

PAGNOTTELLI INTRAMONTABILI F

IMPASTO CON 72 ORE DI LIEVITAZIONE E COTTI NEL FORNO A LEGNA

PISTO 2-3-9 Pesto di pistacchio, bocconcini di mozzarella di bufala DOP e mortadella	10
SUGHINO 3-9 Polpette al sugo, provola, 'nduja e melanzane a funghetto	11,5
ELABORATO 3-9-13 Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, scaglie di tartufo nero e pomodori secchi	11
CASTELLO 3-9 Porchetta artigianale, patate al forno, melanzane a funghetto e scamorza	9,5
BUFFALO 3-9 Rucola, pomodorini, bocconcini di mozzarella di bufala DOP e basilico	8,5
VEGGY GOOD 2-3-6-9-13 Stracciatella pugliese al curry, zucchine grigliate sott'olio alla menta, rucola, mandorle tostate, crema di pomodori secchi e semi di quinoa	10

PAGNOTTELLI SPECIAL F

IMPASTO CON 72 ORE DI LIEVITAZIONE E COTTI NEL FORNO A LEGNA

LOS POLLOS HERMANOS 2-3-9 Pollo arrosto, pesto di rucola, scaglie di Grana Padano DOP e pomodorini	10
FRASCHETTA 3-9 Porchetta artigianale, cicoria ripassata, provola e 'nduja	10
MARECHIARO 2-3-5-9-13 Salmone marinato, guacamole, zenzero in agrodolce, zucchine grigliate sott'olio alla menta e burrata affumicata pugliese	12
CARPE DIEM 2-3-9 Carpaccio di manzo al ginepro con emulsione al limone, radicchio, noci, bocconcini di mozzarella di bufala DOP e salsa verde	13
FIT-FIT Bresaola, scaglie di Grana Padano DOP, crema di pomodori secchi, rucola e riduzione all'aceto balsamico	10
PURP FICTION Polpo CBT, crema di olive taggiasche, pomodori secchi, patate al forno, mandorle tostate e burrata affumicata pugliese	13,5

PATATE AL FORNO F

COTTE NEL FORNO A LEGNA

• CON OLIO EVO, AGLIO, ROSMARINO E PEPE	5
• CON GUANCIALE CROCCANTE E CHEDDAR FUSO 3	6
• CON PORCHETTA ARTIGIANALE E MAIONESE AL ROSMARINO 3-14	6
• CON RAGÙ DI MANZO, CHEDDAR FUSO E SALSA FARINA 3-14	6,5

INSALATE F

ACCOMPAGNATE DA PAGNOTTELLO CALDO A FETTE

'NSALAT 'E PURP 3-5-6 Lattuga, radicchio, polpo CBT, olive taggiasche, salsa yogurt, semi di sesamo e pomodorini	8,5
SFIZIOSA 2-5 Lattuga, rucola, salmone marinato, guacamole, mandorle tostate, salsa citronette e arancia fresca	8
POLLON 2-3-13 Lattuga, rucola, pollo arrosto, scaglie di Grana Padano DOP, noci, pomodorini e riduzione all'aceto balsamico	8
CAMPAGNOLA 3-13 Lattuga, rucola, bresaola, zucchine grigliate sott'olio alla menta e stracciatella pugliese	8

TAGLIERI F

ACCOMPAGNATI DA PAGNOTTELLO CALDO A FETTE

PUGLIESE 3-13 Prosciutto crudo, burrata affumicata pugliese, olive taggiasche e stracciatella pugliese con scaglie di tartufo nero	13
SNELLO 3-13 Bresaola, pollo arrosto, crema di pomodori secchi, rucola e scaglie di Grana Padano DOP	12,5
COUNTRY 3-13 Carpaccio di manzo al ginepro con emulsione al limone, mortadella, porchetta artigianale, prosciutto crudo, provola, bocconcini di mozzarella di bufala DOP e zucchine grigliate sott'olio alla menta	15

DOLCI F

TIRAMISÙ CLASSICO 3-9	5
CHEESECAKE FRUTTI DI BOSCO / NUTELLA 3-9	5
PAGNOTTELLO ALLA NUTELLA 3-9-14	5,5

BEVANDE F

ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	50 CL	1,5
ACQUA NATURALE / FRIZZANTE	100 CL	2
COCA COLA / COCA COLA ZERO	33 CL	3
FANTA / SPRITE	33 CL	3
CHINOTTO	20 CL	2,5
CALICE DI VINO		6
GRAPPE / AMARI		4

DRINK LIST F

SPRITZ Aperol o Campari, prosecco, soda e fetta d'arancia	8	JUNGLE Vodka, Midori, lime ed estratto di mela verde	10
SPRITZ SPECIAL Prosecco, soda, passion fruit/fragola/menta	9	NEGRONI/NEGRONI SBAGLIATO Campari, vermouth rosso e gin/prosecco	10
SPRITZ HUGO Prosecco, soda, foglie di menta, lime e sambuco	9	GIN TONIC/LEMON Gin e acqua tonica/lemon	10
SPRITZ SUMMER Prosecco, limoncello e succo di limone	9	AMERICANO Campari bitter, vermouth rosso, soda e fetta d'arancia	10
SPRITZ Analcolico Arancia rossa, soda, sciroppo alla fragola e ginger beer	8	MOSCOW MULE Vodka, ginger beer e succo di lime	10
		APPLE GINGER Analcolico Estratto di mela verde, acqua tonica, menta fresca e zest di zenzero	8

VINI IN BOTTIGLIA F

BOLLICINE VENETO LUCIO MOSOLE Prosecco DOC Treviso Millesimato	20	ROSATI LOMBARDIA CA' DEI FRATI Rosa dei Frati Rivieri del Garda Classico DOC	23
LOMBARDIA CA' DEI FRATI Cuvée dei Frati Brut (metodo Classico)	28	ROSSI VENETO LUCIO MOSOLE Refosco DOC Venezia	21
BIANCHI VENETO LUCIO MOSOLE Ribolla Gialla IGT Venezia Giulia Pinot Grigio DOC Venezia	22 21	SICILIA RALLO 1860 La Clarissa Syrah Sicilia DOP La Clarissa Syrah Sicilia DOP 0,375 LT	20 11
LOMBARDIA CA' DEI FRATI Lugana I Frati DOC	23	DA DESSERT LOMBARDIA CA' DEI FRATI Tre filer Vino da uve stramature dolce	24
SICILIA RALLO 1860 Bianco Maggiore DOP Sicilia BIO Bianco Maggiore DOP Sicilia BIO 0,375 LT	20 11		

BIRRA IN BOTTIGLIA F

BIRRA DEL BORGO CORTIGIANA Blanche (ITA) (4,5% VOL)	33 CL	5,5	HOEGAARDEN Blanche (BEL) (5% VOL)	33 CL	5,5
BIRRA DEL BORGO DUCHESSA Saison (ITA) (5,8% VOL)	33 CL	5,5	LÖWENBRÄU PREMIUM PILS Münchener Pils (DE) (5,2% VOL)	33 CL	4,5
BIRRA DEL BORGO MALEDETTA Belgian Ale (ITA) (6,2% VOL)	33 CL	5,5	GOOSE ISLAND IPA American Ipa (USA) (5,9% VOL)	35,5 CL	5,5
BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA Imperial Pilsner (ITA) (7,5% VOL)	33 CL	5,5	FRANZISKANER WEISSBIER Weiss (DE) (5% VOL)	50 CL	6,5
BIRRA DEL BORGO REALE India Pale Ale (ITA) (6,4% VOL)	33 CL	5,5			
LEFFE BLONDE Pale Ale (BEL) (6,6% VOL)	33 CL	5			
LEFFE ROUGE Belgian Ale (BEL) (6,6% VOL)	33 CL	5			
LEFFE AMBRÉE Pale Ale (BEL) (6,6% VOL)	33 CL	5			
			BIRRA ALLA SPINA F		
			LÖWENBRÄU PREMIUM PILS	20 CL – 3,5 / 40 CL – 5,5	
			GOOSE ISLAND IPA	25 CL – 4 / 50 CL – 6	
			LEFFE ROUGE/AMBRÉE	33 CL – 5	



Formule Aperitivo

SCEGLI TU FOOD&DRINK



Intramontabile 12,5

- 1 MINI PAGNOTTELLO a scelta tra gli Intramontabili
- 1 PORZIONE DI PATATE AL FORNO a scelta dal menù
- 1 BEVANDA INCLUSA



Gourmet 13,5

- 1 FOCACCIA GOURMET a scelta tra le seguenti due:
 - Bocconcini di mozzarella di bufala DOP, pomodoro e pesto di basilico
 - Pollo arrosto, basilico, stracciatella pugliese, terra di olive taggiasche e crema di pomodori secchi
- 1 PORZIONE DI PATATE AL FORNO a scelta dal menù
- 1 BEVANDA INCLUSA



Farina Experience PER 2 PERSONE CON 2 BEVANDE INCLUSE 35

- 2 MINI PAGNOTTELLI a scelta tra gli Intramontabili
- 1 FOCACCIA GOURMET a scelta tra le due sopra elencate
- 1 PORZIONE DI PATATE AL FORNO con il condimento che preferisci
- 1 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI con porchetta artigianale, prosciutto crudo, mortadella, bocconcini di mozzarella di bufala DOP, patè di olive taggiasche, scaglie di Grana Padano DOP e crema ai pomodori secchi

ALLERGENI

1 ARACHIDI E DERIVATI	8 CROSTACEI
2 FRUTTA A GUSCIO	9 GLUTINE
3 LATTE E DERIVATI	10 LUPINI
4 MOLLUSCHI	11 SENAPE
5 PESCE	12 SEDANO
6 SESAMO	13 ANIDRIDE SOLFOROSA
7 SOIA	14 UOVA E DERIVATI