

**CROSTA**  
—

## CAFFETTERIA

---

### CON IL CAFFÈ CAFEZAL

roastery milanese con vocazione per lo specialty coffee che ha fatto del fair-trade e del caffè sartoriale il suo vessillo. Espresso corposo e avvolgente con note cioccolatose e di frutta matura.

<b>ESPRESSO</b>	<b>1.20 €</b>
<b>DECAFFEINATO</b>	<b>1.20 €</b>
<b>MACCHIATO</b>	<b>1.30 €</b>
<b>LATTE CALDO</b>	<b>1.50 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>1.60 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>1.80 €</b>
<b>MAROCCHINO</b> con crema di nocciole Marco Colzani	<b>2.50 €</b>
<b>SPREMUTA</b>	<b>4.00 €</b>
<b>MACCHIATO</b> con latte d'avena	<b>1.80 €</b>
<b>LATTE CALDO</b> con solo latte d'avena	<b>3.50 €</b>
<b>CAPPUCCINO</b> con latte d'avena	<b>3.50 €</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b> con latte d'avena	<b>4.00 €</b>
<b>MAROCCHINO</b> con latte d'avena	<b>4.00 €</b>
<b>CAFFÈ FILTRATO GARDELLI</b>	<b>5.00 €</b>

il caffè di Gardelli porta in tazza complessità e aromi eleganti. I chicchi, selezionati accuratamente dal torrefattore, hanno una filiera cortissima che va a premiare i coltivatori retribuiti con un prezzo equo basato sulla qualità del raccolto.

E non dimenticare di provare il nostro pane!

# TÈ E TISANE

---

in collaborazione con  
"La teiera Eclettica"

## **BANCHA - TÈ VERDE GIAPPONESE** **4.50 €**

prodotto a Kyūshū-Giappone. Gusto fresco e erbaceo, ha un contenuto minimo di caffeina e si abbina bene anche a pietanze salate.

## **FANCY - TÈ OOLONG CINESE** **4.50 €**

prodotto a Huangshan nella provincia cinese di Anhui. Sapore armonioso in cui si combinano note di frutta autunnale matura e di legno fresco con un finale morbido. Da sorseggiare in qualsiasi momento della giornata, perfetto con abbinamenti sia dolci che salati.

## **EARL GREY - TÈ NERO CINGALESE** **4.50 €**

prodotto a Hidellana nel distretto di Ratnapura nello Sri Lanka. Il tè viene arricchito con aromi naturali di bergamotto e da scorzette di bergamotto di Calabria. Un tè dal gusto classico e intramontabile!

## **ALLEGRO - INFUSO ALLA FRUTTA** **4.50 €**

infuso fruttato allegro. Una sinfonia di frutta con pezzi di mela, fiori di ibisco, rosa canina, foglie di fragola, bacche di aronia, bacche di goji, scorze d'arancia, lamponi, ribes neri. Naturalmente privo di caffeina, è perfetto per chi apprezza i gusti fruttati in particolare i frutti rossi.

## **TISANA - DIGESTIVA** **4.50 €**

tisana digestiva con foglie di verbena, semi di finocchio, pezzetti di zenzero, menta: tutti gli ingredienti sono certificati biologici. Lascia la bocca fresca, adatta a essere sorseggiata in qualsiasi momento della giornata, anche durante o a fine pasto.

## **TISANA - ARMONIA** **4.50 €**

con sambuco e rosa canina. La sinergia tra questi due componenti la rende la tisana ideale per combattere i primi sintomi influenzali e affrontare i cambi di stagione.

# COLAZIONE E MERENDA

---

## GLI SFOGLIATI

per il nostro impasto: farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", burro, lievito madre, sale, zucchero, latte, pasta d'arancia, lievito di birra, tuorlo d'uovo.

**BRIOCHE VUOTA** 1.40 €

**BRIOCHE CON CONFETTURA DI ALBICOCCHIE** 1.70 €  
con marmellata di albicocca (albicocche, zucchero).

**PAIN AU CHOCOLAT** 2.00 €  
con cioccolato (massa di cacao, zucchero).

**BRIOCHE CON LA CREMA** 2.10 €  
con crema pasticcera (uova, latte, vaniglia, zucchero, amido).

**BRIOCHE CON CREMA DI NOCCIOLE E CACAO** 3.20 €  
con crema di cacao e nocciole (massa di cacao, nocciole e zucchero).

**GIRELLA PROSC. COTTO, MASCARPONE E PECORINO** 2.50 €  
con prosciutto cotto alla brace, mascarpone e pecorino romano.

**GIRELLA CREMA E ARANCIA CANDITA** 2.50 €  
con crema pasticcera (uova, latte, vaniglia, zucchero, amido) e arancia candita.

**GIRELLA CREMA DI PISTACCHIO E VISCIOLE** 2.50 €  
con crema pasticcera (uova, latte, vaniglia, zucchero, amido) e crema di pistacchio.

## LA PASTICCERIA

**CUPCAKE CAROTE E FROSTING ALLO ZENZERO** 3.00 €  
burro, zucchero, uova, carote, farina di mandorle, farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", baking.

**CRUMBLE DI MANDORLA, MELE AL NATURALE E CANNELLA** 5.00 €  
con farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", burro, sale, zucchero.

DOLCE&SALATO DA LUNEDÌ A VENERDÌ DALLE 10 ALLE 18

**PANE GRANO DURO, YOGURT SALATO E MARMELLATA** 4.00 €  
pane, crema di yogurt salato, marmellata di albicocche.

**PANE, OLIO E MUGOLIO**  4.00 €  
pane, olio e mugolio.

**YOGURT, GRANOLA E MUGOLIO** 6.50 €  
yogurt artigianale, granola e mugolio.

**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.

# LA COLAZIONE DEL SABATO E DELLA DOMENICA

DA 10 ALLE 18

---

WEEKEND  
WEEKEND

<b>PANE GRANO DURO, YOGURT SALATO E MARMELLATA</b> pane, crema di yogurt salato, marmellata di albicocche.	<b>4.00 €</b>
<b>PANE, OLIO E MUGOLIO</b>  pane, olio e mugolio.	<b>4.00 €</b>
<b>YOGURT, GRANOLA E MUGOLIO</b> yogurt artigianale, granola e mugolio.	<b>6.50 €</b>
<b>PORRIDGE CON LATTE DI MANDORLA, MIELE, NOCI, CANNELLA, MELE COTTE</b> avena, latte di mandorla, miele, cannella, mele, burro, noci.	<b>6.50 €</b>
<b>PIZZA, BURRO E MARMELLATA DI ALBICOCCHIE</b> pizza alla pala, burro, marmellata di albicocche.	<b>6.50 €</b>
<b>PANE, UOVA STRAPAZZATE E GUACAMOLE</b> pane, uova strapazzate e guacamole.	<b>6.50 €</b>
<b>PANE, UOVA ALL'OCCHIO DI BUE, SPALLA COTTA</b> pane, uova all'occhio di bue, spalla cotta.	<b>6.50 €</b>
<b>TOAST BURRO, SENAPE, SPALLA COTTA, STRACCHINO STAGIONATO</b> toast burro, senape, spalla cotta, stracchino stagionato.	<b>8.00 €</b>
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> prosciutto crudo 18 mesi, porchetta, spalla cotta dell'azienda agr. Zavoli.	<b>12.50 €</b>
<b>PANE, FORMAGGIO ALLA PIASTRA, SALSICCIA AZIENDA AGR. ZAVOLI</b> pane, formaggio della Val Seriana alla piastra, salsiccia dell'azienda agr. Zavoli.	<b>12.50 €</b>

---

# PANE

---

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

Vuoi un consiglio? Chiedi a noi!

# PANI SPECIALI

---

<b>GRANO TENERO ALLA CANAPA</b> <b>LUNEDÌ</b>	<b>10.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), acqua, sale, lievito madre, farina di semi di canapa (Marche).	
<b>GRANO DURO POMODORO SECCO</b> <b>MARTEDÌ</b>	<b>14.00 €/KG</b>
semola di grano duro (Sicilia - Molini del Ponte), acqua, sale, lievito madre, pomodoro disidratato.	
<b>GRANO SARACENO</b> <b>MERCOLEDÌ</b>	<b>12.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), grano saraceno, acqua, sale, lievito madre.	
<b>GRANO TENERO CON POMODORI SECCHI, OLIVE E PECORINO</b> <b>GIOVEDÌ</b>	<b>16.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), pomodori secchi, olive taggiasche, pecorino, acqua, sale, lievito madre.	
<b>GRANO TENERO OLIVE</b> <b>VENERDÌ</b>	<b>22.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), olive taggiasche, acqua, sale, lievito madre.	
<b>GRANO TENERO NOCI E ARANCIA</b> <b>SABATO</b>	<b>16.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), acqua, sale, lievito madre, noci, canditi di arancio tritati.	
<b>GRANO TENERO POMODORO E ORIGANO</b> <b>SABATO A ROTAZIONE</b>	<b>14.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), acqua, sale, lievito madre, polpa di pomodoro, origano siciliano.	
<b>GRANO TENERO E CAVOLO NERO</b> <b>SABATO PRODUZIONE LIMITATA</b>	<b>12.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), acqua, sale, lievito madre, cavolo nero.	
<b>GRANO TENERO UVETTA E MARSALA</b> <b>DOMENICA</b>	<b>14.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), acqua, sale, lievito madre, uvetta e marsala.	
<b>PANE ALLA ZUCCA</b> <b>DOMENICA</b>	<b>14.00 €/KG</b>
grano tenero semi-integrale (Molino Agostini), acqua, sale, lievito madre, zucca.	

Vuoi un consiglio? Chiedi a noi!

# PRANZO PICCOLA CUCINA

PER STUZZICARE

6.50 €

## NACHOS E GUACAMOLE

tortilla di mais fritta con guacamole.

NO  
GLU-  
TINE



## CREMA DI SEDANO RAPA\*, NOCCIOLE, ANETO, BARBABIETOLE

9.00 €

sedano rapa, nocciole, barbabietole, aneto.

---

NO  
GLU-  
TINE

## UOVO MORBIDO, VELLUTATA DI TOPINAMBUR\*, CAVOLO VIOLA ALL'AGRO DI MOSTO

9.00 €

uova, scalogno, topinambur, cavolo viola,  
aceto "agro di mosto".

---

NO  
GLU-  
TINE



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

9.00 €

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

---

\*

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

SERVIZIO 1.50 €



# PRANZO PICCOLA CUCINA

VEG

## RIBOLLITA TOSCANA

9.00 €

cavolo nero, pane raffermo, fagioli,  
carote, sedano, cipolla, olio evo.

---

NO  
GLU-  
TINE

## INSALATA DI FINOCCHI E ARANCE, OLIVE TAGGIASCHE, ORIGANO

9.00 €

finocchi, arance, miele, senape, cipolle  
di tropea, olive taggiasche, origano, olio evo.

---

## ZUPPETTA DI COZZE AL POMODORO, PANE TOSTATO

12.00 €

cozze, aglio, prezzemolo, vino bianco,  
pomodoro in conserva.

---

NO  
GLU-  
TINE

## GUANCETTA DI VITELLO\*, SALSA AL VINO ROSSO. PURÈ DI PATATE AL LIMONE

14.00 €

guancia di vitello, vino rosso, paprika affumicata,  
aceto, patate, panna, limone.

---

\*

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

SERVIZIO 1.50 €

# PRANZO PIZZA ALLA PALA

**PER I NOSTRI IMPASTI**  
farina di grano tenero  
Marchigiano tipo "0", farina  
di grano tenero Marchigiano  
tipo "2", lievito madre,  
acqua, sale, olio evo.

---

## OLIO, SALE E LIMONE

olio evo, sale di Maldon,  
succo di limone.

4.50 €



---

## MARINARA CON POMODORINI ARROSTO

pomodoro provenienza Campania e Puglia,  
olio al basilico, origano, sale, pepe,  
pomodorini arrosto.

5.50 €



---

## MARGHERITA

pomodoro provenienza Campania e Puglia,  
olio al basilico, sale, pepe, mozzarella fior  
di latte, origano, olio evo.

6.50 €

---

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

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

7.50 €

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

**SERVIZIO** 1.50 €

# PRANZO PIZZA ALLA PALA

**PER I NOSTRI IMPASTI**  
farina di grano tenero  
Marchigiano tipo "0", farina  
di grano tenero Marchigiano  
tipo "2", lievito madre,  
acqua, sale, olio evo.

---

## ZUCCA, CIPOLLA, SALSA TAHINA, ZAHATAR

8.00 €

zucca e cipolla al forno, tahini,  
origano, timo, sommaco.

VEG

---

## HUMMUS DI CECI\*, PAPRIKA AFFUMICATA E GUACAMOLE

10.50 €

per l'hummus: ceci bolliti, succo di limone,  
salsa tahini, sale, acqua. paprika affumicata,  
guacamole, olio evo.

VEG

---

## FARCITA CON CIME DI RAPA, PROVOLA AFFUMICATA, CREMA DI ACCIUGHE E LIMONE

12.00 €

cime di rapa, acciughe, provola affumicata, olio evo.

---

## FARCITA CON PORCHETTA, MAIONESE AL RAFANO

12.00 €

albume, rafano, olio di semi, porchetta.

---

## STRACCIATELLA E CRUDO

14.00 €

straciatella, prosciutto crudo 18 mesi  
azienda agr. Zavoli, 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 "0", farina di grano tenero Marchigiano tipo "2", farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

PER STUZZICARE

6.50 €

### NACHOS E GUACAMOLE

tortilla di mais fritta con guacamole.

## LE SOLO PASTA

### BURRO FUSO E SALVIA

burro di Normandia, salvia fresca.

5.50 €

### LARDO STAGIONATO

lardo stagionato azienda agr. Zavoli.

6.50 €

## SALUMI A PARTE

pancetta arrotolata 4.50 € spalla cotta 4.50 €

porchetta 5.00 € prosciutto crudo 6.50 €

\*

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

## LE SOLO PASTA

---

### HUMMUS DI CECI\*, PINOLI TOSTATI E SALSA AL PEPERONCINO E LIMONE

7.50 €

VEG

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

---

### ZUCCA, CIPOLLA, SALSA TAHINA, ZAHATAR

7.50 €

VEG

zucca e cipolla al forno, tahini, origano, timo, sommaco.

---

### STRACCIATELLA E CRUDO

14.00 €

stracciatella, prosciutto crudo 18 mesi  
azienda agr. Zavoli, olio evo.

---

## SALUMI A PARTE

pancetta arrotolata	4.50 €	spalla cotta	4.50 €
porchetta	5.00 €	prosciutto crudo	6.50 €

\*  
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 "0", farina di grano tenero Marchigiano tipo "2", farina di grano duro antico Siciliano integrale, lievito di birra, acqua, sale, olio evo.

## LE TRADIZIONALI

---

### MARINARA CON POMODORINI ARROSTO

6.50 €

pomodoro provenienza Campania e Puglia, olio al basilico, origano, sale, pepe, pomodorini arrosto.

VEG

### MARGHERITA

8.50 €

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

### MASTUNICOLA

9.50 €

lardo stagionato azienda agr. Zavoli, basilico, Grana Padano, pepe.

### BUFALA

10.00 €

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

---

## SALUMI A PARTE

pancetta arrotolata	4.50 €	spalla cotta	4.50 €
---------------------	--------	--------------	--------

porchetta	5.00 €	prosciutto crudo	6.50 €
-----------	--------	------------------	--------

\*

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

## LE CLASSICHE

---

### DIAVOLA

9.00 €

margherita con 'nduja macelleria Ioppolo  
provenienza Calabria.

---

### QUATTRO FORMAGGI

9.00 €

mozzarella fior di latte, gorgonzola, stracchino  
a latte crudo, Grana Padano, basilico, olio evo.

---

### PROSCIUTTO E FUNGHI\*

12.50 €

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

---

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

13.50 €

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

---

## SALUMI A PARTE

pancetta arrotolata	4.50 €	spalla cotta	4.50 €
---------------------	--------	--------------	--------

porchetta	5.00 €	prosciutto crudo	6.50 €
-----------	--------	------------------	--------

\*

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 "0", 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, raspadura.

### RADICCHIO\*, VENTRICINA, GORGONZOLA

13.50 €

margherita con radicchio al vino rosso, ventricina, gorgonzola, olio evo.

### BROCCOLI E PANCETTA ARROTOLATA

13.50 €

mozzarella fior di latte, broccoli arrosto, pancetta arrotolata azienda agr. Zavoli, olio evo.

### LA PREMIATA

15.00 €

### VENTRICINA, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLOTTO

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

## SALUMI A PARTE

pancetta arrotolata	4.50 €	spalla cotta	4.50 €
---------------------	--------	--------------	--------

porchetta	5.00 €	prosciutto crudo	6.50 €
-----------	--------	------------------	--------

\*

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

SERVIZIO 1.50 €



# DESSERT

## I DOLCI

---

### TIRAMISÙ

6.00 €

uova, zucchero, farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", acqua, gelificante, mascarpone, panna, vaniglia, caffè, cacao in polvere.

---

### BUDINO ALLA NOCCIOLA, CARMELLO SALATO

6.00 €

panna, zucchero, gelificante, pasta di nocciole.

---

### PANNA COTTA, MUGOLIO

6.00 €

panna, zucchero, burro, sale fino, mugolio.

---

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 di grano tenero Marchigiano tipo "0", fecola di patate, lievito.

---

### TORTA MIRTILLO E COCCO

5.00 €

farina di cocco, farina di mandorle, uova, zucchero, burro, mirtilli, farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", lievito, mandorle a lamelle.

---

### TORTA AL LIMONE E MANDORLE

5.00 €

zucchero, uova, farina di mandorle, olio evo, farina di grano tenero Marchigiano tipo "0", 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 €

GASSOSA

4.00 €

CHINOTTO

4.00 €

MOLECOLA

4.00 €

# NETTARI DI FRUTTA

ALBICOCCA  
MANGO  
UVA AMERICANA

al calice 2.50 €

a bottiglia 10.00 €

SERVIZIO 1.50 €

# COCKTAIL

---

AMERICANO IBISCUS

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

scura a bassa fermentazione

7.00 €

---

SERVIZIO 1.50 €

# VINI

---

## Rifermentati

---

### BIANCO COL FONDO

(Glera, Moscato)

Az. Ag. Alla Costiera - Veneto

18.00 €

calice 3.50 €

### BONISSIMA (Malvasia di Candia)

Montesissa - Emilia Romagna

18.00 €

### ROSATO FRIZZANTE (Corvina)

Az. agr. Casaretti - Veneto

18.00 €

---

## Vini Bianchi

---

### LA GARGHI (Garganega) 2019

Pialli - Veneto

20.00 €

calice 4.50 €

### BIANCONE (Tai Bianco)

Alla Costiera - Veneto

20.00 €

### FRICANDÒ (Albana)

Al di là del Fiume - Emilia Romagna

MACERATO

24.00 €

---

## Vini Rossi

---

### LOSNA (Dolcetto Ovada)

Rocco di Carpeneto - Piemonte

22.00 €

calice 5.50 €

### SANGIOVESE

I Mandorli - Toscana

24.00 €

### MENNABÒ (uve rosse)

Podere Sotto il Noce - Emilia Romagna

24.00 €

SERVIZIO

1.50 €

# CROSTA

---

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

[crosta.eu](http://crosta.eu)