BINARIO 45

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

Latteria SORRENTINA – Il Fior di Latte dal 1880
Petra – Molino Quaglia – dove farina diventa arte – Selected Partner
Acqua Panna
San Pellegrino
Stazione Levoni
I Sapori di Corbara – Corbari
grangusto
Solania
Teraliva
Olitalia
Habamix – Sorrento
HB München
Bruno Ribadi – Birra siciliana prodotta artigianalmente
Firriato
Duca di Salaparuta – Dal 1824
Baglio del Cristo di Campobello

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 cappero,
- 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 latteria 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

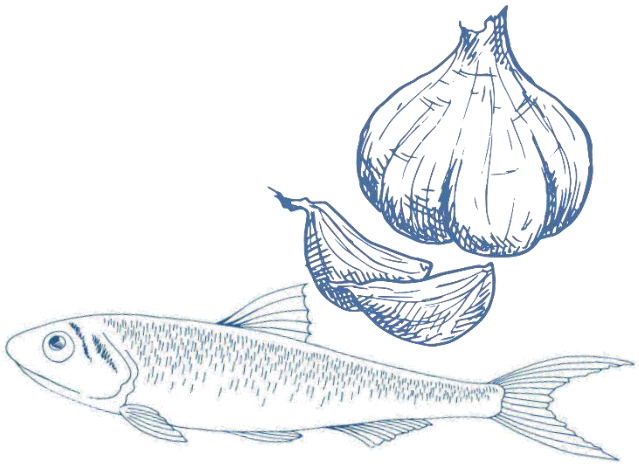
Cianciolo **€ 10,00**

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

Capodimonte **€11,00**

Salsa di ciliegino arrosto, provola dei monti latteria Sorrentina, pomodorino semy 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), stracciatella 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 fritta 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

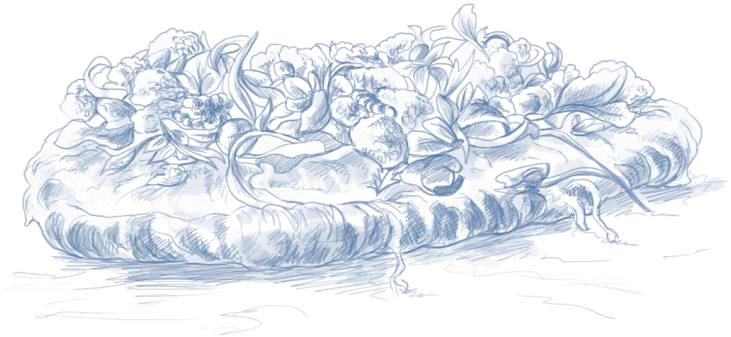
Thomas **€ 9,00**

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**

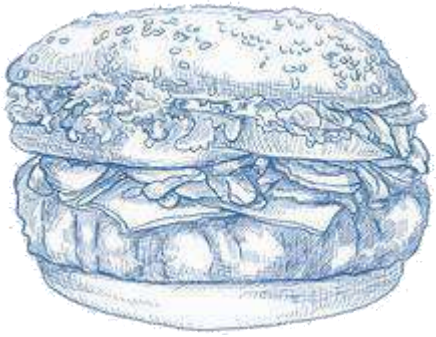
Sottospalla reale di manzo marinato al vino rosso e preparato in CBT al sale Maldon.

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

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

Dessert

Crudelia **€ 6,00**

Pannacotta bicolore, cioccolato e amarena, con mandorle pralinate e menta.
Accompagnata da passito di Pantelleria

Come un tiramisù **€ 6,00**

Semisfera di cioccolato, crema al mascarpone light (senza uova) e 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 sablée, cremoso al formaggio e panna, gelèe 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 sablée al cacao con ganache al pistacchio, ricotta dolce e cialda al cioccolato.
Accompagnata da amaretti

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

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

EPICA

Cerere (30 cl) € 6,00
Weizen 5.2%

Tifeo (30 cl) € 6,00
Belgian Ale 8.5%
AL MIELE

Medusa (30 cl) € 6,00
Dubbel 8.0 %

Eolo (30 cl) € 6,00
Pale Ale - Gluten Free 4.9%

BRASSICULA

Petra Bianca (30 cl) € 6,00
Blond Ale 5% - IBU 15 – EBC 10
AL SALE DELLE MADONIE

Stranizza d'Amuri (30 cl) € 6,00
Blanche/Wit 5% - IBU 18 – EBC 8
ALBICOCCA DI SCILLATO E MANNA DELLE MADONIE

Bedda Stagiuni (30 cl) € 6,00
Pils 4,5% - IBU 20 – EBC 5
MANDARINO DI CIACULLI E ZARAGE DI SICILIA

BIRRA DEI VESPRI

ARTIGIANALE SICILIANA RIBELLE

1282 (30 cl) € 5,00
Saison Biologica 5%

Lavica (30 cl) € 5,00
American IPA 6.5%

BRUNO RIBADI

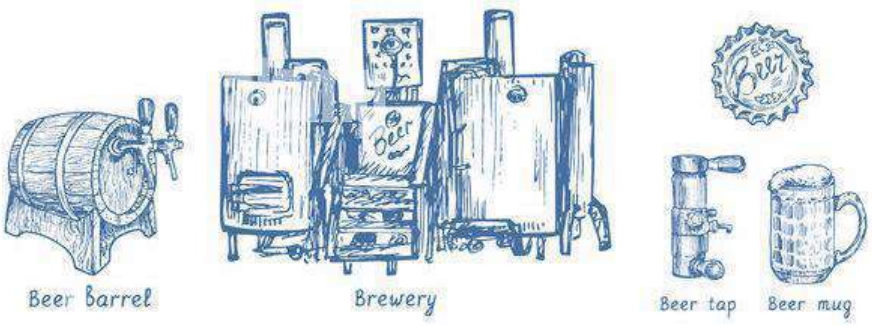
Bianca (30 cl) € 7,00
Blanche 5.5%
GRANO BIANCOLILLA E MANDARINO DI CIACULLI

Sicilian PILS (30 cl) € 7,00
American Pale ALE 6%
GRANI ANTICHI DI SICILIA

Indian Pale ALE (30 cl) € 7,00
Indian Pale ALE 6.5%
FOGLIE DI AGRUMI DI SICILIA

Special ALE (30 cl) € 7,00
ALE 7%
UVA PASSA DI PANTELLERIA E CARRUBBA

Tripel (30 cl) € 7,00
Tripel 9%
FICHE SECCHI E MIELE SICILIANO



VINI

Rossi

BAGLIO DI PIANETTO

Frappato IGT	€ 16,00
Shymer IGT Sirha e Merlot	€ 19,00

CRISTO DI CAMPOBELLO

C'D'C IGP	€ 18,00
Adènzia DOC Nero d'Avola e Syrah	€ 23,00
Lu Patri DOC Nero D'Avola	€ 29,00
Lusirà DOC Sirha	€ 29,00

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

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

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

FIRRIATO

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

NICOSIA
Vigneti e Cantine in Sicilia

Passuluna IGT Nero d'Avola e Syrah	€ 19,00
Vulka Etna Rosso DOC Nerello Mascalese 80% - Nerello Cappuccio 20%	€ 22,00
Hybla Cerasuolo di Vittoria DOCG Nero d'Avola 60% - Frappato 40%	€ 22,00

Rosati

CRISTO DI CAMPOBELLO

C'D'C DOC € 18,00

Rosè IGP € 17,00
Sirha

Bianchi

BAGLIO DI PIANETTO

Grillo DOC
€ 17,00
Ficiligno DOC € 19,00
Insolia, Vionier
Timeo DOC € 21,00
Grillo

Adènzia DOC € 21,00
Grillo, Insolia

CRISTO DI CAMPOBELLO

C'D'C IGP € 18,00
Laluci DOC € 23,00
Grillo

Grillo DOC € 17,00
Chardonnay IGP € 17,00

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

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

FIRRIATO

Altavilla Grillo DOC	€ 18,00
Bayamore IGT Chardonnay, Inzolia, Viognier	€ 20,00
Cavanera DOC Caricante Catarratto	€ 27,00

NICOSIA
Vigneti e Cantine in Sicilia

Chiaramonte Chardonnay IGT	€ 18,00
Sabbie dell'Etna DOC Carricante, Catarratto	€ 22,00
Santagostino IGT Catarratto, Chardonnay	€ 24,00
Passuluna IGT Insolia 50% - Zibibbo 50%	€ 18,00
Vulka Etna Bianco DOC Carricante 60% - Catarratto 40%	€ 22,00

Bolle

BAGLIO DI PIANETTO

Fushà IGT	€ 22,00

Smosso IGP	€ 17,00

FIRRIATO

Charme Bianco IGT	€ 21,00
Charme Rose IGT	€ 21,00
Gaudensius Blanc de Noir DOC Nerello Mascalese	€ 34,00

DUCA DI SALAPARUTA
DAL 1824

Duca Brut Grecanico, Chardonnay	€ 18,00
Duce Sweet Moscato	€ 18,00
Duca nero Pinet Nero	€ 23,00

NATURALI

Rossi

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

Qimanu € 20,00
Syrah IGT

FEOTTO
di ADRIANO TODARO

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

AMARISICILIANI

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 Glant	€ 6,00
Nikka	€ 9,0

BINARIO 050

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:

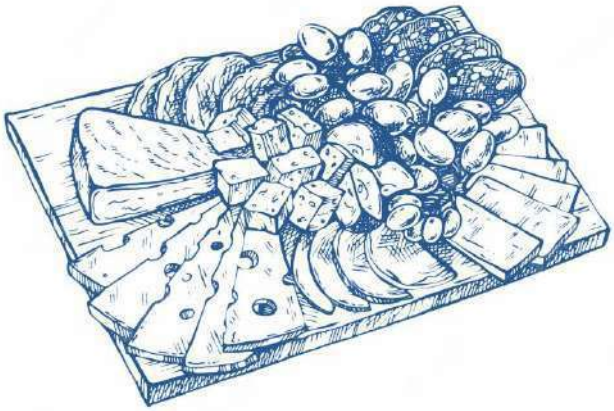
- Cocktail analcolici
- Birra spina 40cl
- Calice di vino

€ 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

Americano sbagliato **€ 8,00**
Bitter campari, vermouth rosso, e soda al pompelmo

Aromi siciliani **€ 8,00**
Lime, zucchero di canna, menta, amaro amara, e ginger beer

Binario 450 **€ 8,00**
Whisky, triple sec, liquore di ciliegia, disaronno, affumicatura

Exotic Florio **€ 8,00**
Rump@blic, triple sec, succo di limone, succo arancia, succo ananas, falernum e sciroppo granatina

Fresh bitter **€ 8,00**
Gin, Bitter campari, passoa, succo di limone, e sciroppo di zucchero

Lynchburg Lemonade **€ 8,00**
Whiskey, triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero, menta e lemon soda

Passione orientale **€ 8,00**
Vodka moskovskaya, succo di limone, passoa, sciroppo di maracuja e succo ananas

Sevilla Frizz **€ 8,00**
Tanqueray sevilla, succo di limone, sciroppo di zucchero, menta e soda

Viaggio messicano **€ 8,00**
Tequila, succo di limone, sciroppo lampone e succo arancia

Vossia spritz **€ 8,00**
Liquore artigianale al lime, prosecco e soda

Analcolici

Virgin mojito **€ 6,00**
Lime, zucchero di canna, menta e lemon soda

Tralon's juice **€ 6,00**
Sciroppo maracuja, sciroppo di cocco, succo ananas e succo di limone

Costa sicula **€ 6,00**
Sciroppo granatina, limone, succo arancia e soda al pompelmo

Dolce estate **€ 6,00**
Sciroppo fragola, succo pesca, limone e lemon soda

Classici

Aperol spritz **€ 7,00**
Aperol, prosecco e soda

Margarita **€ 7,00**
Tequila, triple sec e succo lime

Mojito **€ 7,00**
Rum chiaro, lime, zucchero di canna, menta e soda

Moscow mule **€ 7,00**
Vodka, succo lime e ginger beer

Negroni **€ 7,00**
Gin, vermouth rosso, bitter campari

Whiskey sour **€ 7,00**
Whiskey, sciroppo di zucchero, succo di limone e albume

Classici da riscoprire

Aviation **€ 7,00**
Gin, maraschino, succo di limone e liquore alla violetta

Clover club **€ 7,00**
Gin, sciroppo di lampone, succo di limone e albume

Daiquiri **€ 7,00**
Rum chiaro, succo di limone e sciroppo di zucchero

Espresso Martini **€ 7,00**
Vodka, sciroppo di zucchero, kahlua e caffè espresso

Mary Pickford **€ 7,00**
Rum chiaro, maraschino, succo ananas e sciroppo granatina

Paloma **€ 7,00**
Tequila, succo lime e soda al pompelmo

Coperto €2,00

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

Qualsiasi aggiunzione 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/lt espressi in So2
	Soia e prodotti a base di soia0.7		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

BINARIO 054
PIZZA & CUCINA CONTEMPORANEA