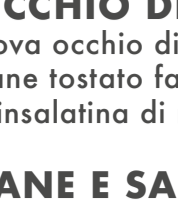


PASTROCCHIO®

ti voglio felice



SEGUICI
SUI SOCIAL



LASCIACI
UNA RECENSIONE

BRUNCH

Tutti i giorni dalle 7.00 alle 18.00

FRENCH TOAST French toast con uova strapazzate e bacon	8	OCCHIO DI BUE Uovaocchio di bue, rosti di patate, pane tostato fatto in casa, bacon e insalatina di rucola e pomodorini.	8
BENEDICT Due uova alla benedict con bacon, salsa olandese ed erba cipollina.	9	PANE E SAN DANIELE	6,5
OMELETTE Omelette con prosciutto cotto, formaggio e pane tostato fatto in casa.	8	PANE SALMONE E GUACAMOLE Pane tostato fatto in casa con carpaccio di salmone e guacamole.	8
PANCAKE con: Sciroppo d'acero.	6,5	YOGURT con: Müesli, cioccolato e miele.	5
Cioccolato.	6	Frutta fresca.	5
Granella di nocciola, cioccolato e cocco.	7	Frutta secca e miele.	5
Sciroppo d'acero, frutti di bosco e panna.	7	Semi di chia, frutta e mandorle.	5
Banana, yogurt e sciroppo d'acero.	7		
FRUTTA... Macedonia.	5	...E SPREMUTE Spremuta d'arancia.	3,5
Ananas.	5	Spremuta di pompelmo.	3,5
		Centrifuga fresca del giorno.	5

PIATTI UNICI

FREDDI

TARTARE DI MANZO Tartare di manzo, rapa rossa, senape all'antica, cialde di pane, misticanza	14
BRESAOLA Bresaola punta d'anca D.O.P., rucola, grana e mela verde.	13
ROAST BEEF Cacio, pepe e insalatata di sedano rapa.	13
INSALATA DI SEPIA Seppia con finocchi, pompelmo, olive taggiasche, aneto e datterini.	15
TARTARE DI PESCE SPADA Tartare di pesce spada con riso venere, cubetti di ananas, guacamole, pompelmo e salsa di agrumi	15
TAKI DI TONNO Tonno scottato, con riso nero saltato alle verdure, mais granella di pistacchi e senape forte.	15
CALDI	
SPIEDONE DI PICANHA Picanha (codone di manzo) con patate arrosto, salsa allo yogurt e indivia belga marinata.	16
GALLETTO AL LIMONE Galletto marinato alla curcuma e limone con cous cous ai ceci e prugne.	16
PETTO DI POLLO Petto di pollo, erbetto di campo e salsa di cocco e curry rosso.	16
GAMBERI ALLA GRECA Gamberi, fonduta di pomodoro e zafferano, feta, edamame e pomodorini confit. Servito con crostone di pane.	14
TAMONE Trancio di salmone alla piastra con riso bianco, carciofi al timo e salsa teriyaki.	18
FISH & CHIPS Baccala pastellato alla birra, verdura pastellate, patate dippers e salsa di senape al miele.	16
POLPETTE DI LENTICCHIE ROSSE Polpette di lenticchie rosse, pomodori affumicati, cavolo rosso in agrodolce e hummus.	12

CONTORNI

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

PASTA

RAVIOLI AI 3 POMODORI Ravioli ripieni di ricotta e spinaci, con salsa di pomodoro e zafferano, pendolini e pomodorini gialli.	10
SPAGHETTI AGLIO E OLIO "PASTROCCHIATO" Spaghetti Mancini aglio e olio con pomodoro spaccatello, peperoncino e pane grattugiato profumato.	10
FUSILLI INTEGRALI ALLA NORMA Fusilli integrali Mancini con caponata di melanzane, salsa di pomodoro, basilico e ricotta stagionata.	9
TAGLIATELLE AL RAGÙ Tagliatelle artigianali al ragù di carne.	10
MEZZE MANICHE ALLA CARBONARA Mezze maniche con uova, pecorino romano e guanciale croccante.	12
GNOCCHI AI GAMBERI Gnocchi di patate con fonduta di pomodoro e zafferano, gamberoni e basilico.	12
SPAGHETTINI ALLE VONGOLE (SGUSCIATI) Spaghetto Mancini con vongole.	12
TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE (SGUSCIATI) Tagliolini con sugo di cozze, vongole, gamberi e pesce bianco.	12

BURGERS

CLASSICI TUTTI SERVITI CON PATATE DIPPER

HAMBURGER Pane bun, hamburger, cipolla, insalata, pomodoro.	10
CHEESEBURGER Pane bun, hamburger, cheddar, insalata, pomodoro.	11
BACONBURGER Pane bun, hamburger, bacon, insalata, pomodoro.	12
BACONCHEESEBURGER Pane bun, hamburger, bacon, cheddar, insalata, pomodoro	12,5
TURKEY BURGER Pane bun, hamburger di tacchino, rucola, pomodoro, mayo al pepe.	11
VEGAN BURGER Pane bun, svizzera di falafel, pomodoro, insalata, salsa tartara, guacamole.	11

GOURMET TUTTI SERVITI CON PATATE DIPPER

SALMON BURGER Pane bun, hamburger di salmone al sesamo, maionese affumicata, pomodoro, insalata, cipolla rossa caramellata.	16
TONNO BURGER Lattuga, pomodori datterino, patate lesse, funghi freschi, mandorle tostate, cipollotto brasato al balsamico e salsa aioli dolce-piccante.	16
TARTARE DI FASSONA BURGER Lattuga, tartare di Fassona piemontese, burrata, pomodoro, insalata riccia e pesto di pistacchi.	16

KIDS

STROZZAPRETI/SPAGHETTI/GNOCCHI In bianco, al pomodoro o al ragù.	6,5
BABY HAMBURGER Mini pane bun con carne e patate fritte.	6,5
BABY CHEESEBURGER Mini pane bun con carne, cheddar, e patate fritte.	7
CROCCHETTE DI POLLO Crocchette di pollo con patate fritte.	7,5
CROCCHETTE DI PATATE Crocchette di patate fritte.	7

PIADE

PIADA SFOGLIATA ARTIGIANALE FATTA A MANO

Piada vuota "ricetta classica"	1
Piada vuota sfogliata a mano	1,5

CLASSICHE

Stracchino e rucola	6
Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella	7,5
Pomodoro e mozzarella	6
Prosciutto crudo San Daniele, stracchino e rucola	8

SPECIALI

Tafaki di salmone, Philadelphia, rucola e soia	10
Bufala, alici del Cantabrico e pomodoro	10
Sardoncini marinati, radicchio e cipolla di Tropea	10
Pulled tuna, insalata e maionese	10
Salsiccia, cipolla stufata e pecorino	8,5
Mortadella, ricotta e radicchio	8,5
Roast beef, maionese, puccia, scaglie di grana	10
Prosciutto crudo San Daniele, crema di pomodoro giallo, scamorza e insalata	10
Cotto alla brace, fontina, pomodoro e melanzane	8,5
Verdure grigliate e scamorza	6,5
Mozzarella, melanzane, pomodoro e scaglie di grana	8
Guacamole, feta e pomodoro	9,5

INSALATE

MEAT SALAD Insalata verde, radicchio rosso, pollo, cipolla caramellata, yogurt alla senape, pomodori confit e granetti di pane.	10
PASTROCCHIO SALAD Roast beef di Chianina, rucola, funghi freschi, mandorle tostate, pomodorini e salsa al miele senape.	10
FISH SALAD Salmone in crosta di sesamo, patate arrosto, pompelmo, spinaci e citronette agli agrumi.	12
NIZZARDA PASTROCCHIATA Lattuga, pomodori datterino, patate lesse, filetti di alici, cetrioli, fagiolini, uova sode, olive taggiasche e salse vinaigrette.	10
QUINOA ALLA MEDITERRANEA Insalata di quinoa, ravanelli, cetrioli, feta, valeriana ed erbe mediterranee marinate all'olio extra vergine.	10

PIZZERIA

Tutti i giorni dalle 18:00 alle 23:00

IMPASTO INTEGRALE +1€

CLASSICHE

MARINARA Pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e origano.	5
MARGHERITA Pomodoro, fiordilatte e basilico.	6
NAPOLETANA Pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano.	7,5
ROMANA Pomodoro, fiordilatte, acciughe e capperi.	7,5
DIAVOLA Pomodoro, fiordilatte e salame piccante.	7,5
VEGETARIANA Pomodoro, fiordilatte e verdure grigliate.	7,5

SPECIALI

TRE POMODORI Passata di pomodoro condita, pomodori confit, pomodoro datterino, origano e basilico.	8
SALSICCIA E PECORINO Fiordilatte, patate lesse, salsiccia e pecorino.	11
FRIARIELLI E 'NDUJA Fiordilatte, friarielli, nduja, salsiccia e olive taggiasche.	11
MELANZANE E SALSICCIA Fiordilatte, salsiccia, melanzane, scamorza affumicata, rucola e aceto balsamico.	10
COTTO E SQUACQUERONE Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte, pomodoro datterino, squacquerone e origano.	10
BRESAOLA E GRANA Pomodoro, fiordilatte, bresaola punta d'anca, rucola, grana e aceto balsamico.	12
SCAMORZA E SPECK Fiordilatte, porcini, scamorza, speck e olio tartufato.	11
BUFALONA Mozzarella di bufala, datterino, olive taggiasche, basilico, prosciutto crudo S. Daniele.	13
TONNO E CIPOLLA Pomodoro, fiordilatte, cipolla e tonno a filetti.	10
PIZZA BBQ Pomodoro, cipolla bianca, patate al forno, pancetta stufata, scamorza affumicata e salsa BBQ.	12

GOURMET

S.BURRATA Burrata, prosciutto crudo S. Daniele, pomodori confit, basilico.	13
ROAST BEEF Roast beef di chianina, bufala, soncino e scaglie di grana.	13
LADELLA Mortadella, squacquerone, granella di pistacchio.	13
COPPOLA Fiordilatte, burrata, coppa, cuor di carciofo e olive taggiasche.	15
SCAMORZATA Crema di tartufo, salsiccia, scamorza, fiordilatte, scaglie di grana.	15
CARCIOFA Pomodoro, burrata, nduja piccante, cuor di carciofo, pomodorini seccati, olive taggiasche e basilico.	15
SARDONCINA Sardoncini marinati all'aceto di mele, burrata e cipolla rossa cruda e radicchio (base bianca fiordilatte).	13
GAMBERONA Gamberi saltati, burrata, trito fresco di datterino, cipolla di Tropea, olive taggiasche, capperi, basilico e riduzione di soia.	16
VIOLETTA Crema di pomodoro giallo, burrata, melanzane, mandorle a filetti, pomodoro datterino e cavolo viola marinato.	13

DOLCI

CHEESECAKE ALLA FRAGOLA Crumble di mandorle, crema, cheese, gelatina di fragole.	6
CESTINO MASCARPONE Cestino di mandorle croccante, mascarpone, salsa ai frutti di bosco.	6
SEMIFERA AL CIOCCOLATO Chantilly, biscotto morbido, bagna alla vaniglia analcolica, chantilly al cioccolato, glassa fondente.	6
INFINITO AL CUORE DI LAMPONE Morbido alle noci, chantilly alle noccione, cuore di lampone e frolla fine al cacao.	6
TARTELLETTA DI FRUTTA E YOGURT Crostata di frolla di cacao, crema chantilly e frutta fresca.	6
DELIZIA TROPICALE Dacquoise al pistacchio, bagna di frutti tropicali, spuma di cocco e geleé al marajuca.	6
SEI MIGNON Mix dei nostri sei dolci in formato mignon.	6
SORBETTO Al caffè o al limone	3
ANGURIA/MELONE	5/4,5

APERITIVO

COCKTAILS	BIBITE In bottiglia
APEROL SPRITZ Aperol, prosecco, seltz.	8
AMERICANO Vermouth rosso, campari, soda.	8
GIN, NEGRONI Gin, campari, vermouth rosso.	8
GIN TONIC Gin*, acqua tonica.	8/10
MOJITO Rum bianco, succo di lime, soda, menta, zucchero di canna.	8
MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, succo di lime.	8
MARTINI DRY Gin, vermouth dry, scorza di limone.	8
MARTINI SPRITZ Martini bianco, prosecco, soda, lime, menta.	8
MARGARITA Tequila, triple sec, succo di lime.	8
BLOODY MARY Vodka, succo di pomodoro, limone, salsa worcesterchire.	8
FANTA	3
COCA-COLA	3
COCA-COLA ZERO	3
BIBITE GALVANINA Cedrata/Gassosa/Ginger beer Chinotto // Ginger	3,5
TÈ FREDDO BIO Tè alla pesca / Tè al limone Tè verde senza zucchero / Tè verde	3
SUCCHI DI FRUTTA BIO Pesca/Pera/Albicocca/Ace/Mirtillo. Ananas/Mela e curcuma Mela verde e zenzero	3
ACQUA Naturale o gasata	1,2
TORTINO ALLA MELA	1,2
SAN PELLEGRINO 75CL	2,5
STUZZICHERIE Oltre al nostro piatto aperitivo, potrai acquistare una pizza (dalle ore 18:00) da condividere, delle patatine, delle crocchette di pollo o tutto ciò che ti piace del nostro menù.	

* Chiedi al cameriere i Gin disponibili

BIRRE

BIRRE ALLA SPINA piccola media	
Ichnusa Bionda Italia, Dorata, lager, 4,7%	3,5 5
Ichnusa Non Filtrata Italia, Dorata, lager, 6,2%	3,5 5
Lagunitas Usa, Ambrata, Ipa, 6,2%	7

BIRRE IN BOTTIGLIE

Chimay Doree 33cl Belgio, Blonde Doree, 4,8%	5,5
Le Trappe 33cl Olanda, Bionda, 6,5%	5,5
Chouffe 33cl Belgio, Dorata, Belgian Strong Ale, 8%	6
Schneider Tap 4 50cl Germania, Dorata, Weiss, 6,2%	6
Schneider Tap 3 50cl Germania, Dorata, Weiss, Analcolica	5
Kwak 33cl Belgio, Ambrata, Belgian Strong Ale, 8,4%	5,5
Senza Glutine Italia, Agricola Friulana, Senza Glutine, 4,7%	5,5

VINI

VINI ALLA SPINA 1/2lt 1/2lt 1lt	
Pignoletto - Bianco Frizzante Cantina S. Prospero - 100% Pignoletto	3 6 10

VINI ROSSI	
Baccareto - Sangiovese IGP • Tenuta S. Lucia - 100% Sangiovese	16
Taibo - Sangiovese Superiore DOP • Tenuta S. Lucia - 100% Sangiovese Biodin.	20
Heba - Morellino di Scansano DOCG • Fattoria di Magliano - 95% Sangiovese, 5% Syrah	18
Dama - Montepulciano d'Abruzzo • Azienda Marrassimo - 100% Montepulciano	16
Pinot Nero - Trentino DOC Bio • Cantina di Tablino - 100% Pinot Nero	18
Sand - Lagrein DOC Alto Adige • Nals Margreid - 100% Lagrein	24

VINI BIANCHI	
Zingarina - Rebola Colli di Rimini DOC • Tenuta S. Lucia - 100% Rebola	18
Amarela - Passerina IGT • Garofoli - 100% Passerina	18
Ribolla Gialla IGT • Conte Brandolini d'Adda - 100% Ribolla Gialla	20
Falaghina IGP • Vinosia - 100% Falaghina	18
Leiten - Gewürztraminer Alto Adige DOC • Nals Margreid - 100% Gewürztraminer	24

BOLLICINE

S. Bolido Brut - Prosecco Valdob. DOCG • Marsuret - 100% Glera	18
Cuvèè Blanche - Trento DOC • Letrari - 100% Chardonnay	35
Enrico Gatti Brut - Franciacorta DOCG • Enrico Gatti - 100% Chardonnay	35
Enrico Gatti Saten - Franciacorta DOCG • Enrico Gatti - 100% Chardonnay	40
Essence Noir - Franciacorta DOCG • Antica Fratta - 100% Pinot Nero	45

CHAMPAGNE

Collet Brut - Champagne Brut AOC	55
Collet - 50% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 20% Pinot Nero	

DIGESTIVI

AMARI/LIQUORI	4	WHISKY	7
Brulio , Amaro del capo, Averna, Montenegro, Di saronno, Unicum, Jagermeister, Brancamenta, Stravecchio, Fernet, Amaro Lucano, Cynar, Mistrà Verelli, Sambuca Molinari, Baileys.		Lagavulin, Oban.	
		GRAPPA	4
		Bianca, Barricata.	

BAR E CAFFETERIA

ESPRESSO/DECAFFEINATO	1,2	PASTICCERIA MONOPORZIONE	6
ESPRESSO DOPPIO	2,5	PASTICCERIA MIGNON	1
FILTER COFFEE	2,5	PASTICCERIA MIGNON MAXI	1,5
FILTER SPECIALTY COFFEE	3,5	BISCOTTI SECCHI	0,7
MACCHIATONE	1,4	BISCOTTI FARCITI	1
CAFFÈ AMERICANO	1,4	COOKIE	1,5
CAFFÈ SHAKERATO	2,5	COOKIE AL CARAMELLO SALATO	2
CAFFÈ CORRETTO	1,7	MUFFIN	2,5
MONTE BIANCO	1,4	TORTINO BROWNIE	