

MENÙ

Gattopardo

RISTORANTE - PIZZERIA

*Un giorno senza sorriso
è un giorno perso*

INTOLLERANZE

IN CASO DI ALLERGIE O INTOLLERANZE O ALTRO DEVONO RIVOLGERSI AL PESONALE DI SALA.

Segui le icone:



INDICANO LE NOSTRE PROPOSTE VEGETARIANE.



INDICANO LE NOSTRE PROPOSTE SENZA GLUTINE O ADATTABILE.



INDICANO LE NOSTRE PROPOSTE VEGANE.

INGREDIENTI IN AGGIUNTA

BRESAOLA, PORCINI, FRUTTI DI MARE, MOZZ. SENZA LATTOSIO, GAMBERETTI	€ 2,00
MOZZARELLA DI BUFALA DOP, BURRATA	€ 2,50
PROSCIUTTO COTTO DI PRAGA, COPPA DI PARMA IGP	€ 2,50
CULATELLO, CARPACCIO DI TONNO, CARPACCIO DI SPADA, SALMONE	€ 3,00
PATANEGRA	€ 4,00
IMPASTO INTEGRALE PIZZA	€ 2,00
IMPASTO RISO VENERE SCROCCHIARELLA	€ 3,00
PIZZA BABY	- € 1,00
OGNI ALTRO INGREDIENTE IN AGGIUNTA	€ 1,50



Pizze Gluten Free

(TUTTE LE PIZZE) € 15,00

per cominciare ...

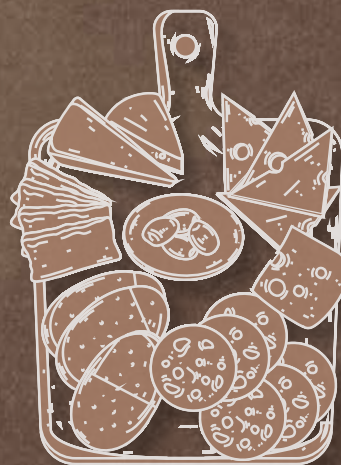
I NOSTRI FRITTI

PATATE FRITTE	€ 5,00
 FIORI DI ZUCCA PASTELLATI	€ 5,00
GNOCCO FRITTO	€ 5,00
CROCCHETTE DI PATANEGRA	€ 5,00



I TAGLIERI

 MARMOLADA	€ 15,00
ASSORTIMENTO DI FORMAGGI NOSTRANI E AFFETTATI MISTI.	
SIERRA NEVADA	€ 15,00
GNOCCO FRITTO E PROSCIUTTO "PATANEGRA ANDALUSO".	
 MONTE BIANCO	€ 15,00
SALMONE AFFUMICATO, CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO E CARPACCIO DI TONNO SERVITI SU LETTO DI RUCOLA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA.	





LE #GATTOPARDOETISENTIACASA

✦ SARA € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINE, PANCETTA E GRANA IN COTTURA.

✦ GIULIANO € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE TALEGGIO, FUNGHI PORCINI E PANCETTA.

✦ LAURA € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, SALSICCIA E PATATE LESSE.

✦ SOUFIANE € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TREVISANA, SALSICCIA E PANCETTA.

✦ SERENA € 12.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), DATTERINO SEMI-SECCO GIALLO DEL "PIENNOLO" E CRUDO SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA.

✦ FRANCESCO € 12.00

POMODORO, BURRATINA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), ALICI DEL MAR CANTABRICO (DOPO COTTURA), OLIVE E DATTERINO SEMI-SECCO GIALLO DEL "PIENNOLO".

✦ AURORA € 12.00

POMODORO FRESCO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, CARPACCIO DI TONNO (DOPO COTTURA).

✦ EMILY €12.00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), MORTADELLA "LA SANTO" AZIENDA VILLANI 1886 E PIOGGIA DI PISTACCHI.

✦ OKSANA € 12.00

POMODORO, BURRATA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), SALSICCIA, PORCINI IN CREMA.

✦ DENIS € 13.00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), POMODORO PACHINO, CULATELLO DI ZIBELLO SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA.

✦ TOMMASO € 13.00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BURRATINA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), DATTERINO SEMI-SECCO GIALLO DEL "PIENNOLO" E "PATANEGRA ANDALUSO".

✦ SPADACCINO € 13.00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO FRESCO, CARPACCIO DI SPADA, STESO SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA.

NEW

✦ LA ROMAGNOLA € 13.00

POMODORO, SQUAQUERONE (DOPO COTTURA) CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI E RUCOLA SELVATICA.

NEW

✦ LA BOLOGNESE € 13.00

POMODORINO PACHINO FRESCO E POCA MOZZARELLA IN COTTURA, MORTADELLA "LA SANTO" AZIENDA VILLANI 1886, SQUAQUERONE E PIOGGIA DI PISTACCHI TUTTO DOPO COTTURA.

NEW

✦ LA SINNER € 14.00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINE GRIGLIATE, DATTERINO SEMI-SECCO GIALLO DEL PIENNOLO, PROSCIUTTO COTTO "IL PRAGA" AZIENDA VILLANI 1886 (DOPO COTTURA LEGGERMENTE AFFUMICATO)

NEW

✦ "DEA 1907" € 14.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI PORCINI, EUROPA LEAGUE 2024 ("COPPA DI PARMA IGP" AZIENDA VILLANI 1886) E PECORINO SARDO DOP A SCAGLIE.

NEW

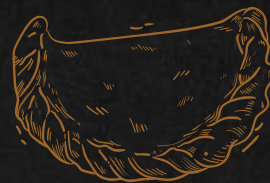
✦ "IL GASP" € 14.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, "PATANEGRA ANDALUSO" ADAGIATO SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA E SCAGLIE DI PECORINO SARDO DOP.





I NOSTRI CALZONI



CALZONE LISCIO € 9.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO.

CALZONE FARCITO € 10.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON.

LA GATTO TRADIZIONE

CASA € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO PACHINO, MELANZANE GRIGLIATE,
FUNGHI PORCINI, CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI,
RUCOLA, PARMIGIANO IN COTTURA.

JERRY € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SALSICCIA E PANCETTA.

ESOTICA € 10.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
GAMBERETTI, RUCOLA.

TOSCANA € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO PACHINO, RUCOLA,
CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI, PARMIGIANO A SCAGLIE.

TIROLESE € 10.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SCAMORZA, SPECK DELLA VAL DI FIEMME.

ROBY - ROBY € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO PACHINO, BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA
DELLA VALTELLINA, RUCOLA, PARMIGIANO A SCAGLIE.

TRENTINA € 10.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SPECK DELLA VAL DI FIEMME E BRIE.

SALMONE € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SALMONE AFFUMICATO NORVEGESE E RUCOLA SELVATICA.

AMERICANA € 10.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
WURSTEL, PATATINE FRITTE.

VALTELLINA € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA, TALEGGIO.

CATALANA € 10.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO PACHINO, CIPOLLE, GAMBERETTI.

TANZINI € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PARMIGIANO, SPECK DELLA VAL DI FIEMME
IN COTTURA, FUNGHI PORCINI.

MARE E MONTI € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO PACHINO, GAMBERETTI, PORCINI, RUCOLA.

FRUTTI DI MARE € 11.00

POMODORO, FRUTTI DI MARE.

BUFALINA € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO PACHINO, RUCOLA, MOZZARELLA DI BUFALA
CAMPANA DOPO COTTURA E PARMIGIANO A SCAGLIE.

GATTO € 11.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RUCOLA,
TALEGGIO E BRESAOLA DI PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA.

DIABOLO DI MARE € 12.00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
FRUTTI DI MARE E SALAMINO PICCANTE.



LE "CLASSICHE"

-  **MARINARA** € 6.50
POMODORO, OLIO, AGLIO, ORIGANO.
-  **MARGHERITA** € 7.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE.
-  **NAPOLI** € 8.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ORIGANO, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO
(DOPO COTTURA), CAPPERI.
-  **DIAVOLA** € 8.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
SALAMINO PICCANTE.
-  **ROMANA** € 8.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CAPPERI, OLIVE, ORIGANO, ACCIUGHE
DEL MAR CANTABRICO (DOPO COTTURA).
-  **4 FORMAGGI** € 9.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
FORMAGGI ASSORTITI.
-  **CALABRESE** € 9.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
ZOLA, PARMIGIANO, SPIANATA CALABRA
(SALAME PICCANTE TIPICO CALABRESE).
-  **CRUDO** € 10.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP 24 MESI.
-  **PRAGA** € 10.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO "IL PRAGA" AZIENDA VILLANI 1886.
-  **CAPRICCIOSA** € 10.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI, OLIVE,
FUNGHI CHAMPIGNON.
-  **TONNO E CIPOLLE** € 10.50
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
TONNO E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA.



LE "VEGETARIANE"

-  **CAPRESE** € 9.00  **PARMIGIANA** € 8.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
POMODORO FRESCO, ORIGANO. POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
MELANZANE GRIGLIATE, PARMIGIANO.
-  **VEGETARIANA** € 9.00  **PUGLIESE** € 8.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI. POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
CIPOLLE.
-  **ANNA** € 10.00  **PIEMONTESE** € 10.00
POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
TREVISANA, ZOLA. POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE,
FUNGHI PORCINI IN CREMA.



SCROCCHIARELLA



PIZZA IN PALA ALLA ROMANA CON IMPASTO AD ALTO CONTENUTO D'ACQUA, MOLTO LEGGERA, DISPONIBILE NELLA VERSIONE PER DUE PERSONE OPPURE MONOPORZIONE. SOLUZIONE ANCHE CON IMPASTO RISO VENERE, PARTICOLARE TIPOLOGIA DI RISO INTEGRALE, CHE HA NOTEVOLI PROPRIETÀ NUTRIZIONALI OLTRE AD ESSERE MOLTO DIGERIBILE.

NELLA VERSIONE PER DUE PERSONE È POSSIBILE SCEGLIERE 2 GUSTI DIFFERENTI.

MYKONOS

POMODORO PACHINO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, CULATELLO DI ZIBELLO SU LETTO DI RUCOLA SELVATICA (TUTTO DOPO COTTURA).

LAMPEDUSA

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO PACHINO, RUCOLA SELVATICA E CARPACCIO DI TONNO (TUTTO DOPO COTTURA).

LANZAROTE

BURRATINA FRESCA PUGLIESE, MORTADELLA "LA SANTO" AZIENDA VILLANI 1886, PIOGGIA DI PISTACCHI (TUTTO DOPO COTTURA).

FUERTEVENTURA

BURRATINA FRESCA PUGLIESE (DOPO COTTURA), DATTERINO GIALLO SEMI-SECCO DEL PIENNOLO, PROSCIUTTO "PATANEGRA ANDALUSO".

TREMITI

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPPERI, OLIVE, POMODORI SECCHI, CON ALICI DEL MAR "CANTABRICO" E BURRATINA PUGLIESE DOPO COTTURA.

MALDIVE

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, CON BURRATINA FRESCA PUGLIESE E PROSCIUTTO COTTO "IL PRAGA" AZIENDA VILLANI 1886.

IBIZA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI TRIFOLATI, CON COPPA DI PARMA IGP AZIENDA VILLANI 1886 E PECORINO SARDO DOP A SCAGLIE DOPO COTTURA.

ELBA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROVOLA AFFUMICATA DI SORRENTO, CARCIOFI A SPICCHI SPADELLATI, CON PANCETTA COTTA "LA SQUISITA" AZIENDA VILLANI 1886.

TENERIFE

STRACCIATA DI BUFALA, DATTERINO GIALLO SEMI-SECCO DEL PIENNOLO, CIPOLLE ROSSE DI TROPEA, RUCOLA SELVATICA, A SCELTA:

- TARTARE DI FILETTO DI TONNO "PINNE GIALLE"
- TARTARE DI GAMBERO ROSSO DI MAZZARA DEL VALLO
- TARTARE DI SCAMPI

SCROCCHIARELLA PER DUE PERSONE € 30,00

SCROCCHIARELLA PER UNA PERSONA € 17,00



**PROMOZIONE
TUTTI I
GIOVEDÌ**



SCROCCHIA & GIN TONIC

SCROCCHIA MONOPORZIONE A SCELTA + GIN TONIC CON GIN MALFY ORIGINAL ARANCIA, POMPELMO ROSA O LIMONE.

COPERTO INCLUSO

..... € 24,00



PRIMI



CASONCELLI ALLA BERGAMASCA € 13.00

NEW

PAPPADELLE AI PORCINI € 14.00

NEW

RISOTTO AL SAGRANTINO € 15.00

MANTECATO AL PECORINO SARDO CON ERBE AROMATICHE E PORCHETTA

NEW

PACCHERI AL SALMONE € 15.00

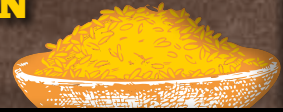
SALTATO CON CREMA AI PORRI E BOTTARGA

**VOUOI GUSTARE UN
GRANDE CLASSICO DELLA
TRADIZIONE LOMBARDA?**



CHIEDI AI CAMERIERI SE È DISPONIBILE IL

**RISOTTO ALLA
MILANESE CON
OSSOBUCCO**



HAMBURGER



IL **PANE** È FATTO IN CASA E NASCE GRAZIE AL LIEVITO MADRE, A INNUMEREBOLI PROVE E SVARIATE RICETTE, TEMPI DI LIEVITAZIONE E DAL FRUTTO DEL LAVORO MINUZIOSO DEL NOSTRO CHEF, CHE CI FA PENSARE POSSA ESSERE "QUASI" IL PIÙ BUONO DEL MONDO.

ZONA BIANCA € 15.00

150 GR. DI CARNE DI POLLO ACCURATAMENTE SELEZIONATA, CREMA AL CHEDDAR, BACON, PEPPERONI, CIPOLLE CARAMELLATE E CROCCANTI PATATINE.

ZONA GIALLA € 16.00

HAMBURGER 200 GR. DI CARNE DI ANGUS ARGENTINO ACCURATAMENTE SELEZIONATA, CREMA AL CHEDDAR, BACON, SALSA BBQ, LATTUGHINO, POMODORO FRESCO E CROCCANTI PATATINE.

ZONA ARANCIONE € 17.00

HAMBURGER 200 GR. DI CARNE DI ANGUS ARGENTINO ACCURATAMENTE SELEZIONATA, BURRATA FRESCA PUGLIESE, MORTADELLA CUOR DI PAESE, PESTO DI PISTACCHI, POMODORO FRESCO E CROCCANTI PATATINE.

ZONA ROSSA € 18.00

HAMBURGER 200 GR. DI CARNE DI ANGUS ARGENTINO ACCURATAMENTE SELEZIONATA, BURRATA FRESCA PUGLIESE, PATANEGRA ANDALUSO, SALSA BERNESE, POMODORO FRESCO E CROCCANTI PATATINE.

NEW

TARTARE BURGER € 18.00

200 GR DI FILETTO ARGENTINO BATTUTO AL COLTELLO, BRIE, POMODORI SECCHI E INSALATA SONGINO.

DOPPIO BURGER + € 3.00

CARNE ARGENTINA

LA CARNE ARGENTINA PROVIENE D'ALLEVAMENTO ALLO STATO BRADO NUTRITA AL PASCOLO, CIÒ GLI DONA UN SAPORE GENUINO INCONFONDIBILE E UNA TENEREZZA SENZA PARAGONI.

MACELLATA IN ARGENTINA, ARRIVA FRESCA IN ITALIA PER OFFRIRE UN PIATTO DAL SAPORE SQUISITO, SI CARATTERIZZA PER IL TENORE RIDOTTO DI GRASSI, L'ABBONDANZA DI PROTEINE E IL BASSO LIVELLO DI COLESTEROLO.



LA TAGLIATA € 22.00

300 GR. DI TAGLIATA SERVITA SU LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO.

CONTROFILETTO € 23.00

300 GR. DI CONTROFILETTO.

FILETTO € 25.00

300 GR. DI FILETTO.

FILETTO € 27.00

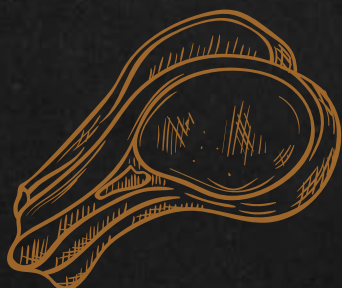
AL PEPE VERDE

300 GR. DI FILETTO ARGENTINO AL PEPE VERDE.


TARTARE DI FILETTO € 23.00

ARGENTINO

FILETTO ARGENTINO BATTUTO AL COLTELLO, GUARNITO CON SOTTACETI, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, SENAPE E TUORLO D'UOVO.



SECONDI

 **TAGLIATA DI POLLO** € 19,00

300 GR. DI POLLO SERVITO CON RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA.

NEW

 **STINCO DI MAIALE** € 20,00


STINCO DI MAIALE AL FORNO CON PATATINE FRITTE.

NEW

 **GALLETTO ALLA DIAVOLA** € 20,00

GALLETTO DELLA VALLE SPLUGA ALLA DIAVOLA ALLA GRIGLIA CON PATATINE FRITTE.

NEW

 **ARROSTICINI ABRUZZESI** € 21,00


10 ARROSTICINI ABRUZZESI DI CIRCA 30 GR/CAD CON PATATINE FRITTE.

 **RIBS PORK BBQ** € 21,00

COSTINE DI MAIALE (CIRCA 500 GR), COTTE IN SALSA BARBECUE, RIGOROSAMENTE ALLA GRIGLIA, MEDIANTE UN PROCESSO DI AFFUMICATURA "SMOKED" ESEGUITO LENTAMENTE E PER UN LUNGO PERIODO, ACCOMPAGNATO DA VERDURE GRIGLIATE.

 **FILETTO DI PATANEGRA IBERICO** € 22,00

250 GR DI FILETTO DI PATANEGRA IBERICO CON SPINACI AL BURRO.

 **TAGLIATA DI SALMONE** € 24,00

250 GR. DI TAGLIATA DI SALMONE SCOTTATO IN CROSTA DI SESAMO CON MIX DI VERDURE AL WOK.



CONTORNI

 **INSALATA MISTA** € 4,00  **SPINACI AL BURRO** € 5,00

 **PATATE LESSE** € 5,00  **VERDURE GRIGLIATE** € 5,00

 **CIPOLLE CARAMELLATE** € 5,00

INSALATONE

✦ LUSSUOSA € 12,00

INSALATA MISTA VERDE, POMODORINI PACHINO, MAIS, GAMBERETTI, TONNO, MOZZARELLINE.

✦ DELIZIOSA € 13,00

INSALATA MISTA VERDE, STRACCETTI DI POLLO, FETA, PEPERONI, POMORINI PACHINO, CIPOLLA CARAMELLATA, OLIVE.

NEW

✦ CEASAR SALAD € 14,00

INSALATA VERDE, STRACCETTI DI POLLO, CROSTINI DI PANE, POMODORINI PACHINO, SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO, SALSA CAESAR.

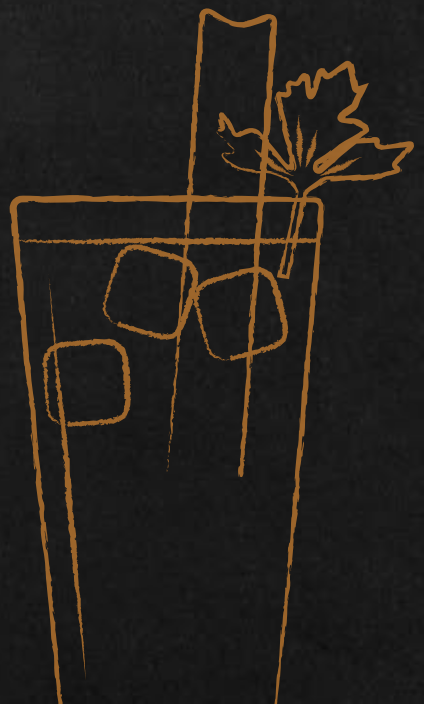


MENÙ VEGANO

🌿 VEGBURGER € 20,00

VEGBURGER COMPOSTO DA PISELLI GIALLI, OLIO DI MAIS, AMIDO DI PATATE, AROMI NATURALI, CIPOLLA, ESTATTO DI LIEVITO, ERBE AROMATICHE, SPEZIE, BARBABIETOLA ROSSA, SALE, OLIO EXTRAVERGINE ACCOMPAGNATO DA LATTUGA, POMODORO, CIPOLLE CARAMELLATE E PEPERONI GRIGLIATI.

Le Bevande



BIRRE ALLA SPINA

STAROPRAMEN € 4.50 **0.40 CL. BIONDA**

ORIGINE: REPUBBLICA CECA

ALCOOL: 5,0 %

BREVE DESCRIZIONE: GUSTO CORPOSO E PIACEVOLMENTE EQUILIBRATO CON UN "EPILOGO" AMARO E DELICATO GRAZIE ALL'UTILIZZO DEL LUPOLO CECO SAAZ, UNA RICCA SCHIUMA E UN COLORE DORATO INTENSO. ASPETTO DORATO, LIMPIDO, A MEDIA CARBONATAZIONE. AROMA LIEVI TONI FRUTTATI. SAPORE RINFRESCANTE, AMARO BEN BILANCIATO, MALTATO.

GORDON RED € 5.00 **0.40 CL. ROSSA**

ORIGINE: BELGIO

ALCOOL: 8,4%

BREVE DESCRIZIONE: É UNA BIRRA NOBILE MOLTO PIACEVOLE AL PALATO GRAZIE ALLE MATERIE PRIME SAPIENTEMENTE SELEZIONATE. IL SUO AROMA É MOLTO PIACEVOLE E IL SUO SAPORE É LEGGERMENTE CARAMELLATO.

AMA IPA 0,40 CL. € 5.00

ORIGINE: ITALIA

ALCOOL: 6,0 %

BREVE DESCRIZIONE: IPA DORATA BRILLANTE CON SCHIUMA BIANCA, FINE E PERSISTENTE. CARATTERIZZATA DA IMPORTANTI NOTE AGRUMATE (POMPELMO, ARANCIA) E TROPICALI, PRESENTA UN DELICATO SENTORE FLOREALE ED ERBACEO CHE SI AFFIANCA A QUELLO DI RESINA: UN RICCO E FRESCO BOUQUET FRUTTO DEL GENEROSO DRY HOPPING. BUONA E ROTONDA L'AMAREZZA, DELICATA LA COMPONENTE MALTATA (BISCOTTO E CEREALE).



BIRRE ARTIGIANALI OTUS



SIDE B 0.75 CL. € 15.00

ALCOOL: 5 %

TIPOLOGIA: BIANCA

LA BLANCHE È UNA BIRRA A BASE DI FRUMENTO CHE NASCE NEL MEDIOEVO. LA DEGUSTAZIONE DI SIDE B È UN VIAGGIO DA NORD A SUD FRA LE FRAGRANZE DELLA NOSTRA PENISOLA, INIZIA CON IL FRUMENTO TENERO CHE FACCIAMO COLTIVARE APPPOSITAMENTE IN BERGAMASCA, PASSA DAL BERGAMOTTO CALABRESE E TERMINA CON IL LIMONE DEL SUD: ECCELLENZE ITALIANE DAL GUSTO UNICO.



OS7 OTUS 0.75 CL. € 15.00

ALCOOL: 7%

TIPOLOGIA: AMBRATA DOPPIO MALTO

BELGIAN GOLDEN STRONG ALE È UNA BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA, UNA STRONG ALE BELGA REINTERPRETATA, DAL COLORE DORATO E UNA SCHIUMA FOINE E MOLTO PERSISTENTE. UNA BIRRA CHE DA SUBITO INTRIGA GRAZIE AI PROFUMI DI ALBICOCCA E VANIGLIA DERIVANTI DAI LIEVITI CHE SI FONDONO CON LE SFUMATURE FRUTTATE E FLOREALI DEI LUPPOLI. DI CORPO STRUTTURATO, AL PALATO È BEN EQUILIBRATA E PER NIENTE STUCCHEVOLE.



RED & GO 0.50 CL. € 13.00

ALCOOL: 5,5 %

TIPOLOGIA: AMBRATA

RED & GO È LA SINTESI DI DUE TIPOLOGIE DI BIRRA MOLTO DIVERSE TRA LORO: LE RED ALE IRLANDESI E LE ALTBIER DI DÜSSELDORF. LE PRIME SONO CONNOTATE DA TONI FRUTTATI DERIVANTI DAL LIEVITO CHE DANNO ROTONDITÀ AL GUSTO, LE SECONDE DAGLI EFFETTI DI UNA LUNGA MATURAZIONE CHE SOLITAMENTE PRODUCE DELICATI SENTORI DI MALTI CARAMELLO, NITIDAMENTE RICONOSCIBILI. RED & GO È UNA BIRRA AMBRATA SCURA DAL GRADO ALCOLICO CONTENUTO E I SUOI AROMI RICORDANO MITICHE BEVUTE NEI PUB D'OLTREMANICA.



CUOR DI PANE 0,33 CL. € 9.00

ALCOOL: 5%

TIPOLOGIA: LAGER CHIARA

L'ULTIMA CREAZIONE DI OTUS È UNA LAGER CHIARA A BASSA FERMENTAZIONE PRODOTTA CON LA CONSAPEVOLEZZA CHE LE RISORSE DEL PIANETA NON SONO INFINITE. LIMITARE LO SPRECO ALIMENTARE È POSSIBILE? È QUESTA LA DOMANDA CHE CI SIAMO FATTI IDEANDO LA NUOVA LAGER. PER PRODURRE CUOR DI PANE UTILIZZIAMO PANE INVENDUTO RECUPERATO PRESSO I PRODUTTORI ORIGINALI, POI LO MISCELIAMO CON MALTO D'ORZO PER PRODURRE UNA HELLES CHIARA DALLA GRADAZIONE ALCOLICA MODERATA, PERFETTA PER OGNI OCCASIONE.



APERITIVI

SPRITZ	€ 8.00	COCA HAVANA	€ 10.00
AMERICANO	€ 10.00	GIN TONIC	€ 10.00
NEGRONI	€ 10.00	GIN MALFY ORIGINAL	€ 11.00
NEGRONI SBAGLIATO	€ 10.00	POMPELMO ARANCIA LIMONE	
COCA BACARDI	€ 10.00		

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICNUSA	€ 6.00	HUBER WEISS	€ 5.00
(NON FILTRATA) 0,50 CL		0,50 CL	
TENNENT'S	€ 5.00	HERRNBRAUN "TRADITION"	€ 5.00
0,33 CL		0,50 CL	

VINO BIANCO SFUSO

FURLIT MOSSO

1/4 DI LITRO	€ 3.00
1/2 DI LITRO	€ 6.00
1 LITRO	€ 9.00

VINO ROSSO SFUSO

BARBERA

1/4 DI LITRO	€ 3.00
1/2 DI LITRO	€ 6.00
1 LITRO	€ 9.00

BIBITE

ACQUA MINERALE	€ 2.00	PEPSI ALLA SPINA	€ 4.00
0,75 CL		0,40 CL	
THE AL LIMONE/PESCA	€ 4.00	COCA-COLA	€ 4.50
LATTINA		LATTINA	
LEMON SODA / H2O TONICA	€ 4.00	COCA-COLA ZERO	€ 4.50
BOTTIGLIA		LATTINA	
7 UP ALLA SPINA	€ 4.00	ARANCIATA	€ 4.50
0,40 CL		LATTINA	

*Scegli la strada più faticosa
possibilmente quella in salita
perché è dall'alto che si gode
del panorama migliore*

Gattopardo
RISTORANTE - PIZZERIA



WWW.PIZZERIAGATTOPARDO.IT



IL GATTOPARDO DALMINE



IL_GATTOPARDO_DALMINE