

BIPARIO.USH

PIZZA & CUCINA CONTEMPORANEA

BINARIO 450

PIZZA & CUCINA CONTEMPORANEA

Binario 450 sarà la vostra stazione di partenza del viaggio che vi porterà ad amare la pizza. Il Segreto dei nostri prodotti inizia con la selezione di farine macinate a pietra e ricche di fibre, con la presenza costante del germe di grano, fonte di vitamina B e sali minerali. Altrettanto accurata è la scelta dell'acqua, ingrediente essenziale ma, troppo spesso, sottovalutato. L'acqua dei nostri impasti possiede precisi requisiti organolettici e chimici, con l'assenza di sostanze nocive, un ph leggermente acido (6-7) e una durezza moderata (5-20 F). Queste qualità rendono i nostri impasti, che idratiamo almeno al 70%, scioglievoli con un morso che non si oppone al glutine. La pasta madre garantisce alla nostra pizza uno specifico tratto distintivo, donandole i sapori e i profumi genuini della tradizione. Tutti gli altri ingredienti e i topping, infine, sono stati pensati per creare accoppiamenti capaci di soddisfare ogni palato, attraverso abbinamenti ricercati ed eleganti ma allo stesso tempo semplici e delicati. Un viaggio attraverso le tante sfumature della pizza contemporanea. Non poteva però limitarsi ad un unico prodotto. Abbiamo deciso di offrirvi un ampio ventaglio di scelte, con tipologie di lavorazione e cottura differenti, affinché ogni vostra sosta al Binario 450 sia una meravigliosa scoperta: - la pizza napoletana contemporanea dal cornicione alto e pronunciato estremamente morbida e scioglievole; - la pala croccante, cotta a bassa temperatura per creare l'effetto crunch che tanto piace ai nostri amici romani; - la focaccia o padellino al vapore figlia della panificazione orientale, dalla consistenza croccante ma con un cuore estremamente morbido, servita spicchi assemblanti singolarmente, ideale da condividere con gli altri commensali.

Mettetevi comodi, rilassatevi e sorridete.
Da Binario 450 il treno del gusto non passa
una volta sola, ma ogni volta che verrete a trovarci.

ALCUNI DEI NOSTRI PRODOTTI SELEZIONATI



Antipasti



I fritti

***Stick di patate fresche con buccia € 5,00**

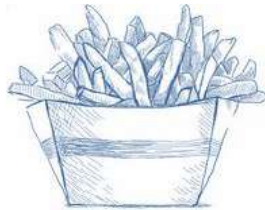
***Caldo € 10,00**

Stick di patate fresche con buccia, primo sale fritto con acciughe, crocchette, panelle e bomboniere di speck, funghi champignon freschi e formaggio cremoso.

- consigliato per 2 persone

***+2 € se servite con a scelta:**

- fonduta di pecorino,
- maionese al capperò,
- fonduta ai formaggi,
- salsa Binario 450.



Montanara classica € 3,00

Pomodoro pelato 100% italiano, grana padano DOP 16 mesi, olio EVO e basilico

Montanara rimmel € 3,50

Mousse di ricotta al pistacchio, mortadella l'artemano Levoni, zeste di limone e granella di pistacchio

Montanara amalfi € 3,50

Stracciatella pugliese, scalora riccia, finocchiona Levoni, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e mandorle tostate

Tris di montanare € 10,00

- Montanara classica
- Montanara rimmel
- Montanara amalfi

Burratina € 6,00

Burratina pugliese in crosta servita con pesto di basilico e granella di pistacchio

Duo di frittatine di pasta € 5,00

Classica Napoletana con bucatino, piselli, besciamella e prosciutto
Pacchero fritto con ripieno di ragù napoletano e fonduta di pecorino siciliano DOP

I delicati

Maritozzo salato € 5,00

Maritozzo rosso (impasto aromatizzato al concentrato di pomodoro siciliano) con mousse di robiola, pancetta croccante, terra di olive e pomodorino semy dry

Tagliere di salumi e formaggi € 16,00

Serviti con pane della casa, miele e composte
- consigliato per 2 persone

Bruschette miste € 8,00

- Stracciatella pugliese, alacce di Lampedusa, mandorle tostate e scorza di limone
- Mousse di ricotta e philadelphia, pomodoro secco, olive taggiasche, pancetta e finocchietto
- Provola bianca delle Madonie, zucca in agrodolce e lardo pancettato Levoni

Cicchetto € 5,00

Trancio di padellino al vapore con burro salato all'"astratto" (concentrato di pomodoro siciliano), salmone gravlax e polvere di limone

Caponata siciliana € 6,00

Caponata siciliana con cioccolato fondente e foglie di mandorle tostate

Padellini al vapore



La nostra idea di pizza contemporanea da degustazione nasce dalla preparazione di impasti di farine grezze ricche di fibre e sali minerali arricchite dall'uso della farina di riso artemide, arricchite da farine tostate di mais. Esaltata dal perfetto sodalizio tra la morbidezza del cuore cotto al vapore con la delicata croccantezza donata dalla successivamente cottura in forno a bassa temperatura. Letto perfetto di condimento ricercato posto singolarmente per ognuno dei sei spicchi.



Gusto

€ 15,00



Stracciatella lattiera Sorrentina, tartare di scottona siciliana, fonduta al gorgonzola, olio affumicato e scaglie di tuorlo marinato

+4 € se servite con lamelle di tartufo, secondo disponibilità

Tatto

€ 15,00



Mousse di robiola, filetti di tonno, terra di olive nere, peperone crusco di Senise e menta cristallizzata

Vista

€ 20,00



Bufala campana DOP, macco di fave*, pancetta tesa croccante, gambero rosso di Mazara e limone candito

**verdura di stagione secondo stagionalità*

Percorso degustazione

€ 22,00

(solo mercoledì)

Padellino Binario450

con 3 condimenti

diversi

Prodotto in disponibilità giornaliera limitata

Pizze Marinare



Lampara

€ 7,00



Pomodoro pelato 100% italiano, aglio rosso di Nubbia, origano siciliano di montagna, filetti di acciughe del mediterraneo, terra di olive taggiasche e colatura di alici

Cianciolo

€ 10,00



Salsa di datterino giallo, straciatella pugliese, alacce di Lampedusa, crema di aglio nero di voghiera DOP e scorza di limone

Florio

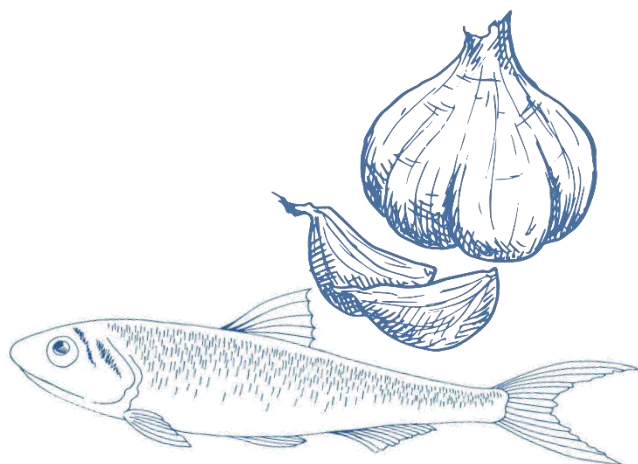
€ 12,00



Pomodoro pelato 100% italiano, friarielli, aglio rosso di Nubbia, filetti di tonno, olive taggiasche e foglie di capperi di Pantelleria



Disponibili anche con impasto senza glutine



Pizze Regina



Margherita e le sue sorelle

Margherita Napoletana

€ 8,00



Pomodoro pelato 100% italiano, spolverata di grana padano DOP 16 mesi, fior di latte italiano latteria Sorrentina, basilico e olio EVO bio

Plebiscito

€ 10,00



Pomodoro pelato 100% italiano, "è pacchetelle" (filetti di pomodorino giallo con il pizzo), bufala campana DOP in uscita, perlage di pesto di basilico, olio EVO bio

Reale

€ 10,00



Salsa di datterino giallo, straciatella pugliese, polvere di pomodoro, basilico cristallizzato e olio EVO bio

Capodimonte

€ 11,00



Salsa di ciliegino arrosto, provola dei monti latteria Sorrentina, pomodorino seamy dry, pesto di basilico e perle di mozzarella. Con affumicatura.



Disponibili anche con impasto senza glutine

Spaccanapoli

€ 13,00



Base crunch con salsa al pomodoro secco ed "astratto" (concentrato di pomodoro siciliano), straciatella al tartufo, in uscita bufalina campana DOP, mandorle tostate e polvere di pesto di basilico

+4 € se servite con lamelle di tartufo, secondo disponibilità

Pizze

I nuovi classici



Diavola

€ 10,00



Salsa all'nduja di Spilinga, fior di latte italiano latteria Sorrentina, spianata calabrese, fiore di ricotta e Habamix (olio ai peperoncini)

Capricciosa

€ 12,00



Pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte italiano latteria Sorrentina, funghi champignon freschi, prosciutto cotto Branchi, paté di olive taggiasche, spianata calabrese e olio EVO bio

Parmigiana

€ 10,00



Pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte italiano latteria Sorrentina, crema di melanzane, fiore di ricotta, chips di grana padano DOP 16 mesi e basilico

Ai formaggi

€ 12,00



Fior di latte italiano latteria Sorrentina, vastedda del Belice , granella di pistacchio, miele di castagno di ape nera sicula  e fonduta di formaggi

Tonnara

€ 14,00



Salsa di datterino giallo, fior di latte italiano latteria Sorrentina, filetti di tonno, cipolla rossa di Tropea in agrodolce, terra di olive taggiasche e cucunci

Vegetariana

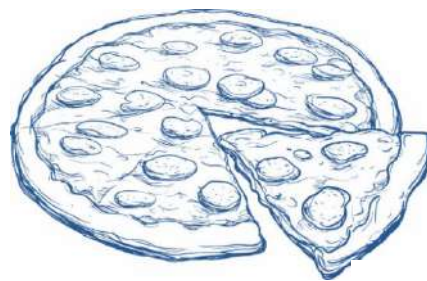
€ 10,00



Ciciri di ceci e sesamo, datterino giallo, bocconcini di mozzarella, cipolla rossa di tropea in agrodolce, zucchine marinate, basilico cristallizzato e polvere di pomodoro



Disponibili anche con impasto senza glutine



Pizze

Contemporanea



Casalicchio

€ 12,00



Pesto di friarielli e friarielli spadellati, fior di latte italiano latteria Sorrentina, scamorza affumicata, salsiccia pasqualora a punta di coltello e olive taggiasche

Stampace

€ 12,00



Fior di latte italiano latteria Sorrentina, songino, prosciutto cotto alle erbe, pecorino siciliano DOP, composta di fichi neri e foglie di mandorle tostate

Moro

€ 12,00



Vellutata di zucca rossa, bufala campana DOP, fonduta di gorgonzola, coppa l'artemano Levoni e polvere di amaretti

Saccu

€ 12,00



Vellutata di zucchine, fior di latte italiano latteria Sorrentina, speck Levoni tostato, funghi porcini, e polvere di caffè

Piazza principe

€ 13,00



Pesto genovese, bufala campana DOP, pomodorini giallo e rosso, prosciutto crudo 24 mesi l'artemano Levoni, noci, basilico e olio EVO bio

Circumetnea

€ 13,00



Fior di latte italiano latteria Sorrentina, datterino giallo, mortadella l'artemano Levoni, burratina pugliese, pesto di pistacchio e scorza di limone

Navile

€ 13,00



Vellutata di patate viola, provola affumicata dei monti latteria Sorrentina, cotto alle erbe, pecorino siciliano DOP e noci

Costiera

€ 15,00



Vellutata di patata viola, stracciatella pugliese al nero di seppia, salmone gravlax homemade, foglie di mandorle tostate e menta. Con affumicatura

Duca

€ 14,00



Salsa di ciliegino arrostito, bufala campana DOP, lardo pancettato l'artemano Levoni, spinacino e fonduta ai formaggi

Scambio

€ 12,00



Pizza frita e asciugata al forno con provola dei monti latteria Sorrentina in uscita, friarielli spadellati, pancetta stufata e pomodorino rosso semy dry

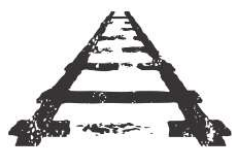


Disponibili anche con impasto senza glutine



Pizze

Per i più piccoli



Percy

€ 6,00



Pomodoro pelato 100% italiano e wurstel

Thomas

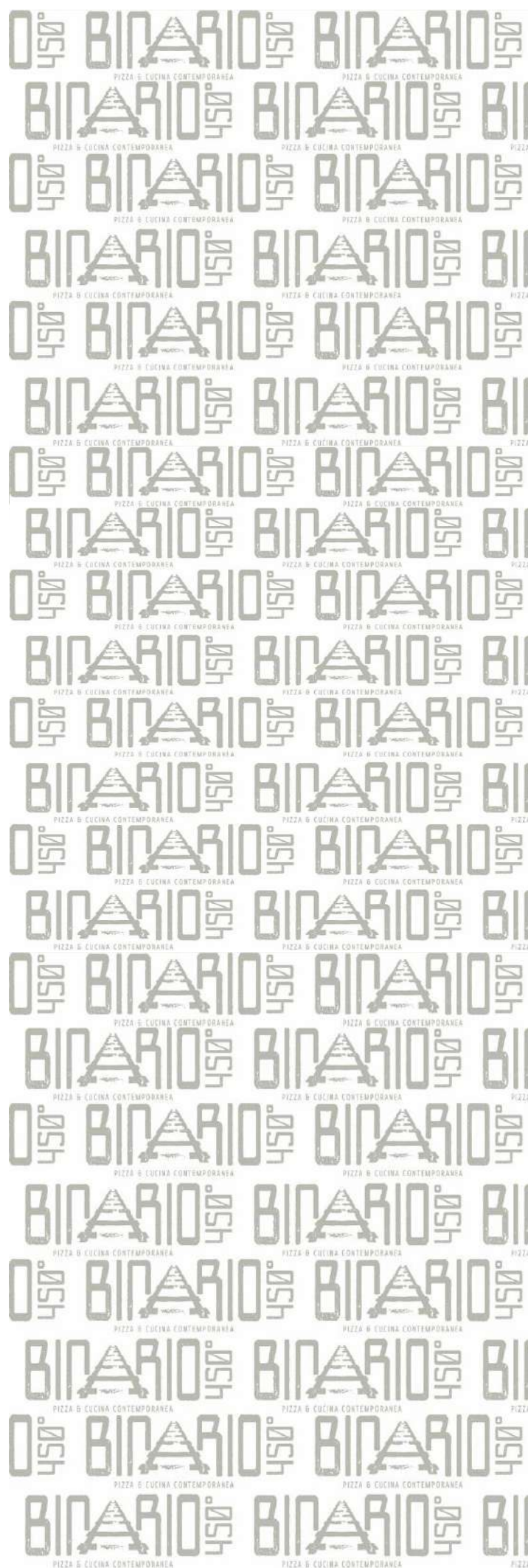
€ 9,00



Pomodoro pelato 100% italiano, fior di latte italiano in acqua, patatine fritte e wurstel



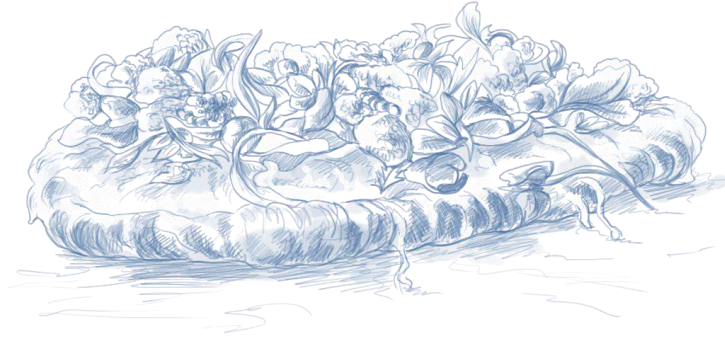
Disponibili anche con impasto senza glutine



Pale romane



Pizza molto idratata e ben strutturata, grazie all'uso dei pre-fermenti. La caratteristica cottura a bassa temperatura ne esalta l'effetto crunch



Testaccio

€13,00



Scamorza affumicata, speck l'artemano Levoni, quenelle di philadelphia, perlage di paprica affumicata e cipolla rossa di Tropea in agrodolce

Garbatella

€14,00



Pala baciata con mousse di ricotta e formaggio cremoso, porri saltate in padella, mortadella l'artemano Levoni, scorza di limone, olio al tartufo bianco e granella di pistacchio

+4 € se servite con lamelle di tartufo, secondo disponibilità

Trastevere

€14,00




Salsa di pecorino romano DOP, funghi porcini e pioppini spadellati e sfumati allo zibibbo, pastrami affumicato di black angus scottato al cannello e misticanza

Ostiense

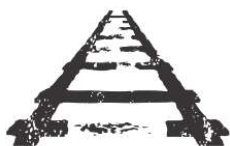
€15,00



Letto di patate al forno, provola bianca delle Madonie , cipolla rossa di Tropea in agrodolce, pulled pork homemade e salsa Binario450

Prodotti in disponibilità giornaliera limitata

Non solo pizze Primi



Del giorno.

Chiedere disponibilità al personale di sala

Non solo pizze Secondi



Slowpork € 16,00

Pancia di maialino laccata al miele e preparata in CBT, definita da una riduzione di vino.

Servito con verdure di stagione

Denver Steak € 20,00

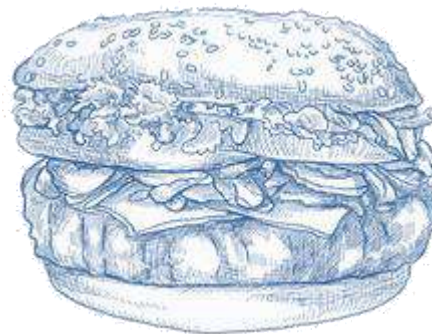
Sottospalla reale di manzo marinato al vino rosso e preparato in CBT al sale Maldon.

Servita con humus di ceci e insalatina fresca

Picanha € 22,00

Codone di manzo marinato alla birra rossa e preparato in CBT.

Servito con funghi pleurotus, mais americano e burro salato



Non solo pizze Panini



Spalla € 13,00



Buns homemade, songino, pulled pork homemade, scamorza affumicata, cipolla rossa di Tropea in agrodolce e salsa binario450

Servito con: chips di patate fresche e salsa Binario450

Siccu € 13,00



Buns homemade, misticanza, stracciatella pugliese DOP, pastrami e peperone crusco di Senise

Servito con: chips di patatine scoppiate e salsa binario450

Botto € 13,00



Buns homemade, scalora riccia, pomodoro, hamburger di scottona siciliana da 200g, fonduta di pecorino romano, guanciale croccante e salsa binario450.

Servito con: stick di patata fresca

Dessert



Crudelia

€ 6,00



Pannacotta bicolore, cioccolato e amarena, con mandorle pralinate e menta.

Accompagnata da passito di Pantelleria

Come un tiramisù

€ 6,00



Sfera di cioccolato, mousse al caffè, savoiardo morbido e caramello salato

Nuvola

€ 6,00



Montanara dolce con crumble di cioccolato fondente, gelato alla vaniglia e colata di pistacchio

Cheesepassion

€ 6,00



Cestino di frolla sablee, cremoso al formaggio e panna, gelè al fruit passione e frutti di bosco

Coppa gelato

€ 5,00



Disponibilità dei gusti da verificare con il personale di sala



Disponibili anche con impasto senza glutine

Crèche

€ 6,00



Tartelletta sablé al cacao con ganache al pistacchio e frutta di stagione o di bosco (secondo reperibilità) accompagnata da amaretti



Non solo pizze Insalate



Colorata

€ 13,00



Misticanza, salsa guacamole, salmone affumicato, salsa teriyaki, mela verde e noci

Tonda

€ 13,00



Misticanza, pomodorini, mais, perle di mozzarella, olive taggiasche, cucunci e prosciutto crudo 24 mesi l'artemano Levoni

Bevande



Acqua Panna (75 cl)	€ 3,00
Acqua Ferrarelle (75 cl)	€ 3,00
Acqua Sanpellegrino (75 cl)	€ 3,00
Coca Cola (33 cl)	€ 2,50
Coca Cola (1 l)	€ 4,00
Coca Cola Zero (33 cl)	€ 2,50
Fanta (33 cl)	€ 2,50
Sprite (33 cl)	€ 2,50
Chinotto (25 cl)	€ 2,00



Le birre alla spina



Hofbräu Original

■ Lager 5.1%

20 cl	€ 3,50
40 cl	€ 5,50



ST. IDESBALD
ABBEY - ABBATE

St. Idesbald

■ Amber Ale 7%

20 cl	€ 4,00
40 cl	€ 6,00

Le birre in bottiglia



Hofbräu Weiss (50 cl)	€ 5,00
■ Weiss	

Messina Cristalli di Sale (50 cl)	€ 5,00
■ Lager 5.0%	

Peroni Zero (30 cl)	€ 6,00
■ 0%	



Le birre artigianali



Cerere (30 cl)
 Weizen 5.2%

€ 6,00

Tifeo (30 cl)
 Belgian Ale 8.5%
 AL MIELE

€ 6,00

Medusa (30 cl)
 Dubbel 8.0 %

€ 6,00

Eolo (30 cl)
 Pale Ale - Gluten Free 4.9%



€ 6,00



Petra Bianca (30 cl)
 Blond Ale 5% - IBU 15 - EBC 10
 AL SALE DELLE MADONIE

€ 6,00

Stranizza d'Amuri (30 cl)
 Blanche/Wit 5% - IBU 18 - EBC 8
 ALBICOCCA DI SCILLATO E MANNA DELLE MADONIE

€ 6,00

Bedda Stagiuni (30 cl)
 Pils 4,5% - IBU 20 - EBC 5
 MANDARINO DI CIACULLI E ZARAGE DI SICILIA

€ 6,00



1282 (30 cl)
 Saison Biologica 5%

€ 5,00

Lavica (30 cl)
 American IPA 6.5%

€ 5,00



Bianca (30 cl)
 Blanche 5.5%
 GRANO BIANCOLILLA E MANDARINO DI CIACULLI

€ 7,00

Sicilian PILS (30 cl)
 American Pale ALE 6%
 GRANI ANTICHI DI SICILIA

€ 7,00

Indian Pale ALE (30 cl)
 Indian Pale ALE 6.5%
 FOGLIE DI AGRUMI DI SICILIA

€ 7,00

Special ALE (30 cl)
 ALE 7%
 UVA PASSA DI PANTELLERIA E CARRUBBA

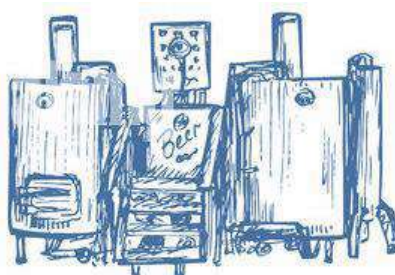
€ 7,00

Tripel (30 cl)
 Tripel 9%
 FICHE SECCHI E MIELE SICILIANO

€ 7,00



Beer barrel



Brewery



Beer tap



Beer mug



Frappato IGT	€ 16,00
Syraco IGT	€ 19,00
Shymer IGT	€ 19,00
Sirha e Merlot	
Raimone DOC	€ 21,00
Nero d'Avola e Merlot	



C'D'C IGP	€ 18,00
Adènzia DOC	€ 23,00
Nero d'Avola e Syrah	
Lu Patri DOC	€ 27,00
Nero D'Avola	
Lusirà DOC	€ 27,00
Sirha	



Nero D'Avola DOC	€ 17,00
Sirha IGP	€ 17,00



Lavico Etna Rosso DOC	€ 21,00
Nerolto Mascalese	
Passo delle Mule DOC	€ 19,00
Nero d'Avola	



Altavilla Cabernet Sauvignon IGT	€ 18,00
Altavilla Sirha IGT	€ 18,00
Bayamore Rosso IGT	€ 20,00
Frappato, Merlot, Syrah	
Cavanera DOC	€ 34,00
Nerello Mascalese e Cappuccio	
Chiaramonte Nero d'Avola DOC	€ 18,00
Sabbie dell'Etna DOC	€ 22,00
Nerello Mascalese, Nerello Cappuccio	
Santagostino Rosso DOC	€ 25,00
Nero d'Avola, Syrah	



La Gelsomina Etna Rossa DOC	€ 23,00
Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio	

Rosati



C'D'C DOC

€ 18,00



Rosè IGP
Sirha

€ 17,00

Bianchi



Catarratto DOC

€ 17,00

Grillo DOC

€ 17,00

Ficiligno DOC

€ 19,00

Insolia, Vionier

Insolia DOC

€ 17,00

Timeo DOC

€ 21,00

Grillo

Adènzia DOC

€ 21,00

Grillo, Insolia

C'D'C IGP

€ 18,00



Laluci DOC

€ 23,00

Cherdonnay



Grillo DOC

€ 17,00

Chardonnay IGP

€ 17,00

Lavico Etna Bianco DOC

€ 21,00

Carricante

Kados DOC

€ 19,00

Grillo

Sentieri del Vento IGT

€ 19,00

Vermentino



Bianco di Valguarnera IGT

€ 38,00

Insolia





Altavilla Grillo DOC
Bayamore IGT
Chardonnay, Inzolia, Viognier

€ 18,00
€ 20,00

Cavanera DOC
Caricante Catarratto



€ 27,00

Chiamonte Chardonnay IGT
Sabbie dell'Etna DOC
Carricante, Catarratto

€ 18,00
€ 22,00

Santagostino IGT
Catarratto, Chardonnay

€ 24,00



La Gelsomina Etna Bianco DOC
Carricante e Catarratto

€ 22,00

Bolle



Fushà IGT

€ 20,00



Smozzo IGP

€ 17,00



Charme Bianco IGT
Charme Rose IGT

€ 21,00
€ 21,00

Gaudensius Blanc de Noir DOC
Nerello Mascalese

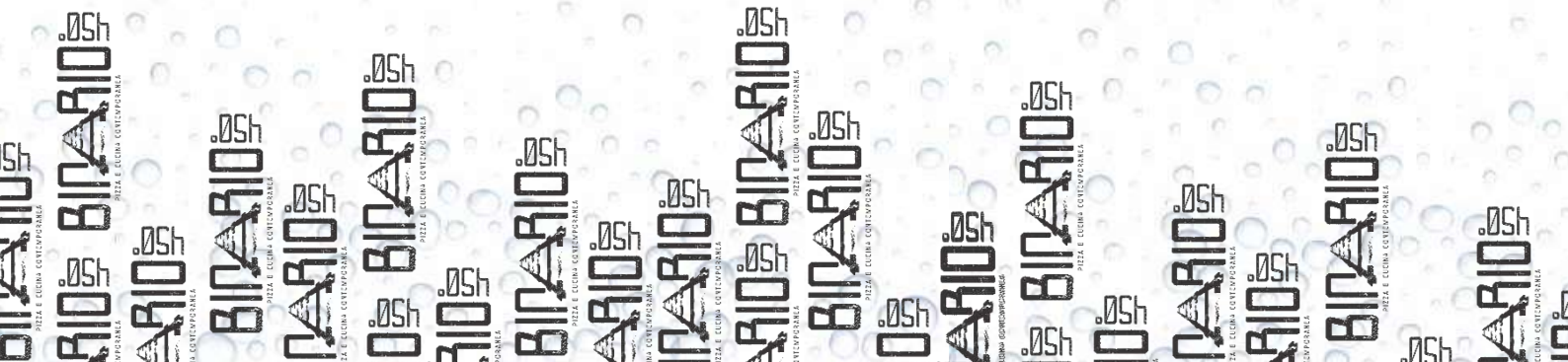


€ 34,00



Duca Brut
Grecanico, Chardonnay
Duce Sweet
Moscato
Duca nero
Pinet Nero

€ 18,00
€ 18,00
€ 23,00



Rossi

Qimanu € 22,00
Nero D'Avole e Perricone DOC

Qimanu € 20,00
Syrah IGT



Bianchi

Qimanu € 22,00
Grillo DOC

Qimanu € 20,00
Catarratto IGT



Amari e liquori



Amaro Amara	€ 5,00
Amaro Averna	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 4,00
Amaro Montenegro	€ 4,00
Braulio	€ 4,00
Cinar	€ 4,00
Jägermeister	€ 4,00
Petrus	€ 4,00
Unicum	€ 4,00
Limoncello	€ 4,00



Allorino	€ 4,00
Grazia e Graziella LIQUORE ALL'ARANCIA	€ 4,00
Sabbenerica LIQUORE AL CARCIOFO	€ 4,00



GIN TONIC



Bombay	€ 9,00
Bulldog	€ 11,00
Engine	€ 13,00
Hendrick's	€ 10,00
Hendrick's Neptunia	€ 11,00
Mare	€ 11,00
Nikka	€ 13,00
Portofino	€ 13,00
Tanqueray	€ 9,00

Distillati



Cognac



Courvoisier	€ 6,00
-------------	--------

Grappa



903 Barrique	€ 5,00
903 Bianco	€ 5,00
Firriato Quater	€ 7,00
Firriato Harmonium	€ 7,00
Firriato Favinia	€ 7,00

Rum



Brugal 1888	€ 9,00
Diplomatico	€ 9,00
Don Papa	€ 9,00
The Kraken	€ 8,00
Zacapa	€ 10,00

Vodka



Belvedere	€ 6,00
Moskovskaya	€ 5,00
Keglevich aromatizzata	€ 5,00

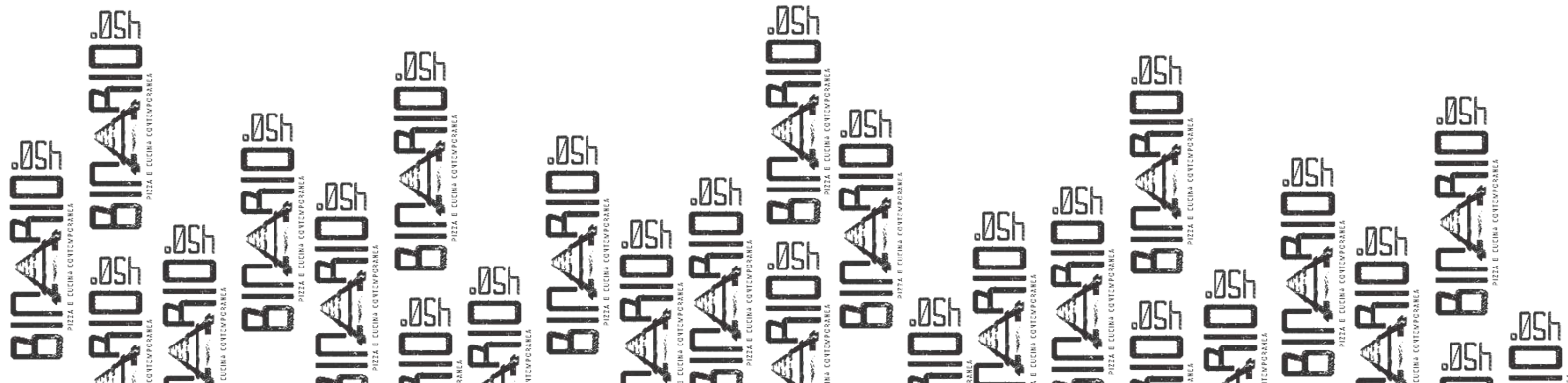
Whisky



Aberfeldy	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 6,00
Jack Daniel's Apple	€ 6,00
Jack Daniel's Honey	€ 6,00
J&B	€ 6,00
Jonnie Walker red rye finish	€ 6,00
Glenn Grant	€ 6,00
Nikka	€ 9,00

BINARIO 45°

PIZZA & CUCINA CONTEMPORANEA





Aperitivo

Disponibile dalle 18:30 alle 20:00

Aperitivo Binario 1



- Caponata siciliana con cioccolato fondente e foglie di mandorle tostate
- Degustazione di salumi e formaggi con miele e confetture
- Patate scoppiate

Accompagnato con una bevanda a scelta tra:

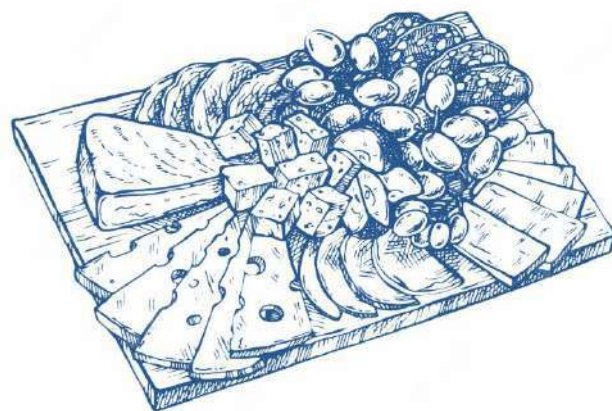
- Cocktail analcolici
- Birra spina 40cl
- Calice di vino

€ 13,00

Accompagnato con un

- Cocktail

€ 15,00



Aperitivo Binario 2



- Bignè salato con maionese al basilico e guanciale
- Bomboniera di speck, funghi champignon freschi e formaggio cremoso
- Degustazione di salumi e formaggi con miele e confetture
- Patate scoppiate
- Montanara con infiltrazioni di ricotta, pomodorino confit, mandorle tostate e lime
- Bruschetta fantasia dello chef

Accompagnato con una bevanda a scelta tra:

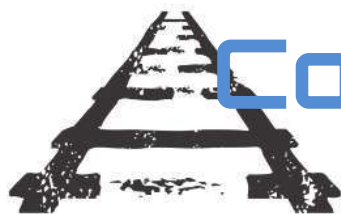
- Cocktail analcolici
- Birra spina 40cl
- Calice di vino

€ 18,00

Accompagnato con un

- Cocktail

€ 20,00



Cocktail

Linea Blu



Jose Express € 6,00

Tequila, succo mirtillo, succo arancia, succo lime, albume pastorizzato

Blue Train € 6,00

Blue Curaçao, Succo Di Limone, Gin, Triple Sec

Treno stragato € 6,00

Rum, liquore strega, passion fruit, lime e ginger beer

Treno del sole € 6,00

Rum, malibu, latte di cocco, sciroppo di cocco, succo ananas, cannella, foglie di menta

Capotreno € 6,00

Gin, crème de cassis, succo ace, sciroppo maracuja, soda

Linea Rossa



Thè ghan € 7,00

Sciroppo fiori di sambuco, passoa, succo limone, prosecco, fragole, foglie menta

Rapido 904 € 7,00

Liquore mandarino, succo arancia, succo limone, sciroppo di albicocca, infusione di té freddo, soda

Orient express € 7,00

Gin, caffè, disaronno, panna liquida, dash di whisky e miele

Locotender € 7,00

Rum scuro, rum chiaro, falernum, sciroppo di latte di mandorla, anice stellato, cannella, succo ananas, succo limone, sciroppo maracuja

Binario 450 € 8,00

Whisky, triple sec, liquore di ciliegia, disaronno, affumicatura

Analcolici



Maeklong € 5,00

Succo mela, succo kiwi, succo limone, sciroppo cannella, lemon

Trenino Verde € 5,00

Lime, zucchero di canna, menta, lemon soda

Controllore € 5,00

Succo pompelmo, succo arancia, succo limone, zucchero di canna liquido, soda e rosmarino

Freccia Rossa € 5,00

Succo melograno, limone, sciroppo di passion fruit, ginger beer

Coperto €2,00














Le decurtazioni di ingredienti dalle ricette originali non comportano una riduzione del prezzo.

Qualsiasi aggiunta di ingredienti alle ricette originali comporterà un relativo aumento del prezzo.

Di seguito riportiamo alcune delle più comuni aggiunzioni:

- Prosciutto crudo 24 mesi l'artemano Levoni € 4,00
- Coppa l'artemano Levoni € 3,50
- Mortadella l'artemano Levoni € 3,00
- Spianata calabrese € 1,50
- Pesto di pistacchio € 2,00
- Bufala Campana DOP € 2,50
- Filetti di acciughe € 2,00
- Filetti di Tonno € 2,50
- Funghi porcini € 3,00
- Salmone € 4,00
- Impasto senza glutine € 3,00

Allergeni intolleranze

	Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, Kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)		Sedano e prodotti a base di sedano
	Crostacei e prodotti a base di crostacei		Senape e prodotti a base di senape
	Uova e prodotti a base di uova		Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
	Pesce e prodotti a base di pesce		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mL/t espressi in SO2
	Soia e prodotti a base di soia ^{0.7}		Lupini e prodotti a base di lupini
	Latte e prodotti a base di latte (lattosio)		Molluschi e prodotti a base di molluschi
	Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, del Brasile, del Queensland e loro prodotti)		

Se sei un soggetto allergico a questi o altri alimenti ti invitiamo a richiedere dettagliate informazioni al personale di sala che saprà darti tutte le informazioni necessarie sull'eventuale presenza di alimenti per te da evitare ed accompagnarti nella scelta di preparazioni esenti dalla presenza di allergeni.

O consulta il documento elenco degli allergeni Reg. (UE) n. 1167/2011 del 25/10/2011