

CROSTA
—

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

SUCCHI
DEL GIORNO

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

Italian style pils

6.00 €

FINISTERRAE 0.33

Italian White

6.00 €

ASTEROID 56013 (IPA) 0.33

Classic IPA

7.00 €

BIBOCK 0.33

Wild bock

7.00 €

NIGREDO 0.33

Dark hoppy lager

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 €

UNTITLED (Friulano) 2020

Villa job - Veneto - MACERATO

26.00 €

GUASTAFESTE (Pinot grigio)

Villa Job - Friuli (MACERATO)

26.00 €

SERVIZIO 1.50 €

VINI

Vini Rossi

UMO (Nebbiolo)

Boffalora - Lombardia

24.00 €

calice 5.50 €

MENNABÒ (uve rosse)

Podere Sotto il Noce - Emilia Romagna

24.00 €

Vini Rosati

ZERO DI BABO (Sangiovese)

Marco Merli - Umbria

22.00 €

calice 5.50 €

ASOR (Magliocco)

L'acino - Calabria

22.00 €

SERVIZIO 1.50 €

PRANZO PICCOLA CUCINA

PER STUZZICARE

6.50 €

NACHOS E GUACAMOLE

tortilla di mais fritta con guacamole.

VEG

MINESTRA D'ORZO, YOGURT, UOVA E MENTA

9.00 €

orzo, menta, yogurt, uova, cipolla, burro e prezzemolo.

NO
GLU-
TINE

CREMA DI PATATE, UOVO MORBIDO, TACCOLE, YOGURT GRECO E SCORZA DI LIMONE

9.00 €

per la crema: patate, brodo leggero, cipolla, burro, aceto di mele San Giacomo. uova, yogurt greco e scorze di limone.

NO
GLU-
TINE

VEG

HUMMUS DI CECI, PINOLI TOSTATI SALSA AL PEPERONCINO E LIMONE

9.00 €

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

SERVIZIO 1.50 €

PRANZO PICCOLA CUCINA

VEG

ZUPPA DI POMODORO E PANE. CORIANDOLO FRESCO

9.00 €

pane raffermo, pomodoro fresco e in conserva, cumino, cipolla, aglio, brodo vegetale, zucchero, olio evo, coriandolo fresco.

NO
GLU-
TINE

VEG

INSALATA DI FAGIOLINI E FINOCCHI CON CREMA DI PATATE AL PREZZEMOLO E MENTA

12.00 €

finocchi, fagiolini, patate, prezzemolo, menta, olio evo, Agro di mosto tenuta San Giacomo, olio di semi, succo di limone.

ZUPPETTA DI COZZE AL POMODORO, PANE TOSTATO

12.00 €

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

NO
GLU-
TINE

VEG

HUMMUS DI MELANZANE

9.00 €

polpa di melanzane, succo di limone, menta, prezzemolo, aglio, melagrana e scorze di limone.

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

4.50 €

olio evo, sale di Maldon,
succo di limone.



MARINARA CON POMODORINI ARROSTO

5.50 €

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



MARGHERITA

6.50 €

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

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

7.50 €

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

*
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.

PICO DE GALLO, HUMMUS DI FAGIOLI NERI

10.50 €

pomodoro, peperoncino fresco, cipolla, coriandolo. per
l'hummus: olio evo, cipolla, peperoncino fresco, fagioli neri.



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.



LAHMACUN

14.00 €

carne di pecora, aglio, cipolla, peperoncino,
paprika affumicata, concentrato di pomodoro,
prezzemolo.

STRACCIATELLA, POMODORINI ARROSTO, SCORZE DI LIMONE

12.00 €

stracciatella, pomodorini arrosto, aglio, timo, olio
evo, scorze di limone.

STRACCIATELLA E CRUDO

14.00 €

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

FARCITA CON PASTRAMI, MAIONESE ALLA SENAPE, CIPOLLA CARAMELLATA

14.00 €

pastrami, maionese, senape, cipolla, succo di limone,
aceto Agro di mosto, zucchero, 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

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

7.50 €

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

VEG

HUMMUS DI MELANZANE

7.50 €

polpa di melanzane, succo di limone, menta, prezzemolo, aglio, melagrana.

VEG

STRACCIATELLA E CRUDO

14.00 €

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

SALUMI A PARTE

spalla cotta 4.50 €

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

spalla cotta 4.50 €

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.

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

spalla cotta 4.50 €

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.

STRACCIATELLA, POMODORINI ARROSTO E SCORZE DI LIMONE

13.50 €

stracciatella, pomodorini arrosto, aglio, timo, olio evo, scorze di limone.

VENTRICINA, ANANAS, CORIANDOLO, CIPOLLOTTO

15.00 €

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

MELANZANE E ZUCCHINE ALL'OLIO, POMODORINI ARROSTO

14.00 €

mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, olio evo, coriandolo, aglio, pomodorini arrosto.

SALUMI A PARTE

spalla cotta 4.50 €

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.

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

CREMA AL MASCARPONE

2.50 €

SERVIZIO 1.50 €

CROSTA

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

crosta.eu