

“Uno stuzzico per cominciare”

PATatine FRITTE*	Gustose e croccanti patatine servite con salsa Barbecue o maionese	€ 4,00
PATATE AL FORNO	Patate arrostiti con gli aromi dell'orto	€ 4,00
BRUSCHETTE DELLA CASA	Gustose bruschette, misto di sapori Italiani	€ 6,00
FRITTO MISTO ALL'ITALIANA*	Arancini, crocchette di patate con mozzarella, verdure pastellate, polpettine di melanzane, delizie ai formaggi	€ 6,00
STUZZICO PARMA E CARCIOFI	Prosciutto crudo Langhirano 24 mesi, carciofi alla griglia e pane caldo	€ 6,00
STUZZICO MORTADELLA	Mortadella con pistacchio, giardiniera di verdure e pane caldo	€ 6,00
STUZZICO PORCHETTA	Porchetta originale di Ariccia, Vinaigrette alla senape e pane caldo	€ 6,00

La Pasta

Ogni giorno potete scegliere primi piatti della tradizione Regionale Italiana tra i quali la classica...

PASTA AL POMODORO e BASILICO	Servita con Pecorino Romano	€ 7,00
-------------------------------------	-----------------------------	--------

Le nostre Zuppe ed i nostri Cereali

A lavagna potete scegliere Zuppe calde o Cereali proposti in gustosi abbinamenti

I Panini con Hamburger Italiani “Le Svizzere”

ORIGINAL BURGER	200 gr di carne fresca di manzo, pancetta croccante, insalata Iceberg, pomodoro, salsa Barbecue, patatine fritte*	€ 10,00
CACIO BURGER	200 gr di carne fresca di manzo, scamorza affumicata, pancetta croccante, insalata Iceberg, pomodoro, salsa Barbecue, patatine fritte*	€ 11,50
SALSICCIA BURGER	Salsiccia alla griglia, friarielli spadellati, mozzarella di Bufala, patatine fritte*	€ 11,50
MASO BURGER	Salsiccia alla griglia, scamorza affumicata, funghi trifolati, patate al forno	€ 11,50

I Piatti dalla Griglia

GRAN FESTIVAL	Salsiccia alla griglia, provola affumicata, patate al forno, salsa tartara	€ 9,00
IL VEGETARIANO	Melanzane e zucchine grigliate, scamorza affumicata alla griglia	€ 9,00
DELICATO	Fesa di pollo alla griglia, zucchine e melanzane grigliate, pomodorini	€ 9,50
BOSTON	Fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, patatine fritte*, senape	€ 9,50
VIENNESE	Speckotto alla griglia, patate al forno, senape	€ 9,50
TAGLIATA	250 gr di tagliata di manzo, zucchine e melanzane grigliate, carciofi grigliati	€ 15,00

I Piatti dalla Cucina

ARICCIA	Porchetta originale di Ariccia al forno, scamorza affumicata, patate al forno	€ 9,50
SOLEADO	Prosciutto crudo Langhirano 24 mesi, mozzarella di Bufala, pomodorini Confit, basilico	€ 10,00
MILANESE	Cotoletta di pollo alla Milanese, pomodorini, rucola	€ 10,00
SAN CANDIDO	Speck Trentino, scamorza alla piastra, patate al forno	€ 10,50

Il Tagliere

ITALICO

Tagliere di salumi e formaggi della Tradizione Italiana servito con pane caldo

€ 12,00

Le Insalate Complete

FAVIGNANA

Insalata misticanza, melanzane e zucchine grigliate, Pamigiano Reggiano, pomodorini, noci, salsa tartara

€ 9,00

SORRENTO

Insalata misticanza, pomodorini, tonno, mozzarella di Bufala, uovo sodo

€ 9,00

IMPERIALE

Insalata misticanza, fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, Parmigiano Reggiano, crostini dorati, Vinaigrette alla senape

€ 9,50

Menù del piccolo Campagnolo

Per Bambini da 0 a 12 anni

€ 7,80

Pasta fresca al pomodoro o al burro

+ Coppa di gelato

+ Acqua minerale naturale/gassata o bibita gassata

€ 8,50

Milanesina (cotoletta di pollo)

+ Patatine fritte*

+ Acqua minerale naturale/gassata o bibita gassata

I Panini Speciali

DIPLOMATICO

Prosciutto cotto affumicato Praga, formaggio Edam, salsa rosa

€ 5,20

SAVOY

Prosciutto cotto affumicato Praga, mozzarella di Bufala, pomodoro, rucola

€ 5,50

NEW CAPRICCIO

Prosciutto cotto affumicato Praga, patè di olive nere, funghi, maionese

€ 5,80

LUIS

Prosciutto crudo Langhirano 24 mesi, mozzarella, pomodoro, olio extravergine di oliva

€ 6,20

WASHINGTON

Prosciutto crudo Langhirano 24 mesi, formaggio fresco, pomodoro, patè di olive nere

€ 6,20

TARTUFO

Prosciutto crudo Langhirano 24 mesi, formaggio Brie, pomodoro, rucola, olio tartufato d'Alba

€ 7,00

BAITA

Speck tirolese stagionato 6 mesi, formaggio Brie, salsa rosa

€ 5,50

RADAMES

Speck tirolese stagionato 6 mesi, scamorza affumicata, melanzane grigliate

€ 5,50

NEW SELVA

Speck tirolese stagionato 6 mesi, formaggio Brie, funghi trifolati

€ 6,20

TERRANOVA

Mortadella con pistacchio, formaggio Brie, senape

€ 5,20

EMILIANO

Mortadella con pistacchio, insalata, aceto balsamico, scaglie di Parmigiano Reggiano

€ 6,00

PORCHETTA ROMANA

Porchetta originale di Ariccia al forno, scamorza affumicata, melanzane grigliate

€ 6,80

NEW PORCHETTA DE' CASTELLI

Porchetta originale di Ariccia al forno, scamorza affumicata, funghi trifolati

€ 7,00

NEW CITY

Fesa di pollo alla griglia, pancetta croccante, insalata Iceberg, scamorza affumicata, salsa BBQ

€ 6,80

MENEGHINO

Cotoletta di pollo, insalata Iceberg, pomodoro, maionese

€ 6,50

STADIO

Salsiccia alla griglia, friarielli spadellati

€ 6,00

PARMIGIANO

Melanzane grigliate, Parmigiano Reggiano, mozzarella di Bufala, pomodorini Confit, basilico

€ 6,00

CASERTA

Friarielli spadellati, mozzarella di Bufala

€ 5,20

ESTIVO

Pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico fresco, olio extravergine di oliva

€ 5,20

I Toast Italiani

TOAST AUSTRALIANO

Prosciutto cotto affumicato Praga, formaggio Edam

€ 4,00

TOAST CLASSICO

Prosciutto cotto al naturale, formaggio Edam, Parmigiano Reggiano

€ 4,30

TOAST DELLA CASA

Prosciutto cotto al naturale, formaggio Edam, tonno, pomodoro, salsa tartara

€ 5,50

Dolci e Frutta

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA

MACEDONIA DI FRUTTA FRESCA CON GELATO

NEW COPPA DI GELATO ALLA CREMA

IL NOSTRO TIRAMISÙ

CHEESE CAKE

Insalata di frutta fresca di stagione

€ 4,50

Insalata di frutta fresca di stagione con gelato

€ 5,50

Gelato alla crema guarnito a scelta con: salsa di fragole o caramello o cioccolato

€ 4,50

Produzione giornaliera della nostra cucina

€ 5,00

Cremosa e prodotta nella nostra cucina,

€ 5,00

guarnita a scelta con: salsa di fragole o caramello o cioccolato

Cosa Beviamo

ACQUA MINERALE

BIBITE GASSATE

BIBITE GASSATE PER ASPORTO

THE FREDDO

BIRRA ALLA SPINA PICCOLA

BIRRA ALLA SPINA MEDIA

BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRA CORONA

BIRRA TENNENT'S SUPER

**BIRRA
MORETTI**

Oligominerale, Naturale o Frizzante, in bottiglia di vetro, 50 cl

€ 1,50

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, in bottiglia di vetro, 33 cl

€ 2,80

Coca-Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite, in lattina, 33 cl

€ 2,20

Al Limone o Pesca, 33 cl

€ 2,20

Moretti Baffo d'oro 20 cl 4,8°

€ 3,00

Moretti Baffo d'oro 40 cl 4,8°

€ 4,80

Heineken, Nastro Azzurro

€ 3,50

Corona con limone

€ 4,00

Doppio malto 9°

€ 4,50

VINO ROSSO

Aglianico 13,5°

calice

€ 4,00

bottiglia

€ 18,00

Gragnano 12,5°

€ 4,00

€ 18,00

VINO BIANCO

Falanghina 13°

€ 4,00

€ 18,00

Greco di Tufo 13°

€ 4,00

€ 18,00

Caffetteria

CAFFÈ ESPRESSO

€ 1,20

CAFFÈ DECAFFEINATO

€ 1,80

IN TUTTI I NOSTRI PRODOTTI SI PUÒ TROVARE TRACCIA DI: 1) Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati 2) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 3) Uova e prodotti a base di uova 4) Crostacei e prodotti a base di crostacei 5) Pesce e prodotti a base di pesce 6) Molluschi e prodotti a base di molluschi 7) Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*amygdalus communis*), nocciola (*corylus avellana*), noci (*juglans regia*), noci di acagiù (*anacardium occidentale*), noci pecan [*carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*bertholletia excelsa*), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci dell'Queensland (*macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, tranne per tutta la frutta a guscio utilizzata per produrre distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola 8) Arachidi e prodotti a base di arachidi 9) Lupini e prodotti a base di lupini 10) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 11) Soia e prodotti a base di soia 12) Sedano e prodotti a base di sedano 13) Senape e prodotti a base di senape 14) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg e 10 mg/l in termini di SO. Data la preparazione espressa di tutti i nostri piatti, vi è la possibilità di contaminazione incrociata fra gli alimenti; non possiamo pertanto assicurare l'assenza totale di allergeni non dichiarati in ricetta. In caso di intolleranze o allergie, il nostro personale sarà lieto di aiutarvi.

Il Nostro Tiramisù
produzione giornaliera
della nostra Cucina

