

# Eat in style



## SPECIALITÀ

<b>FOCACCIA</b> Gusti del giorno >> Tastes of the day	<b>9.00/12.00</b>
<b>FOCACCIA DOPPIOZERO</b> Prosciutto Crudo di Parma, Burrata di Bufala, Pomodoro Secco e insalata >> Parma ham, buffalo burrata, dried tomatoes and salad	<b>12.00</b>
<b>FOCACCIA VEGETARIANA</b> con Melanzane sott'olio, Formaggio Dobbiaco, insalata, pomodoro e maionese >> with aubergines in oil, Dobbiaco cheese, salad, tomatoes and mayonnaise	<b>12.00</b>
<b>CROSTINO</b> su pane croccante ed affettato fresco/formaggio >> Crouton on crispy bread and freshly sliced/cheese	<b>3.00/5.00</b>
<b>FISH AND CHIPS</b> Bocconcini di baccalà fritti, salsa della casa e patatine fritte >> Fried cod bites, house sauce and french fries	<b>14.00</b>
<b>INSALATONA DELLA CASA</b> Misticanza, pomodori freschi, crostini di pane aromatizzati e speziati, olive taggiasche, pesto di pomodori secchi e pollo grigliato >> House salad (mixed salad, fresh tomatoes, toasted bread, olives, dried tomatoes pesto, grilled chicken breast)	<b>10.00</b>
<b>TAGLIERE 00</b> Porchetta di Ariccia, crudo di Parma, rosty di patate e gorgonzola con miele e noci >> Porchetta from Ariccia, Parma ham, potato Rosty and Gorgonzola with honey and walnuts	<b>16.00</b>

<b>TAGLIERE DI FRITTI</b> stick di speck e provola, tramezzino fritto, bocconcini di pollo e jalapeños bomb, serviti con le salse della casa >> Speck and provola sticks, fried sandwich, chicken nuggets and jalapeno bombs, served with house sauces	<b>16.00</b>
<b>TAGLIATA DI POLLO</b> con scaglie di grana e citronette con contorni del giorno >> Sliced grilled chicken breast, parmesan flakes and citronette (with side dish of the day)	<b>15.00</b>

## I PRIMI 13.00

**Gnocchi con crema di zucca, gorgonzola e granella di nocciole**  
>> Gnocchi with pumpkin cream, gorgonzola and chopped hazelnuts

**Panciotto polenta e montasio con cialda di speck e fonduta al Parmigiano**  
>> Polenta and montasio raviolo with crispy speck and parmesan fondue

**Malloreddus (pasta tipica della Sardegna) con ragù di salsiccia sarda**  
>> Malloreddus (typical Sardinian pasta) with Sardinian sausage ragout

## FRITTI DEL DOPPIO

<b>PATATINE FRITTE DEL 00</b> >> French fries	<b>5.50</b>	<b>CROQUETTE DI FORMAGGIO 5PZ</b> >> Cheese croquettes, 5 pieces	<b>5.00</b>
<b>PEPITE PICCANTI AL FORMAGGIO 5PZ</b> >> Spicy cheese nuggets, 5 pieces	<b>5.00</b>	<b>BOCCONCINI DI POLLO CROCCANTI 5PZ</b> >> Deep fried chicken, 5 pieces	<b>6.00</b>
<b>STICK DI SPECK E PROVOLA 4PZ</b> >> Speck and provola sticks, 4 pieces	<b>6.00</b>	<b>JALAPEÑOS BOMB 4PZ</b> >> Jalapeños bomb, 4 pieces	<b>5.00</b>
<b>POLPETTA DI CARNE 1PZ</b> >> Meatball, 1 piece	<b>2.50</b>	<b>MOZZARELLA STICK 5PZ</b> >> Mozzarella sticks, 5 pieces	<b>5.00</b>
<b>ROSTI DI PATATE E SPECK 1PZ</b> >> Potato and speck roasts, 1 piece	<b>2.00</b>		

## dolci DELLA CASA

a scelta, chiedere allo Staff  
Homemade desserts of your choice, ask the staff  
**5.00/6.00**

## panini GOURMET

<b>001</b> Bun artigianale, doppio smash burger, pomodoro, insalata, formaggio Dobbiaco, bacon, maionese fatta in casa e patatine fritte >> Bread, double smash patty, tomato, lettuce, Dobbiaco cheese, bacon, homemade mayo, served with French fries	<b>13.00</b>
<b>002</b> Bun artigianale, maionese, salsa BBO, cipolla caramellata, doppio smash burger, cheddar, bacon, peperoni e patatine fritte >> Bread, mayo, BBO, caramelized onion, double smash patty, cheddar, bacon, bell pepper, served with French fries	<b>14.00</b>
<b>003</b> Bun artigianale, crema di zucca, radicchio Bianco di Castelfranco, pastin, cialda di Parmigiano, salsa al Parmigiano e patatine fritte >> Artisan bun, pumpkin cream, white radicchio from Castelfranco, pastin, crispy parmesan and parmesan sauce, served with French fries	<b>16.00</b>
<b>004</b> Bun artigianale, doppio smash burger, maionese all'erba cipollina, speck croccante, formaggio Dobbiaco, cipolla caramellata, cetriolini e patatine fritte >> Artisanal bun, double smash burger, chive mayonnaise, crunchy speck, dobbiaco cheese, caramelized onion and pickles, served with French fries	<b>15.00</b>

<b>005</b> Bun artigianale, doppio smash burger, porchetta di Ariccia, maionese senapata, peperoni, cipolla caramellata e patatine fritte >> Artisanal bun, double smash burger, Ariccia porchetta, mustard mayonnaise, peppers, caramelized onion, served with French fries	<b>16.00</b>
<b>006</b> Bun artigianale, cotoletta di pollo frita, pomodoro, insalata, formaggio cheddar, bacon, salsa rosa ai cetriolini e patatine fritte >> Bread, deepfried chicken, tomato, lettuce, cheddar, bacon, pink mayo with pickles, served with French fries	<b>14.00</b>
<b>007</b> Bun artigianale, doppio smash burger, cheddar, cipolla caramellata, cetriolini, jalapeños, salsa southern style e patatine fritte >> Bread, double smash patty, cheddar, caramelized onion, pickles, jalapenos, southern style mayo, served with French fries	<b>15.00</b>
<b>008</b> Bun artigianale, pollo alla griglia, maionese all'erba cipollina, radicchio di Castelfranco, formaggio Dobbiaco, speck croccante e patatine fritte >> artisanal bun, grilled chicken, chive mayonnaise, Castelfranco radicchio, Dobbiaco cheese and crispy speck, served with French fries	<b>14.00</b>

<b>009</b> Bun artigianale, burger vegano agli spinaci, pesto di pomodori secchi, insalata, pomodoro, formaggio Dobbiaco, mayo all'erba cipollina e patatine fritte >> Artisanal bun, vegan spinach burger, dried tomato pesto, salad, tomato and Dobbiaco cheese, chive mayo, served with French fries	<b>14.00</b>
<b>HOT DOG 010</b> Hot dog con composta di cipolla, würstel Servalade, peperoni, senape, bacon e cheddar e patatine fritte >> hot dog with onion compote, servelade sausage, peppers, mustard, bacon and cheddar, served with French fries	<b>16.00</b>

Anche consegna a domicilio  
Also home delivery  
☎ 0434 081928 ☑ 331.4169753  
**Foodracers**

### LISTA ALLERGENI

- 1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut.
- 2. Crostacei
- 3. Uova
- 4. Pesce
- 5. Arachidi
- 6. Soia
- 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8. Frutta a guscio (mandorle, noci, noccioli, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
- 9. Sedano
- 10. Senape
- 11. Sesamo
- 12. Anidride solforosa e solfiti (se in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro)
- 13. Lupini
- 14. Molluschi

	PANINI GOURMET
	FOCACCE
	DOLCI
	PRIMI PIATTI
	CROSTINI FARCITI
	PATATINE E FRITTI
	SECONDI PIATTI