PIZZE CLASSICHE

Marinara (1) — 6€
(Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo)

Margherita (1,7) — 8€
(Pomodoro, fiordilatte,basilico, olio evo)

Bufalina (1,7) — 10€
(Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo)

Calzone (1,7) — 11€
(Pomodoro,provola, ricotta, prosciutto cotto, pepe, basilico)

Napoli (1,4,7) — 10€
(Pomodoro, fiordilatte, acciughe, olive nere, origano, basilico, olio evo)

Diavola (1,7) — 10€
(Pomodoro, fiordilatte, provola affumicata, pecorino, spianata piccante, basilico, olio evo)

Capricciosa (1,7) — 11€
(Pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, champignon, carciofi sott'olio, basilico)

Quattro formaggi (1,7) — 11€
(Mozzarella, gorgonzola, provola, ricotta, olio evo)

Ortolana (1,7) — 11€
(Pomodoro, fiordilatte, melanzane sott'olio, zucchine, carciofi, friarielli, olio evo)

Carrettiera (1,7) — 11€
(Provola, salsiccia, friarielli, basilico, olio evo)

Wurstel e Patatine (1,7) — 10€
(Fiordilatte, Wurstel, Patatine Fritte)

GRIGNA
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

PIZZE

Pere e noci (1,7,8) **€13**
(Fiordilatte, Gorgonzola DOP, Noci, Pera in Carpaccio, Miele, Menta Fresca)

Tartufella (1,7) **€20**
(Mozzarella di bufala, Pecorino, Tartufo Nero, Chips di Parmigiano)

Black angus (1,7) **€16**
(Mozzarella di Bufala, Burrata, Rucola, Chips di Zucchine, Pomodori Datterini, Prosciutto di Black Angus)

Salmone Norvegese (1,4,7) **€16**
(Fiordilatte, Cipolla Rossa di Tropea, Basilico, Stracciatella, Salmone Affumicato, Rucola, Zeste di limone)

Pancetta & Nerano Chips (1,7) **€14**
(Crema di Zucchine, Fiordilatte, Pancetta, Chips di Zucchine, Pepe Nero, Basilico, Olio Evo)

Zucca e provola (1,7) **€16**
(Crema di Zucca, Provola Affumicata, Cipolla Rossa di Tropea, Spianata Piccante, Filamenti di Peperoncino)

Bresaola e pistacchio (1,7,8) **€16**
(Fiordilatte, Pomodorini Datterini, Ricotta, Granella di Pistacchio, Basilico)

Gamberoni di bronte (1,2,7,8) **€16**
(Fiordilatte, Gamberoni Imperiali, Pomodorini Datterini, Burrata, Granella di Pistacchio, Basilico, Zeste di Lim

Polpo di fulmine (1,7) **€14**
(Sugo di Pomodorini Gialli, Fiordilatte, Polpetti Fritti, Fior di Cappero, Filamenti di Peperoncino)

GRIGNA
RISTORANTE - PIZZERIA - COCKTAIL BAR

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

2 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

3 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

4 PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

5 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

7 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

8 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi

9 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

11 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

13 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

14 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

Alimeta
Consulenza HACCP per le Attività