizzata, caffè e servizio.**

**Con la sola aggiunta di € 4,00 al costo del menù scelto puoi gustare il dolce del giorno.**

Tutti i prezzi sono espressi in Euro. In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento C.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del d.lgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

**ELENCO DEGLI ALLERGENI:** 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta agusticcia, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati

## Pizze dal Menù

### Impasto Original®

#### \* **Marinara** 1

Passata di pomodoro BIO, aglio fresco e origano

#### \* **Margherita** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e origano

#### **Napoletana** 1,4,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e acciughe di Cetara con la loro colatura

#### \* **Sicilia** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, capperi di Salina, olive nere di Gaeta e origano

#### \* **Naturale** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP, zucchine, peperoni e pomodori

Le verdure vengono messe a crudo prima della cottura

#### **Gustosa** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, melanzane fresche e pancetta piacentina DOP

#### **Calabria** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, spianata calabria, patate al vapore e 'Nduja di Spilinga

#### **Zucchine e prosciutto** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, zucchine, prosciutto cotto a vapore - *F.lli Capitelli* - e rosmarino

#### **Prosciutto e funghi** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, prosciutto cotto a vapore - *F.lli Capitelli* - e champignon

### Impasto Original® Integrale

#### \* **Integrale** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e origano

#### **Piacenza** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, pomodoro a fette, pancetta piacentina DOP e origano

#### **Tonno e cipolla di Tropea** 1,4,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, tonno, cipolla rossa di Tropea e olio al prezzemolo

### Le Buonedentro

#### \* **Tipo Recco** 1,7

Farcita con crescenza, e guarnita con olive riviera, sale grosso di Trapani e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

#### **La buona di mare** 1,7

Farcita con mozzarella, patate, salmone e guarnita con songino, pomodoro e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

#### \* **La buona di campo** 1,7

Farcita con crescenza, scarola, olive e guarnita con insalata, carote e pomodorini

### Le Regine

#### \* **Regina Margherita** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

#### \* **Regina Bufala e pomodorini** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella di bufala DOP e pomodorini

#### **Regina Campania** 1,7

Passata di pomodoro BIO, mozzarella, acciughe di Cetara, origano e olio extravergine di oliva BIO toscano - *Le Verzure* -

I piatti con una stellina arancione \* sono vegetariani

**Tutti i nostri menù comprendono acqua naturalizzata, caffè e servizio.**

**Con la sola aggiunta di € 4,00 al costo del menù scelto puoi gustare il dolce del giorno.**

Tutti i prezzi sono espressi in Euro. In ottemperanza a quanto sancito dal regolamento C.E n. 1169/2011 sugli allergeni; all'art. 16 del d.lgs 109/92 e dal d.M. 20.12.1944, sul registro degli ingredienti. Vi ricordiamo che il personale è preparato a fornire tutte le informazioni necessarie sull'argomento.

**ELENCO DEGLI ALLERGENI:** 1 cereali contenenti glutine e prodotti derivati, 2 crostacei e prodotti derivati, 3 uova e prodotti derivati, 4 pesce e prodotti derivati, 5 arachidi e prodotti derivati, 6 soia e prodotti derivati, 7 latte e prodotti derivati, incluso lattosio, 8 frutta agustico, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazione sup a 10 mg per kg, 13 lupini, 14 molluschi e prodotti derivati