

dal 1973

LISTINO PREZZI IN ITALIANO STAGIONE 2024
 Ci scusiamo per eventuali errori o refusi di stampa

Utile da Sapere

NON SI EFFETTUA SERVIZIO AL TAVOLO
 Se possibile, il personale di sala sarà a vostra disposizione per ritirare l'ordine e portarvi i piatti e le bevande richieste

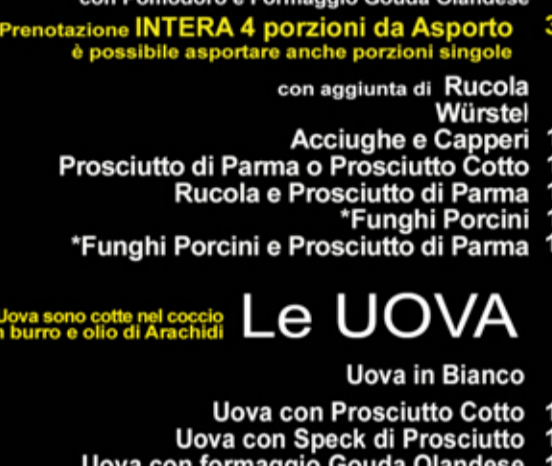
Ordinare al Banco utilizzando gli appositi block notes, evidenziando il vostro nome e, se possibile, il numero del tavolo, che potrete richiedere al personale di sala. Nell'ordine indicate la quantità e la tipologia delle preparazioni desiderate, esempio: 1 pizza, 1 foc. crudo, 2 focaccine arselle, 1 insalata B evitate di dare un numero progressivo perché potrebbe confondersi con le quantità delle cose da preparare. Per le focaccine indicate solo l'ingrediente principale, quello che nel menù è scritto più in grande, in quanto i condimenti vengono sempre utilizzati, al contrario, vi invitiamo a specificare eventuali condimenti non graditi, es: 1 foc. crudo senza burro e formaggio. Per prassi, se scrivete pizza, intendiamo la margherita, per prosciutto, intendiamo crudo di Parma, ecc. Una volta scritto consegnate il vostro biglietto al banco infilandolo nell'apposito chiodo, verrete chiamati con il nome che avete indicato appena sarà pronto. Non importa ordinare tutto subito, se desiderate ancora qualcosa potrete richiederlo direttamente al banco, alla persona che vi ha servito, senza fare ulteriori code. L'ordine di servizio e i tempi di attesa, derivano dalla quantità e dalla sequenza dei biglietti infilati nell'apposito chiodo, ha priorità quello posizionato più in basso, un tempo di attesa indicativo potrà essere visibile al banco o sugli appositi display. Per le bevande servirsi direttamente al banco o chiedere assistenza al personale, lo stesso per dolci, caffè o distillati, rivolgendosi all'apposito banco. Si paga alla cassa al termine del pasto, anche con Bancomat e le principali Carte di Credito.

Non si fanno conti separati. La cassa emette scontrino fiscale dettagliato. Richiedi la fattura emette dell'inizio del conto, presentando dati fiscali completi di Ragione Sociale, indirizzo, Partita Iva e Codice Fiscale e Codice Univoco. NB: I dati personali sono utilizzati per il solo rilascio del documento fiscale, sono custoditi presso l'Azienda e non verranno in alcun modo ceduti a terzi.

informazioni e prenotazioni
0584 80763 / 0584 80202

SERVIZIO ASPORTO

si può ordinare telefonicamente al numero sopra indicato e fissare un orario preferito per il ritiro. Trovate il vostro ordine pronto in preparazione. La Domenica sera sono prevedibili eventuali ritardi.



SERVIZIO DELIVERY

è possibile ricevere un ordine direttamente al proprio domicilio esclusivamente tramite il servizio offerto dal sito cosaporto.it disponibile solo on line e con una limitata possibilità di scelta

La nostra nuova t-shirt



15.00 €

LISTINO PREZZI IN ITALIANO STAGIONE 2024
 Ci scusiamo per eventuali errori o refusi di stampa

Le PIZZE

I nostri prezzi sono riferiti ad una singola porzione di pizza pari ad 1/4 di teglia

- Pizza tipo Margherita con Pomodoro e Prosciutto Gouda Olandese **8.00**
- Su Prenotazione **INTERA 4 porzioni da Asporto 30.00** è possibile asportare anche porzioni singole
- con aggiunta di Rucola Würstel **8.50**
- Acciughe e Capperi **9.50**
- Prosciutto di Parma o Prosciutto Cotto **11.00**
- Rucola e Prosciutto di Parma **11.00**
- *Funghi Porcini **11.00**
- *Funghi Porcini e Prosciutto di Parma **12.00**

Le UOVA

Le uova sono cotte nel cocchio con burro e olio di Arachidi

- Uova in Bianco **8.00**
- Uova con Prosciutto Cotto **12.00**
- Uova con Speck di Prosciutto Cotto **12.00**
- Uova con formaggio Gouda Olandese **12.00**
- Uova con Salsa di Pomodoro **12.00**
- Uova con *Piselli **12.00**
- Uova con *Piselli e Prosciutto Cotto **15.00**
- Uova con *Piselli e Gouda Olandese **15.00**

I SALUMI

Indicare la dicitura: piatto di...

- Piatto di Prosciutto Crudo di Parma **15.00**
- Piatto di Prosciutto di Parma e Mozzarella Fior di Latte **15.00**
NB disponibili anche con Prosciutto Cotto o Bresaola
- Piatto di Salumi misti Crudo di Parma, Cotto, Speck, Salamino **15.00**
- Piatto di Bresaola della Valtellina con Rucola e Grana **15.00**

Le INSALATE

Insalata Caprese mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico **12.00**

- Indicare la lettera corrispondente Insalata Mista
- Lattuga, Rossa (Fresca) Sedani, Carote, Pomodori - **A** **10.00**
- Lattuga, Rucola, Finocchi, Peperoni, Mais - **B** **10.00**
- Lattuga, Rucola, Pomodori, Cipolla, Mais - **C** **10.00**
- con aggiunta di Mozzarella Fior di Latte **12.00**
- con aggiunta di Tonno al naturale **12.00**
- con aggiunta di Tonno al naturale e Mozzarella Fior di Latte **12.00**
- Rucola e Pomodori **9.00**
- Rucola, Pomodori e Grana Padano **10.00**
- Rucola, Pomodori e *Gamberi **15.00**

Con Uova, Salumi e Insalate serviamo Focaccia uso pane

Le FOCACCE

I nostri prezzi sono riferiti ad una porzione singola di focaccina da 1/8 di teglia

- 8.50 Crema di Formaggi
- 8.50 Mozzarella Fiordilatte fusa
- 9.50 Tris di Formaggi con Gorgonzola
- 9.50 Acciughe con Burro
- 9.50 Acciughe e Rucola con Crema di Formaggi
- 10.00 Acciughe e Pomodoro con Crema di Formaggio e pepe
- 10.00 Acciughe e Mozzarella Fiordilatte fusa
- 10.00 Acciughe e Carpaccio di Arancia
- 11.00 Acciughe, pomodoro, Lardo di Colonnata e Rucola
- 11.00 Acciughe e Prosciutto Crudo di Parma
- 8.50 Tonno all'Olio di Oliva e Salsa Maionese a parte
- 9.00 Tonno all'Olio di Oliva con Pomodoro e Salsa Maionese
- 10.00 Tonno all'Olio di Oliva con Prosciutto Cotto e Maionese
- 11.00 Arselle* e Vongole* insieme, in bianco con verdure
- 11.00 Arselle* e Vongole* insieme, e Filangè di Zucchine
- 10.00 Gamberetti* in Salsa Aurora anche con lattuga o rucola
- 10.00 Gamberetti* in Salsa Aurora e Prosciutto di Parma
- 10.00 Salmone Affumicato con Burro e un poco di pepe
- 10.00 Salmone Affumicato con Rucola Crema di Formaggi, pepe
- 11.00 Salmone Affumicato e Carpaccio di Finocchi marinati al Lime
- 8.50 Pomodoro e Crema di Formaggi, sale e pepe
- 9.00 Pomodoro e Mozzarella Fiordilatte Fusa, sale e pepe
- 9.50 Cipolle e Crema di Formaggi
- 11.00 Cipolle con Prosciutto di Parma e Crema di Formaggi
- 9.50 Peperoni
- 9.50 Filangè di Zucchine trifolate e Crema di Formaggi
- 11.00 Filangè di Zucchine con Prosciutto di Parma e C. Formaggi
- 9.50 Piselli* e Crema di Formaggi
- 11.00 Piselli* con Prosciutto di Parma e Crema di Formaggi
- 9.50 Carciofi* e Crema di Formaggi
- 11.00 Carciofi* con Prosciutto di Parma e Crema di Formaggi
- 10.00 Verdure delicate con Zucchine, Piselli, Carciofi e Crema di Formaggi
- 10.00 Verdure saporite con Zucchine, Piselli, Cipolle e Crema di Formaggi
- 10.00 Funghi Porcini*
- 11.00 Funghi Porcini* e Prosciutto di Parma
- 9.50 Prosciutto di Parma con Crema di Formaggi e Burro
- 10.00 Prosciutto di Parma con Mozzarella Fiordilatte fusa
- 10.00 Prosciutto di Parma e Pomodoro con C. Formaggi, sale e pepe
- 11.00 Prosciutto di Parma e Pomodoro con Mozzarella fusa, s/p
- 10.00 Prosciutto di Parma con Mostarda di Fichi e Miele
- 11.00 Prosciutto di Parma e Fichi freschi (quando disponibili)
- 9.50 Prosciutto Cotto con Crema di Formaggi o Burro
- 10.00 Prosciutto Cotto con Mozzarella Fiordilatte fusa
- 9.50 Bresaola della Valtellina con Rucola e Crema di Formaggi
- 9.50 Salamino Negronetto con Burro o Crema di Formaggi
- 11.00 Salamino Negroni, Gorgonzola, Fichi freschi e Mostarda di Fichi
Premiata dal Consorzio Italiano Salame Cacciatore come miglior ricetta del 2016
- 9.50 Speck di Prosciutto con Burro
- 10.00 Speck di Prosciutto con Ananas, Senape e C. Formaggi
- 9.50 Lardo di Colonnata
- 10.00 Lardo di Colonnata con Pomodoro, sale e pepe

Specificandolo in ordine, il prosciutto crudo si può sostituire con prosciutto cotto, salamino o bresaola

Le TORTE

I nostri prezzi sono riferiti ad una porzione singola di torta da 1/8 di teglia

- 6.50 Crostata ai Frutti di Bosco
- 6.50 Crostata alle Fragole e Fragoline di Bosco
- 6.50 Crostata alla Crema di Limone Meringata
- 6.50 Torta di Ricotta
- 6.50 Torta di Ricotta al Cioccolato
- 6.50 Torta di frolla al Cacao con Brownie alla Nutella
- Torta con i Fichi, Crostata allo Yogurt, Torta di Mele
- Torta di Albicocche, Torta di Crema Cotta alle Arance

TORTE e CROSTATE intere da Asporto
 35.00 5/6 porzioni
 48.00 8 porzioni
 60.00 10/12 porzioni

PRENOTAZIONI
0584 80763

- 4.00 Focaccina con Nutella
- Coque di Crema Pasticcera Calda**
- 6.50 solo Crema
- 6.50 con Zucchero Caramellato alla Catalana
- 6.50 con Salsa al Cioccolato
- 6.50 con Cereali al Cioccolato e Nutella
- 4.00 Coppa piccola Degustazione (no Catalana)
- Coque di Frutti di Bosco**
- 7.50 con Liquore Sambuca, Maraschino, Cointreau,
- 7.50 con Crema Pasticcera Calda
- 7.50 con Gelato alla Crema o al Limone
- 7.50 con Crema di Yogurt Bianco alla panna
- 4.00 Coppa piccola Degustazione
- Coque di Gelato**
- 5.00 gusti Crema, Cioccolato, Limone, Fragoline di bosco
 eventuale aggiunta di Panna e salsa a scelta
Salise di nostra produzione: cioccolato, frutti di bosco.
- 2.50 Cono / Coppa Arlecchino
 una pallina di gelato a scelta e cioccolatini MM's

VINI, Birra e altre Bevande

- VINI ROSSI**
- 12.50 Chianti Classico Badia e Coltibuono 37.5 cl
- 12.50 Pian di Remole Marchesi Frescobaldi 37.5 cl
- 22.00 Chianti Classico Badia e Coltibuono 75.0 cl
- 22.00 Pian di Remole Marchesi Frescobaldi 75.0 cl
- 22.00 Santa Cristina Antinori 75.0 cl
- 22.00 Morellino di Scansano Frescobaldi 75.0 cl
- 28.00 Chianti Rufina Nipozzano Frescobaldi 75.0 cl
- 28.00 Pinot Nero Alto Adige "Ale" Aneri 75.0 cl
- VINI BIANCHI**
- 12.50 Vermentino di Lunì Agr. Il Monticello 37.5 cl
- 12.50 Pian di Remole Marchesi Frescobaldi 37.5 cl
- 12.50 Alto Adige Leda Aneri 37.5 cl
- 22.00 Chardonnay Albizzia Frescobaldi 75.0 cl
- 22.00 Gewurtztraminer Pfitscher Stoa 75.0 cl
- 22.00 Vermentino di Lunì Agr. Il Monticello 75.0 cl
- 22.00 Montecarlo Agricola Wandanna 75.0 cl
- 28.00 Vermentino di Bolgheri Antinori 75.0 cl
- 28.00 Alto Adige Leda Aneri 75.0 cl
- VINI ROSATI**
- 22.00 Serasuolo Az. Agricola Il Monticello 75.0 cl
- VINI SPUMANTI**
- 15.00 Prosecco di Valdobbiadene Nino Franco 37.5 cl
- 22.00 Prosecco di Valdobbiadene Aneri 75.0 cl
- 8.00 Prosecco di Valdobbiadene Aneri 20.0 cl
- 30.00 Prosecco di Valdobbiadene Aneri 75.0 cl
- 22.00 Prosecco Gran Cuvée Bellussi 75.0 cl
- 30.00 Franciacorta QBlack Az. Agricola Quadra 75.0 cl

I vini in lista potrebbero non essere sempre disponibili

- VINI A COLARAFFA** un quarto di litro / 250ml
- 6.00 Friuli Just Molamatta Marco Felluga IGT bianco friulano
- 6.00 Chianti Ris. Badiolo Cantine Trambusti DOCG rosso toscano
- 6.00 Chianti Ris. Badiolo Cantine Trambusti DOCG rosso toscano

- VINI A CALICE** 125ml
- 5.00 Friuli Just Molamatta Marco Felluga IGT bianco friulano
- 5.00 Chianti Ris. Badiolo Cantine Trambusti DOCG rosso toscano
- 5.00 Prosecco Gran Cuvée Bellussi MOSSO - IGT bianco veneto

BIRRE

- 6.00 Nastro Azzurro Lager Chiara Italiana bottiglia 33cl
- 6.00 Pedavena Lager Chiara Italiana bottiglia 33cl
- 6.00 Dolomiti Festbier Rossa Italiana bottiglia 33cl
- 6.00 Beck's Pilsener Chiara Tedesca bottiglia 33cl
- 6.00 Heineken Pilsener Chiara Tedesca bottiglia 33cl
- 6.00 Budweiser Lager Chiara Stautnitense bottiglia 33cl
- 6.00 Tourtel Analcolica Lager Chiara Tedesca bottiglia 33cl
- 6.00 Corona Pale Lager Chiara Messicana bottiglia 33cl
- 6.00 Ceres Ale Strong Lager Chiara Danese bottiglia 33cl
- 6.00 Tennent's Strong Lager Chiara Scozzese bottiglia 33cl
- 6.00 Guinness Stout Scura Irlandese bottiglia 33cl
- 6.00 Dolomiti Senza Glutine Lager Chiara Italiana bottiglia 33cl
- 6.00 Estrella Senza Glutine Lager Chiara Spagnola bottiglia 33cl

Le birre senza glutine vanno richieste al banco o al personale

La Petrognola Birra Artigianale

- 7.50 Malto di Farro: Bianca, Ambrata, Nera.
- 7.50 Bionda, Bionda Forte, Rossa Forte bottiglia 33cl

Potete trovare le birre artigianali nel piccolo frigo vicino al banco, se non tutte disponibili vanno richieste al personale

ACQUA

- Acqua Minerale Naturale Panna **3.00**
- Acqua Minerale Frizzante San Pellegrino **3.00**
sia in bottiglia Var di vetro che in plastica Pet da 50cl

BIBITE

- Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, **4.50**
- Coca Cola senza Caffè **4.50**
- Fanta Aranciata, LemonSoda **4.50**
- San Pellegrino Aranciata, Arancia Amara, Chinò **4.50**
- Estathe Limone, Estathe Pesca **4.50**
- Sprite, Schweppes Tonic **4.50**
lattina 33cl
- Yoga succhi di frutta **4.50**
Albicocca, Ananas, Pera, Pesca bottiglia 20cl

LA CAFFETERIA

- Caffè espresso Lavazza **2.00**
- Caffè espresso decaffeinato Hag **2.00**
- Caffè all'Americana normale o decaffeinato **2.00**
- Caffè d'Orzo "Orzoro" **2.00**
- Caffè corretto **3.00**
- Cappuccino **3.00**
- Latte Macchiato, Latte Caldo **3.00**
- Tè caldo selezione di miscele Twinings **3.00**
- Camomilla ed Infusi selezione di miscele Twinings **3.00**

AMERICAN BAR

- Anacolico, SanBitter **4.00**
- leggermente alcolico Campari Soda **4.00**
- Bianco o Rosso Martini on the rocks **6.00**
- Aperol Spritz, Campari Spritz, Martini Spritz **8.00**
- Negrini, Negrini sbragiato, Americano **8.00**
- Gin Tonic, Gin Lemon, Vodka Lemon **8.00**
- Cuba Libre **8.00**

Amari

- Montenegro, Fernet Branca, Lucano, Ramazzotti **5.00**
- Jagermeister, Brancamenta (serviti freddi) **5.00**

Vini e Liquori Dolci

- Passito Liguoroso di Pantelleria, Moscato di Pantelleria **5.00**
- Passito della Toscana, Vin Santo Frescobaldi **5.00**
- Amaretto di Saronno, Sambuca Ramazzotti, Cointreau **5.00**
- Limoncè Stock, Mirto di Sardegna (serviti freddi) **5.00**
- Vodka Keglevich**
- Bianca, Limone, Fragola, Menta, Pesca (servita fredda) **5.00**
- Grappe**
- Bertagnolli, Franciacorta, Nardini, Castagner, Aneri **5.00**
- Morbida di Castagner (servita fredda) **5.00**
- Altri Distillati**
- Whisky GlenGrant, JB, Ballantines **6.00**
- Brandy Stock 84, Stravecchio **6.00**
- Rum Bacardi Riserva, Havana Club Riserva **6.00**
- Pampero Riserva, Appleton Estate Riserva **6.00**

NB: Succhi, Caffetteria, American Bar da richiedere al banco

Il personale è a vostra disposizione per informazioni ed eventuali richieste di assistenza

Utile da Sapere

La nostra PIZZA è in realtà una torta salata, molto sostanziosa, con ingredienti ricchi come la Gouda, fontina olandese, su abbondante salsa di pomodoro e cotta in forno, in teglia, per almeno mezz'ora. Dal gusto molto particolare, si consiglia di consumarla caldissima, così com'è o con aggiunta di pochi altri ingredienti. La serviamo a porzione, il prezzo che vedete è riferito ad un quarto di teglia.

Anche le nostre FOCACCINE sono molto particolari e sostanziose, vengono private della mollica interna e farcite con ingredienti selezionati e di alta qualità, da gustare calde e croccanti dopo un'ultima tostatura sotto ai grill. Le serviamo solo farcite e a porzione, il prezzo che vedete è riferito ad un quarto di teglia.

Per le nostre preparazioni utilizziamo solo prodotti di qualità, il prosciutto crudo è esclusivamente Crudo di Parma Dop stagionato 18/24 mesi, Speck Alto Adige Igp, Bresaola Valtellina Igp, Lardo di Colonnata Igp, Salamino Cacciatore Dop, Acciughe del Mar Cantabrico, Gambero Rosa del Mediterraneo e altre specialità. Piselli*, Carciofi* e Gamberi* così indicati * sono sempre prodotti surgelati Arselle*, Vongole* e Funghi* così indicati * talvolta possono essere surgelati all'origine, per esigenze di lavorazione o limitata reperibilità stagionale. Acciughe, Tonno, Mais, Ananas e talvolta Vongole e Funghi, sono prodotti conservati.

Nelle farciture, dove previsto, è utilizzato dado vegetale per brodo o prodotto simile, privo di carne e a basso contenuto di glutammato. **NON VEGANO.** Può contenere allergeni di vario tipo. Nella preparazione di Arselle, Funghi, Piselli, Carciofi, Zucchine, e dovunque richiesto, l'aglio viene utilizzato e poi tolto.

LA PASTA PER PIZZA CONTIENE LIEVITO DI BIRRA, LATTE E STRUTTO
 LA PASTA PER FOCACCIE CONTIENE LIEVITO DI BIRRA, LATTE E OLIO EVO
 Pizze e Focacce sono cotte in teglia su base di olio EVO e olio di arachidi

TUTTE LE NOSTRE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE ALLERGENI
LA LISTA DEGLI ALLERGENI E' DISPONIBILE AL BANCO
 Scansiona il QRcode per visualizzarla sul tuo smartphone

SOLO SU PRENOTAZIONE, anche telefonica, con almeno 24 ore di anticipo:
 PIZZE* e FOCACCINE* preparate con farine e prodotti SENZA GLUTINE
 PIZZE* e FOCACCINE* preparate SENZA LATTE o altri derivati da latticini
 PIZZE* preparate SENZA STRUTTO in sostituzione utilizziamo Olio EVO * in base alle minori o maggiori richieste, può trattarsi di prodotti abbattuti e surgelati. Il servizio può essere riservato o limitato in caso di grande affluenza e eccessiva richiesta

spesso, le sole focaccine senza glutine possono essere disponibili senza prenotazioni
L'OFFERTA DI PIZZA, FOCACCIE E TORTE PRODOTTA CON ALIMENTI SENZA GLUTINE NON E' CONSIGLIATA AD UNA CLIENTELA CON FORTE SENSIBILITA' AL GLUTINE

Tutte le focaccine sono preparate al momento secondo la vostra indicazione seguendo però una procedura standard, in particolare nell'uso dei vari condimenti. Perciò vi chiediamo di specificare nell'ordine se non gradite taluni di questi o se avete altre richieste o preferenze. (come ad esempio: no burro / no formaggio / no pepe / poco sale / più cotta / ...) diversamente utilizzeremo sempre tutti i condimenti previsti e le procedure abituali.

SERVIZIO ASPORTO tutte le nostre Focaccine, Pizze, Insalate, Torte e Copette, anche singolarmente, possono essere richieste per l'asporto. E' l'orario concordato con minimo al numero **0584 80763** e ritirare all'orario concordato con telefonia attesa. Gli ordini fatti al momento seguono la stessa coda/attesa di quelli del locale, si consiglia di anticipare a voce la richiesta di pizza quando è superiore alle due porzioni.

Non è possibile consumare nel locale i prodotti acquistati per l'asporto.
SERVIZIO DELIVERY disponibile on line tramite COSAPORTO.IT

Ci scusiamo anticipatamente per eventuali errori di battitura o refusi di stampa