



***BAR***  
***RISTORANTE***  
***PIZZERIA***

TEL. 0341 1551151      CELL 3520582739

VIA LUNGO LAGO 23A ABBADIA LARIANA ( LC )



ME  
NU

---

## PIZZA

---

**MARGHERITA** 7€  
pomodoro, mozzarella/ tomato  
sauce, mozzarella

**MARINARA** 5€  
pomodoro, aglio, olio, prezzemolo,  
origano/tomato sauce, garlic, oil,  
parsley, oregano

**BUFALINA** 9.5€  
pomodoro, mozzarella di  
bufala/tomato sauce,  
mozzarella, buffalo mozzarella

**PROSCIUTTO COTTO** 8€  
pomodoro, mozzarella, prosciutto  
cotto/tomato sauce,  
mozzarella, ham

**CRUDO** 8€  
pomodoro, mozzarella, prosciutto  
crudo,/tomato sauce,  
mozzarella, cured ham

**PUGLIESE** 8€  
pom., mozzarella, cipolle,  
origano/tomato sauce,  
mozzarella, onions, oregano

**FUNGHI** 8€  
pomodoro, mozzarella,  
funghi/tomato sauce, mozzarella,  
mushrooms

---

**CARCIOFI** 8€  
pomodoro, mozzarella,  
carciofi/tomato sauce, mozzarella,  
artichokes

**DIAVOLA** 9€  
pomodoro, mozzarella, salame  
piccante/tomato sauce,  
mozzarella, spicy salami

**4 STAGIONI** 9€  
pomodoro, mozzarella, prosciutto,  
funghi, carciofi, olive/tomato sauce,  
mozzarella, ham, mushrooms,  
artichokes, olives

**4 FORMAGGI** 9.5€  
mozzarella, pomodoro, taleggio,  
zola, grana/ mozzarella, tomato  
sauce, taleggio-zola-grana cheeses

**PORCINI** 9€  
pomodoro, mozzarella,  
porcini/tomato sauce, mozzarella,  
boletus

**NAPOLI** 8.5€  
pomodoro, mozzarella, acciughe,  
origano/tomato sauce,  
mozzarella, anchovies, oregano

**AMERICANA** 9€  
pomodoro, mozzarella, wurstel,  
patatine /tomato sauce, mozzarella,  
frankfurter, fries

**PATATOSA** 8€  
pomodoro, mozzarella,  
patatine/tomato sauce, mozzarella,  
fries

**VEGETARIANA** 9€  
pomodoro, mozzarella, zucchine,  
melanzane, peperoni/ tomato sauce,  
mozzarella, courgettes, aubergines,  
peppers

**PROSCIUTTO E FUNGHI** 9€  
pomodoro, mozzarella, prosciutto  
cotto, funghi/tomato sauce,  
mozzarella, ham, mashrooms

# ME NU

---

## PIZZA

---

**SALSICCIA FRIARIELLI** 9€  
pomodoro, mozzarella, salsiccia,  
friarielli/tomato sauce, mozzarella,  
sausage, friarielli

**TONNO E CIPOLLA** 9€  
pomodoro, mozzarella, tonno  
cipolla/tomato sauce, mozzarella,  
tuna, onions

**BISMARCK** 9€  
pomodoro, mozzarella, prosciutto  
cotto, uova/tomato sauce,  
mozzarella, ham, eggs

**ROMANA** 9€  
pomodoro, mozzarella, olive,  
acciughe, origano, capperi/tomato  
sauce, mozzarella, olives, anchovies,  
oregano, capers

**SPECK E ZOLA** 10€  
pomodoro, mozzarella, speck,  
zola/tomato sauce, mozzarella,  
speck, zola

**FRUTTI DI MARE** 12€  
pomodoro, frutti di mare /tomato  
sauce, seafood

---

**GAMBERETTI** 10€  
pomodoro, mozzarella,  
gamberetti,/tomato sauce,  
mozzarella, shrimps,

**SAPORITA** 10€  
pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, zola/tomato sauce,  
mozzarella, spicy salami, zola

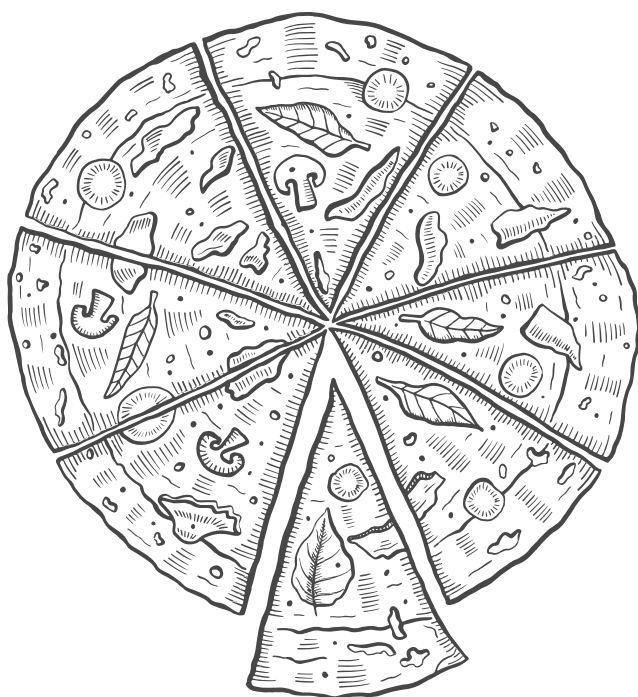
---

## FOCACCIA

---

**LISCIA** 4€  
sale, olio, origano/salt, oil, oregano

**ROSSA** 5€  
pomodoro, sale, olio,  
origano/tomato sauce, salt, oil,  
oregano





# MENU

## FOOD

### TOAST HOLLYWOOD 7€

pane americano con prosciutto cotto e formaggio edamer / american bread with cooked ham and edamer cheese

### ORTOLANO 7€

pane multicereali zucchine e melanzane grigliate e salsa di riso con carciofi e olive / multigrain bread grilled courgettes and aubergines and rice sauce with artichokes and olives

### TASCA 7€

pane morbido con mozzarella e salsa al pomodoro e basilico / soft bread with mozzarella and tomato and basil sauce

### WELCOME 7€

pane rustico, cotoletta di pollo e formaggio edamer / rustic bread, chicken cutlet and edamer cheese

### TARANTELLA 7€

pane al riso con spianata piccante scamorza affumicata e salsa piccante / rice bread with spicy smoked scamorza, salame piccante and spicy sauce

## ANTIPASTI/ APPETIZERS

### TAGLIERE DI SALUMI E 12€

#### FORMAGGI

PLATTER OF CURED MEATS AND CHEESES

### PIOVRA CON PATATE 13€

OCTOPUS WITH POTATOES

### COCKTAIL DI GAMBERETTI 10€

SHRIMP COCKTAIL

### IMPEPATA DI COZZE 12€

PEPPERED MUSSELS

### BRESAOLA CON RUCOLA 10€

#### E GRANA

BRESAOLA WITH ROCKET AND GRAIN

## PRIMI/ FIRST

### LINGUINE ALLO SCOGLIO 13€

LINGUINE WITH SEAFOOD

### SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI 13€

SPAGHETTI WITH CLAMS

### RISOTTO GAMBERETTI 12€

#### ASPARAGI

SPAGHETTI WITH CLAMS

### TAGLIATELLE CACIO E 12€

#### PEPE

TAGLIATELLE HUNTING AND PEPPER

### AGNOLOTTI CON ZOLA 13€

#### E NOCI

LAMB WITH ZOLA AND NUTS



# ME NU

---

## SECONDI/ SECOND PLATES

---

**SALAMELLA ALLA GRIGLIA** 10€  
GRILLED SALAMELLA

**PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA** 10€  
GRILLED CHICKEN BREAST

**COTOLETTA MILANESE** 10€  
MILANESE CUTLET

**TAGLIATA DI MANZO (RUCOLA, GRANA)** 20€  
BEEF  
(RUCULA, GRAIN)

**FILETTO ALLA GRIGLIA** 20€  
GRILLED FILLET

**FILETTO AL PEPE VERDE** 22€  
GREEN PEPPER FILLET

**FILETTO CON FUNGHI E PORCINI** 22€  
FILLET WITH MUSHROOMS AND PORCINI

---

**GAMBERONI E SCAMPONI ALLA GRIGLIA** 18€  
GRILLED PRAWNS AND SCAMPONI

**FRITTO MISTO** 20€  
MIXED FRIED

**SALMONE O PESCE SPADA AI FERRI** 15€  
SALMON OR GRILLED SWORDFISH

---

## CONTORNI/ SIDE

---

**INSALATA MISTA (CAROTE, RUCOLA, POMODORINI)** 6€  
MIXED SALAD (CARROTS, ROCKET, CHERRY TOMATOES)

**PATATINE FRITTE** 4.5€  
FRENCH FRIES

**VERDURE ALLA GRIGLIA** 4.5€  
GRILLED VEGETABLES

**INSALATONA FANTASIA TONNO, BUFALA** 10€  
SALAD WITH TUNA, BUFOLA

**INSALATONA GRECA (FETA GRECA, TONNO, UOVA)** 10€  
SALAD WITH GREEK FETA TUNA EGGS

---

COPERTO 2.00€



# MENU

## CAFFETTERIA/ COFFE

|                                                      |      |
|------------------------------------------------------|------|
| <b>CAFFÈ</b><br>ESPRESSO                             | 1.3€ |
| <b>BRIOCHE</b><br>CROISSANT                          | 1.7€ |
| <b>CAPPUCCINO</b>                                    | 1.8€ |
| <b>CAFFÈ CORRETTO</b><br>LACED ESPRESSO              | 1.8€ |
| <b>CAFFÈ DECAFFEINATO</b><br>CAFFEIN-FREE ESPRESSO   | 1.5€ |
| <b>CAFFÈ GINSENG PICCOLO</b><br>GINSENG COFFEE SMALL | 1.5€ |
| <b>CAFFÈ ORZO PICCOLO</b><br>BARLEY COFFEE SMALL     | 1.5€ |
| <b>CAFFÈ GINSENG GRANDE</b><br>GINSENG COFFEE BIG    | 1.8€ |
| <b>CAFFÈ ORZO GRANDE</b><br>BARLEY COFFEE BIG        | 1.8€ |
| <b>CAFFÈ AMERICANO</b><br>AMERICAN COFFEE            | 2.5€ |
| <b>CAFFÈ SHAKERATO</b><br>ICED COFFEE                | 3.5€ |
| <b>CREMA CAFFÈ</b><br>COFFEE CREAM                   | 3€   |
| <b>LATTE MACCHIATO</b><br>MILK AND COFFEE            | 3€   |
| <b>TÈ/TISANA</b><br>TEA/HERBAL TEA                   | 2€   |

## BIBITE/ DRINKS

|                                              |          |
|----------------------------------------------|----------|
| <b>BIBITE IN LATTINA</b><br>DRINK CANS       | 3€       |
| <b>BIBITE IN BOTTIGLIA</b><br>BOTTLED DRINKS | 3.5€     |
| <b>ENERGY DRINK</b>                          | 3.5€     |
| <b>ACQUA 50/70 CL</b><br>WATER               | 1.5/2.5€ |
| <b>SUCCO DI FRUTTA 20 CL</b><br>FRUIT JUICE  | 3€       |

## APERITIVI/ APERITIFS

|                                        |      |
|----------------------------------------|------|
| <b>CRODINO</b>                         | 3€   |
| <b>CAMPARI SODA</b>                    | 3.5€ |
| <b>SPRITZ</b> APEROL, CAMPARI, HUGO    | 6€   |
| <b>SPRITZ</b> SARTI, CYNAR, LIMONCELLO | 6.5€ |
| <b>COCKTAIL</b>                        | 8€   |
| <b>COCKTAIL PREMIUM</b>                | 10€  |
| <b>COCKTAIL ANALCOLICO</b>             | 6€   |

## BIRRE ALLA SPINA/ BEERS ON TAP

|                                                                    |           |
|--------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>CHIARA</b> PICCOLA/MEDIA/GRANDE<br>BLONDE SMALL/MEDIUM/BIG      | 3.5/6/10€ |
| <b>MENAMBREA</b> PICCOLA/MEDIA/GRANDE<br>BEER RED SMALL/MEDIUM/BIG | 4/4.5/11€ |
| <b>BIRRA SPECIALE</b><br>BEER CAN                                  | 5€        |
| <b>CORONA/ CERES 33 CL</b>                                         | 4.5€      |
| <b>BIRRA ALCOOL ZERO</b><br>ZERO ALCOHOL BEER                      | 4€        |

|                                             |      |
|---------------------------------------------|------|
| <b>AMARO</b>                                | 3.5€ |
| <b>GRAPPA BIANCA</b>                        | 3.5€ |
| <b>GRAPPA GIALLA BOCCHINO</b>               | 3.5€ |
| <b>DISARONNO</b>                            | 3.5€ |
| <b>SAMBUCA MOLINARI</b>                     | 3.5€ |
| <b>LIMONCELLO/ CREMA PISTACCHIO, MELONE</b> | 3.5€ |
| <b>BAILEYS CHOCOLAT</b>                     | 4€   |

COPERTO 2.00€

# WINE LIST



## VINO DELLA CASA

|                             | <i>Calice</i> | <i>1/4</i> | <i>1/2</i> | <i>1lt</i> |
|-----------------------------|---------------|------------|------------|------------|
| Vino bianco frizzante Toser | 2,50€         | 3,00€      | 6,00€      | 9,00€      |
| Vino rosso Toser            | 2,50€         | 3,00€      | 6,00€      | 9,00€      |

|                      | <i>Bottiglia</i> | <i>Calice</i> |
|----------------------|------------------|---------------|
| <b>BOLLICINE</b>     |                  |               |
| Cuvee 21 extra dry   | 12,00€           | 3,50€         |
| Valdobbiadene brunei | 18,00€           | 4,00€         |
| Franciacorta Caruna  | 40,00€           |               |

## VINI BIANCHI

|                          |        |       |
|--------------------------|--------|-------|
| Lugana Pratello          | 22,00€ | 5,00€ |
| Ribolla gialla Mosole    | 20,00€ |       |
| Chardonnay Veneto        | 15,00€ | 3,50€ |
| Vermentino La Giara      | 19,00€ |       |
| Roero Arneis Villata     | 24,00€ |       |
| Falanghina del Sannio    | 17,00€ | 4,00€ |
| Pecorino Torre d'Abruzzo | 18,00€ |       |
| Vulkà Etna bianco        | 28,00€ |       |

## VINI ROSATI

|                  |        |
|------------------|--------|
| La tordera torsè | 18,00€ |
|------------------|--------|

## VINI ROSSI

|                            |        |       |
|----------------------------|--------|-------|
| Rosso Veneto Santa Cecilia | 15,00€ | 3,50€ |
| Primitivo Salento          | 18,00€ |       |
| Refosco                    | 18,00€ |       |

## VINI DA DESSERT

|                         |        |
|-------------------------|--------|
| Moscato d'Asti La Gatta | 25,00€ |
|-------------------------|--------|

# CARTA DEI DOLCI



TIRAMISÙ

4€

PANNA COTTA

4€

SEMIFREDDO AL TORRANCINO

5€

TARTUFO AL CHEESECAKE  
al cuore di lampone

5€



# ELENCO ALLERGENI

## INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI – SEZIONE PIZZE

GENTILI CLIENTI,

INFORMIAMO CHE LE NOSTRE PIZZE POSSONO CONTENERE O VENIRE A CONTATTO CON I PRINCIPALI ALLERGENI DI SEGUITO INDICATI:

GLUTINE, LATTE, UOVA, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, ARACHIDI, SEDANO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI, MOLLUSCHI, CROSTACEI, LUPINI.

VI INVITIAMO A COMUNICARE EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE AL PERSONALE DI SALA.

### ELENCO PIZZE E ALLERGENI PRINCIPALI

1. MARGHERITA: GLUTINE, LATTE
2. MARINARA: GLUTINE
3. BUFALINA: GLUTINE, LATTE (MOZZARELLA DI BUFALA)
4. PROSCIUTTO COTTO: GLUTINE, LATTE, SOIA, SOLFITI (NEL PROSCIUTTO)
5. PROSCIUTTO CRUDO: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEL CRUDO STAGIONATO)
6. PUGLIESE (CIPOLLA E ACCIUGHE): GLUTINE, LATTE, PESCE (ACCIUGHE), SOLFITI
7. FUNGHI: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEI FUNGHI CONSERVATI)
8. CARCIOFI: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEI CARCIOFI CONSERVATI)
9. DIAVOLA (SALAME PICCANTE): GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEL SALAME)
10. 4 STAGIONI: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEL PROSCIUTTO E NEI VEGETALI CONSERVATI)
11. 4 FORMAGGI: GLUTINE, LATTE
12. PORCINI: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEI FUNGHI)
13. NAPOLI: GLUTINE, LATTE, PESCE, SOLFITI
14. AMERICANA: GLUTINE, LATTE, SOIA, SOLFITI
15. VEGETARIANA: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEI VEGETALI CONSERVATI)
16. PROSCIUTTO E FUNGHI: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEL PROSCIUTTO E NEI FUNGHI)
17. SALSICCIA E FRIARIELLI: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NELLA SALSICCIA)
18. TONNO E CIPOLLA: GLUTINE, LATTE, PESCE, SOLFITI
19. BISMARCK: GLUTINE, LATTE, UOVA, SOLFITI (NEL PROSCIUTTO)
20. ROMANA: GLUTINE, LATTE, PESCE, SOLFITI
21. SPECK E ZOLA: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NELLO SPECK)
22. FRUTTI DI MARE: GLUTINE, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SOLFITI
23. GAMBERETTI: GLUTINE, CROSTACEI, SOLFITI
24. SALAME PICCANTE E ZOLA: GLUTINE, LATTE, SOLFITI (NEL SALAME)
25. FOCACCIA LISCIA: GLUTINE
26. FOCACCIA ROSSA: GLUTINE, SOLFITI (EVENTUALI NEL POMODORO O ORIGANO ESSICCATO)

#### NOTE IMPORTANTI:

- TUTTE LE PIZZE SONO REALIZZATE CON IMPASTO CONTENENTE GLUTINE.  
- IL NOSTRO LABORATORIO PUÒ TRATTARE INGREDIENTI CONTENENTI LATTE, UOVA, PESCE, SOIA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO: PERTANTO PUÒ VERIFICARSI CONTAMINAZIONE CROCIATA ACCIDENTALE.

- PER OGNI DUBBIO, CHIEDERE AL PERSONALE: SAREMO LIETI DI AIUTARVI NELLA SCELTA PIÙ SICURA.

# ELENCO ALLERGENI

## SEZIONE TOAST

1. TOAST HOLLYWOOD : GLUTINE, LATTE, SOIA, SOLFITI (NEL PROSCIUTTO COTTO)
2. TOAST ORTOLANO: GLUTINE, SOIA, SEDANO, SOLFITI (NEI VEGETALI GRIGLIATI E NELLA SALSA)
3. TOAST CALMA; GLUTINE, LATTE, SOIA, SOLFITI ( NELLA SALSA O NEL BASILICO )
4. TOAST WELCOME: GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA, SOLFITI (NELLA COTOLETTA)
5. TOAST TARANTELLA: GLUTINE, LATTE, SENAPE, SOLFITI (NELLA PANCETTA O SALSA PICCANTE)

## SEZIONE ANTIPASTI

1. TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI: LATTE, SOLFITI (NEI SALUMI), FRUTTA A GUSCIO (EVENTUALE CONTAMINAZIONE)
2. PIOVRA CON PATATE: MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI (NEL CONDIMENTO)
3. COCKTAIL DI GAMBERETTI: CROSTACEI, UOVA, LATTE, SOLFITI (NELLE SALSE)
4. IMPEPATA DI COZZE: MOLLUSCHI, SOLFITI (NEL VINO UTILIZZATO IN COTTURA)
5. BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA: LATTE, SOLFITI (NELLA BRESAOLA)

## SEZIONE PRIMI PIATTI

1. LINGUINE ALLO SCOGLIO: GLUTINE, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SOLFITI
2. SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI: GLUTINE, MOLLUSCHI, PESCE, SOLFITI
3. RISOTTO GAMBERETTI E ASPARAGI: CROSTACEI, SEDANO, SOLFITI, LATTE (SE MANTECATO)
4. TAGLIATELLE CACIO E PEPE: GLUTINE, LATTE
5. AGNOLOTTI CON ZOLA E NOCI: GLUTINE, LATTE, FRUTTA A GUSCIO (NOCI)

## SEZIONE SECONDI PIATTI

1. SALAMELLA ALLA GRIGLIA: SOLFITI (NEL PRODOTTO)
2. PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA: POSSIBILI TRACCE DI SOLFITI O SOIA (DA MARINATURE)
3. COTOLETTA ALLA MILANESE: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOIA, SOLFITI
4. TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA: LATTE, SOLFITI (NEL CONDIMENTO)
5. FILETTO ALLA GRIGLIA: POSSIBILI TRACCE DI SOLFITI (DA CONDIMENTI)
6. FILETTO AL PEPE VERDE: LATTE, SENAPE, SOLFITI
7. GAMBERONI E SCAMPI ALLA GRIGLIA: CROSTACEI, SOLFITI
8. FRITTO MISTO: GLUTINE, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, UOVA, LATTE, SOLFITI
9. SALMONE O PESCE SPADA AI FERRI: PESCE, SOLFITI (DAL CONDIMENTO)



# ELENCO ALLERGENI



## SEZIONE CONTORNI

1. INSALATA MISTA (CAROTE, RUCOLA, POMODORINI): NESSUNO PRINCIPALE (POSSIBILI TRACCE DI SOLFITI DA CONDIMENTI)
2. PATATINE FRITTE: POSSIBILI TRACCE DI GLUTINE O SOIA (OLIO DI FRITTURA CONDIVISO)
3. VERDURE ALLA GRIGLIA: SOLFITI (NELLE VERDURE CONDITE)
4. INSALATONA FANTASIA TONNO E BUFALA: PESCE, LATTE, SOLFITI
5. INSALATONA GRECA CON FETA, TONNO E UOVA: LATTE, PESCE, UOVA, SOLFITI



## SEZIONE DOLCI

1. TIRAMISÙ: GLUTINE, UOVA, LATTE, SOIA
2. PANNA COTTA: LATTE
3. SEMIFREDDO AL TORRONCINO: LATTE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO
4. TARTUFO AL CHEESECAKE: GLUTINE, LATTE, UOVA, SOIA

## NOTE FINALI:

- LE PREPARAZIONI POSSONO CONTENERE TRACCE DI ALTRI ALLERGENI DOVUTE A CONTAMINAZIONE CROCIATA IN CUCINA.

- È POSSIBILE RICHIEDERE INFORMAZIONI DETTAGLIATE SU OGNI PORTATA AL PERSONALE DI SALA.