

- CARNE
- PESCE
- VEGETARIANO

FREDDI

- **TARTARE DI MANZO** **13,00**
Sale e olio, caprino, capperi, salsa ai frutti di bosco, cialde di pane, scaglie di mandorle, misticanza condita.
- **BRESAOLA** **12,00**
Bresaola punta d'anca, rucola, grana e mela verde.
- **CARPACCIO DI CARNE AGLI AGRUMI (HOMEMADE)** **14,00**
Verdure croccanti, petali di tartufo nero e gocce di formaggio.
- **FILETTINO DI SALMONE AL TOSAZU** **15,00**
Pan brioche salato, zenzero marinato, soia e burro francese.
- **INSALATA DI MARE (BST)** **15,00**
Foglie del capperi e verdure su letto di salsa allo zafferano.
- **ZUPPA DI GAMBERI ALLA GRECA** **14,00**
Gamberi, fonduta di pomodoro, feta, soia edamame e crostone di pane.
- **TATAKI DI TONNO** **14,00**
Riso nero saltato alle piccole verdure, granella di pistacchio, salsa giapponese e senape forte.

CALDI

- **SPIEDONE DI PICANHA** **16,00**
Patate arrosto, salsa allo yogurt e indivia belga marinata (vaniglia e arancia).
- **GALLETTO ALLA GRIGLIA (BST)** **18,00**
Patate e cime di rapa piccantine.
- **TOMAHAWK** **20,00**
Bistecca di mora romagnola con rondelle di patate al burro e cicorie alla cannella.
- **PETTO DI POLLO (BST)** **14,00**
Caponata di verdure, salsa di cocco e curry rosso.
- **TAMONE** **18,00**
Tranci di salmone cotto alla piastra con riso bianco e carciofi al timo e salsa teriyaki.
- **FISH & CHIPS** **16,00**
Crocchette di baccalà mantecato, verdure in pastella e patate dippers.
- **TENTACOLI DI POLPO** **18,00**
Infusione di paprika dolce, patata morbida, olive nere in polvere e crostone di pane aromatizzato.
- **TRANCIO DI OMBRINA** **16,00**
Alga kombu, salsa in arancio, capperi fritti, olive taggiasche e pomodori confit.
- **POLPETTE DI QUINOA** **10,00**
Polpette di quinoa e erbe di campo, caponata di verdure in agrodolce e salsa al topinanbur.

CONTORNI

- **PATATE ALLA GRIGLIA** **5,00**
Patate cotte alla griglia con salsa di yogurt.
- **PATATE FRITTE STICK O DIPPERS** **5,00**
Patate fritte con taglio stick o dippers.
- **GRIGLIATA DI VERDURE** **6,00**
Verdure fresche di giornata alla griglia.
- **INSALATA VERDE** **5,00**
Insalata verde e rucola.
- **INSALATA MISTA** **5,00**
Insalata verde, carote, rucola e pomodorini.

PASTROCCHIO®

feed your happiness

WWW.PASTROCCHIO.COM



BUFFET

TUTTI I GIORNI DALLE 12.00 ALLE 15.30

CIBO SEMPLICEMENTE BUONO!

ALL'INTERNO DEL BOX BUFFET UNA RICCA PROPOSTA HEALTHY, OGNI GIORNO SEMPRE DIVERSA E A TUA LIBERA SCELTA. COMPONI IL PIATTO COME VUOI E PESALO SULLA BILANCIA CHE TROVI SUL PIANO ACCANTO. CONSERVA LO SCONTRINO PER IL PAGAMENTO ALLA CASSA. PRENDI, SE VUOI, IL SACCHETTINO DEL PANE, TE LO OFFRIAMO NOI!

PASTA

- **TAGLIATELLE AL RAGÙ** **10,00**
Tagliatelle artigianali al ragù di carne.
- **LASAGNE CASERECCHE** **9,00**
Lasagne di sfoglia verde fatte in casa con ragù di carne.
- **SPAGHETTI ALLA CARBONARA** **12,00**
Cremoso d'uovo e pecorino romano con guanciale croccante.
- **GNOCCHI DI RICOTTA E LIMONE** **12,00**
Fonduta di pomodoro, amatriciana di gamberi e basilico.
- **PASSATELLI ALLA BARBABIETOLA** **13,00**
Polipo brasato, mazzancolle e nduja su letto di topinambur e mentuccia.
- **SPAGHETTONE** **12,00**
Vongole sgusciate, emulsione di acqua di mare e bottarga di muggine.
- **CHITARRINE AL GRANO ARSO** **9,00**
Con salsa di ceci e curcuma e caponata di verdure.
- **SPAGHETTO AGLIO E OLIO** **9,00**
Spaghetti aglio e olio con pomodoro spaccatello, peperoncino e pane grattugiato profumato.
- **ORECCHIETTE AL COCCIO (GRATINATO AL FORNO)** **9,00**
Pomodorini spadellati all'origano, cipollotto appassito, burrata e limone in polvere.

INSALATE

- **MEAT SALAD** **9,00**
Insalata verde, radicchio rosso, pollo, cipolla caramellata, yogurt alla senape, pomodori confit e granetti di pane.
- **PASTROCCHIO SALAD** **9,00**
Carpaccio di carne chianina, rucola, funghi freschi, pomodori confit, noci e mirtilli.
- **FISH SALAD** **10,00**
Salmone in crosta di sesamo, patate arrosto, pompelmo, spinaci e citronette agli agrumi.
- **NIZZARDA PASTROCCHIATA** **10,00**
Lattuga, pomodori datterino, patate lesse, filetti di alici, cetrioli, fagiolini, uova sode, olive taggiasche e salsa vinaigrette.
- **INSALATA CETRIOLI E TONNO** **9,00**
Lattuga, cetrioli, tonno a filetti, uova soda e basilico fresco.
- **INSALATA GRECA** **9,00**
Lattuga, feta, olive nere, cetrioli, cipolle rosse, pomodori datterino e origano.

KIDS

- **PASTA: STROZZAPRETI / SPAGHETTI / GNOCCHI** **6,50**
In bianco, al pomodoro o al ragù.
- **BABY HAMBURGER** **6,50**
Mini pane bun con carne e patate fritte.
- **BABY CHEESEBURGER** **7,00**
Mini pane bun con carne, cheddar e patate fritte.
- **CROCCHETTE DI POLLO** **7,50**
Crocchette di pollo con patate fritte.
- **POLPETTE AL POMODORO** **7,50**
Con polpa di manzo e sugo di pomodoro fresco.
- **CROCCHETTE DI PATATE** **7,00**
Crocchette di patate fritte.



BURGERS

- **HAMBURGER** **10,00**
Pane bun, hamburger, cipolla, insalata, pomodoro, patate dippers.
- **CHEESEBURGER** **11,00**
Pane bun, hamburger, cheddar, insalata, pomodori, patate dippers.
- **TURKEY BURGER** **10,00**
Pane bun, hamburger di tacchino, rucola, pomodoro, mayo al pepe, patate dippers.
- **FISH BURGER** **12,00**
Pane bun, hamburger di salmone alla piastra, mayo vegan alla curcuma, daycon, pomodoro, insalata, cipolla rossa marinata, patate dippers.
- **TUNA BURGER** **15,00**
Pane bun, sashimi di tonno, burrata, insalata verde, marmellata di arancia amara, capperi, patate dippers.
- **VEGAN BURGER** **11,00**
Pane bun, svizzera di falafel, pomodoro, insalata, salsa tartara, guacamole, patate dippers.

SFOGLIA IL CATALOGO PASTICCERIA E ORDINA LA TUA TORTA ARTIGIANALE!

DOLCI

- CHEESECAKE ALLA FRAGOLA** **6,00**
Crumble di mandorle, crema cheese, gelatina di fragole.
- CESTINO MASCARPONE** **6,00**
Cestino di mandorle croccante, mascarpone, salsa ai frutti di bosco.
- SEMISFERA AL CIOCCOLATO** **6,00**
Chantilly, biscotto morbido, bagna alla vaniglia analcolica, chantilly al cioccolato, glassa fondente.
- BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI** **6,00**
Bavarese al cioccolato fondente, bavarese al latte e bavarese al cioccolato bianco.
- TARTELLETTA DI FRUTTA** **6,00**
Crostata di frolla al cacao, crema chantilly, frutta fresca.
- CHANTILLY AI FRUTTI DI BOSCO** **6,00**
Chantilly, biscotto morbido, bagna alla vaniglia analcolica, frutti di bosco e glassa al lampone.

BRUNCH

TUTTI I GIORNI DALLE 7.00 ALLE 18.00

UOVA

FRENCH TOAST
French toast con uova e bacon.

7,50

BENEDICT
Uova alla benedict con bacon, salsa olandese ed erba cipollina.

8,00

OMELETTE
Omelette con misticanza, pomodoro confit, salsa al formaggio e mandorle tostate.

8,00

OCCHIO DI BUE
Uova occhio di bue, roast di patate, pane del giorno tostato, bacon e insalatina di rucola e pomodorini.

8,00

PANE

PANE CRUDO E POMODORO
Pane tostato con pomodoro, olio, sale e S.Daniele.

6,00

PANE SALMONE E GUACAMOLE
Pane tostato con carpaccio di salmone e guacamole.

7,50

PANCAKES

ACERO 6,00
CIOCCOLATO 6,00
GRANELLA, CIOCCOLATO E COCCO 7,00
FRUTTI DI BOSCO E PANNA 7,00
BANANA, YOGURT E SCIROPPO 7,00

YOGURT CON:

MUESLI, CIOCCOLATO E MIELE 5,00
FRUTTA FRESCA 5,00
FRUTTA SECCA 5,00
SEMI DI CHIA, FRUTTA E MANDORLE 5,00

FRUTTA E SPREMUTE

MACEDONIA 5,00
ANANAS 5,00
SPREMUTA D'ARANCIA 3,50
SPREMUTA DI POMPELMO 3,50
CENTRIFUGA FRESCA DEL GIORNO 5,00

PIADE

CLASSICHE

SFOGLIATA LISCIA 1,50
STRACCHINO E RUCOLA 6,00
CRUDO E MOZZARELLA 6,00
POMODORO E MOZZARELLA 6,00
CRUDO, STRACCHINO E RUCOLA 6,50

SPECIALI

TONNO, PHILADELPHIA E POMODORO 7,00
TONNO, POMODORO E CIPOLLA 7,00
CRUDO, INSALATA E MAIONESE 7,00
SALSICCIA, PECORINO E RUCOLA 7,00
COTTO, FONTINA E ZUCCHINE 7,00
MORTADELLA, RICOTTA E PISTACCHIO 7,00
COTTO ALLA BRACE E VERDURE GRIGLIATE 7,00
RUCOLA, POMODORO E FUNGHI FRESCHI 7,00
COTTO, PHILADELPHIA, RUCOLA E POMODORI 7,00

GOURMET

SALMONE, PHILADELPHIA, RUCOLA E SOIA 8,50
SALSICCIA, CIPOLLA E PECORINO 7,50
BUFALA, ALICI DEL CANTABRICO E POMODORO 8,50
COTTO ALLA BRACE, POMODORINI E SCAMORZA 8,50
CRUDO, CREMA DI ZUCCA, SCAMORZA E INSALATA 8,50

PIZZERIA

PIZZE CLASSICHE

MARINARA 5,00
Pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e origano.
MARGHERITA 5,50
Pomodoro, mozzarella e basilico.
NAPOLETANA 7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e origano.
ROMANA 7,00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi.
DIAVOLA 7,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante.
VEGETARIANA 7,00
Pomodoro, mozzarella e verdure grigliate.
TONNO E CIPOLLA 8,50
Pomodoro, fiordilatte, cipolla e tonno a filetti.

PIZZE SPECIALI

TRE POMODORI 8,00
Passata di pomodoro condita, pomodori confit, pomodoro datterino, origano e basilico.
SALSICCIA E PECORINO 9,00
Fiordilatte, patate lesse, salsiccia e pecorino.
FRIARIELLI E NDUJA 9,00
Fiordilatte, friarielli, nduja, salsiccia e olive taggiasche.
MELANZANE E SALSICCIA 8,50
Fiordilatte, salsiccia, melanzane, scamorza affumicata, rucola e aceto balsamico.
COTTO E SQUACQUERONE 9,00
Prosciutto cotto alla brace, mozzarella, pomodoro datterino, squacquerone e origano.
BRESAOLA E GRANA 9,00
Pomodoro, fiordilatte, bresaola punta d'anca, rucola, grana e aceto balsamico.
SCAMORZA E SPECK 9,00
Fiordilatte, porcini, scamorza, speck e olio tartufato.
BUFALONA 11,00
Mozzarella di bufala, datterino, olive taggiasche, basilico, prosciutto crudo S. Daniele.
COLONNELLA 10,00
Fiordilatte, patate al forno, taleggio e lardo di colonnata.

PIZZE GOURMET

PIZZA BBO 12,00
Pomodoro, cipolla bianca, patata al forno, pancetta stufata, scamorza affumicata e salsa bbq.
POLAPA 15,00
Crema di patata, olive taggiasche, pomodori secchi e polipo.
LICIA 12,00
Crema di zucchine, ricotta fresca, alici del cantabrico e pepe.
CHIANINA 13,00
Carpaccio di carne chianina marinata, bufala, olive taggiasche e basilico.
SALMONA 15,00
Carpaccio di salmone affumicato, burrata e germogli (base bianca con fiordilatte).
GAMBERONA 16,00
Gamberi saltati, burrata, trito fresco di datterino, cipolla di Tropea, olive taggiasche, capperi, basilico e riduzione di soia.
TARTUFONA 16,00
Crema di tartufo, salsiccia, scamorza, mozzarella, scaglie di grana.
VIOLETTA 12,00
Crema di zucchine, burrata, melanzane, mandorle a filetti, pomodoro datterino e cavolo viola.
CUOR DI CARCIOFO 16,00
Pomodoro, burrata, nduja piccante, cuor di carciofo, pomodorini secchi, olive taggiasche e basilico.

18.00 / 23.00

TUTTI I GIORNI

PIZZERIA

BEVANDE

ACQUA NATURALE O GASSATA // 50 CL // 75 CL 1,20 2,50
COCA COLA // SPRITE // TONICA 3,00 4,00 9,00
Piccola 0,20 / Media 0,4 / Grande 1 litro

BIRRE

SPINA

ICHNUSA "BIONDA" 3,50 / 5,00
Piccola / Media
Italia, dorata, lager, 4,7 % vol.
ICHNUSA "NON FILTRATA" 3,50 / 5,00
Piccola / Media
Italia, dorata, lager, 6,2 % vol.
LAGUNITAS 7,00
Media
Usa, ambrata, ipa, 6,2 % vol.

BAAM 3,50 / 5,00
Piccola / Media
Italia, artigianale speziata al coriandolo, bianche, 4,8 % vol.

BOTTIGLIE

CHIMAY DOREE / 33 CL 5,50
Belgio, dorata, trappista, 4,8 %.
LE TRAPPE / 33 CL 5,50
Olanda, bionda, 6,5 % vol.
CHOUFFE / 33 CL 6,00
Belgio, dorata, belgian strong ale, 8 %.
SCHNEIDER TAP 4 / 50 CL 6,00
Germania, dorata, weiss, 6,2 %.
SCHNEIDER TAP 3 / 50 CL 5,00
Germania, dorata, weiss, analcolica.
KWAK / 33 CL 5,50
Belgio, ambrata, belgian strong ale, 8,4 %.
SENZA GLUTINE 5,50
Italia, agricola friulana, senza glutine, 4,7 %.

VINI

● **PIGNOLETTA ALLA SPINA** 3,00 6,00 10,00
1/4, 1/2, 1 LIT.
Vino frizzante, Cà Verde, 12 %.

IN BOTTIGLIA

● **TERENZI** 16,00
Morellino di Scansano, 14 %.
● **AGRIVERDE** 18,00
Montepulciano bio d'Abruzzo, 13 %.
● **NESPOLI** 16,00
Prugnato (Sangiovese Superiore), 13,5 %.
● **KOSSLER** 21,00
LaGrein, 13,5 %.
● **KOSSLER** 22,00
Gewurztraminer, 14 %.
● **DE FALCO** 14,00
Beneventano Falaghina, 13 %.
● **VIGNA DEL LAURO** 17,00
Ribolla, 12,5 %.
● **AGRIVERDE** 18,00
Eikos, Pecorino Bio, 13 %.
● **LUGANA DOC I FRATI** 16,00
Cà dei Frati, 13 %.
● **MOSCATO D'ASTI DOCG GIANNI DOGLIA** 16,00
Gianni Doglia, 5 %.

AMARI

AMARI 4,00
DEL CAPO MONTENEGRO UNICUM 4,00
BRANCAMENTA FERNET CYNAR 7,00
AVERNA DI SARONNO JAGERMEISTER STRAVECCHIO LUCANO BRAULIO

LIQUORI 4,00
MISTRÀ VARNELLI SAMBUCA MOLINARI BAILEYS

WHISKY 7,00
LAGAVULIN OBAN

GRAPPE 4,00
BIANCA DI MOSCATO BARRICATA

● BIANCHI ● ROSSI

BOLLICINE 21,00
● **MEROTTO DOCG** 21,00
Prosecco Valdobbiadene, 11,5 %.

● **VILLA** 35,00
Emozione Brut, (Franciacorta Millesimato) 13 %.

● **BOSIO** 35,00
Nature (Franciacorta Millesimato), 12,5 %.

● **FRANCIACORTA DOCG ESSENCE SATÈN** 35,00
Antica Fratta, 13 %.

● **TRENTO D.O.C CUVÉE BLANCHE** 35,00
Le Trari, 12 %.

CHAMPAGNE 55,00
● **COLLET** 55,00
Brut, Extra Brut, Brut Rosé, Blanc de Blancs, 12,5 %.



AIUTA CUORE 21 A CRESCERE E SVILUPPARE PROGETTI PER LE PERSONE AFFETTE DA DISABILITÀ INTELLETTIVE. BASTANO UNA FIRMA E IL NUMERO DI CODICE FISCALE 04213940408. FIRMA E COMPILA: SOSTEGNO DEL VOLONTARIATO E DELLE ALTRE ORGANIZZAZIONI NON LUCRATIVE DI UTILITÀ SOCIALE. IBAN: IT4900335901600100000137012

IMPASTO INTEGRALE 1,00