GRUNGA!

TEGLIA

MENU

FRY

SUPPLI MANTECATO
RISOTTO AL POMODORO SAN MARZANO DOP,
PARMIGIANO REGGIANO, FIOR DI LATTE, BASILICO

2,00€

SUPPLI INDIAVOLATO
POMODORO SAN MARZANO DOC,
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO

2,00€

CROCCHETTA PATATE E PROVOLA
FONDENTE DI PATATA, PROVOLA

2,00€

LASAGNETTA AL RAGU BIANCO TOSCANO
LASAGNETTA IN BIANCO CON RAGÙ TOSCANO,
BESCIAMELLA E PARMIGIANO

3,50€

VEGANCROCK
VERZA, VERZA ROSSA, CAVOLO CAPPUCCIO E MAYO
VEGAN ALL'ARANCIA

3,00€

PADTHAI
NOODLES CON CAROTE, ZUCCHINE ROMANESCHE,
CAVOLFIORE, POLLO RUSPANTE, CORIANDOLO,
CURCUMA, MAYO AL LIME DRAGONCELLO E
TAMARINDO

3,00€

EASY

TEGLIA

BIANCA 1 — 1,30€/h

MARGHERITA 1-7 — 1,60€/h
POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, BASILICO

MARINARA CON ALICI — 1,70€/h
POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO CALABRO, OLIO ALL'AGLIO E ALICI DI SCIACCA

ROSSA 1 — 1,40€/h
POMODORO SAN MARZANO DOP, OLIO EVO

PATATE E MOZZARELLA 1-7 — 1,70€/h
FIOR DI LATTE, PATATE

PATATE SFOGLIA — 1,50€/h

BOSCAIOLA 1-7 — 1,70€/h
FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA

PALA MORTADELLA 1-7 — 1,75€/h

DIAVOLA 1-7 — 1,70€/h

CROSTINO 1-7 — 1,85€/h

MEDIUM

TEGLIA

GRICIA DI STAGIONE 1-7 — 2,50€/h
FIORDILATTE, GUANCIALE DI AMATRICE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, PEPE NERO, E VERDURA DI STAGIONE

FIORI E ALICI 1-4-7 — 2,60€/h
FIORDILATTE, ALICI DI SCIACCA E FIORI DI ZUCCA

CAMPAGNOLA 1-7 — 2,40€/h
ZUCCHINE MARINATE, PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO

SCAROLA E ALICI 1-4-8 — 2,20€/h
SCAROLA RIPASSATA, ALICI DI SCIACCA E MANDORLE LAMELLATE

CARBONARA — 2,00€/h
FIOR DI LATTE, GUANCIALE, PECORINO, PEPE, CARBOCREMA

AMATRICRUNCH — 2,10€/h
POMODORO SAN MARZANO DOP, GUANCIALE DI SAURIS, FONDUTA DI PECORINO ROMANO BUCCIA NERA, PEPE TIMUT, MELASSA DI ACETO BALSAMICO, CILIEGINO CONFIT BRUCIATO

BRUSCHETTA 1 — 1,90€/h
POMODORO SAN MARZANO DOC, POMODORO GRAPPOLO FRESCO, CIPOLLA ROSSA, OLIO EVO, ORIGANO E BASILICO

PARMIGIANA ESTIVA — 2,50€/h
POMODORO SAN MARZANO, MELANZANE PATINATE, BUFALA FRESCA, POMODORI DATTERINO, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO FRITTO

BERLIN CALLING 1-7 — 2,30€/h
PATATA SFOGLIA, WÜRSTEL E PROVOLA AFFUMICATA

HARD

TEGLIA

TORTELLINO — 2,00€/h
FIOR DI LATTE, MORTADELLA, PROSCIUTTO, CIALDA DI PARMIGIANO, FONDUTA DI PARMIGIANO E NOCE MOSCATA

80'S — 2,70€/h
LATTUGHINO MISTO, GAMBERONI SGUSCIATI E SALSA ROSA

NERANO — 2,30€/h
ZUCCHINE ROMANESCHE, PROVOLONE DEL MONACO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANOR EGGIANO, PEPE NERO E BASILICO

MARGHERITA ESTIVA 1-7 — 3,00€/h
POMODORO SAN MARZANO, DOC PESTO GENOVESE, STRACCIATELLA OMOGENIZZATA, POMODORO DATTERINO GIALLO E ROSSO CONFIT, PARMIGIANO REGGIANO BASILICO

SALMONE ALLA SCAPECE 1-4-7 — 3,20€/h
POMODORO SAN MARZANO DOC, SALMONE MARINATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E STRACCIATELLA

VITELTONNÉ 1-3-4-10 — 2,90€/h
SALSA TONNATA, ICEBERG, ROLLET DI VITELLA E CAPPERI

ITALIA 1-4-7 — 2,30€/h
POMODORO SAN MARZANO DOC, RAGU DI MACINATO MISTO, TUORLO MARINATO E FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

RIPIENE

TEGLIA

THA BOSS 1-7 — 2,40€/h
CAPOCOLLO E STRACCIATELLA

CRUDO E MELANZANE 1-7 — 2,30€/h
PROSCIUTTO CRUDO, MELANZANE MARINATE E FIORDILATTE

INSALATA DI POLLO 1-7 — 2,20€/h
ICEBERG, POLLO RUSPANTE, MAIONESE E PARMIGIANO

SURIMI 1-2-3-4 — 2,20€/h
SURIMI, SALSA ROSA, RUGHETTA E POMODORO

CONTADINA 1-3-7 — 2,00€/h
FRITTATA DI STAGIONE, PARMIGIANO REGGIANO E MAIONESE

TONDE

MARGHERITA 1-7 — 8€
POMODORO SAN MARZANO DOC, FIORDI LATTE E OLIO EVO

BUFALA 1-7 — 9€
POMDORO SAN MARZANO DOC, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO E BASILICO

MARINARA 1 — 7€
POMODORO SAN MARZANO DOC, SALSA VERDE, OLIO EVO

DIAVOLA 1-7 — 9€
POMODORO SAN MARZANO DOC, FIOR DI LATTE, VENTRICINA PICCANTE E OLIVE LECCINO

BOSCAIOLA 1-7 — 9€
FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA DI PROSCIUTTO, PEPE NERO, OLIO EVO

CROSTINO 1-7 — 9€
FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, PARMIGIANO REGGIANO

NAPOLI 1-4-7 — 10€
POMODORO SAN MARZANO DOC, FIORDILATTE, ALICI DI SCIACCA E ORIGANO CALABRO, OLIO EVO

AMATRICRUNCH 1-7 — 12€
POMODORO SAN MARZANO DOC, GUANCIALE DI AMATRICE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, POMODORO DATTERINO CONFIT, GLASSA DI ACETO BALSAMICO E PEPE NERO

CARBONARA 1-4-7 — 11€
FIORDILATTE, GUANCIALE DI AMATRICE, CARBO CREMA E PECORINO ROMANO, PEPE NERO

GRICIA DI STAGIONE 1-7 — 11€
FIORDILATTE, GUANCIALE DI AMATRICE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, PEPE NERO, E VERDURA DI STAGIONE

TORTELLINO 1-4-7 — 12€
FIORDILATTE, FARCIA TORTELLINO MODENESE, FONDUTA PARMIGIANO REGGIANO, NOCE MOSCATA E PEPE NERO

FIORI E ALICI 1-4-7 — 12€
FIORDILATTE, ALICI DI SCIACCA E FIORI DI ZUCCA.

NERANO 1-4-7 — 13€
FIOR DI LATTE, PROVOLA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO, BAGNA CAUDA ALL'AGLIO NERO, BASILICO E PEPE NERO