

I NOSTRI FRITTI

| | | |
|------------|---|------|
| CROCCHETTA | Crocchetta di Patate, Scamorza Affumicata, Grana Padano 24 Mesi | 3,00 |
| FRITTATINA | Frittatina di Pasta, Piselli, Prosciutto Cotto, Fiordilatte | 3,00 |
| MOZZARELLA | Mozzarella in Carrozza, Fiordilatte, Cotto di Praga | 3,00 |
| SUPPLI' | Suppli di Riso, Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Mortadella IGP | 3,00 |

I NOSTRI ANTIPASTI

| | | |
|-------------------|---|-------|
| STRACCETTI 1 | Focaccia, 'Nduja di Spilinga, Stracciatella di Fiordilatte | 5,00 |
| RIPIENA CRUDO | Focaccia Ripiena, Formaggio Fresco, Rucola, Crudo di Parma 20 mesi | 5,00 |
| RIPIENA PORCHETTA | Focaccia Ripiena, Maionese, Porchetta Artigianale | 5,00 |
| TAGLIERE | 6 Salumi, 3 Formaggi, Confettura d'Agrumi, Focaccia | 12,00 |

NUOVE PINZE GOURMET

| | | |
|--------------------------|--|-------|
| ACCIUGHE | Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Olive Piccantine, Acciughe di Sciacca, Capperi | 10,00 |
| CRUDO | Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Scaglie di Grana e Datterini in Forno, Crudo di Parma 20 Mesi | 11,00 |
| CAPOCOLLO | Focaccia, Stracciatella di Fiordilatte, Zucchine Grigliate, Capocollo di Martina Franca, Pinoli | 12,00 |
| COTTO | Salsa di Pomodoro, Fiordilatte e Olive Piccantine in Forno, Carciofi, Cotto di Praga, Datterini | 12,00 |
| PANCIETTA IN TRE COTTURE | Scamorza Affumicata e Porcini in Forno, Rucola, Pancetta In Tre Cotture | 11,00 |
| VEGETARIANA | Fiordilatte, Olive Piccantine, Funghi Champignon, Zucchine e Melanzane Grigliate, Peperoni, Datterini | 12,00 |
| SALAME | Scamorza Affumicata, Salame a Dadini, Peperoni, Scaglie di Grana 24 Mesi | 10,00 |
| PORCHETTA | Caciocavallo Silano e Funghi Champignon in Forno, Porchetta Artigianale | 11,00 |
| FIORI DI ZUCCA | Fiordilatte, Fiori di Zucca, Acciughe di Sciacca, Datterini | 11,00 |

PINZE GOURMET TRADIZIONALI

| | | |
|-----------|---|-------|
| GOURMET 2 | 'Nduja di Spilinga, Scaglie di Grana, Olive Piccantine e Fiordilatte in Forno, Cipolla Rossa Di Tropea | 11,00 |
| GOURMET 3 | Focaccia, Stracciatella di Fiordilatte, Cotto di Praga, Cipolla Caramellata, Datterini <small>ingredienti freddi</small> | 12,00 |
| BIANCA 4 | Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Funghi Champignon, Mortadella IGP, Granella di Pistacchio, Caffè in Grani | 12,00 |
| NUNZIA | Fiordilatte, Rucola, Carpaccio di Manzo, Tartufo Nero, Scaglie di Grana Padano 24 Mesi | 14,00 |

Impasto Classico o Impasto Nero ?

Pinza Gourmet della Serata ?

I NOSTRI DOLCI

| | | | | | |
|------------|---|------|--------------|---------------------------------------|------|
| BABA' | Babà, Crema Chantilly, Macedonia di Frutta | 5,00 | TIRAMISU' | Tiramisù | 5,00 |
| CHEESECAKE | Cheesecake e Frutti di Bosco | 5,00 | PROFITEROLE | Profiterole | 5,00 |
| SCOMPOSTO | Cannolo Scomposto con Crema di Ricotta | 5,00 | DEGUSTAZIONE | Tagliere di Degustazione Dolci | 7,00 |
| MANDORLE | Pan di Spagna e Rhum, Crema di Ricotta, Mandorle Tostate e Caramellate | 5,00 | TARTUFO | Tartufo Gelato | 5,00 |

Si prega di chiedere al personale qualsiasi informazione riguardo allergeni o intolleranze.

Birre Artigianali In Bottiglia

Lupolate

Nazionale Italiana  alc 6,5%vol 750ml 16,00

Speziate

Nora Egizia  alc 6,8%vol 330ml 5,00

Puro Malto

Super Ambrata  alc 8,0%vol 750ml 16,00

Leon Scura  alc 8,5%vol 750ml 16,00

Birre Alla Spina

Nastro Azzurro Bionda  alc 5,1% vol 400ml 4,00

Isaac Bianca Artigianale  alc 5,0% vol 250ml 4,00

L'Ippa Baladin Rossa Artigianale  alc 5,5% vol 250ml 4,00

Birre In Bottiglia

Nastro Azzurro  alc 5,1% vol 330ml 3,00

Vini

Prosecco

CUVEE SERGIO 1887 Mionetto Valdobbiadene   alc 11,0%vol 6,00 20,00

Bianco

Valle della Saetta Murace Bivongi (RC)   alc 11,5%vol 6,00 18,00

Rosso

Rosso Classico Superiore Santa Venera Cirò (KR)   alc 13,5%vol 6,00 18,00

Bibite

Coca Cola 330ml 2,50

Coca Cola Zero 330ml 2,50

Fanta 330ml 2,50

Sprite 330ml 2,50

Chinotto 200ml 2,50

Tonica 200ml 2,50

Acqua

Mangiatorella Naturale 750ml 2,50

Mangiatorella Frizzante 750ml 2,50

Fine Cena

Caffè Espresso 1,00

Amaro 3,00

Grappa 5,00

Whisky 6,00

Cognac e Rhum 7,00

Cocktails

Aperol Spritz 6,00

Campari Spritz 6,00

Gin & Tonic 6,00

Negroni 6,00

Negroni Sbagliato 6,00

Analcolico alla Frutta 6,00

01.06.24

APERITIVO DALLE 18:30 ALLE 20:30

Un Tagliere Completo a Persona & Un Drink a Scelta € 12,00

Drink a Scelta: Cocktails, Bicchiere di Vino Bianco o Rosso, Prosecco, Birra in Bottiglia



Si prega di chiedere al personale qualsiasi informazione riguardo allergeni o intolleranze.

Per garantire un'alta digeribilità, i nostri chef, hanno studiato gli accostamenti degli ingredienti uno per uno. Ti consigliamo quindi, di modificare il menù meno possibile. Se vuoi togliere qualche ingrediente dalla pinza scelta, il prezzo non cambierà. In caso di aggiunte, chiedere il prezzo al personale. La base della Pinza contiene glutine e soia.



@madrepinzerialocri



PINZERIA

Coperto 1,00

