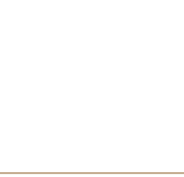


PASTROCCHIO

ti voglio felice



SEGUICI SUI SOCIAL



LASCIACI UNA RECENSIONE

LEGENDA	● CARNE	● PESCE	● VEGETARIANO
---------	---------	---------	---------------

PIATTI UNICI

FREDDI

- **TARTARE DI MANZO** 15
Tartare di manzo, carciofi, erba cipollina, senape all'antica, cialde di pane e misticanza
- **BRESAOLA** 14
Bresaola punta d'anca D.O.P., indivia, arancia e scaglie di grana
- **ROAST BEEF** 14
Roast beef con salsa di senape, melagrana, ricotta e radicchio
- **INSALATA DI SEPPIA** 15
Seppia con sedano, carote, finocchio, pompelmo, olive taggiasche e aneto
- **POKE** 15
Riso basmati, salmone, guacamole, indivia, carote e cipolla rossa caramellata
- **TATAKI DI TONNO** 15
Tonno scottato, con riso nero saltato alle verdure, mais, granella di pistacchi, senape forte e zenzero in agrodolce

CALDI

- **SPIEDONE DI PICANHA** 16
Picanha (codone di manzo) con patate arrosto, salsa allo yogurt e indivia belga marinata
- **GALLETTO** 16
Galletto marinato alla curcuma e limone con mix di verdure arrosto
- **PETTO DI POLLO** 16
Petto di pollo, erbetto di campo e salsa yogurt alla senape
- **GAMBERI ALLA GRECA** 15
Gamberi, pomodori datterino e zafferano, feta, edamame e pomodori confit. Servito con crostone di pane
- **TAMONE** 18
Trancio di salmone alla piastra con riso bianco, broccoli saltati, salsa teriyaki e granetti di pane profumato
- **FISH & CHIPS** 16
Baccalà mantecato, verdura pastellata, patate dippers e senape al miele
- **POLPETTE VEGANE** 13
Polpette di erbetto, crema di broccoli, cipolla caramellata e salsa agli agrumi
- **VELLUTATA** 8
Vellutata di porro, zucca, patate e crostini di pane

PASTA

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

BURGERS

CLASSICI TUTTI SERVITI CON PATATE DIPPERS

- **HAMBURGER** 10
Pane bun, hamburger, cipolla, insalata, pomodoro
- **CHEESEBURGER** 12
Pane bun, hamburger, cheddar, insalata, pomodoro
- **BACONBURGER** 12
Pane bun, hamburger, bacon, insalata, pomodoro
- **BACONCHEESEBURGER** 13
Pane bun, hamburger, bacon, cheddar, insalata, pomodoro
- **TURKEY BURGER** 12
Pane bun, hamburger di tacchino, rucola, pomodoro, mayo al pepe
- **VEGAN BURGER** 12
Pane bun, svizzera di falafel, pomodoro, insalata, salsa tartara, guacamole

GOURMET TUTTI SERVITI CON PATATE DIPPERS

- **SALMON BURGER** 16
Pane bun, hamburger di salmone al sesamo, maionese affumicata, pomodoro, insalata, cipolla rossa caramellata
- **TONNO BURGER** 16
Pane bun, pulled di tonno in porchetta, spinacina, pomodoro, cipollotto brasato al balsamico e salsa aioli dolce-piccante
- **TARTARE DI FASSONA PIEMONESE** 16
Roast beef, tartare di Fassona piemontese condita con senape in grani, burrata, pomodoro, insalata riccia e pesto di pistacchi

INSALATE

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

KIDS

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

CONTORNI

- **MIX DI VERDURE ARROSTO** 6
- **GRIGLIATA DI VERDURE** 6
- **INSALATA MISTA** Insalata verde, carote, rucola e pomodorini 6
- **PATATE ALLA GRIGLIA** servite con salsa di yogurt 5
- **PATATE FRITTE STICK O DIPPERS** 5

BRUNCH Tutti i giorni dalle 7.00 alle 18.00

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

PIADE

ATTENZIONE
La nostra piada non può essere considerata un prodotto di massa. **L'impatto della piada sfogliata ha 4 cicli di lavorazione tutti completamente fatti a mano con farina e strutto italiani.**
Le materie prime come salumi e formaggi sono tutti DOP, 100% italiani e provenienti da filiera controllata e certificata.

CLASSICHE

- Prosciutto crudo San Daniele, stracchino e rucola 9
- Prosciutto crudo San Daniele e mozzarella 8
- Stracchino e rucola 6,5
- Pomodoro e mozzarella 6,5

SPECIALI

- Tatakì di salmone, Philadelphia, rucola e soia 11
- Bufala, filetti di alici siciliane in olio EVO e pomodoro 11
- Pulled tuna, insalata e maionese 11
- Sardoncini marinati, radicchio e cipolla di Tropea 10
- Prosciutto crudo San Daniele, crema di pomodoro giallo, scamorza e insalata 11
- Roast beef, maionese, rucola, scaglie di grana 11
- Salsiccia, cipolla stufata e pecorino 9
- Mortadella, ricotta e pistacchio 8,5
- Cotto alla brace, fontina, pomodoro e melanzane 8,5

- Verdure grigliate e scamorza 8
- Zuccarella, melanzane, pomodoro e scaglie di grana 8,5
- Mozzarella, feta e pomodoro 9,5

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

PIZZERIA Tutti i giorni dalle 18:00 alle 23:00

CLASSICHE

- **MARINARA** 5,5
Pomodoro, aglio, olio, prezzemolo e origano
- **MARGHERITA** 6,5
Pomodoro, fiordilatte e basilico
- **NAPOLETANA** 8,5
Pomodoro, fiordilatte, acciughe e origano
- **ROMANA** 8,5
Pomodoro, fiordilatte, acciughe e capperi
- **DIAVOLA** 8,5
Pomodoro, fiordilatte e salame piccante
- **VEGETARIANA** 8
Pomodoro, fiordilatte e verdure grigliate

SPECIALI

- **TRE POMODORI** 9
Passata di pomodoro condita, pomodori confit, pomodoro datterino, origano e basilico
- **SALSICCIA E PECORINO** 11
Fiordilatte, patate al forno, salsiccia e pecorino
- **FRIARIELLI E 'NDUJA** 11
Fiordilatte, friarielli, nduja, salsiccia e olive taggiasche
- **MELANZANE E SALSICCIA** 11
Fiordilatte, salsiccia, melanzane, scamorza affumicata, rucola e aceto balsamico
- **COTTO E SQUACQUERONE** 12
Prosciutto cotto alla brace, fiordilatte, pomodoro datterino, squacquerone e origano
- **BRESAOLA E GRANA** 12
Pomodoro, fiordilatte, bresaola punta d'anca, rucola, grana e aceto balsamico
- **SCAMORZA E SPECK** 12
Fiordilatte, porcini, scamorza, speck e olio tartufato
- **BUFALONA** 13
Mozzarella di bufala, datterino, olive taggiasche, basilico, prosciutto crudo S.Daniele
- **TONNO E CIPOLLA** 10
Pomodoro, fiordilatte, cipolla e tonno a filetti
- **PIZZA BBQ** 12
Pomodoro, cipolla bianca, patate al forno, pancetta stufata, scamorza affumicata e salsa BBQ

GOURMET

- **S.BURRATA** 14
Burrata, prosciutto crudo S.Daniele, pomodori confit, basilico
- **ROAST BEEF** 14
Roast beef di chianina, bufala, soncino e scaglie di grana
- **LADELLA** 13
Mortadella, squacquerone, granella di pistacchio
- **COPPOLA** 15
Fiordilatte, burrata, coppa, cuor di carciofo e olive taggiasche
- **SCAMORZATA** 15
Crema di tarluto, salsiccia, scamorza, fiordilatte, scaglie di grana
- **CARCIOFA** 15
Pomodoro, burrata, nduja piccante, cuor di carciofo, pomodorini secchi, olive taggiasche e basilico
- **SARDONCINA** 14
Sardoncini marinati all'aceto di mele, burrata e cipolla rossa marinata e radicchio (base bianca con fiordilatte)
- **GAMBERONA** 16
Gamberi saltati, burrata, trito fresco di datterino, cipolla di Tropea, olive taggiasche, capperi, basilico e riduzione di soia
- **VIOLETTA** 14
Crema di pomodoro giallo, burrata, melanzane, mandorle a filetti, pomodoro datterino e cavolo viola

DOLCI

- **CHEESECAKE ALLA FRAGOLA** 7
Crumble di mandorle, crema cheese, gelatina di fragole
- **CESTINO MASCARPONE** 7
Cestino di mandorle croccante, mascarpone, salsa ai frutti di bosco
- **SEMISFERA AL CIOCCOLATO** 7
Chantilly, biscotto morbido, bagna alla vaniglia analcolica, chantilly al cioccolato, glassa fondente
- **ZUPPA INGLESE** 7
Crema al fondente, bisquit all'Alchermes e ciuffo di meringa all'italiana
- **TARTELLETTA ESOTICA** 7
Pasta frolla, frangipane, spuma di arachidi e cremoso al cocco, banana, mango e passion fruit
- **CREMOSO ALL'ALBICOCCA** 7
Tartelletta vegana, frangipane al grano saraceno e cremoso all'albicocca
- **SEI MIGNON** 7
Mix di mignon dalla nostra vetrina

APERITIVO

COCKTAILS	BIBITE <i>In bottiglia</i>
APERITIVO SECCO 8 Aperol, prosecco, seltz.	FANTA 3
AMERICANO 8 Vermouth rosso, campari, soda.	COCA-COLA 3
NEGRONI 8 Gin, campari, vermouth rosso.	COCA-COLA ZERO 3
GIN TONIC 8/10 Gin*, acqua tonica.	BIBITE GALVANINA 3,5 Cedrata/Gassosa/Ginger beer/Chinotto/Ginger.
MOJITO 8 Rum bianco, succo di lime, soda, menta, zucchero di canna.	TÈ FREDDO BIO 3 Tè alla pesca/Tè al limone/Tè verde senza zucchero/Tè verde.
MOSCOW MULE 8 Vodka, ginger beer, succo di lime.	SUCCHI DI FRUTTA BIO 3 Pesca/Pera/Albicocca/Ace/Mirtillo/Ananas/Mela e curcuma/Mela verde e zenzero.
MARTINI DRY 8 Gin, vermouth dry, scorza di limone.	ACQUA Naturale o gassata
MARTINI SPRITZ 8 Martini bianco, prosecco, soda, lime, menta.	ACQUA PANNA 50CL 1,2
MARGARITA 8 Tequila, triple sec, succo di lime.	SAN PELLEGRINO 75CL 3
BLOODY MARY 8 Vodka, succo di pomodoro, limone, salsa worcesterchire.	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.

BIRRE

- **BIRRE ALLA SPINA** piccola | media
- **ICHNUSA Bionda** 3,5 5
Italia, Dorata, lager, 4,7%
- **ICHNUSA Non Filtrata** 3,5 5
Italia, Dorata, lager, 6,2%
- **LAGUNITAS** 7
Usa, Ambrata, Ipa, 6,2%

BIRRE IN BOTTIGLIA

- **CHIMAY DOREE 33cl** 6
Belgio, Blonde Doree, 4,8%
- **LE TRAPPE 33cl** 6
Olanda, Bionda, 6,5%
- **CHOUFFE 33cl** 6
Belgio, Dorata, Belgian Strong Ale, 8%
- **SCHNEIDER TAP 4 50cl** 6,5
Germania, Dorata, Weiss, 6,2%
- **SCHNEIDER TAP 3 50cl** 5,5
Germania, Dorata, Weiss, Analcolica
- **KWAK 33cl** 6
Belgio, Ambrata, Belgian Strong Ale, 8,4%
- **SENZA GLUTINE** 6
Italia, Agricola Friulana, Senza Glutine, 4,7%

VINI

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

VINI ROSSI

- **Baccareto** - Sangiovese IGP • Tenuta S.Lucia - 100% Sangiovese 16
- **Taiba** - Sangiovese Superiore DOP • Tenuta S.Lucia - 100% Sangiovese Biondin. 20
- **Heba** - Morellino di Scansano DOCG • Fattoria di Magliano - 95% Sangiovese, 5% Syrah 18
- **Dama** - Montepulciano d'Abruzzo • Azienda Marramiero - 100% Montepulciano 18
- **Focara** - Pinot Nero DOC • Roberto Lucarelli - 100% Pinot Nero 22
- **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
- **Falanghina** IGP • Vinosia - 100% Falanghina 18
- **Leiten** - Gewürztraminer Alto Adige DOC • Nals Margreid - 100% Gewürztraminer 24

BOLLICINE

- **S.Boldo 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
Braulio, Amaro del capo, Averna, Montenegro, Di saronno, Unicum, Jagermeister, Brancamenta, Stravecchio, Fernet, Amaro Lucano, Cynar, Mistrà Vernelli, Sambuca Molinari, Baileys.
- **WHISKY** 8
Lagavulin, Oban.
- **GRAPPA** 4
Bianca, Barricata.

TÈ E INFUSI

- **TÈ VERDE BIO** 3
- **TÈ NERO CEYLON** 3
- **TÈ BIANCO PAI MU TAN** 3
- **TÈ VERDE ZENZERO E LIMONE** 3
- **TÈ AL GELSOMINO** 3
- **INFUSO AL FINOCCHIO** 3
- **INFUSO ALLA CAMOMILLA** 3
- **INFUSO AI FRUTTI DI BOSCO** 3
- **INFUSO DI AGRUMI** 3
- **INFUSO DI MENTA E CEDRO** 3
- **INFUSO DI ROSA CANINA** 3

#TIVOGLOFELICE