MENU CORTILE



- PATATINE FRITTE
- SUPPLÌ CLASSICO
- GNOCCO FRITTO

CON SALSA YOGURT

 POLLO FRITTO 7€

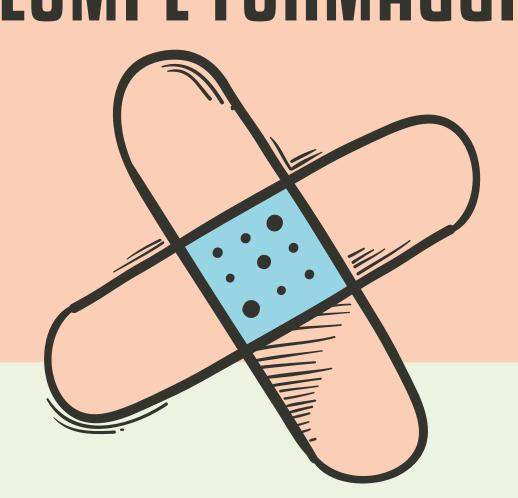
ALLERGENI 1,3,4,7,9

-DA CONDIVIDERE - - - - - - - -

10€

25€

- TAGLIERINO APE [18:00/20:00]
- TAGLIERE MISTO X2 SALUMI E FORMAGGI)



ALLERGENI 1,7,9,12,13

RITIRALO AL NATURAL FOOD

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



HAMBURGER, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA, APPIO SAUCE

HAMBURGER, CHEDDAR, BACON, APPIO SAUCE

POLLO FRITTO NEL CORN FLAKES, INSALATA DI CAVOLO, SPICY MAYO

DOPPIO HAMBURGER, DOPPIO CHEDDAR, GUANCIALE, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA ROSSA, SENAPE DIJON, MAYO

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

RITIRALO AL NATURAL FOOD

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

RITIRI IN UNO DEI PUNTI BAR

VINO BIANCO/ROSSO (MESCITA) 5€ **SPRITZ** COCKTAIL BALADIN (LATTINA) SANGRIA BOTTIGLIA VINO A PARTIRE DA BOTTIGLIA PROSECCO 30€



DRINK

VERRANO SERVITI DALLE 20:00

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

PIZZA. BRACE E GIARDÍ LI CONSEGNAMO NOI

L'ELEMENTARE

SPICCHIATA IN CORTILE

LA PIZZA DE

COR SUGO

- ROSSA
- MARINARA MARGHERITA
- ROSSA CON I FUNGHI
- MARGHERITA CON BUFALA 10€
- NAPOLI

ALLERGENI 1,7,9,13

12€

24€

45€

SENZA SUGO

- FOCACCIA
 - CROSTINO

 - FIORI E ALICI 12€
- CICORIA E SALSICCIA
- BOSCAIOLA 11€ **11€**
- PATATE PROVOLA E PANCETTA



DEL CORTILE



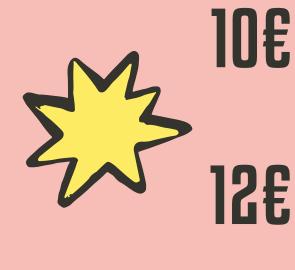
SOLO CARNI ITALIANE COTTE A FIAMMA VIVA

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

I PANINI DELLA BRACE

- PANINO SALSICCIA E CICORIA
- PHNINU PULLED PURK
- PULLED PORK, COLESLAW E SALSA BBQ PANINO CON AGNELLO

RICORDATI IL NUMERO DEL TAVOLO!



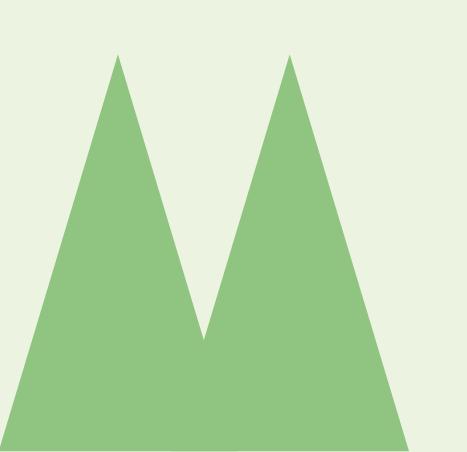
10€

- TIRAMISÙ • CROSTATA RICOTTA E VISCIOLE
- CROSTATA NUTELLA
- COCOMERO MAXI NOVITÀ
- MAXI MACEDONIA NOVITÀ

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

- CICORIA
- PATATE AL FORNO

INFO ALLERGENI



SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI. ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEI REG. UE N. L169/2011: (1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CIOÈ GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI 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 LATTOSIO). 8 FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, 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 D 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 E POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA

DOCUMENTAZIONE CHE VERRA FORNITA A RICHIESTA.

