

MENÙ CORTILE



DA CONDIVIDERE

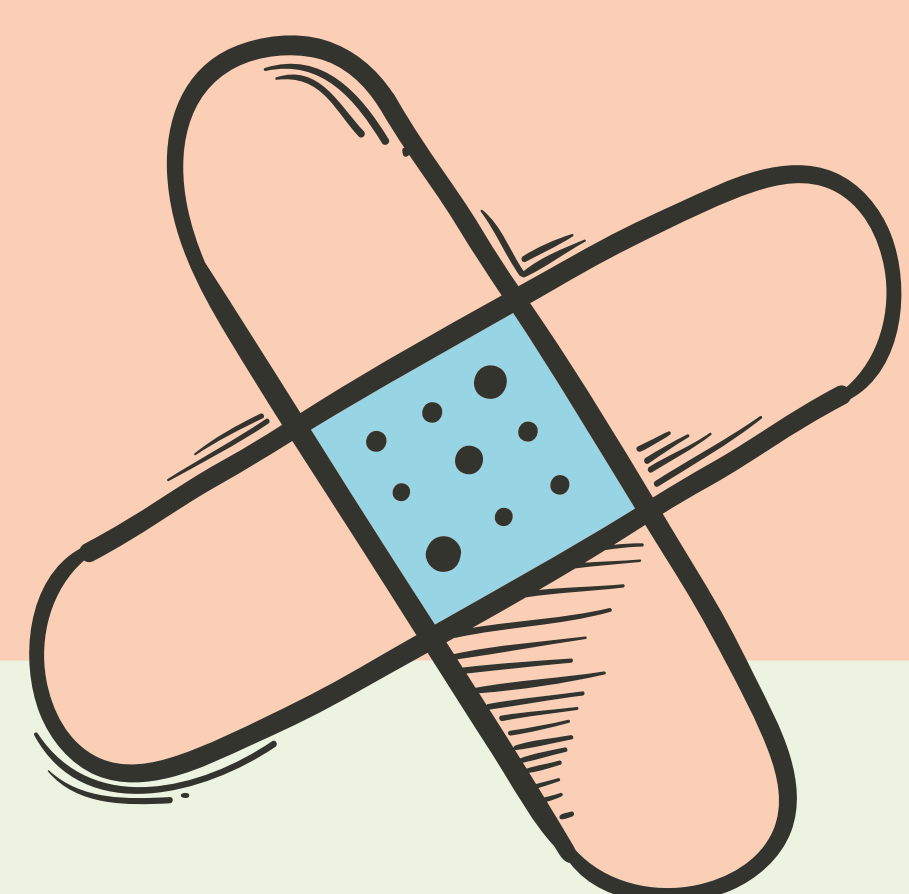
Fritti

- PATATINE FRITTE 5€
- SUPPLÌ CLASSICO 2€
- GNOCCO FRITTO 6€
- POLLO FRITTO 7€
- FALAFEL 7€
- CON SALSA YOGURT

ALLERGENI 1,3,4,7,9

TAGLIERI

- TAGLIERINO APE (18:00/20:00) 10€
- TAGLIERE MISTO X2 (SALUMI E FORMAGGI) 25€



ALLERGENI 1,7,9,12,13

INSALATONE

LE NOSTRE BOWL ESPRESSE DI GIORNATA

- CAPRESE 10€
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO, BASILICO
- PROTEICA 10€
SPINACINO, TONNO, MAIS, NOCI, ACETO BALSAMICO
- GRECA 10€
FETA, CIPOLLA, OLIVE, ORIGANO, AGLIO, POMODORO, ICEBERG
- PANZANELLA GIALLA 10€
PANE, POMODORINI GIALLI, BURRATA, ALICI

ALLERGENI 1,4,7,8,9,12

RITIRALO AL NATURAL FOOD

RITIRALO AL NATURAL FOOD

BURGERS BAR

- ORIGINAL** HAMBURGER, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA, APPIO SAUCE
- BACON CHEESE** HAMBURGER, CHEDDAR, BACON, APPIO SAUCE
- LOS POLLOS** POLLO FRITTO NEL CORN FLAKES, INSALATA DI CAVOLO, SPICY MAYO
- ZIO D'AMERICA** DOPPIO HAMBURGER, DOPPIO CHEDDAR, GUANCIALE, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA ROSSA, SENAPE DIJON, MAYO

X1	X2	X3
8€	10€	12€
10€	12€	14€
10€	//	//
//	13€	//

BEVERAGE

RITIRI IN UNO DEI PUNTI BAR

- ACQUA 1€
- CAFFÈ 1€
- LATTINE ANALCOLICHE 2,5€
- ENERGY DRINK 3€
- SUCCHI DI FRUTTA 3€
- BIRRA SPINA/LATTINA 0,33 5€
- BIRRA LATTINA 0,44 6€

- VINO BIANCO/ROSSO (MESCITA) 5€
- SPRITZ 6€
- COCKTAIL BALADIN (LATTINA) 8€
- SANGRIA 8€
- BOTTIGLIA VINO A PARTIRE DA 18€
- BOTTIGLIA PROSECCO 20€



DRINK

VERRANO SERVITI DALLE 20:00

- SHOT 3€
- COCKTAIL ANALCOLICO 8€
- COCKTAIL 10€
- COCKTAIL PREMIUM 12€

PIZZA, BRACE E GIARDÍ LI CONSEGNAMO NOI

LA PIZZA DE L'ELEMENTARE SPICCHIATA IN CORTILE

COR SUGO

- ROSSA 7€
- MARINARA 7€
- MARGHERITA 8€
- ROSSA CON I FUNGHI 9€
- MARGHERITA CON BUFALA 10€
- NAPOLI 10€

ALLERGENI 1,7,9,13

SENZA SUGO

- FOCACCIA 7€
- CROSTINO 9€
- FIORI E ALICI 12€
- CICORIA E SALSICCIA 11€
- BOSCAIOLA 11€
- PATATE PROVOLA E PANCETTA 11€

RICORDATI IL NUMERO DEL TAVOLO

LA NOVITÀ DEL PARCO

GIARDÍ

Sfizi da condividere

STICK CAROTE E ZUCCHINE FRITTE 6€
Con maio alla paprika

VEG POLPETTE* 6€

I nostri Mondegreen, 4 polpette di legumi patate e melanzane con maionese alle erbe mediterranee

BABAGANUSH 5€

Hummus di melanzane arrosto, tahina e menta con focaccia calda

Panini-Wrap e Focaccia

UAO BURGER 10€

Bun, burger di legumi Giardi, salsa barbecue, formaggio vegetale, funghi arrosto servito con patate arrosto al rosmarino e maio veg

SUMMER WRAP 10€

Rotolo con polpette, zucchine, tzatziki e spinacino con patate arrosto al rosmarino

FOCACCIA 9€ *Reinventate* x GIARDÍ

Focaccia in teglia, cicoria, melanzane affumicate e pomodori al forno

PULLED VEG 10€

Bun, bbq pulled funghi, salsa tartara fatta in casa, cavolo alla senape

LE NOSTRE POLPETTE, BURGER E WRAP SONO FATTI CON INGREDIENTI BEAMU



ALLERGENI 1-5-6-8-10-11

LA BRACE DEL CORTILE

SOLO CARNI ITALIANE COTTE A FIAMMA VIVA

- ARROSTICINI 12€
- BISTECCA SENZA OSSO NAZIONALE 24€
- BISTECCA DI COLLO DI PATANEGRA 18€
- ALETTE DI POLLO BBQ **NOVITÀ** 10€
- SPADA D'AGNELLO MARINATA **NOVITÀ** 15€
- MISTO BRACE X 2 (2 SALSICCE, TAGLIATA, COLLO MAIALE, VERDURE) 45€

I PANINI DELLA BRACE

- PANINO SALSICCIA E CICORIA 8€
- PANINO PULLED PORK **NOVITÀ** 10€
- PULLED PORK, COLESLAW E SALSA BBQ
- PANINO CON AGNELLO **NOVITÀ** 12€

RICORDATI IL NUMERO DEL TAVOLO

ALLERGENI 9,10

CONTORNI

- CICORIA 6€
- VERDURA GRIGLIATA 6€
- PATATE AL FORNO 6€

DOLCI 6€

- TIRAMISÙ
- CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE
- CROSTATA NUTELLA

- COCOMERO MAXI **NOVITÀ**
- MAXI MACEDONIA **NOVITÀ**

ALLERGENI 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12, 13

INFO ALLERGENI

SI AVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG. UE N. 1169/2011: 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE: CIOÈ GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI. 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI. 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA. 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE. 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI SUPERIORI A 10 MG/KG. 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA. 7) LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSI). 8) FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGLI, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI. 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO. 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE. 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO. 12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI: 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI. 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI. LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE E DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO ED È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSTA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA.