

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



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