

# PIZZA

PEOPLE

SOUND

FOOD



## MENU

### LE CLASSICHE

|  |      |
|--|------|
| <b>MARINARA</b><br>(SALSA DI POMODORO, OLIO IN INFUSIONE ALL'AGLIO, ORIGANO)                                   | 8    |
| <b>MARGHERITA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO)                                     | 9    |
| <b>ROMANA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE CANTABRICO)                              | 12   |
| <b>NAPOLETANA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE CANTABRICO, CAPPERI)                 | 12,5 |
| <b>DIAVOLA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SPIANATA CALABRA)                                | 12   |
| <b>CAPRICCIOSA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI)        | 12,5 |
| <b>TONNO E CIPOLLA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, TONNO A FILETTI, CIPOLLA CARAMELLATA)    | 12,5 |
| <b>ORTOLANA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, VERDURE ALLA GRIGLIA)                           | 12,5 |
| <b>PARMA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CRUDO DI PARMA 24 MESI, STRACCIATELLA)             | 13,5 |
| <b>COTTO E PORCINI</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CULATELLO ALLA BRACE "BRANCHI", PORCINI) | 14   |

### LE STAGIONALI

|   |      |
|---|------|
| <b>PANTESCA</b><br>(SALSA DI POMODORO, POMODORINI A FINE COTTURA, ACCIUGHE CANTABRICO, STRACCIATELLA, ORIGANO)  | 13   |
| <b>ASPARAGUS</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, ASPARGI VERDI ALLA GRIGLIA, CREMA ALL'UOVO, GUANCIALE)   | 14   |
| <b>FIORI DI ZUCCA</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, FIORI DI ZUCCA, RICOTTA, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, ORIGANO)  | 13   |
| <b>NORMA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI DRY, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA A SCAGLIE, BASILICO)                        | 12,5 |
| <b>NASONA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORO NASONE, BUFALA IN COTTURA, BASILICO)  | 13   |
| <b>TROPEA</b><br>(SALSA DI POMODORO, FETA GRECA, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, OLIVE RIVIERA, ORIGANO)   | 12,5 |
| <b>ZUCCHINE E CURRY</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, ZUCCHINE TRIFOLATE, CIPOLLINE GLASSATE AL CURRY, BASILICO)  | 12,5 |
| <b>FRESCA</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSA DI POMODORO, CRUDO DI PARMA POMODORINI A FINE COTTURA, GRANA, BASILICO)   | 12,5 |
| <b>SPIILINGA</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, BUFALA CAMPANA DOP, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA DI POMODORINO GIALLO, NDUJA CALABRA DI SPIILINGA, CAPPERI E LA LORO FOGLIA) | 13   |
| <b>NORWAY</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, SALMONE AFFUMICATO, CAPPERO PUNTINA, SPINACINO MARINATO, POMPELMO GRATTOGGIATO, SESAMO NERO)                                  | 13,5 |

### LE BIANCHE

|  |      |
|--|------|
| <b>SALSICCIA E FRIARIELLI</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSICCIA DI SUINO ARTIGIANALE, FRIARIELLI)            | 12,5 |
| <b>ARTICIOKKA</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, FONDATA DI PECORINO ROMANO, CARCIOFO ROMANESCO, MENTUCCIA)         | 12,5 |
| <b>SAURIS</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, SPECK DI SAURIS, FUNGHI CHIODINI, RICOTTA AFFUMICATA)                  | 13,5 |
| <b>BOLOGNA</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, MORTADELLA BOLOGNA IGP, MOUSSE DI PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO) | 13   |
| <b>CRUSCA</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, BUFALA IN COTTURA, SALSICCIA ARTIGIANALE, PEPRONE CRUSCO.)             | 13   |
| <b>ZOLA &amp; PERE</b><br>(FIORDILATTE DI AGEROLA, LARDO DI COLONNATA, GORGONZOLA DOLCE, PERE)                   | 13   |

### NEL FRATTEMPO

|   |    |
|---|----|
| <b>PATATE FRITTE DIPPERS</b>  | 6  |
| <b>OLIVE ASCOLANE</b>   | 6  |
| <b>JALAPENOS RIPIENI 6PZ</b>  | 8  |
| <b>ONION RINGS</b>  | 6  |
| <b>CROQUETTE DI PATATE CON FORMAGGIO E BACON</b>                            | 8  |
| <b>NUGGETS DI POLLO FRITTO, SALSA BBQ</b>                                   | 12 |
| <b>TAGLIERE MISTO CON SCHIACCIATA</b><br>(AFFETTATI, FORMAGGI E SOTT'ACETI) | 13 |

# RISTO

PEOPLE

SOUND

FOOD



## MENU

### SALADS.

|  |    |
|--|----|
| CAESAR SALAD<br>(LATTUGA, POLLO, SALSA CAESAR, GRANA, BACON, CROSTINI)   | 14 |
| HUMMUS DI CECI<br>(SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE E PANE CARASAU)   | 14 |
| INSALATINA DI BOTOLI CRUDI DI<br>SANT'ERASMO, SCAGLIE DI GRANA,<br>OLIO EVO E LIMONE                                   | 12 |
| CAPRESE DI BUFALA CAMPANA DOP CON<br>POMODORO CUORE DI BUE   | 12 |
| INSALATINA AGRODOLCE<br>(MELONE, ANGIURIA, SEDANO E CETRIOLO CONDITI CON BASILICO,<br>SALE, PEPE E CONDIMENTO SEGRETO) | 13 |

### SANDWICHES.

|  |    |
|--|----|
| SMASHED BURGER<br>(PANE, SMASHED SVIZZERA DI MANZO, BACON CROCCANTE, CHEDDAR, CIPOLLA)         | 13 |
| CHICKEN BURGER<br>(PANE, POLLO FRITTO, LATTUGA, POMODORO, SALSA BURGER, BACON)                 | 13 |
| PASTRAMI SANDWICH<br>(PANE, PUNTA DI PETTO DI MANZO, SENAPE, CETRIOLINI, CIPOLLA, FORMAGGIO)   | 14 |
| AVOCADO TOAST<br>(PANE, SALMONE AFF., CREAM CHEESE, UOVO ALL'OCCHIO, AVOCADO)                  | 13 |
| VEGETARIAN BURGER<br>(PANE, BURGER VEGGIE DI NOSTRA PROD., INSALATA COLESLOW, UOVO ALL'OCCHIO) | 13 |
| HOT DOG<br>(PANE, WURSTEL DI SUINO, INSALATA COLESLOW, CIPOLLA FRITTA)                         | 10 |

### FIRST.

|   |    |
|---|----|
| SPAGHETTONE AZ.AGR. FRACASSO<br>ALLA CARBONARA  | 13 |
| LINGUINE CON CREMA DI PEPERONI<br>AFFUMICATI E SPELLATI, BURRATA E<br>PEPERONE CRUSCO | 13 |
| FETTUCCINE ALL'UOVO<br>(AL RAGÙ CLASSICO DI MANZO)                                    | 12 |
| PACCHERI AZ.AGR. FRACASSO,<br>SALSA DI POMODORO E BASILICO.                           | 12 |
| PARMIGIANA DI MELANZANE   | 12 |

### MEAT.

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO MISTO

|   |    |
|---|----|
| COTOLETTA ALLA MILANESE (DI<br>VITELLO CON OSSO E PATATINE<br>FRITTE) | 25 |
| CHATEAUBRIAND DI MANZO  | 25 |
| GALLETTO SPEZIATO COTTO A BASSA<br>TEMPERATURA                        | 16 |
| TARTARE DI MANZO (CONDITA ALLA<br>FRANCESE) CON CROSTINI E BURRO.     | 23 |
| COSTOLETTE DI AGNELLO PANATE E<br>FRITTE (NEW ZEALAND PREMIUM)        | 25 |
| BBQ RIBS (COSTINE DI MAIALE)  | 17 |

PER EVENTUALI INTOLLERANZE CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI  
ESPOSTA O CHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA



CAFFÈ  
COSTADORO



COPERTO E PANE EURO 2  
COPERTO CON MUSICA EURO 5



# DRINK

PEOPLE

SOUND

FOOD



## MENU

### BEER.



|   |             |
|---|-------------|
| PILSNER URQUELL NON PASTORIZZATA DA CISTERNA (4,4%) | 4 P \ 6,5 M |
| KOZEL DARK (3,8 %)                                  | 4 P \ 6,5 M |
| BRADIPA (I.P.A.) BIRRIFICIO BRADIPONGO (6%)         | 4 P \ 6,5 M |
| VIOLA (BLANCHE)- 4,8% - 0.35LT                      | 6           |
| KULMBACHER 0.0% ALCHOL FREE                         | 6           |

### SOFT DRINKS

|                         |     |
|-------------------------|-----|
| SAN PELLEGRINO 0.75 LT  | 3   |
| ACQUA PANNA 0.75 LT     | 3   |
| COCA COLA 0.33 LT       | 3,5 |
| COCA ZERO 0.33 LT       | 3,5 |
| CHINOTTO LURISIA        | 4   |
| TONICA FEVER THREE      | 4   |
| FANTA 0.33 LT           | 3,5 |
| SPRITE 0.33             | 3,5 |
| BLACK TEA SAN BENEDETTO | 3,5 |

### WINES.

|   |                |
|---|----------------|
| TERRE PETROSE BIANCO (TOCAI CHARDONNAY) | 4 (C) \ 20 (B) |
| RIESLING LOWENSTEIN                     | 5 (C) \ 28 (B) |
| LUGANA TENUTA LA PRESA                  | 4 (C) \ 25(B)  |
| GEWURZTRAMINER PETER SOLVA              | 5 (C) \ 26(B)  |
| SAUVIGNON VILLA CHIOPRIS                | 4 (C) \ 24 (B) |
| CORTESE GAVI DI GAVI                    | 5 (C) \ 26 (B) |
| VERDICCHIO MENCARONI                    | 5 (C) \ 26 (B) |
| TERRE PETROSE ROSSO (CABERNET FRANC)    | 4 (C) \ 20 (B) |
| TERRE PETROSE ROSSO (MERLOT)            | 4 (C) \ 20 (B) |
| VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE GAMBA   | 5 (C) \ 26 (B) |
| PINOT NERO GRUBER ROSCHITZ              | 5 (C) \ 26 (B) |
| NEBBIOLO MOSCONE                        | 5 (C) \ 26 (B) |
| CARMENERE PERUZZET                      | 5 (C) \ 26 (B) |
| LAMBRUSCO DI SORBARA                    | 5 (C) \ 26 (B) |
| FRANCIACORTA DERBUSCO                   | 7 (C) \ 65 (B) |
| CHAMPAGNE LUIS COSTANT                  | 60 BOTT.       |
| CORTESE ROSE BRUT                       | 6 (C) \ 40 (B) |
| CORTESE BRUT                            | 6 (C) \ 40 (B) |

### DESSERTS

|   |   |
|---|---|
| TIRAMISÙ AL BICCHIERE                                     | 6 |
| CHEESECAKE ALLE FRAGOLE                                   | 6 |
| TERRA DI CIOCCOLATO, GELATO AL FIORDILATTE, ANANAS, MENTA | 7 |
| BROWNIE AL CIOCCOLATO GLUTEN FREE CON PANNA               | 6 |
| SORBETTO VEGANO AL MANDARINO TARDIVO DI CACIULLI          | 6 |
| CAFFÈ COSTADORO   | 3 |