

CROSTA
—

COLAZIONE E TEA TIME

BRIOCHE VUOTA	1.40 €
farina 0 bio, burro, lievito madre, sale, zucchero, latte, pasta d'arancia, lievito di birra, tuorlo d'uovo.	
BRIOCHE CON CONFETTURA DI ALBICOCCHIE	1.70 €
farina 0 bio, burro, lievito madre, sale, zucchero, latte, pasta d'arancia, lievito di birra, tuorlo d'uovo, marmellata di albicocca (albicocche, zucchero).	
PAIN AU CHOCOLAT	2.00 €
farina 0 bio, burro, lievito madre, sale, zucchero, latte, pasta d'arancia, lievito di birra, tuorlo d'uovo, cioccolato (massa di cacao, zucchero).	
BRIOCHE CON LA CREMA	2.10 €
farina 0 bio, burro, lievito madre, sale, zucchero, latte, pasta d'arancia, lievito di birra, tuorlo d'uovo, crema pasticcera (uovo, latte, vaniglia, zucchero, amido).	
BRIOCHE CON CREMA DI NOCCIOLE E CACAO	3.20 €
farina 0 bio, burro, lievito madre, sale, zucchero, latte, pasta d'arancia, lievito di birra, tuorlo d'uovo, crema di cacao e nocciole (massa di cacao, nocciole e zucchero).	
PANE GRANO DURO, YOGURT SALATO E MARMELLATA	4.00 €
pane, crema di yogurt salato, marmellata di albicocche.	
PANE DI SEGALE, TAHINA E MARMELLATA	6.50 €
pane di segale, salsa tahina, marmellata di albicocche.	
PIZZA, BURRO E MARMELLATA DI ALBICOCCHIE	6.50 €
pizza alla pala, burro, marmellata di albicocche.	
TOAST BURRO, SENAPE, SPALLA COTTA, STRACCHINO STAGIONATO	8.00 €
toast burro, senape, spalla cotta, stracchino stagionato.	
PAN TUMACA	3.50 €
aglio, pomodoro, sale, pepe, limone.	

CAFFETTERIA

ESPRESSO	1.20 €
DECAFFEINATO	1.20 €
MACCHIATO	1.30 €
LATTE CALDO	1.50 €
CAPPUCCINO	1.60 €
LATTE MACCHIATO	1.80 €
CAFFÈ E LATTE	1.80 €
MAROCCHINO con crema di nocciole Marco Colzani	2.50 €
SPREMUTA	4.00 €
TISANE E TÈ	3.00 €
MACCHIATO con latte d'avena	1.80 €
LATTE CALDO con solo latte d'avena	3.50 €
CAPPUCCINO con latte d'avena	3.50 €
LATTE MACCHIATO con latte d'avena	4.00 €
MAROCCHINO con latte d'avena	4.00 €
CAFFÈ FILTRATO	4.00 €

E non dimenticare di provare il nostro pane!

LA COLAZIONE DEL SABATO E DELLA DOMENICA



PANE DI SEGALE, UOVA STRAPAZZATE E GUACAMOLE pane, uova strapazzate e guacamole.	6.50 €
PANE, UOVO ALL'OCCHIO DI BUE, SPALLA COTTA pane, uova all'occhio di bue, spalla cotta.	6.50 €
FORMAGGIO, SALUMI, PANE E OLIO E VERDURINE IN AGRO mix salumi e formaggi.	14.00 €
CHILAQUILES salsa di pomodoro crudo, aglio, cipolla, peperoncino, uova fritte, tortillas di mais, panna acida, coriandolo, quartirolo lombardo.	6.50 €

PANE

GRANO DURO semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre.	6.00 €/KG
GRANO TENERO farina semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua, sale, lievito madre.	7.00 €/KG
ERETICO grano tenero semi-integrale (Marche), grano di tumminia (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre.	8.00 €/KG
SICILIANO burattata di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), grano di tumminia (Sicilia - Molini del Ponte), semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua, sale, lievito madre.	8.00 €/KG
SEGALE LISCIA INTEGRALE segale integrale, grano tenero, acqua, sale, lievito madre.	12.00 €/KG
PANE DI SEMI farina semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua, sale, lievito madre, semi di: papavero, lino, girasole, zucca e sesamo.	13.00 €/KG
PAN BRIOCHE grano tenero semi-integrale (Marche), burro, uova, latte, sale, zucchero, lievito di birra.	16.00 €/KG
SPIGHETTA semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre.	3.00 €/KG
LA BIANCA grano tenero semi-integrale (Marche), farina 0 bio (Molino Pasini), olio evo, sale, acqua, lievito madre. 93% di idratazione.	16.00 €/KG
LA ROSSA grano tenero semi-integrale (Marche), farina 0 bio (Molino Pasini), olio, sale, acqua, lievito madre, pomodoro. 93% di idratazione.	18.00 €/KG

Vuoi un consiglio? Chiedi a noi!

PANI SPECIALI

- GRANO TENERO ALLA CANAPA** **LUNEDÌ** **10.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche),
acqua, sale, lievito madre, farina di semi di canapa (Marche).
- GRANO DURO POMODORO SECCO** **MARTEDÌ** **14.00 €/KG**
semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua,
sale, lievito madre, pomodoro disidratato.
- GRANO SARACENO** **MERCOLEDÌ** **12.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche),
grano saraceno, acqua, sale, lievito madre.
- SEGALE E CIOCCOLATO** **GIOVEDÌ** **22.00 €/KG**
segale integrale, grano tenero, acqua, sale,
lievito madre, cioccolato Costa d'Avorio 70%.
- GRANO TENERO OLIVE** **VENERDÌ** **22.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua,
sale, lievito madre, olive taggiasche.
- SEGALE E SEMI** **SABATO** **12.00 €/KG**
segale integrale (Marche), grano tenero (Marche), acqua,
sale, lievito madre, semi misti.
- GRANO TENERO NOCI E ARANCIA** **SABATO** **16.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua, sale,
lievito madre, noci, canditi di arancio tritati.
- GRANO TENERO POMODORO E ORIGANO** **SABATO A ROTAZIONE** **14.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua,
sale, lievito madre, polpa di pomodoro, origano siciliano.
- GRANO TENERO TALEGGIO E MELE** **SABATO PRODUZIONE LIMITATA** **22.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche),
acqua, sale, lievito madre, taleggio e mele.
- GRANO TENERO UVETTA E MARSALA** **DOMENICA** **14.00 €/KG**
farina semi-integrale di grano tenero (Marche), acqua, sale,
lievito madre, uvetta e marsala.

Vuoi un consiglio? Chiedi a noi!

PRANZO PICCOLA CUCINA

VEG

ZUPPA DI POMODORO E MAIS TOSTATO (NO GLUTINE)

7.50 €

olio evo, cipolla, cumino, aglio, brodo vegetale, pomodoro fresco, pomodoro pelato, zucchero, mais tostato, coriandolo, sale e pepe.

LA MEZZA

4.75 €

UOVA ALL'OCCHIO DI BUE CON INSALATA DI STAGIONE E SEMI TOSTATI

8.00 €

uova, insalata mista di stagione, semi di girasole, semi di lino, semi di zucca, semi di sesamo. Hummus di ceci (NO GLUTINE)

LA MEZZA

5.00 €

HUMMUS DI CECI, PINOLI TOSTATI E SALSA AL PEPERONCINO E LIMONE

8.50 €

per l'hummus: ceci bolliti, succo di limone, salsa tahini, sale, acqua. per la tahini: olio di semi di girasole, semi di sesamo. per la salsa al limone: succo di limone, aceto, peperoncino, pinoli, aglio. (NO GLUTINE)

LA MEZZA

5.25 €

*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

PRANZO PICCOLA CUCINA

VEG

TABULÈ

10.00 €

bulgur, pomodoro, scalogno, limone, prezzemolo, menta, pimento, pepe, semi di coriandolo, cannella, chiodi di garofano, cumino.

LA MEZZA

6.00 €

ROAST BEEF, INSALATA DI STAGIONE E POMODORO (NO GLUTINE)

14.00 €

roast beef* all'inglese, insalata di stagione, pomodoro, olio evo, limone, sale.

LA MEZZA

8.00 €

INSALATA DI POLPO E PATATE AL PREZZEMOLO E AGLIO

12.00 €

polpo, limone, prezzemolo, pan grattato, olio evo, patate, aglio, sale e pepe.

LA MEZZA

7.00 €

VEG

HUMMUS DI MELANZANA, AGLIO, LIMONE E MELAGRANA

8.50 €

melanzane, spicchi d'aglio schiacciati, limone grattugiato, succo di limone, olio evo, prezzemolo, menta, melagrana, sale e pepe q.b. (NO GLUTINE)

LA MEZZA

5.25 €

*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

PRANZO PIZZA ALLA PALA

OLIO, SALE E LIMONE

4.50 €

olio evo, sale di Maldon, succo di limone.

MARINARA CON POMODORINI ARROSTO

5.50 €

pomodoro, aglio, olio evo, origano.

MARGHERITA

6.00 €

pomodoro, mozzarella fior di latte,
basilico, olio evo.

VEG

MARGHERITA CON AGGIUGHE, CAPPERI, OLIVE, SCORZE DI LIMONE, ORIGANO

7.00 €

base margherita con acciughe, capperi,
olive, scorze di limone e origano.

HUMMUS DI CECI, PAPRIKA AFFUMICATA E GUACAMOLE

9.50 €

hummus di ceci, paprika affumicata,
guacamole, olio evo.

VEG

*

i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO 1.50 €

PRANZO PIZZA ALLA PALA

PICO DE GALLO

11.00 €

fagioli neri schiacciati, peperoncino, cipolla, coriandolo, pomodoro fresco.

VEG

PALA APERTA CON POMODORINO CONDITO, PESTO E STRACCIATELLA

12.00 €

stracciatella, pomodorino, olio evo, aglio, sale, pepe, pesto Rossi.

FARCITA CON ROAST BEEF, MAIONESE ALLA RUCOLA E POMODORO FRESCO

12.00 €

maionese alla rucola, pomodoro a fette, roast beef* condito olio evo, sale, pepe e limone.

STRACCIATELLA E CRUDO

14.00 €

stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi, olio evo.

*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO 1.50 €

CENA PIZZA TONDA

PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo 1, farina di grano tenero Marchigiano tipo 2, farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

LE SOLO PASTA

BURROFUSO E SALVIA

burro di Normandia, salvia fresca.

5.50 €

LARDO STAGIONATO

lardo stagionato azienda agr. Zavoli
origine Emilia Romagna

6.50 €

HUMMUS DI CECI, PINOLI TOSTATI E SALSA AL PEPERONCINO E LIMONE

per l'hummus: ceci bolliti, succo di limone,
salsa tahini, sale, acqua. per la salsa al limone:
prezzemolo, peperoncino, succo di limone, aceto,
aglio, pizzico di sale.

7.50 €

VEG

HUMMUS DI MELANZANA, AGLIO, LIMONE E MELAGRANA

melanzane, spicchi d'aglio schiacciati, limone
grattugiato, succo di limone, olio evo,
prezzemolo, menta, melagrana, sale e pepe q.b.

7.50 €

VEG

CONDIMENTI A PARTE

guacamole

spalla cotta

5.00 €

prosciutto crudo

6.00 €

*

i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

CENA PIZZA TONDA

PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo 1, farina di grano tenero Marchigiano tipo 2, farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

LE TRADIZIONALI

MARINARA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,
olio al basilico, pepe.

6.50 €

VEG

MARGHERITA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,
mozzarella fior di latte, basilico, olio evo.

8.00 €

MASTUNICOLA

lardo stagionato az. agr. Zavoli, basilico,
grana padano, pepe.

9.50 €

BUFALA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,
mozzarella di bufala campana, olio evo, basilico.

9.50 €

CONDIMENTI A PARTE

guacamole

spalla cotta

5.00 €

prosciutto crudo

6.00 €

*

i prodotti potrebbero aver subito un
processo di abbattimento senza alterare
le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO 1.50 €

CENA PIZZA TONDA

PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo 1, farina di grano tenero Marchigiano tipo 2, farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

LE CLASSICHE

MARGHERITA CON ACCIUGHE, CAPPERI, OLIVE, SCORZE DI LIMONE, ORIGANO

13.50 €

margherita con acciughe, capperi, olive, scorze di limone, origano.

DIAVOLA

8.50 €

margherita con nduja macelleria Ioppolo provenienza Calabria.

PROSCIUTTO E FUNGHI

9.50 €

margherita con cotto a bassa temperatura az. agr. Zavoli, funghi champignon trifolati, origano, olio evo.

QUATTRO FORMAGGI

9.00 €

mozzarella fior di latte, gorgonzola, stracchino a latte crudo, grana padano, basilico, olio evo.

CONDIMENTI A PARTE

guacamole spalla cotta 5.00 €

prosciutto crudo 6.00 €

*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO 1.50 €

CENA PIZZA TONDA

PER I NOSTRI IMPASTI

farina di grano tenero Marchigiano tipo 1, farina di grano tenero Marchigiano tipo 2, farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

LE CONTEMPORANEE

PATATE SCHIACCIATE, PESTO ROSSI DI GENOVA E CRESCENZA

13.50 €

patate con olio evo, sale e pepe, pesto Rossi di Genova, crescenza.

PICO DE GALLO E LARDO

13.50 €

fagioli neri schiacciati, peperoncino, cipolla, coriandolo, pomodoro fresco e lardo stagionato az. agr. Zavoli.

STRACCIATELLA, POMODORINI ARROSTO E LIMONE

12.50 €

stracciatella, pomodorini arrosto.

MELANZANE E ZUCCHINE ALL'OLIO, POMODORINI ARROSTO, FIORDILATTE

13.50 €

melanzane e zucchine marinate con olio, aglio e coriandolo fresco, pomodorini arrosto, mozzarella fior di latte.

LA PREMIATA

15.00 €

ventricina, ananas arrosto, coriandolo, cipollotto, mozzarella fior di latte.

CONDIMENTI A PARTE

guacamole

spalla cotta

5.00 €

prosciutto crudo

6.00 €

*

i prodotti potrebbero aver subito un processo di abbattimento senza alterare le proprietà nutritive e organolettiche.

SERVIZIO

1.50 €

DESSERT

DOLCI A BICCHIERE

MASCARPONE, CIOCCOLATO E CAFFÈ

5.50 €

mascarpone, zucchero, panna, gelatina, burro, tuorlo, albume, cioccolata, latte, farina di mandorla, cacao, farina.

CAPRINO, LIMONE E BASILICO

5.50 €

caprino, panna, zucchero, basilico, succo di limone, farina di mandorle, farina, uova.

PANNA COTTA E FRAGOLA

5.50 €

panna, gelificante, zucchero, fava tonca, coulis di fragole.

SERVIZIO 1.50 €

DESSERT

TORTE DA CREDENZA

CAPRESE AL CIOCCOLATO

5.00 €

farina di mandorle, cioccolato 78%, burro, zucchero a velo, farina di nocciole, tuorli e albumi d'uovo, zucchero semolato, fecola di patate, cacao amaro, lievito, sale.

TORTA PARADISO

5.00 €

burro, zucchero a velo, uova, farina, fecola di patate, lievito.

TORTA MIRTILLO E COCCO

5.00 €

farina di cocco, farina di mandorle, uova, zucchero, burro, mirtilli, farina 0, lievito, mandorle a lamelle.

TORTA AL LIMONE E MANDORLE

5.00 €

zucchero, uova, farina di mandorle, olio evo, farina, lievito, scorza di limone grattugiata.

CREME DI ACCOMPAGNAMENTO

PANNA MONTATA

2.00 €

CREMA AL MASCARPONE

2.50 €

SERVIZIO 1.50 €

ACQUA

ACQUA MICROFILTRATA
NATURALE ILLIMITATA

1.50 €

ACQUA MICROFILTRATA
FRIZZANTE ILLIMITATA

1.50 €

SOFT DRINK

ARANCIATA

4.00 €

CHINOTTO

4.00 €

MOLECOLA

4.00 €

GAZZOSA

4.00 €

CEDRATA

4.00 €

NETTARI DI FRUTTA

ALBICOCCA
MANGO
UVA AMERICANA

al calice 2.50 €

a bottiglia 10.00 €

SERVIZIO 1.50 €

COCKTAIL

AMERICANO IBISCUIS

6.00 €

GIN TONIC

6.00 €

SPRITZ

6.00 €

BIRRE

TIPOPILS 0.33

6.00 €

FINISTERRAE 0.33

6.00 €

ASTEROID 56013 (IPA) 0.33

7.00 €

BIBBOK 0.33

ambrata a bassa fermentazione

7.00 €

NIGREDO 0.33

nera ad alta fermentazione

7.00 €

SERVIZIO 1.50 €

VINI

Rifermentati

BIANCO COL FONDO

18.00 €

(Glera, Moscato)

calice 3.50 €

Az. Ag. Alla Costiera

- Veneto

LEVIATANO 2018 (Garganega)

18.00 €

Cantina Martinelli

- Veneto

ROSSISSIMA (Barbera)

18.00 €

Montesissa

- Emilia Romagna

ROSATO FRIZZANTE (Corvina)

18.00 €

Az. agr. Casaretti

- Veneto

Vini Bianchi

DRI (Cortese)

18.00 €

Rocco di Carpeneto

calice 4.50 €

- Piemonte

FOGLIANELLA (Ortrugo)

18.00 €

Az. Agr. Monferrina

- Emilia Romagna

Macerati

UNTITLED (Friulano) 2019

26.00 €

Villa job

- Friuli Venezia Giulia

SERVIZIO 1.50 €

VINI

Vini Rosati

ASOR (Magliocco) 2019

20.00 €

Società agricola L'Acino
- Calabria

calice

4.50 €

ZERO DI BABO (Sangiovese) 2019

20.00 €

Cantina Marco Merli
- Umbria

Vini Rossi

MONTASECONDO

22.00 €

(Sangiovese) 2019
- Toscana

LOACH (Pinot nero) 2016

26.00 €

Radoar
- Alto Adige

Passiti

GLERA

20.00 €

Tenuta Grimani
- Veneto

calice 3.50 €

SERVIZIO 1.50 €

CROSTA

Pane, Pizza e Cucina.
Pane buono, Pizza contemporanea e Piccola cucina.
Tutto il giorno, tutti i giorni.

crosta.eu