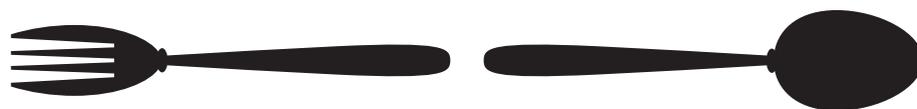


AL SOLITO POSTO



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 €



Lo Chef consiglia:



Antipasti

Antipasto al solito posto (minimo 2 persone) *(1/2/4/7/9/14)	20 € cadauno
Impepata di cozze *(12/14)	13 €
Insalata di polpo e patate *(4/8)	15 €
Gnocco fritto con salumi e formaggi *(1/7)	15 €
Bruschetta classica al pomodoro *(1/7)	6 €
Caprese di bufala *(7)	12 €
Caesar salad di pollo insalata verde, petto di pollo grigliato, scaglie di grana, salsa Caesar, crostini di pane *(2/7)	10 €

*Prodotto conservato a 0°
(Allergeni)

Primi

Spaghetti alle vongole *(1/14)	16 €
Scialatello al cartoccio *(1/2/4/14)	20 €
Risotto mare e monti (minimo 2 persone) *(2)	14 € cadauno
Paella spagnola (minimo 2 persone) *(2/4/14)	20 € cadauno
Pappardelle con trifolata di porcini *(1)	13 €
Paccheri con pomodorini freschi, burrata e granella di pistacchio *(1/7)	14 €
Gnocchi alla crema di gorgonzola e granella di noci *(1/7)	12 €

*Prodotto conservato a 0°
(Allergeni)

Secondi

Grigliata di pesce *(2/4/14)	20 €
Gamberoni alla griglia *(2)	16 €
Fritto misto *(1/2/4/14)	18 €
Spada alla siciliana *(1/4)	15 €
Filetto di branzino al forno con patate *(2/4)	18 €
Tagliata di manzo al rosmarino e pepe con patate saltate *(7)	20 €
Orecchia di elefante con pomodorini, rucola e grana *(1/3)	18 €
Costata di scottona con patate saltate	23 €

*Prodotto conservato a 0°
(Allergeni)



Contorni



Insalata mista	4 €
Patatine fritte	4 €
Patate saltate	4 €
Verdure miste alla griglia	6 €

*Prodotto conservato a 0°
(Allergeni)

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 brasate, 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."