



Menù Festivo

15



ANNI
Insieme



RICORRENZE

Per le vostre ricorrenze prepariamo **torte** su prenotazione a partire da **€ 6,00 a persona**;

Vuoi portare tu la torta?

Da noi puoi farlo, ti chiediamo solo di fornirci la lista degli allergeni.

Servizio taglio torta
€ 2,50 a persona.

CERIMONIE

Per le vostre **cerimonie e compleanni** scegliete tra le nostre numerose proposte di menù (minimo 15 persone).



PARCO GIOCHI

Parco giochi riservato esclusivamente ai clienti del locale.



S. Michele
RISTOPIZZA

Since
2010

I nostri prodotti dall'antipasto al dolce nascono dalla
passione che abbiamo per il nostro lavoro.

Tutte le pietanze vengono preparate con ingredienti sani
e naturali, affinché abbiate un piatto gustoso e speciale.

Lo Staff del San Michele Ristopizza



PIZZERIA GLUTEN FREE ALLA SERA

Solo per il servizio serale

Serviamo una pizza Gluten Free preparata dal nostro laboratorio dove vengono usati rigorosamente prodotti certificati e a norma di legge.

Le nostre pizze vengono cotte in forni dedicati per evitare il rischio di contaminazione con glutine.

Segui le icone:

I piatti contrassegnati da questo simbolo



indicano le nostre proposte vegane.

I piatti contrassegnati da questo simbolo



indicano le nostre proposte senza glutine o adattabile.

I piatti contrassegnati da questo simbolo



indicano le nostre proposte biologiche.

Per i prodotti della pesca, crudi o poco cotti, valgono le disposizioni contenute nell'allegato II, sezione VIII, capitolo III (punto A comma 3 - punto D comma 1, 2 e 3), cap. VIII (punti 1 e 2) e cap. IV (punti 1, 2 e 3) del Regolamento CE n. 853/2004.

Per informazioni in merito agli allergenici presenti nelle nostre produzioni vi invitiamo, prima di effettuare l'ordine, a contattare il personale di sala che potrà fornirvi tutte le informazioni.

È ARRIVATA L'APP DEL SAN MICHELE!



SCARICA SU:



Per prenotazioni telefonare al **0363.688814**

Orari di apertura: 12.00 - 14.30 / 19.00 - 24.00

Chiuso: Martedì sera - Sabato a mezzogiorno

Coperto servizio e allegria €2,00 - Non si fanno conti separati

Seguici su:



info@pizzasanmichele.it
www.pizzasanmichele.it



lunedì sera (escl. festivi e prefestivi)

I TUOI BAMBINI* MANGIANO GRATIS

Menù bimbi o pizza baby

Da ottobre ad aprile

Promozione valida abbinata al pasto completo
di un adulto

(composto da: piatto unico - bibita - caffè)

* bambini fino a 10 anni max 8 persone al tavolo



Mercoledì sera (escl. festivi e prefestivi)

OFFERTA COSTATA

- Costata senza osso di Angus argentino 200g
- Patatine fritte o insalata mista
- Birra o bibita
- Sorbetto al limone o gelato alla panna
- Caffè

€ **22,00**

Giovedì sera (escl. festivi e prefestivi)

OFFERTA HAMBURGER STE

- Hamburger Ste (220g di carne accuratamente selezionata con pomodoro, cheddar cheese, lattuga, bacon, cipolle caramellate e cetrioli)
- Patatine fritte
- Birra o bibita
- Sorbetto al limone o gelato alla panna
- Caffè

€ **20,00**

4 Impasti tra cui scegliere:

Classico

Delicata e gustosa con farina 5 stagioni di grano tenero di tipo "00".

1 - 6 - 3 (tracce) - 7 (tracce) - 10 (tracce) - 11 (tracce)

Integrale BIO

+ € 1,50

Rustica, salutare e altamente digeribile, con farina 100% integrale e biologica del prestigioso mulino "Antico Molino Rosso", macinata a pietra, ricca di fibre, vitamine e minerali.

1 - 6 - 3 (tracce) - 7 (tracce) - 10 (tracce) - 11 (tracce) - 13 (tracce)

Kamut BIO

+ € 2,00

Il gusto ricco e antico del grano Khorasan, reso celebre dal marchio Kamut®. Del prestigioso mulino "Antico Molino Rosso", ricco di proteine e sali minerali.

1 - 6 - 3 (tracce) - 7 (tracce) - 10 (tracce) - 13 (tracce)

Gluten Free

+ € 2,50

Solo per il servizio serale.

Rispettiamo rigorosi accorgimenti per garantire a tutti i celiaci pizze senza glutine gustose e di grande qualità.

6 (traccia)

*" Per garantire un'attenta gestione delle intolleranze e allergie sarà nostra cura servire le pizze senza glutine su un piatto di colore **BLU** e con posate di colore **GIALLO**. "*

PIZZERIA

Tutti i nostri salumi sono senza glutine e lattosio
 * **N.B.** Patatine fritte e salsiccia possono contenere tracce di glutine.



PIZZE CLASSICHE



Americana	(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) 5-7-8	9,50
Asparagi	(pomodoro, mozzarella, asparagi, grana e uova) 3-7	10,00
Buttafuoco	(pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante, tabasco, aglio, peperoncino) 7	10,00
Calabrese	(pomodoro, mozzarella, zola naturale, spianata calabra piccante, grana) 7	10,00
Caprese	(pomodoro, mozzarella, basilico, origano, pomodoro Pachino) 7	10,00
Capricciosa	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive, funghi prataioli) 7-8-9	10,50
Contadina	(pomodoro, mozzarella, salame nostrano, pancetta) 7	10,00
Diavola	(pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante) 7	9,50
Elbana	(pomodoro, mozzarella, zola naturale, noci) 7-8	10,00
Fumé	(pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata) 7	9,50
Margherita	(pomodoro, mozzarella, basilico) 7	7,50
Napoli	(pomodoro, mozzarella, origano, acciughe in olio d'oliva, capperi) 4-7	9,50
Nordica	(pomodoro, mozzarella, funghi prataioli, brie) 7	9,50
Ortolana	(pomodoro, mozzarella, patate lesse, origano) 7	9,50
Parmigiana	(pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana) 7	9,00
Prosciutto	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) 7	9,50
Prosciutto e funghi	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi prataioli) 7	10,00
Pugliese	(pomodoro, mozzarella, cipolle rosse di Tropea) 7	9,00
4 Formaggi	(pomodoro, mozzarella, zola naturale, brie, taleggio, grana, scamorza) 7	10,50
Romana	(pomodoro, mozzarella, capperi, olive, origano, acciughe in olio d'oliva) 4-7-8-9	10,00
Ruola	(pomodoro, mozzarella, ruola selvatica ^{FF.}) 7	9,50
Stagioni	(pomodoro, mozzarella, funghi prataioli, prosciutto cotto, carciofi, frutti di mare) 2-7-12-14	10,50
Tonno	(pomodoro, mozzarella, tonno di Sicilia) 4-7	9,50
Vegetariana	(pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e peperoni grigliati) 7	10,00
Wurstel	(pomodoro, mozzarella, wurstel) 7	9,00
Vicky	(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle rosse di Tropea) 7	9,50


FF. : fuori forno

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesce e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimenti sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi sia alle esigenze di organizzazione aziendale sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato (art. 4 L. 18/377 n. 63).

Tutti i nostri salumi sono senza glutine e lattosio
 * **N.B.** Patatine fritte e salsiccia possono contenere tracce di glutine.

PIZZE SPECIALI

€

Amatriciana	(pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolle rosse di Tropea, grana) 7	10,00
Anna	(pomodoro, mozzarella, trevisana, zola naturale) 7	10,00
Asia	(pomodoro, mozzarella, grana a scaglie ^{FF} , spinaci, speck ^{FF}) 7-9	11,00
Aurora	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, asparagi, ricotta) 7	10,00
Bergamasca	(pomodoro, mozzarella, polenta di Storo, salame nostrano) 7	11,00
Bismark	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, uovo, carciofi, funghi prataioli) 3-7	12,00
Boscaiola	(pomodoro, mozzarella, misto funghi) 7	12,00
Braccio di ferro	(pomodoro, mozzarella, spinaci, pancetta) 7-9	10,00
Buafalina	(pom., mozz., pom. Pachino, rucola ^{FF} , mozz. bufala di DOP, grana a scaglie ^{FF}) 7	11,00
Casa	(pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, rucola selvatica ^{FF} , prosciutto crudo ^{FF} , funghi porcini, pomodoro Pachino, grana a scaglie ^{FF}) 7	12,00
Catalana	(pomodoro, mozzarella, pomodoro Pachino, gamberetti, cipolle rosse di Tropea) 7-12	10,00
Crudo	(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo di Parma S. Ilario 30 mesi ^{FF}) 7	11,00
Emiliana	(pomodoro, mozzarella, speck ^{FF} , grana a scaglie ^{FF}) 7	11,00
Esotica	(pomodoro, mozzarella, rucola selvatica ^{FF} , gamberetti) 2-7-12	11,00
Hawaii	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas) 7	11,00
Malmostosa	(pomodoro, mozzarella, mortadella ^{FF} , zola) 7	10,50
Mare e Monti	(pomodoro, mozzarella, pomodoro Pachino, gamberetti, funghi porcini, rucola selvatica ^{FF}) 2-7-12 ..	12,00
 Mario	(pomodoro, stracchino di riso, carciofi, tofu affumicato, rucola, semi di zucca tostatati ^{FF}) 6	11,00
Messicana	(pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolle rosse di Tropea, peperoncino) 3-7-12	11,00
Paciocca	(pomodoro, mozzarella, pancetta, patate lesse) 7	10,00
Paloma	(pomodoro, mozzarella, spinaci, ricotta) 6-7	10,00
Piemontese	(pomodoro, mozzarella, funghi porcini) 7	11,00
Roby	(pomodoro, mozzarella, bresaola ^{FF} , grana a scaglie ^{FF} , rucola selvatica ^{FF} , pomodoro Pachino) 7	11,00
San Michele	(pomodoro, mozzarella, taleggio, cipolle rosse di Tropea, salsiccia) 3-7-12	11,00
Speck e Zola	(pomodoro, mozzarella, speck ^{FF} , zola) 7	11,00
Tanzini	(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, speck in cottura, grana in cottura) 7	12,00
Tirolese	(pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata, speck ^{FF}) 7	11,00

^{FF} : fuori forno

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesce e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimenti sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi sia alle esigenze di organizzazione aziendale sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato (art. 4 L. 18/377 n. 63).

PIZZERIA

Tutti i nostri salumi sono senza glutine e lattosio
 * **N.B.** Patatine fritte e salsiccia possono contenere tracce di glutine.



PIZZE SPECIALI

	€
Tonno e Cipolle (pomodoro, mozzarella, tonno di Sicilia, cipolle rosse di Tropea) 4-7	11,00
Toscana (pom., mozz., pomodoro Pachino, prosciutto crudo ^{FF} , rucola selvatica ^{FF} , grana a scaglie ^{FF}) 7	12,00
Valtellina (pomodoro, mozzarella, bresaola in cottura, taleggio) 7	11,00
Vanessa (pomodoro, mozzarella, ricotta, acciughe, olive) 4-7-8-9	9,00

PIZZE BIANCHE

	€
BIO Culatello (mozzarella, culatello di Zibello D.O.P. "Podere Cadassa" ^{FF} , carciofi) 7	14,00
Lara (mozzarella di bufala D.O.P., funghi porcini, grana) 7	10,00
Pamela (mozzarella, taleggio, funghi porcini, mortadella ^{FF}) 7	11,00
Saretta (mozzarella, grana grattugiato, acciughe in olio d'oliva, origano, capperi, pom. pachino) 4-7.....	10,00
Bursina (mozzarella, crudo di Parma S. Ilario 30 mesi ^{FF} , burrata) 7	14,00
Tamara (mozzarella, zola, pere abate) 7	10,00
Tigullio (mozzarella, pesto alla genovese, patate lesse, pinoli) 5-7-8	11,00

PIZZE ROSSE

	€
Azzurra (pomodoro, tonno, acciughe, olio extravergine, rucola selvatica ^{FF}) 4	9,00
Frutti di mare (pomodoro, frutti di mare, olio extravergine d'oliva) 2-12-14	12,00
Marinara (pomodoro, origano di Pantelleria, aglio).....	7,00
Siciliana (pomodoro, acciughe, origano, olive nere, capperi) 7-8-9	9,00
Mediterranea (pomodoro, pomodoro Pachino, acciughe, grana a scaglie ^{FF} , cipolle rosse di Tropea) 7	9,00
Regina Marinara (passata, carciofi, aglio, olio, prezzemolo, scaglie di grana ^{FF}) 7	10,00

PIZZE INTEGRALI

	€
Fabio (pomodoro, mozzarella, zucchine grigliate, brie) 7	11,00
Matuchì (pomodoro, mozzarella, trevisana, spianata calabra piccante, pecorino romano ^{FF}) 7	11,00
Pia (pomodoro, mozzarella, pomodoro Pachino, capperi, mozzarella di bufala D.O.P.) 7	11,00
Jametti (mozzarella, funghi porcini, Strachìtunt della Val Taleggio DOP, dadini di polenta Taragna) 7	11,00

^{FF} : fuori forno

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesce e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimenti sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi sia alle esigenze di organizzazione aziendale sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato (art. 4 L. 18/377 n. 63).

Tutti i nostri salumi sono senza glutine e lattosio
 * **N.B.** Patatine fritte e salsiccia possono contenere tracce di glutine.

CALZONI

€

Calzone Diego	(pomodoro, mozzarella, salame nostrano, taleggio) 7	11,00
Calzone farcito	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi prataioli) 7	11,00
Calzone Hammo	(pomodoro, mozzarella, ricotta, spinaci) 7-9	10,00
Calzone liscio	(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) 7	10,00
Calzone Xina	(pomodoro, mozzarella, spianata calabra piccante, peperoni) 7	10,00



PIZZE NOVITÀ

€

Sciacca	(pomodoro, pane grattugiato, salamino, pecorino, prezzemolo) 1-7	9,00
Salmone Gourmet	(mozzarella, salmone selvaggio scozzese ^{FF.} , burrata, rucola ^{FF.}) 4-7	14,00
	con Calice Rosé Az. Agric. Locatelli e Caffi	17,00
Hamed	(mozzarella, salsiccia, friarielli) 3-7-12	10,00
Nicole	(mozzarella, Branzi FTB, porcini e speck IGP ^{FF.}) 7	13,00

FOCACCE

€

 Eolo	(rosmarino, patate lesse, cipolle rosse di Tropea)	7,00
Mammolo	(rosmarino, patate lesse, cipolle rosse di Tropea, salsiccia) 3-7-12	7,00
Pisolo	(rosmarino, lardo di Colonnata)	7,00
 Focaccia Pane	(olio extravergine d'oliva, rosmarino)	3,00
Star	(rossa con scamorza, peperoncino, rosmarino, grana) 7	7,00

EXTRA

€

SUPPLEMENTO: MOZZARELLA SENZA LATTOSIO 7	2,00
SUPPLEMENTO: MOZZARELLA DI BUFALA D.O.P. / BURRATA 7	2,00
SUPPLEMENTO: VEGANA (MOZZARELLA DI RISO)	2,00
SUPPLEMENTO: FUNGHI PORCINI	3,00
SUPPLEMENTO: SALUMI AFFETTATI (PER OGNI SINGOLA VARIAZIONE) 7	2,50
SUPPLEMENTO: CRUDO S. ILARIO 7	3,00
SUPPLEMENTO: CULATELLO	6,00
SUPPLEMENTO: SALMONE SCOZZESE 4	4,00
SUPPLEMENTO: VARIAZIONI PIZZE (PER OGNI SINGOLA VARIAZIONE)	1,50
RIDUZIONE: PIZZA BABY (SOLO PER BAMBINI)	- 1,00

FF. : fuori forno

Si segnala ai signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione conseguente dei prezzi, si servono carni, pesce e ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimenti sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi sia alle esigenze di organizzazione aziendale sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato (art. 4 L. 18/377 n. 63).

LA CUCINA

Tutti i nostri salumi sono senza glutine e lattosio



TAGLIERI (PREPARATI SUL LEGNO)

€

✿	Campano	(prosciutto crudo S. Ilario 30 mesi con mozzarella di bufala D.O.P. e sformatino dello Chef) 3-7	13,00
	Il Ciccio	(pancetta cotta del salumificio Villani con carciofo IGP)	13,00
BIO	Romagnolo	(culatello di Zibello D.O.P. "Podere Cadassa" accompagnato da gnocco fritto) 7-1-6-3-11..	14,00
BIO	San Michele ✿	(crudo di Parma S. Ilario 30 mesi, salame nostrano*, pancetta nostrana, lardo di Colonnata, bresaola della Valtellina D.O.P. e polenta di Storo)	12,00
BIO	Vegetariano ✿	(verdure dell'orto alla griglia con ricottina biologica alla piastra) 3-7	10,00
	Formaggi misti	(taleggio, gorgonzola, grana Padano, Branzi FTB e marmellata) 7	13,00

* (nel salame nostrano è presente la proteina del latte)

PRIMI PIATTI

*Tutta la nostra pasta è **fatta a mano** dalla nostra **Sig.ra Pia**

€

	La Pasta*	(spaghetti con aglio, olio e peperoncino con gamberi saltati) 1-3-6-7-10-14	13,00
✿	Risotto	(varia a seconda della stagione - anche la presenza di glutine)	13,00
	I casonsei alla bergamasca	(ravioli di Carne fatti in casa) 1-3-7-8-9-12-6-14	12,00

PER GLI AMICI SENZA GLUTINE

€

✿	Lasagne alla bolognese	3-7-9-6-10	13,00
---	------------------------	------------------	-------

PER GLI AMICI VEGANI

€

BIO	Ravioli Vegan	(ravioli o tortelloni di grano duro - varia a seconda della stagione) 1-6-10	12,00
-----	---------------	--	-------

MENÙ DELLA DOMENICA (Min. 10 persone)

PER TUTTO IL TAVOLO

€ 35

Il tagliere del San Michele

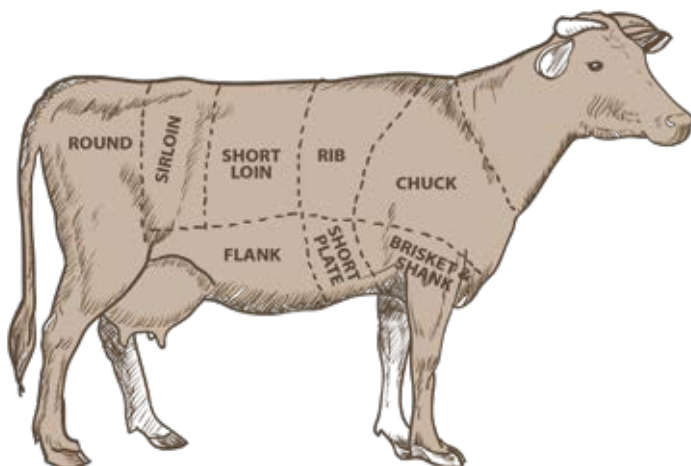
Risottino ai porcini

Tagliata di controfiletto olio e rosmarino accompagnata da patate al forno

Gelato

Caffè

Acqua / 1 bottiglia in 3 di Vino




CARNI



* CARNI ARGENTINE FRESCHE

La carne argentina proviene d'allevamento allo stato brado nutrita al pascolo. Macellata in Argentina, arriva fresca in Italia (via aerea) per offrire un piatto dal sapore squisito. Si caratterizza per il tenore ridotto di grassi, l'abbondanza di proteine e il basso livello di colesterolo.

Chuleta	entrecôte (pregiato Rybeye) accompagnata da patate al forno.....	23,00
Filetto	filetto accompagnato da patate al forno.....	23,00
La grigliata mix	<i>consigliata per 2 persone:</i> lomito/chuleta/scamone accompagnata da patate al forno.....	38,00
Tris di Filetti	<i>consigliata per 2 persone:</i> 1 filetto angus argentino, 1 filetto di vitello piemontese e 1 filetto di maiale iberico accompagnato da patate al forno.....	40,00
Chateaubriand di manzetta prussiana	<i>consigliata per 2 persone:</i> doppio filetto con patate al forno 3-10-9-14.....	46,00
La Picanha (USA)	<i>consigliata per 2 persone:</i> accompagnata da fresche verdure alla griglia e croccanti patatine fritte.....	44,00
 da Allevamento Creekstone Farms		
"Maialino Joselito, Declarado el Mejor Jamón del Mundo"	Tagliata di pregiato maialino iberico accompagnato da patate al forno.....	23,00

LE TAGLIATE



* Tagliata di controfiletto di Angus.....	16,00	{ Rucola e grana + 3,00
---	-------	-------------------------------

LA CUCINA

Inoltre...

✿ Tartare di Salmone (con avocado, salsa di soia e semi di sesamo) 4-6-11	13,00
Battuta di Fassona Piemontese 10	13,00
Coniglio nostrano con polenta di Storo.....	14,00
Il Boccone del re (bastone di legno d'abete avvolto da pancetta nostrana e tenera carne argentina grigliata servito con patatine fritte).....	15,00

I CONTORNI

€

✿ Insalata mista.....	4,00
✿ Insalata verde.....	4,00
✿ Patate fritte.....	4,50
✿ Spinaci al burro 7-9	5,00
✿ Verdure alla griglia.....	5,00
✿ Patate al forno.....	5,00
Porcini	7,00

POLENTE

€

Storo.....	4,00
✿ Taragna 7	7,00
✿ Taragna con Porcini 7	14,00
✿ Taragna con Selvaggina* 7-9-12	16,00

* In base alla disponibilità del mercato.

Menù Bimbi

Caserecce fatte in casa (pomodoro, ragù o pesto) o

Gnocchi di patate (pomodoro, ragù o pesto) € 6,00

Paillard di lonzino con patatine fritte € 7,00

Bocconcini di pollo con patatine fritte € 7,00

Trinchetto OMAGGIO



INSALATONE con insalata "Gentile"



Al farro	(farro, pomodorini Pachino, mozzarella di bufala D.O.P, olive nere, basilico) 1-7-8-9.....	10,00
Caesar	(insalata, scaglie di parmigiano, pomodorini Pachino, crostini di pane, salsa Caesar) 1-3-7-10-14	10,00
Caesar con pollo	(insalata Caesar con aggiunta di pollo grigliato) 1-3-7-10-14	12,00
Poke	(riso bianco o farro) (salmone, mango, edamame, salsa di soia e pomodorini Pachino) 4-6 ...	13,00




CIBI ALLERGENICI




- 1) **Cereali contenenti glutine**, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
- 2) **Crostacei** e prodotti a base di crostacei.
- 3) **Uova** e prodotti a base di uova.
- 4) **Pesce** e prodotti a base di pesce.
- 5) **Arachidi** e prodotti a base di arachidi.
- 6) **Soia** e prodotti a base di soia.
- 7) **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
- 8) **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamie o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- 9) **Sedano** e prodotti a base di sedano.
- 10) **Senape** e prodotti a base di senape.
- 11) **Semi di sesamo** e prodotti a base di sesamo.
- 12) **Anidride solforosa** e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- 13) **Lupini** e prodotti a base di lupini.
- 14) **Molluschi** e prodotti a base di molluschi.

BIRRE




BIRRE ALLA SPINA

	€
 Hirter 1270 40 cl Rossa (Austria).....	4,70
 Starobrno 40 cl Bionda (Rep.Ceca).....	4,70
 Franziskaner Weiss 50 cl (Germania).....	5,00
Litro (Bionda).....	12,00
(Rossa).....	13,00
Pitcher caraffa (Bionda o Rossa).....	16,00
Birra stagionale (a rotazione).....	5,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

	€
 Beck's - 33 cl.....	4,00
 Birra Bionda artigianale del Birrifico "Oi" <i>senza glutine</i> GRADI ALCOLICI 5,5%.....	6,00
 Adnams Innovation Di colore paglierino dorato viene prodotta con una miscela di malti di orzi e grano che le conferiscono il caratteristico sapore biscottato. GRADAZIONE: 6,7% vol - 33 cl.....	6,00

BIRRE ARTIGIANALI

	€
Nazionale (Birra Italiana)  La prima birra ottenuta da materie di prime totalmente italiane. Note speziate e agrumate. GRADAZIONE: 6,5% vol - 0.75 L.....	13,00
Leffe Rituel 9°  Birra ad alta fermentazione dalla bella veste ramata. I suoi potenti aromi le conferiscono tutto il suo carattere nobile e forte. GRADAZIONE: 9,0% vol. - 0.75 L.....	13,00
Leffe Ambrée  Note di malto grigliato, lievi sentori di buccia d'arancia. GRADAZIONE: 6,6% vol. - 0.75 L.....	13,00



CHAMPAGNE E SPUMANTI

€

FRANCIA	Brut	"Cuvée 746 Jacquesson".....	95,00
		"Cuvée 747 Jacquesson".....	105,00
LOMBARDIA	Cuvèe Prestige Brut	"Ca' del Bosco".....	42,00
		½ bottiglia.....	27,00
		Magnum.....	85,00
	Cuvèe Real Franciacorta Brut	"Antica Fratta".....	28,00
		Magnum.....	55,00
VENETO	Conegliano Valdobbiadene	"San Giuseppe".....	22,00
	Ruiol Castel Valdobbiadene	"Follador".....	22,00

VINI BIANCHI

€

ALTO ADIGE	Gewurztraminer	"Alois Lageder".....	22,00
		½ bottiglia.....	14,00
LOMBARDIA	Pinot Nero	"Bisi" vinificato in bianco frizzante	18,00
VENETO	Lugana	"Cà dei frati".....	20,00
	Brolettino Lugana superiore	"Cà dei frati".....	23,00
PUGLIA	Chardonnay	"Tormaresca".....	18,00
SARDEGNA	Vermentino	"Tenute Perda Rubia".....	20,00

LA CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

€

ALTO ADIGE	Pinot Nero	"Alois Lageder".....	24,00
	Lagrein	"Alois Lageder".....	24,00
		½ bottiglia.....	14,00
EMILIA	Lambrusco Grasparossa	"Cleto Chiarli".....	17,00
FRIULI V. G.	Refosco	"Az. agricola di Lenardo".....	16,00
LOMBARDIA	Bonarda Frizzante	"Bisi".....	18,00
	Valcalepio Rosso	"Castello di Grumello".....	18,00
	Valcalepio Colle calvario	"Castello di Grumello".....	40,00
PIEMONTE	Barolo	"Corino".....	42,00
	Dolcetto d'Alba	"Cascina Ghercina".....	19,00
	Barbera d'Alba	"Matteo Correggia".....	20,00
		½ bottiglia.....	14,00
	Barbaresco il Pino	"Cantina del Pino".....	50,00
	Langhe Nebbiolo	"Cascina Ghercina".....	20,00
VENETO	Amarone	"Marion".....	67,00
	Ronchedone	"Cà dei frati".....	24,00
		½ bottiglia.....	14,00
	Valpolicella Ripasso	"Massimago".....	25,00
MARCHE	Rosso Piceno	"Fattoria San Lorenzo".....	17,00
		Magnum.....	38,00
UMBRIA	Montefalco Rosso	"Arnaldo Caprai".....	23,00
		Magnum.....	48,00
	Montefalco Rosso Riserva	"Arnaldo Caprai".....	40,00
TOSCANA	Bolgheri	"Az. agricola Meletti Cavallari".....	25,00
	Brunello di Montalcino	"Cencioni".....	55,00
	Chianti Farnetella	"Colli Senesi".....	18,00
	Impronte Bolgheri Superiore	"Az. agricola Meletti Cavallari".....	60,00

LA CARTA DEI VINI

VINI ROSSI



TOSCANA	Chianti Classico	"Castello di Ama".....	34,00
		Magnum.....	62,00
	Morellino di Scansano	"Lohsa".....	20,00
	Nobile di Montepulciano	"Poliziano".....	33,00
		Magnum.....	60,00
	Rosso di Montalcino	"Cencioni".....	25,00
PUGLIA	Neprica Primitivo	"Tormaresca".....	16,00
		Magnum.....	38,00
	Neprica Negroamaro	"Tormaresca".....	16,00
	Torcicoda Primitivo	"Tormaresca".....	30,00

VINI ROSATI



VENETO	Rosa dei frati	"Cà dei frati".....	22,00
PUGLIA	Neprica rosè	"Tormaresca".....	18,00

VINI DOLCI



PIEMONTE	Brachetto d'Acqui	"Fabio Perrone".....	20,00
	Moscato d'Asti	"Fabio Perrone".....	18,00
FRIULI	Pass the cookies	"Di Lenardo".....	24,00

VINO SFUSO



BIANCO			
FRIZZANTE	¼ lt.....		4,00
Ø FERMO	½ lt.....		7,00
	1 lt.....		10,00
ROSSO			
BARBERA	¼ lt.....		4,00
	½ lt.....		7,00
	1 lt.....		10,00

BAR E LIQUORI

BIBITE

		€
7 up alla spina	20 cl.....	3,50
7 up alla spina	40 cl.....	4,00
Coca-cola in bottiglia	33 cl.....	3,50
Coca "zero" in bottiglia	33 cl.....	3,50
Chinotto "Lurisia"	presidio Slow Food.....	4,00
Pepsi alla spina	20 cl.....	3,50
Pepsi alla spina	40 cl.....	4,00
Pitcher Pepsi	10,00
The "Estathé"	20 cl (Limone/Pesca).....	3,50
Aranciata S.Pellegrino	20 cl.....	3,50
Acqua "Bracca"	0,75 lt.....	2,50

CAFFETTERIA

		€
Caffè espresso.....		2,00
Caffè decaffeinato.....		2,00
Caffè orzo.....		2,00
Caffè corretto.....		2,00
Caffè doppio.....		2,50
Caffè ginseng.....		2,00
Caffè marocchino.....		2,00
Caffè americano.....		2,00
Caffè cappuccino.....		3,00
Thé infusi.....		3,00

LIQUORI

		€
Amari/Grappa Nazionale/Limoncello/Liquore alla liquirizia.....		3,50
Grappa "Marolo": Barolo/Gewurztraminer/Moscato/Roero.....		5,00
Grappa "Marolo": Barolo/Moscato (5 anni).....		6,00
Grappa "Marolo" Del Padre 60% vol.....		7,00
Grappa "Milla".....		5,00
Grappa Az. agricola Capovilla Merlot.....		7,00
Grappa Az. agricola Capovilla Cabernet.....		7,00
Grappa Az. agricola Capovilla Moscato giallo.....		7,00

Michelino

TI ASPETTA!

videocomp.it - V199-26



Via Bergamo, 37 – Pontirolo Nuovo (BG) – Tel. 0363 88407