

LA LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; tranne:
 - a. Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio*;
 - b. Maltodestrina a base di grano*;
 - c. Sciroppi di glucosio a base di orzo*;
 - d. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
2. Crostacei e prodotti derivati;
3. Uova e prodotti derivati;
4. Pesce e prodotti derivati; tranne:
 - a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b. Gelatina a colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;
5. Molluschi e prodotti a base di mollusco;
6. Arachidi e prodotti derivati;
7. Soia e prodotti derivati;
 - a. Olio e grasso di soia raffinato*;
 - b. Tocoferoli misti naturali, Tocoferolo D-alfa naturale, tocofero acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d. Esteri di stanolo vegetale prodotto da strili di olio vegetale a base di soia;
8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); tranne:
 - a. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati: alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
 - b. Lattosio;
9. Frutta a guscio cioè mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole(*Corylus avallana*), noci (*Junglans regia*), noci di Acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (*Wangenh*) *k.Kock*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci di macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
10. Sedano e prodotti derivati;
11. Senape e prodotti derivati;
12. Semi di sesamo e prodotti derivati;
13. Lupino e prodotti a base di lupino;
14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

INIZIAMO....

Suppli:

Classico

Ragù, fior di latte, Parmigiano. (1)(8)(10)

€ 3,50

Montserrat

Datterino giallo in sugo, fior di latte, Nduja di Spilinga, Parmigiano, basilico. (1)(8)

€ 4,00

Cacio e Pepe

Crema di cacio e pepe, fior di latte, scorza di limone tritata. (1)(8)

€ 4,00

Rapa e Taleggio

Fior di latte, rapa rossa, taleggio, Parmigiano. (1)(8)(10)

€ 4,00

Crocchè:

Classica

Patate, prezzemolo, Parmigiano. (1)(8)

€ 3,50

Scapecce

Patate, fiocchi di ricotta alla menta, mezze lune di zucchine fritte, pomodorini semi dry, crema di aceto balsamico. (1)(8)

€ 4,50

Mulignana

Patate, cubetti di melanzane, stracciatella Pugliese, crema di basilico, pomodorini semi dry, polvere di olive nere. (1)(8)

€ 4,50

Maki

Patate, philadelphia, salmone affumicato, avocado, semi di sesamo, alga nori fritta, salsa teriyaki. (1)(3)(4)(7)(8)(12)

€ 5,00

Frittatine:

Classica

Bucatini, prosciutto cotto, piselli, besciamella homemade. (1)(8)(10)

€ 5,50

Carbonara

Bucatini, guanciale di Amatrice, carbo crema, pepe nero, pecorino Romano DOP. (1)(3)(8)

€ 5,50

Patate e Provola

Bucatini, pomodoro San Marzano Bio, patate, provola. (1)(8)(10)

€ 5,50

....CONTINUIAMO

Parmigiana fritta

Pomodoro San Marzano Bio, melanzane fritte, fior di latte, Parmigiano, basilico. (1)(8)

€ 5,50

Fiore di zucca

Crema di ricotta e alici, pepe, origano. (1)(4)(8)

€ 4,50

Tris di montanarine:

- Mortadella, stracciatella Pugliese, pesto di pistacchio;
- Datterino giallo in sugo, Bufala DOP, pomodorini semi dry;
- Pomodoro San Marzano Bio, basilico, Parmigiano. (1)(8)(9)

€ 8,00

Bombetta di Bufala Montserrat:

Mortadella, stracciatella Pugliese, pesto di pistacchio. (1)(8)(9)

€ 8,00

#Patatine fritte

€ 5,00

MONTSERRAT

PIZZERIA

LE MARGHERITE:

Margherita

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita Provola e Pepe

Pomodoro San Marzano Bio, provola affumicata, pepe, basilico, olio Evo. (1)(8)

Bufalina

Pomodoro San Marzano Bio, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita 2.0

Pomodorino giallo in sugo, fior di latte, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita San Daniele

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, in uscita crudo di Parma, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita Montserrat

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, in uscita ciliegini di bufala DOP, pesto di basilico, olio Evo. (1)(8)

LE TRADIZIONALI:

Marinara

Pomodoro San Marzano Bio, aglio, origano, basilico, olio Evo. (1)(8)

Marigialla

Datterino giallo in sugo, pomodorini rossi semi dry, filetti di alici, pesto di basilico, basilico, olio Evo. (1)(8)

Napoletana

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, filetti di alici, basilico, olio Evo. (1)(4)(8)

Diavola

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, spianata calabra, nduja di Spilinga, fili di peperoncino, basilico, olio Evo. (1)(8)

Quattro Formaggi

Fior di latte, nduja di Spilinga, taleggio, gorgonzola, Parmigiano, basilico, olio Evo. (1)(8)

Norcina

Fior di latte, patate al forno con rosmarino e paprika, salsiccia di Norcia, crema di formaggio, basilico, olio Evo. (1)(8)

Boscaiola 2.0

Fior di latte, salsiccia di Norcia, crema di funghi, funghi saltati, basilico, olio Evo. (1)(8)

Capriccio 2.0

Fior di latte, prosciutto cotto, carciofini arrosto, olive taggiasche, funghi, pomodorini rossi semi dry, polvere di olive nere, basilico, olio Evo. (1)(8)

Fiori

Fior di latte, datterino giallo, fiori di zucca, filetti di alici, granella di pistacchio, basilico, olio Evo. (1)(4)(8)

Contadina

Verdure e funghi di stagione grigliate, provola affumicata, burrata pugliese, pesto di basilico, olio Evo. (1)(8)

CALZONI AL FORNO:

Calzone Friarielli

Friarielli ripassati, salsiccia di Norcia, provola affumicata, in uscita, crema di pomodorini rossi secchi, Tarallo Napoletano. (1)(8)

Calzone Montserrat

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, ciliegini di bufala DOP, pesto di basilico. (1)(8)

Calzone Classico

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, prosciutto cotto. (1)(8)

Prezzo

€ 8,50

€ 10,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 8,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 10,00

BOLLICINE

“Naonis” Az. La Delizia

Spumante Cuvée Brut
(Glera 100%)

€ 20,00

“V8” + Az. Tenuta Sant’Anna

Prosecco Valdobbiadene superiore
(Brut DOCG)

€ 25,00

“Cuvée Imperiale” Az. Berlucchi

Franciacorta Brut DOCG
(Chardonnay 90%, Pinot nero 10%)

€ 40,00

“Ferrari” Az. Ferrari

Trento DOC Brut
(Chardonnay 100%)

€ 40,00

“Cuvée Imperiale Rosé” Az. Berlucchi

Franciacorta Brut DOCG
(Chardonnay 60%, Pinot nero 40%)

€ 45,00

AMARI E DISTILLATI

Limoncello “Limuni” Caffo

€ 3,50

Amaro del Capo

€ 3,50

Amaro Montenegro

€ 3,50

Amaro Silano

€ 3,50

Amaro Fernet

€ 3,50

Amaro Rupes

€ 4,50

Amaro Jefferson

€ 4,50

Grappa bianca “Villa Prato” Berta

€ 4,50

Grappa Barrique “Villa Prato” Berta

€ 4,50

Rum Pampero Anniversario

€ 4,50

Rum Zacapa Centenario “23”

€ 8,00

Caffè

€ 1,50

SERVIZIO

€ 2,00

MONTSERRAT

• PIZZERIA •

VINI BIANCHI

	Prezzo
“Madre Goccia” Tenuta Iuzzolini <i>Greco Bianco 50%, Chardonnay 50% Calabria IGT</i>	€ 22,00
“Joco” Az. Fontezoppa <i>Pecorino Biologico DOC</i>	€ 22,00
“Chardonnay” Az. St. Paul <i>Chardonnay DOC</i>	€ 25,00
“Ribolla Gialla” Az. Zorzettig <i>Ribolla Gialla DOC</i>	€ 25,00
Calice di Vino Bianco	€ 5,00

VINO ROSATO

“Lumare” Tenuta Iuzzolini	€ 22,00
----------------------------------	---------

VINI ROSSI

“Principe Spinelli” Tenuta Iuzzolini <i>Gaglioppo IGT</i>	€ 22,00
“Syrah” Cantina La Rasenna <i>Syrah IGP</i>	€ 22,00
“Guadalmare” Cantina Castellani <i>Morellino di Scansano DOCG</i>	€ 22,00
“Montepulciano d’Abruzzo” Cantina Tollo <i>Montepulciano d’Abruzzo riserva DOC</i>	€ 25,00
“P” Tenuta Eméra <i>Primitivo di Manduria DOC</i>	€ 25,00
Calice di Vino Rosso	€ 5,00

PIZZE

Tutte le pizze sono disponibili con:

mozzarella senza lattosio +€ 1,00 - mozzarella di Bufala +€ 2,00

Prezzo

LE PIZZE MONTSERRAT:

Corallina <i>Crema di rucola e patate, mozzarella di bufala DOP, in uscita, *polpo fritto, stracciatella Pugliese aromatizzata al limone, *frutti di bosco ghiacciati, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(5)(8)</i>	€ 14,00
Norvegese <i>Crema di zucchine, mozzarella di bufala DOP, in uscita salmone affumicato, ciuffi di ricotta aromatizzata al mango e al limone, datterino giallo, granella di pistacchio, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(4)(8)(9)</i>	€ 14,00
Summer <i>Datterino giallo in sugo, provola affumicata, pepe nero, nduja di Spilinga, in uscita pomodorini rossi semi dry, datterino giallo, ciuffi di ricotta, fiore di zucca fritto, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 14,00
Tropeana <i>Fior di latte, crema di cipolla rossa di Tropea, in uscita tranci di tonno, chips di carciofino arrosto, polvere di olive nere, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(4)(8)</i>	€ 14,00
Tricolore <i>Crema di rucola, fior di latte, pomodorini rossi semi dry, prosciutto crudo, ciliegine di bufala DOP, rucola croccante, scaglie di grana, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 14,00
Riccia <i>Fior di latte, crema di scarola riccia e olive taggiasche in uscita, pancetta, polvere di olive nere, chips di patate, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 13,50
Nerano <i>Crema di nerano, fior di latte, in uscita chips di zucchine, primosale impanato e fritto, crema di formaggio, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 13,50
Rustica <i>Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, in uscita prosciutto crudo, burrata Pugliese, tarallo Napoletano, pesto di basilico, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)(9)</i>	€ 13,50
Sunset <i>Pomodoro San Marzano Bio, in uscita pomodoro cuore di bue, datterino giallo, mozzarella di bufala DOP, filetti di alici, burrata Pugliese, origano, polvere di olive nere, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(4)(8)</i>	€ 13,50
Fiocco <i>Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, prosciutto cotto, in uscita crocchè di patate, ciliegino di bufala DOP, crema di formaggio, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 13,50
Colorata <i>Fior di latte, pomodorini rossi semi dry, datterino giallo, spianata Calabria, burrata Pugliese, pesto di basilico, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 13,50
Carbonara <i>Mozzarella di bufala DOP, guanciale di Amatrice, in uscita tuorlo impanato e fritto, carbo crema, guanciale croccante, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(3)(8)</i>	€ 13,50
Amatriciana 2.0 <i>Pomodoro San Marzano Bio, guanciale di Amatrice, pecorino Romano DOP, in uscita crema di formaggio, guanciale croccante, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾(8)</i>	€ 13,50

Dolci:

Tiramisù

Uovo pastorizzato, savoiardi, zucchero, mascarpone, caffè, cacao. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

Cheesecake Frutti di bosco/Nutella/Pistacchio

Digestive, crema di formaggio. ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

*Tartufo di Pizzo

Latte fresco alta qualità, panna, nocciole IGP, cacao amaro, cioccolato fondente 70%, latte magro in polvere. ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Mousse al Pistacchio

Pistacchio, crumble al cacao, coulis ai frutti di bosco, scaglie di cioccolato. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Prezzo

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

Soft Drinks:

Acqua naturale microfiltrata (0,75 vetro)

€ 2,00

Acqua frizzante microfiltrata (0,75 vetro)

€ 2,00

Acqua naturale San Benedetto (0,75 vetro)

€ 3,00

Acqua di Nepi (0,75 vetro)

€ 3,00

Coca Cola (0,33 vetro)

€ 3,50

Coca Zero (0,33 vetro)

€ 3,50

Fanta (0,33 vetro)

€ 3,50

Chinotto

€ 3,50

Gazzosa

€ 3,50

Birre alla Spina 30Cl:

Forst Kronen (Lager)

€ 4,00

Forst Sixtus (Rossa doppio Malto)

€ 4,50

Weihenstephaner Vitus (Weiss)

€ 4,50

Birre in bottiglia 33Cl:

Ichnusa Non Filtrata (Lager)

€ 4,00

Messina Cristalli di Sale (Lager)

€ 4,00

Birrificio Artigianale Granda (IPA)

€ 5,00