LA FRIGGITORIA
per COMINCIARE al MEGLIO

IL TACOS A MODO NOSTRO | UNA BOMBETTA FUSION DA NON PERDERE **7.00**
Tacos di pizza fritta con ricotta fresca, pancetta affumicata glassata al miele e teriyaki e polvere di olive taggiasche fritte.

IL NOSTRO CALZONCELLO | BUONO DA CONDIVIDERE **8.00**
Calzone fritto con ricotta fresca, salsiccia e friarielli servito a spicchi.

TRIS DI MONTANARINE PIZZETTE FRITTE CON: **9.00**

- Pomodoro "**CASA MARRAZZO**" mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA** e basilico fresco.
- Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA** e alici del cantabrico.
- Mortadella, ricotta salata e granella di pistacchio.

FIORI DI ZUCCA **5.00**

PATATINE FRITTE CON LA LORO BUCCIA **4.00**

PATATINE CACIO E PEPE CON TARTUFO **7.00**

PATATINE DOLCI ALL' AMERICANA **4.50**

CUOPPO DI TERRA **7.00**
Crocchè di patate, bocconcini di melanzane e verdure pastellate.

GAMBERONI CROCCANTI **12.00**
Fritti al panko e lime con maionese alla paprika.

BURGER & PANOZZI

IL SICULO CON PATATINE FRITTE DOLCI **14.00**
BUN BRIOCHE - Burger di Scottona 180 gr, pomodoro fresco, melanzane fritte, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA** e arrogante grattuggiata di ricotta salata.
BIRRA CONSIGLIATA: Blanche - **BENACO 70**

L' UBRIACO CON PATATINE FRITTE DOLCI **14.00**
BUN BRIOCHE - Burger di Scottona 180 gr aromatizzato al whiskey, provola affumicata **DI AGEROLA**, uovo fritto, bacon glassato al miele e salsa BBQ.
BIRRA CONSIGLIATA: Honey Ale - **BENACO 70**

SUA MAESTÀ IL POLPO CON CHIPS DI PATATE VIOLA **14.00**
CIABATTINA - Tentacoli di polpo fritti, stracciatella pugliese "**CASEIFICIO OLANDA**", pesto di pistacchi di Bronte e pomodorini confit.
BIRRA CONSIGLIATA: Maldipa - **MAGIS**

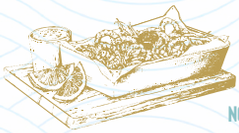
IL GAMBERONE CON CHIPS DI PATATE VIOLA **14.00**
CIABATTINA - Gamberoni scottati alla piastra, stracciatella pugliese, melanzane fritte e zest di lime.
BIRRA CONSIGLIATA: Egeria - **CARPEDIEM**

CONTINUANO ↓

IL DISTINTO 8.00

PINSA - Prosciutto di Parma **DOP "SIMONINI VITTORIO"**, bocconcini di bufala campana **DOP**, pomodoro fresco a fette e pesto di basilico.

BIRRA CONSIGLIATA: Blanche - **MAGIS**



DAL BISTROT

NON SOLO PIZZA • GOLOSE TENTAZIONI DI MARE E DI TERRA

MAGURO ALLA MEDITERRANEA 17.00

Tartare di tonno rosso con avocado, pomodorini confit, scaglie di mandorle e zest di lime. Accompagnata da stracciatella pugliese.

POLPO E STRACCIATELLA 14.00

Tentacolo di polipo alla griglia servito su crema di patate viola con stracciatella pugliese e pomodorini confit.

IL GRAN FRITTO DI MARE 16.00

La nostra frittura mista di molluschi e crostacei di mare. Leggera e croccante, buona anche da condividere.

'NA GODURIA 16.00

Prosciutto crudo di Parma **DOP 24 MESI "SIMONINI VITTORIO"**, stracciatella pugliese e alici del Cantabrico, serviti con burro, giardiniera e gnocco fritto.

LA NOSTRA PARMIGIANA 13.00

Pomodoro **"CASA MARRAZZO"**, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, melanzane fritte, parmigiano reggiano **DOP**, basilico e olio evo.

CHE TARTARINA | AGGIUNTA TARTUFO + 4,00€ DA PROVARE!!! 16.00

Tartare di scottona 150 gr al gin delle Alpi, servita con tuorlo d'uovo, da condire con senape e trito di capperi, acciughe e cipolla.

LE INSALATE

LA GRECA 9.00

Pomodoro fresco, feta, olive nere **KALAMON**, capperi, ceci e basilico.

LA SFIZIOSA 12.00

Misticanza, datterini gialli, aggiughe del cantabrico, burrata pugliese **"CASEIFICIO OLANDA"**, zest di lime e gocce di aceto balsamico.

LA CAESAR 10.00

Misticanza, pollo alla piastra, bacon croccante, grana padano **DOP**, crostini di pane e salsa caesar.

LA NOSTRA POKÈ 12.00

Riso basmati, gamberoni alla piastra, misticanza, cavolo cappuccio viola, edamame, pomodorini confit, semi di sesamo e salsa teriyaki.

PIZZE CLASSICHE

ANCHE CON IMPASTO GLUTEN FREE

MARGHERITA — 7.00
Pomodoro, mozzarella, grana padano e basilico fresco.

BUFALA — 8.50
Pomodoro, mozzarella di bufala campana e basilico fresco.

DIAVOLA — 8.00
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, grana padano e basilico fresco.

PROSCIUTTO E FUNGHI — 8.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi porcini.

VEGETARIANA — 8.50
Pomodoro, mozzarella, verdure grigliate e basilico fresco.

CAPRICCIOSA — 9.50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi porcini, olive taggiasche e carciofini.

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

ANCHE CON IMPASTO GLUTEN FREE

CAPRESE — 13.50
Pomodoro **"CASA MARRAZZO"**, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, bocconcini di bufala campana **DOP**, crudo di Parma **DOP 24 MESI "SIMONINI VITTORIO"**, pesto di basilico e olio evo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN MARE + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

MORTAZZA — 13.50
Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, mortadella l'originale Favola **"PALMIERI"**, burrata pugliese, pesto di pistacchi di Bronte, granella di pistacchi, basilico fresco e olio evo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: KNUT HANSEN+ TONICA FRANKLIN & SONS NATURAL INDIAN

ALLA NORMA — 13.50
Pomodoro **"CASA MARRAZZO"**, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, melanzane fritte, ricotta salata, crema di parmigiano reggiano **24 MESI**, basilico fresco e olio evo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN CITTADELLE + TONICA FEVER TREE INDIAN

VERDE D'INVIDIA — 13.50
Crema di zucchine, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, zucchine fritte, pecorino romano **DOP** grattugiato fresco, tuorlo d'uovo pastorizzato e pepe nero.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN CITTADELLE + TONICA FEVER TREE INDIAN

CONTINUANO ↓

ACCIUGHINA 15.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, pomodorini datterini gialli, acciughe del Cantabrico, burrata pugliese "**CASEIFICIO OLANDA**", bottarga di muggine e zest di lime frsco.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN PORTOFINO + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

CHE GLASSATA! 15.00

Crema di patate viola, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, fiori di zucca, pancetta glassata al miele e teriyaki, fiocchi di ricotta fresca e basilico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ALKKEMIST + TONICA 1724

VADO E TONNO IMPASTO CRISPY SERVITA A SPICCHI 18.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, stracciatella pugliese, tartare di tonno rosso, zest di lime, salsa teriyaki e granella di pistacchi.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: NIKKA COFFEY + TONICA THOMAS HENRY

ASSOLUTAMENTE DA PROVARE

SALCICCIA FUMÈ CON IMPASTO NERO AL CARBONE 15.00

Crema di friarielli, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, salsiccia dolce, pomodorini datterini gialli, burrata affumicata e basilico.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GIN DEL PROFESSORE + TONICA FENTIMANS INDIAN

PITERONE IMPASTO NERO AL CARBONE VEGETALE 15.00

Passata di pomodorini gialli "**CASA MARRAZZO**", mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, stracciatella pugliese "**CASEIFICIO OLANDA**", miele di acacia e polvere di culatello.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: AMA GIN + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

'MATRISCIANA 13.50

Pomodoro "**CASA MARRAZZO**", mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, guanciale affumicato, cipolla caramellata e crema di pecorino romano **DOP**.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: HENDRICK'S + TONICA THOMAS HENRY

CRUDITÈ 18.00

Mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, cruditè di gambero rosso di Sicilia, stracciatella pugliese "**CASEIFICIO OLANDA**", zest di lime, basilico fresco e olio aromatizzato al limone "**FRANTOIO MURAGLIA**".

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: MONKEY 47 + TONICA FEVER TREE MEDITERRANEAN

BURRATA IN SAOR IMPASTO NERO AL CARBONE 14.00

Crema di zucchine, mozzarella **FIOR DI LATTE DI AGEROLA**, burrata pugliese "**CASEIFICIO OLANDA**", crumble di pan tritato alle acciughe del Cantabrico, miele di acacia e pinoli tostati.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: BOTANIC PREMIUM CUBICAL + TONICA 1724

HAI MAI PROVATO LE NOSTRE PIZZE FRITTE? CROCCANTI E LEGGERE, TI SORPRENDERANNO. SCOPRILE ↓

PIZZE FRITTE

SERVITE SU PALA • BUONE DA CONDIVIDERE

PUMMAROLA AGGIUNTA ALICI DEL CANTABRICO + 2,50€ — 12.00

Pomodoro "**CASA MARRAZZO**", mozzarella di bufala campana **DOP**, grana padano **DOP**, basilico fresco e olio evo.

ABBINAMENTO CONSIGLIATOO: OLD GRIFU + TONICA ROVERE S. PELLEGRINO

SALENTINA — 14.00

Crema di patate viola, stracciatella pugliese, tentacoli di polipo alla piastra, pomodorini confit e basilico fresco.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: GINACRIA + TONICA FENTIMANS PREMIUM INDIAN

I DESSERT

LA PIZZA È BUONA SEMPRE — 6.00

Le nostre montanarine tornano anche per il dessert. Provala al pistacchio con la sua granella oppure con nutella e nocciole.
Che fai non gliela metti un pò di panna montata?

SO MAISTA' U CANNOLU SICILIANU — 6.00

Chiudi gli occhi e sei a Taormina. Profumi di Sicilia in questo tris di piccoli cannoli farciti con crema di ricotta e granella di pistacchi di Bronte.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: PASSITO DI PANTELLERIA "BEN RYÉ" - DONNA FUGATA - 7.00

COME DA BAMBINI — 6.00

Immancabile alle "festine" di compleanno, intramontabile per i nostalgici, ladies and gentleman... il salame di cioccolato. Una bontà.

IL GINAMISU' — 6.00

Per chi non si smentisce mai. Come noi. Il tiramisù al gin Citadelle. Buono, fresco, leggero. Perfetto per concludere la serata in dolcezza.

SIT V'RUNESS? — 6.00

L'originale sbrisolona mantovana servita con un bicchiere di Recioto Rubinelli Vajol. Mantova incontra la Valpolicella in questo dessert per gli amanti della tradizione.

COLAZIONE A BROOKLYN — 6.00

La cheesecake quella buona. Con pasta frolla croccante, crema dolce al formaggio e confettura di frutti di bosco.

IN ALTERNATIVA: PROVALA ANCHE AL PISTACCHIO

AH... LO SGROPPINO — 5.00

Per concludere in leggerezza ma senza l'amaro in bocca. Il nostro sorbetto al limone nella variante analcolica o con aggiunta di vodka.

desenzano

AGGIUNTE: Impasto speciale: € 2,00 - Impasto gluten free: € 2,50 - Aggiunte classiche: € 1,50 - Bufala e stracciatella: € 2,00 - Crudo e burrata: € 2,50 - Acciughe, tartare, bottarga, pancetta glassata e polvere di culatello: € 3,00. - Tartufo, tartare di tonno, gamberi rossi: 4€.

COPERTO: € 2,50

Per visionare l'elenco allergeni presenti nel nostro menù, richiedi al personale la copia con il dettaglio degli allergeni.

Per visionare l'elenco allergeni presenti nel nostro menù, richiedi al personale la copia con il dettaglio degli allergeni. I prodotti di seguito elencati possono essere conservati alla temperatura di -18°C: Gamberi rossi, gamberi viola, scampi, gamberoni, frutti di mare, crema di pecorino, crema di parmigiano, patatine, patatine dolci, fiori di zucca, crocchè di patate, bocconcini di melanzane, verdure pastellate, polipo, edamame, gnocco fritto, pinsa e pane.