

I NOSTRI FRITTI

ARANCINO	<i>Arancino Ragù di Carne, Piselli, 'Nduja di Spilinga</i>	3,00
CROCCHETTA	<i>Crocchetta di Patate, Scamorza Affumicata, Grana Padano 24 Mesi</i>	3,00
MOZZARELLA	<i>Mozzarella in Carrozza, Fiordilatte, Cotto di Praga</i>	3,00
SUPPLI'	<i>Suppli di Riso, Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Mortadella IGP</i>	3,00
SUPPLI' PESCE	<i>Suppli di Riso, Nero di Seppia, Ragù di Seppia, Con Piselli Piccantino</i>	4,00

I NOSTRI ANTIPASTI

STRACCETTI 1	<i>Focaccia, 'Nduja di Spilinga, Stracciatella di Fiordilatte</i>	5,00
STRACCETTI 3	<i>Focaccia, Datterini* Gialli e Rossi, Cipolla Rossa di Tropea*</i>	5,00
RIPIENA CRUDO	<i>Focaccia Ripiena, Formaggio Fresco, Rucola, Crudo di Parma 24 mesi</i>	5,00

NUOVE PINZE GOURMET

ACCIUGHE	<i>Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Olive Piccantine, Acciughe di Sciacca, Capperi</i>	10,00
CAPOCOLLO	<i>Focaccia, Stracciatella di Fiordilatte, Zucchine* Grigliate, Capocollo di Martina Franca, Pinoli</i>	12,00
COTTO	<i>Salsa di Pomodoro, Fiordilatte e Olive Piccantine in Forno, Carciofi, Cotto di Praga, Datterini*</i>	12,00
CRUDO	<i>Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Scaglie di Grana e Datterini* in Forno, Crudo di Parma 24 Mesi</i>	11,00
PANCETTA IN TRE COTTURE	<i>Scamorza Affumicata e Porcini in Forno, Rucola, Pancetta In Tre Cotture</i>	11,00
PORCHETTA	<i>Caciocavallo Silano e Funghi Champignon in Forno, Porchetta Artigianale</i>	11,00
VEGETARIANA	<i>Fiordilatte, Olive Piccantine, Funghi Champignon, Zucchine* e Melanzane* Grigliate, Peperoni*, Datterini*</i>	12,00

PINZE GOURMET TRADIZIONALI

BIANCA 4	<i>Fiordilatte, Pesto di Pistacchio, Funghi Champignon, Mortadella IGP, Granella di Pistacchio, Caffè in Grani</i>	12,00
DIAVOLA	<i>Salsa di Pomodoro, 'Nduja di Spilinga, Olive Piccantine, Salame, Fiordilatte</i>	11,00
FIORI DI ZUCCA	<i>Fiordilatte, Fiori di Zucca*, Acciughe di Sciacca, Datterini*</i>	11,00
GOURMET 2	<i>'Nduja di Spilinga, Scaglie di Grana, Olive Piccantine e Fiordilatte in Forno, Cipolla Rossa Di Tropea*</i>	11,00
GOURMET 3	<i>Focaccia, Stracciatella di Fiordilatte, Cotto di Praga, Cipolla Caramellata, Datterini*</i> <small>ingredienti freddi</small>	12,00
NUNZIA	<i>Fiordilatte, Rucola, Carpaccio di Manzo, Tartufo Nero, Scaglie di Grana Padano 24 Mesi</i>	14,00
	<i>Pinza Gourmet della Serata ? Impasto Classico o Impasto Nero ?</i>	

I NOSTRI DOLCI

BABA'	<i>Babà, Crema Chantilly, Macedonia di Frutta</i>	5,00	MASCARPONE	<i>Mascarpone Con Torta al Cioccolato</i>	5,00
CHEESECAKE	<i>Cheesecake e Frutti di Bosco</i>	5,00	TIRAMISU'	<i>Tiramisù Classico</i>	5,00
MANDORLE	<i>Pan di Spagna e Rhum, Chantilly, Mandorle Tostate e Caramellate</i>	5,00	TARTUFO	<i>Tartufo Gelato</i>	5,00
DEGUSTAZIONE	<i>Tagliere di Degustazione Dolci</i>	8,00			

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

*PRODOTTI DI NOSTRA PRODUZIONE

Birre Artigianali In Bottiglia

Luppolate

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

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



Birre In Bottiglia

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

Prosecco

CUVEE SERGIO 1887 Mionetto Valdobbiadene   alc 11,0%vol 6,00 18,00

Vino Bianco

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

Vino Rosso

Rosso Classico Superiore Santa Venere 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

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

16.07.24

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

Coperto 1,00

PINZERIA