

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA



Benvenuti



Per questioni organizzative non si accettano conti separati.
si invita la gentile clientela a richiedere il conto al tavolo.

Grazie

Coperto 2 €

Pizze

NOVITÀ!
impasto senza glutine 3,5 €
impasto di kamut o integrale 2 €

STAMMI LONTANO 10 €
pomodoro, mozzarella, zola, salsiccia, cipolla, peperoncino

NUOVO POSTO 10 €
mozzarella, porcini trifolati, taleggio, olio di oliva, prezzemolo

CAPRICCIO 10 €
pomodoro, mozzarella, porcini trifolati, pancetta affumicata, burrata

LUSSURIA 11 €
pomodoro, bufala, salame piccante, 'nduja

NORMA 11 €
bufala, melanzane fritte, speck

FRIARIELLO 9 €
mozzarella, salsiccia, friarielli

DELICATA 10 €
pomodoro, burrata, mortadella, pistacchi

SAPORITA 11 €
pomodoro, bufala, crudo, grana, pomodorini, aceto balsamico

GENOVESE 11 €
pomodoro, bufala, basilico, pesto, pomodori secchi

Pizze

NOVITÀ!
impasto senza glutine 3,5 €
impasto di kamut o integrale 2 €

AL PROSCIUTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	8 €
AL SOLITO POSTO pomodorini, bufala, basilico	10 €
AMERICANA pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte *(1)	9 €
ARRABBIATA pomodoro, mozzarella, salame piccante	8 €
BUFALA pomodoro, bufala, basilico	9 €
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8 €
CALABRESE pomodoro, mozzarella, peperoni, salame piccante, olive	9 €
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, capperi, acciughe, origano	9 €
FRUTTI DI MARE pomodoro, mozzarella, frutti di mare *(2/4)	11 €

Aggiunta di ingrediente a scelta da 1 € a 3€

* Prodotto conservato a 0°

Pizze

NOVITÀ!
impasto senza glutine 3,5 €
impasto di kamut o integrale 2 €

GAMBERO pomodoro, mozzarella, rucola, gamberetti *(2)	9 €
GIUBILEO bufala, scamorza affumicata, pancetta	10 €
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico	7 €
MARGHERITA + PATATINE pomodoro, mozzarella, patatine fritte *(1)	8 €
MARINARA pomodoro, aglio, olio, origano	6 €
ORTOLANA pomodoro, mozzarella, verdure grigliate	8 €
PARMA pomodoro, mozzarella, crudo	9 €
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, grana	8 €
ENZO pomodoro, bufala, salame piccante, funghi, wurstel	11 €

Aggiunta di ingrediente a scelta da 1 € a 3€

* Prodotto conservato a 0°

Pizze

NOVITÀ!
impasto senza glutine 3,5 €
impasto di kamut o integrale 2 €

MARIO 9 €
mozzarella, mela, zola

PRIMAVERA 10 €
pomodoro, bufala, rucola, grana a scaglie

QUATTRO STAGIONI 9 €
pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, olive, carciofi

QUATTRO FORMAGGI 9 €
mozzarella, zola, scamorza affumicata, taleggio

REGINA 9 €
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

TIROLESE 9 €
pomodoro, mozzarella, brie, porcini trifolati, speck

TONNO E CIPOLLE 8 €
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla

TOSCANA 9 €
pomodoro, mozzarella, verdure grigliate, salsiccia, scamorza

VALTELLINA 11 €
pomodoro, bufala, porcini trifolati, bresaola

Aggiunta di ingrediente a scelta da 1 € a 3€

* Prodotto conservato a 0°

Calzoni

NOVITÀ!
impasto senza glutine 3,5 €
impasto di kamut o integrale 2 €

LISCIO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

8 €

FARCITO

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi

9 €

BOCCA APERTA

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola

9 €

4 FORMAGGI

mozzarella, zola, scamorza affumicata, taleggio

9 €

Aggiunta di ingrediente a scelta da 1 € a 3€

* Prodotto conservato a 0°

Focacce

NOVITÀ!
impasto senza glutine 3,5 €
impasto di kamut o integrale 2 €

CAPRESE

bufala, pomodorini, basilico

10 €

FABIO

bresaola, grana a scaglie, rucola

9 €

PRIMAVERA

bufala, pomodorini, rucola

10 €

BIANCA

olio d'oliva, origano

4 €

Aggiunta di ingrediente a scelta da 1 € a 3€

* Prodotto conservato a 0°

Bevande

ACQUA 0,75 L	3 €
ACQUA 0,5 L	2 €
BIBITA IN LATTINA	3 €
VINO BIANCO/ROSSO 1 L	12 €
VINO BIANCO/ROSSO 1/2 L	6 €
VINO BIANCO/ROSSO 1/4 L	4 €
BIRRA MEDIA ALLA SPINA	6 €
BIRRA PICCOLA ALLA SPINA	3 €
BIRRA BOTTIGLIA 66 CL	7 €
BIRRA BOTTIGLIA 33 CL	5 €
AMARI	4 €
CAFFÈ	1,5 €
CAFFÈ CORRETTO	2 €
GINSENG/ORZO	2 €

*Prodotto conservato a 0°
(Allergeni)



Dolci



DOLCI AL CARRELLO	5 €
SEMIFREDDO CLASSICO O AL CAFFÈ	7 €
SEMIFREDDO AFFOGATO AL LIQUORE	8 €
SERVIZIO TAGLIO TORTA	10 €

*Prodotto conservato a 0°
(Allergeni)

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

VINI BIANCHI

VERMENTINO (SARDEGNA) 18 €

Abbinamento consigliato: grigliata di pesce, antipasti di pesce, crostacei

Profumo di agrumi, leggermente salato, freschezza, mineralità

PASSERINA (MARCHE) 18 €

Abbinamento consigliato: primi piatti, formaggi, pesci e carni bianche

Secco fruttato, floreale con una chiusura amara ma apprezzata

GRECO DI TUFO (CAMPANIA) 20 €

Abbinamento consigliato: frutti di mare, crostacei, risotti, formaggi

Sentori di albicocca e nocciola aromatizzato da una spiccata sapidità

FALANGHINA (CAMPANIA) 20 €

Abbinamento consigliato: vongole, crostacei, carni bianche

Intenso profumo di spezie mediterranee e frutta matura

DONNAFUGATA (SICILIA) 22 €

Abbinamento consigliato: antipasti di pesce e grigliata di pesce

Note fruttate, spiccano pera, pesca, sapido e morbido al palato

RIBOLLA GIALLA (FRIULI) 23 €

Abbinamento consigliato: carni bianche, fritti, risotti

Profumi floreali e fruttati di mela verde, pesca, pera, note agrumate di limone

PINOT GRIGIO (FRIULI) 18 €

Abbinamento consigliato: affettati, primi di terra, funghi, formaggi

All'inizio sprigiona profumi di fiori che poi si trasformano in frutta matura

CHARDONNAY (FRIULI) 15 €

Abbinamento consigliato: primi piatti di pesce, pesce bianchi, carni bianche

Sentori di miele, mela e acacia

SAUVIGNON (FRIULI) 15 €

Abbinamento consigliato: carne di maiale, verdure, primi di terra

Aroma delicato con sentori di peperone, banana e melone

PINOT NERO FRIZZANTE (OLTREPÒ PAVESE) 18 €

Abbinamento consigliato: primi a base di pesce, carni bianche

Profumo fine e fresco appena fruttato, sapore pieno e rotondo

MOSCATO 20 €

PROSECCO 22 €

AL SOLITO POSTO



RISTORANTE • PIZZERIA

VINI ROSSI

CHIANTI (TOSCANA)18 €

Abbinamento consigliato: salumi, costata, carne rossa, formaggi

Profumo intenso e vinoso armonico leggermente tannico

BARBERA (OLTREPÒ PAVESE)17 €

Abbinamento consigliato: primi di terra, grigliate di carne, piatti piccanti

Profumato con sapore secco di corpo leggermente tannico

BONARDA (OLTREPÒ PAVESE)17 €

Abbinamento consigliato: ravioli, gnocchi, salumi, carni bianche

Profumo secco sapido di corpo

LAGREIN (TRENTINO)26 €

Abbinamento consigliato: salumi, costata, grigliata di carne

Colore rosso intenso e impenetrabile, profumo di frutti, morbido

NERO D'AVOLA (SICILIA)17 €

Abbinamento consigliato: carni rosse e bianche brasati, verdure in pastella, pesci come tonno e spada

Sentori di bacca, ciliegia, prugna, spezie balsamiche, colore rosso rubino intenso

PINOT NERO VINIFICATO NERO (OLTREPÒ PAVESE)20 €

Abbinamento consigliato: carni, formaggi, frittura di pesce, antipasti

Colore rosso rubino con sfumature amaranto, profumo elegante intenso con note fruttate di ribes nero, al palato risulta equilibrato di lunga persistenza

ALLEGATO II AL REG. (UE) 1169/2011 -SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

"Caro ospite/cliente se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle bevande siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi"

"Dear customer , our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue . Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs."