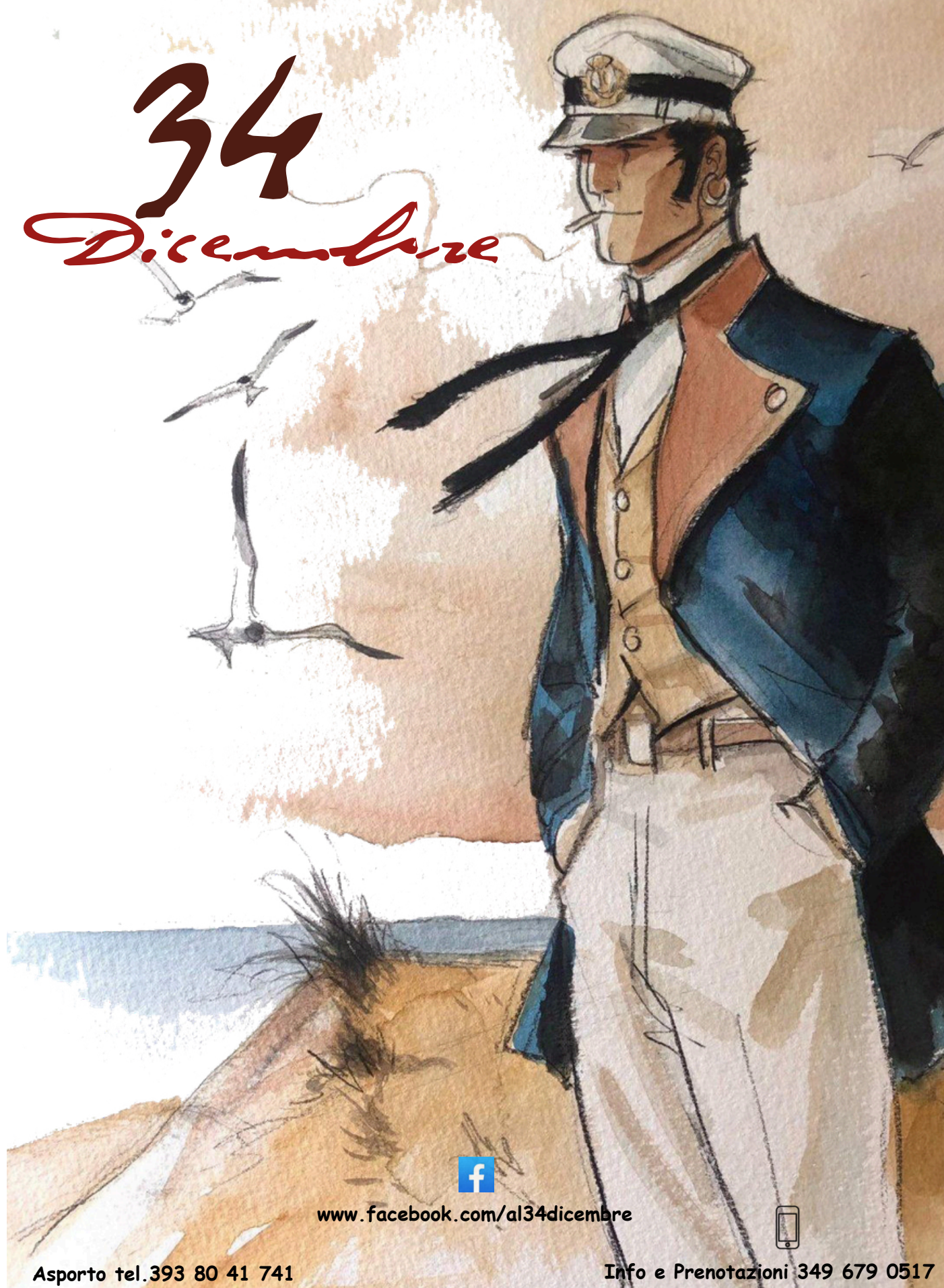


34 Dicembre



www.facebook.com/al34dicembre



Asporto tel.393 80 41 741

Info e Prenotazioni 349 679 0517

TEMPORARY MENU

ANTIPASTO

PARMIGIANA DI ZUCCA €8.50

PARMIGIANA DI ZUCCA CON SPECK AFFUMICATO
SERVITA CON CREMA DI BASILICO E CREMA DI FORMAGGIO

PIZZE

TORRETTA €12.00

FIOR DI LATTE, SALSA D'ATTERINO GIALLO, FILETTI DI TONNO
"COLIMENA", OLIVE LECCINE, CIPOLLA CARAMELLATA,
PECORINO STAGIONATO ERBORINATO, CAPPERI

MONTEGROSSO €12.00

CREMA DI ZUCCA (HOMEMADE), FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP,
FUNGHI PORCINI, SPECK AFFUMICATO

TOGI €13.00

SALSA D'ATTERINO GIALLO, FIOR DI LATTE, PANCETTA STECCATA, CODE DI
MAZZANCOLLE*, STRACCIATELLA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, PEPE PESTATO

CIABATTA

DEMETRA €10.00

CIABATTA CROCCANTE DI SEMOLA CON ZAMPINA GRIGLIATA (1 PZ. 120 GR),
CREMA DI ZUCCA (HOMEMADE), CACIOTTA PICCANTE, POMODORO SECCO

*** N.B. IL TEMPORARY MENU
NON È DISPONIBILE IL SABATO ***

BIRRE ALLA SPINA



BAVIK SUPER PILS

Origine: Belgio
Stile: Pils
Gradi alc: 5.2% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: Dorato
Note: I nobili luppoli di Saaz donano una piacevole morbidezza. Pieno di carattere con un'amarezza croccante e setificante.

cl.20 €3.00
cl.40 €5.20
lt.01 € 10.60
(il boccale non può essere versato)



PETRUS DUBBEL

Origine: Belgio
Stile: Abbey Dubbel
Gradi alc: 6.5% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Mogano
Note: Carattere e corposo grazie all'uso di sei malti speciali che si completano perfettamente.

cl.20 €3.20
cl.33 €4.10
lt.01 € 11.00
(il boccale non può essere versato)



BAVIK SUPER WIT

Origine: Belgio
Stile: Blanche
Gradi alc: 5.0% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Giallo opalescente
Note: Facile da bere e sapore fruttato, rilevando le spezie usate: coriandolo e buccia d'arancia.

cl.20 €3.00
cl.40 €5.20
lt.01 € 10.60
(il boccale non può essere versato)

ALL'INTERNO DI QUESTO LOCALE NON È CONSENTITO FUMARE E UTILIZZARE SIGARETTE ELETTRONICHE

BIRRE ALLA SPINA



GUINNESS

Origine: Irlanda

Stile: Stout

Gradi alc: 4,2%

Fermentazione: Alta

Colore: Rosso rubino

Note: Spuma cremosa, densa e persistente. Offre un aroma intenso di tostato con gusto amaro ma cremoso con sentori di caffè e cioccolato.

cl.25 €3.50

cl.50 €6.50



PETRUS TRIPEL

Origine: Belgio

Stile: Abbey Tripel

Gradi alc: 8,0% vol.

Fermentazione: Alta

Colore: Oro carico

Note: Complesso, con un aroma fruttato e un leggero finale amaro

cl.20 €3.20

cl.33 €4.10

lt.01 € 11.00

(il boccale non può essere versato)



CIRCUS SESSION IPA

Origine: Belgio

Stile: Session Ipa

Gradi alc: 4.0% vol.

Fermentazione: Alta

Colore: Bionda, leggermente offuscata

Note: Rinfrescante, dal gusto morbido e fruttato

cl.20 €3.20

cl.40 €5.80

lt.01 € 12.00

(il boccale non può essere versato)



BIRRE ANALCOLICHE

CLAUSTHALER ORIGINAL

CL.33 €3.50

Origine: Germania

Stile: Pale Lager

Gradi alc: 0.5% vol.

Fermentazione: Bassa

Colore: Giallo dorato

Note: Al naso fresca regala un aroma fresco e delicato, con accenni floreali che anticipano lievi note amarognole.



CLAUSTHALER IPA

CL.33 €3.50

Origine: Germania

Stile: Ipa

Gradi alc: 0.5% vol.

Fermentazione: Bassa

Colore: Dorata

Note: La luppolatura a freddo con Cascade la rendono una birra fresca e corposa, con un carattere luppolato deciso.

Note citriche e agrumate, non filtrata per mantenere forte il gusto.



CLAUSTHALER DRY HOPPED

CL.33 €3.50

Origine: Germania

Stile: Kellerbier

Gradi alc: 0.4% vol.

Fermentazione: Bassa

Colore: Biondo

Note: Bionda non filtrata. Aroma intenso e complesso, con delicate note di frutta fresca, agrumi come limone e pompelmo, e un tocco di frutta secca.



DELIRIUM DELIRIO

CL.33 €4.50

Origine: Belgio

Stile: Belgian golden ale

Gradi alc: 0.3% vol.

Fermentazione: Alta fermentazione

Colore: Bionda

Note: Aspetto limpido e una schiuma fine, al naso si apre con un leggero aroma di malto, arricchito di note speziate e fruttate. Sapore speziato, pieno e rotondo, con un finale fruttato e luppolato.



PARANOIA

CL.33 €4.50

Origine: Belgio

Stile: Hazy ipa

Gradi alc: 0.3% vol.

Fermentazione: Alta fermentazione

Colore: Bionda

Note: Note di frutta tropicale, agrumi freschi e accenni leggermente amari.

Perfetta combinazione di freschezza e intensità, con un finale citrico che lascia il gusto piacevolmente persistente.



PARANOIA ROUGE

CL.33 €4.50

Origine: Belgio

Stile: Belgian fruit red ale

Gradi alc: 0,3% vol.

Fermentazione: Alta fermentazione

Colore: Rossa scura

Note: Al naso è dominante l'aroma di ciliegia, con una piacevole nota dolce.

Al palato, la ciliegia ritorna con forza, regalando un'esperienza gustativa ben bilanciata tra il dolce e l'acidulo.



BIRRE IN BOTTIGLIA

DAB ORIGINAL CL.33 €3.00

Origine: Germania
Stile: Export
Gradi alc: 5.0 % vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: Oro
Note: Birra chiara non pastorizzata
Presenza di aromi di lievito e di malto,
con una nota sulfurea leggera.



CARLO V ROUGE CL.33 €5.00

Origine: Belgio
Stile: Strong Red Ale
Gradi alc: 8.5% vol.
Fermentazione: Alta
Colore: Mogano
Note: Dal profumo di malto di
frutta rossa, e dal gusto
amarognolo ed un pò acidulo con
note di dolce.



SAN STEFANUS CL.33 €6.00

Origine: Belgio
Stile: Blonde Ale
Gradi alc: 7% vol.
Fermentazione: Alta, rifermentata
in bottiglia
Colore: Oro carico
Note: Fresca e fruttata con note
dolci, sul finale lievemente acida e
luppolata.



THERESIANER CL.33 €4.00

Origine: Italia
Stile: Senza glutine
Gradi alc: 4,8% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: Giallo Paglierino
Note: **Gluten free** leggera e
profumata. Avvolta tra la
freschezza del luppolo e le note
impalpabili dei lieviti.



VINI

BIANCO, ROSATO E BOLLICINE

NEGROAMARO

Bianco Puglia IGP
Antica Masseria

Deciso e fresco, gustoso con
tannini sapidi e richiami
aromatici di camomilla e
mimosa.



Bottiglia €15.00

NERO DI TROIA

IGP Puglia Rosato
Azienda vinicola Vinflora

Profumi di albicocca e fiori bianchi.
Al palato è fresco, con buona
sapidità e acidità bilanciata.



Bottiglia €20.00

SUSUMANIELLO

Rosè Puglia IGP
Antica Masseria

Fresco, con una lieve percezione
tannica che si accompagna ad una
sapidità decisa e di lunga
persistenza.



Calice €4.00 Bottiglia €14.00

7 OMBRE- Prosecco
Valdobbiadene DOCG
Cantina deBernard

Intenso e persistente profumo
fruttato che ricorda la mela
golden matura e i fiori d'acacia.



Bottiglia €15.00

VINI

ROSSO

LIZZANO NEGROAMARO
Rosso Puglia DOP
Antica Masseria

Ricco e opulento con note di frutta rossa ben matura e confettura.



Calice €4.00 **Bottiglia** €15.00

PRIMITIVO SALENTO
Rosso Puglia IGP
Antica Masseria

Morbido con tannini maturi e note di cacao. Intenso e leggermente speziato, con sentori di frutti maturi.



Calice €4.00 **Bottiglia** €15.00

ROSSO BLEND
Trebbiano Toscano, Montepulciano, Lambrusco, Nero di Troia IGP
Puglia
Azienda vinicola Vinflora

Fresco, con sentori fruttati di amarena e un delicato aroma di pan brioche.



Bottiglia €20.00

SUSUMANIELLO
Rosso Puglia IGP
Antica Masseria

Strutturato e persistente con evidenza di tanini morbidi e maturi. Piacevoli le note di vaniglia sul finale.



Calice €4.00 **Bottiglia** €15.00

SANGIOVESE
IGP Puglia Rosso
Azienda vinicola Vinflora

Fresco, con sentori fruttati e leggeri toni speziati. Buona acidità e mineralità che lo rendono equilibrato e armonico.



Bottiglia €20.00



BIBITE

COCA COLA spina cl 33	€2.40
COCA COLA ZERO lattina cl 33	€2.40
FANTA lattina cl 33	€2.40
LEMON SODA lattina cl 33	€2.40
TONIC WATER ORGANICS BY RED BULL lattina cl 25	€2.40
ACQUA OLIGOMINERALE lt 1 (naturale o frizzante)	€2.00

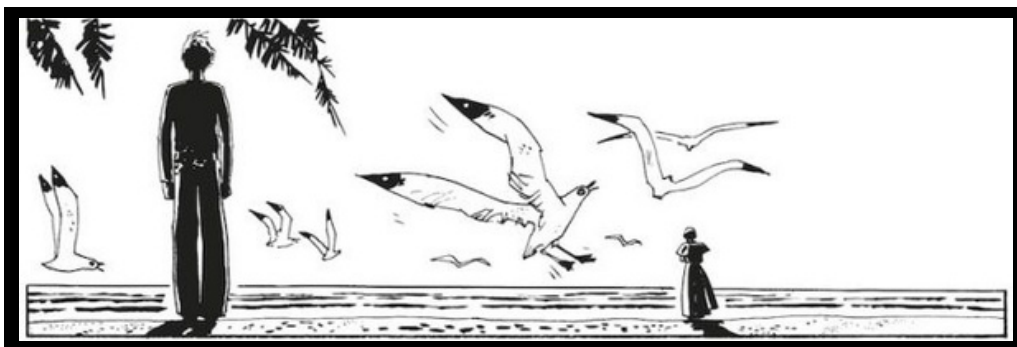
PASSATEMPO

TARALLI	€2.50
ANACARDI	€2.50
OLIVE ALLA CALCE O SALAMOIA	€2.50

ROSTICCERIA

MIX FRITTO (5 panzerottini, 5 pepite, 5 crocchette, patatine)	€10.40
PATATINE FRITTE	€3.90
PEPITE DI POLLO 6pz	€3.90
CROCCHETTE DI PATATE 6PZ	€3.90
PANZEROTTINI 6pz	€3.90





I TAGLIERI

SERVITI CON FOCACCIA

TAGLIERE DI SALUMI: selezione di salumi stagionati accompagnati da sottolio "Mastrototaro"	€14.00
TAGLIERE DI FORMAGGI: selezione di formaggi stagionati e semi-stagionati accompagnati da miele locale dell'azienda "Ecocentrico"	€14.00
TAGLIERE MISTO: salumi e formaggi della nostra selezione serviti con miele locale dell'azienda "Ecocentrico" e sottolio "Mastrototaro"	€16.00

ANTIPASTI FREDDI

BRUSCHETTA CLASSICA (4 pz) con pomodoro, origano, olio, sale e rucola	€4.90
CRUDO DI PARMA "FERRARINI" ALLA BARESE	€9.00
BOCCONCINI DI BUFALA D.O.P. (2 pezzi da 125g)	€7.50
CAPRESE CLASSICA con mozzarella fior di latte, pomodoro, olio EVO, origano e basilico	€7.00
CAPRESE DI BUFALA con mozzarella di bufala D.O.P., pomodoro, olio EVO, origano e basilico	€8.00
BRESAOLA con funghi champignon, rucola, pomodoro secco e scaglie di reggiano	€10.00
SALMONE MARINATO con spaghetti di zucchine marinate e pomodori secchi sottolio selezione "Mastrototaro"	€12.00
PIATTO DEL CASARO con burratina, nodini e ricottina servito con taralli locali e sottolio "Mastrototaro"	€13.00
ARROSTO DI MANZO con stracciatella, noci e cipolla caramellata	€12.00
ROLLÈ DI SALMONE AFFUMICATO con mandorle tostate, rucola e philadelphia servito con pesto di rucola	€11.00

ANTIPASTI CALDI

PATATE AL FORNO con buccia, rosmarino e olio EVO	€4.90
VERDURE GRIGLIATE con zucchine e melanzane	€7.50
POLPO* ARROSTO con crema di zucchine (home made), peperoni gratin, ricotta fresca e zucchine alla scapece	€12.00
BACCALÀ* MANTECATO con caponata di verdure e cipolla croccante	€10.00
BOMBETTE DI MAIALE con pecorino e prezzemolo servite con pesto di rucola e peperone gratin (4pz)	€10.00
FRITTURA DI PESCE con code di mazzancolle* sgusciate, baccalà* e calamari*	€12.00
FLAN DI ZUCCHINE E GAMBERI* con crema di cipolla bianca al forno e zucchine alla scapece	€8.00

PIATTI UNICI

HAMBURGER 2pz da 150 gr (SCOTTONA) con insalata, pomodoro, mais, carote e patate fritte o al forno	€12.00
PETTO DI POLLO da 200 gr con insalata, pomodoro, mais, carote e patate fritte o al forno	€10.00
STRISCETTE DI MANZO ALLA GRIGLIA da 250 gr con insalata, pomodoro, mais, carote e patate fritte o al forno	€14.50
ZAMPINA ALLA GRIGLIA 2pz da 120gr con insalata, pomodoro, mais, carote e patate fritte o al forno	€13.00

*** SI PUO' SCEGLIERE IL CONTORNO DI VERDURE GRIGLIATE, SUPPLEMENTO DI €2.00***

LE NOSTRE PIZZE

34 DICEMBRE

€7.50

Filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella di bufala, pepe, basilico fresco

LUCAS

€11.00

Salsa, fior di latte, funghi freschi, datterino giallo, capocollo, pangrattato, scaglie di caciocavallo, rucola

VIP

€9.00

Salsa, fior di latte, bresaola, rucola, parmigiano reggiano

CICCIONA

€9.50

Salsa, fior di latte, funghi freschi, pomodorini, crudo alla barese di Parma, philadelphia, rucola

DELIZIOSA

€7.50

Salsa, fior di latte, zucchine grigliate, philadelphia, pan grattato

TUNA

€8.50

Filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, filetti di tonno "Colimena", cipolla rossa, origano

GUARINI

€11.00

Filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., olive leccine, datterino giallo, acciughe del mar Cantabrico, origano, mozzarella di bufala dopo cottura, olio all'aglio e basilico

IMBRIANI

€12.00

Fior di latte, datterino giallo, cipolla bianca al forno, pancetta di maiale steccata "Ferrarini", pomodoro secco sottolio selezione "Mastrototaro" e basilico in cottura

L'impasto con cui realizziamo le nostre pizze e cicci si definisce "diretto" ottenuto da farine Tipo 1 "attraverso un processo di maturazione a temperatura controllata a 4° e lievitazione finale a temperatura ambiente di circa 4 ore

Chiedere la disponibilità di impasti alternativi tra cui: Senatore cappelli, Multicereali, Alga spirulina, Integrale con una maggiorazione di € 1,00 (disponibili dal lunedì al venerdì)

Disponiamo inoltre di **mozzarella senza lattosio** che prevede una maggiorazione di € 1,00.

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA	€5.00
Salsa, fior di latte	
REGINA MARGHERITA	€6.50
Filetti di pomodoro San Marzano D.O.P., fior di latte, basilico	
NAPOLI	€7.50
Salsa, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi	
COTTO E FUNGHI	€7.50
Salsa, fior di latte, prosciutto cotto selezione "Ferrarini", funghi freschi	
CACCIATORA	€6.50
Salsa, fior di latte, salame Langhirano	
QUATTRO STAGIONI	€8.00
Salsa, fior di latte, prosciutto cotto selezione "Ferrarini", funghi freschi, spianata piccante, carciofini sottolio selezione Mastrototaro	
BACON	€7.50
Salsa, fior di latte, pancetta di maiale steccata "Ferrarini", formaggio francese	
CAPRICCIOSA	€8.00
Salsa, fior di latte, prosciutto cotto selezione "Ferrarini", carciofini sottolio selezione Mastrototaro, salame Langhirano, olive leccine	
WÜRSTEL	€5.50
Salsa, fior di latte, würstel	
CALABRESE	€6.50
Salsa, fior di latte, spianata piccante	
PARMA	€7.00
Salsa, fior di latte, prosciutto crudo di Parma	
FUMÈ	€7.50
Salsa, fior di latte, scamorza affumicata e speck	

SUPPLEMENTO MOZZARELLA SENZA LATTOSIO €1.00

PIZZE BIANCHE

VAILATTI	€9.00
Fior di latte, Stracciatella, granella di pistacchi, mortadella (tutto fuori cottura)	
THE TUDOR	€9.00
Fior di latte, pomodorini, prosciutto crudo di Parma, stracciatella (fuori cottura), rucola	
FERRY	€10.00
Mozzarella di bufala, mix di datterino (giallo e rosso), basilico in cottura, filetti di peperone, acciughe del Mar Cantabrico, olive leccine, pan grattato	
NORCIA	€9.00
Fior di latte, pomodorini, salsiccia a punta di coltello, funghi porcini trifolati	
QUATTRO FORMAGGI	€8.00
Fior di latte, parmigiano reggiano, gorgonzola dolce D.O.P., scamorza affumicata, caciocavallo	
CRUDAIOLA	€7.00
Fior di latte, pomodorini, ricotta dura, rucola	
LOREN	€10.00
Fior di latte, gorgonzola D.O.P., funghi porcini trifolati, capocollo, rosmarino	
DALL'ORTO	€10.00
Crema di zucchini (home made), melanzana frita, mix datterino (giallo e rosso), filetti di peperone, cipolla bianca al forno, ricotta dura, basilico fresco	
PANTANO	€11.00
Fior di latte, cipolla bianca al forno, salsiccia a punta di coltello, gorgonzola dolce D.O.P. e cipolla croccante	
PACCIANO	€11.00
Crema di zucchini (home made), fior di latte fuori cottura, salmone marinato, mandorle tostate, zeste di limone	
TRANI	€9.00
Fior di latte, prosciutto crudo di Parma, stracchino, rucola	

IL CICCIO

CICCIO CLASSICO

€3.00

Olio EVO, sale, origano

CICCIO AI POMODORINI

€3.50

Olio EVO, sale, origano, pomodorini

CICCIO BUFALINO

€7.50

Olio EVO, sale, origano, pomodorini, mozzarella di bufala, basilico fresco, pepe pestato

CICCIO PASTICCIO

€7.50

Olio EVO, sale, origano, pomodorini, stracciatella, rucola

IL CICCIO RIPIENO

CICCIO RIPIENO

€9.00

Olio EVO, sale, origano, farcito con prosciutto crudo di Parma, stracciatella, pomodorini, rucola

CICCIO FRANCO

€9.00

Olio EVO, sale, origano, farcito con mozzarella, pomodoro secco sottolio selezione "Mastrototaro", bresaola, rucola

CICCIO MOLFETTA

€9.00

Olio EVO, sale, origano, farcito con stracchino, salame bellafetta e zucchine alla scapece

IL PANZEROTTONE

CHIEDERE DISPONIBILITÀ

CARIDDI (FRITTO O AL FORNO)

€11.00

Striscette di scottona, peperone gratin al forno, ricotta fresca, olive leccine

SCILLA (FRITTO O AL FORNO)

€11.00

Polpo* grigliato, crema di cipolla bianca al forno, bacon croccante, stracciatella

CLUB SANDWICH

TRIPLO TOAST SERVITO CON PATATE FRITTE O AL FORNO

CLASSIC CLUB Pancetta di maiale steccata "Ferrarini", scamorza affumicata, pomodoro, insalata, uova sode, salsa cocktail	€9.90
SPECIAL CLUB Prosciutto crudo di Parma, fior di latte, pomodoro, insalata, maionese	€9.50
HAM CLUB Prosciutto cotto selezione "Ferrarini", fior di latte, pomodoro, insalata, uova sode, salsa cocktail	€9.50
VEGETAL CLUB Crema di zucchine (home made), melanzane, peperone gratin, pecorino e pomodoro secco	€8.90
CHICKEN CLUB Pollo speziato alla griglia, maionese alle verdure home made, rucola, pomodoro, fontina	€9.90
FISH CLUB Salmone marinato, spaghetti di zucchine marinate, formaggio spalmabile alle erbe, mazzancolle* al vino bianco, rucola	€9.90
BEEF CLUB Manzo arrosto, salsa tonnata, pancetta steccata croccante, pomodoro, insalata e mozzarella	€9.90

BURGERS

PANINO CON HAMBURGER SERVITO CON PATATE FRITTE O AL FORNO

HAMBURGER BASIC Hamburger da 150gr, pomodoro, insalata, cipolla, ketchup, maionese	€7.50
BACON CHEESE BURGER Hamburger da 150gr, bacon, pomodoro, sottiletta, insalata, ketchup, maionese	€9.00
DOUBLE BACON 2 Hamburger da 150 gr, doppio bacon, cheddar, pomodoro, insalata, salsa BBQ	€11.00
PENELOPE Hamburger da 150gr, pesto di rucola, pomodoro secco, scamorza affumicata, insalata	€10.00
ULISSE Hamburger 250gr, bacon croccante, mozzarella di bufala, pomodoro, insalata, salsa BBQ	€12.00

TOAST E PANINI

MOONLIGHT € 7.50

Ciabatta con pollo speziato alla griglia, maionese alle verdure homemade, bacon, fior di latte e pomodoro

HOT DOG €3.50

Würstel, senape, crauti

TOAST CLASSICO €3.00

Prosciutto cotto e sottiletta

INSALATE



TRAMONTANA €7.00

Mix insalate locali, rucola, carote, pollo, mais, mandorle, philadelphia, cetriolo

LIBECCIO €8.00

Mix insalate locali, funghi champignon, rucola, pomodorini, noci, bresaola, emulsione di olio al limone

LEVANTE €10.00

Mix di insalate, polpo*, pomodorini, olive leccine, cipolla rossa, cetriolo

GRECALE €8.00

Mix di insalate locali, pomodoro secco sottolio selezione "Mastrototaro", fior di latte, salmone marinato, formaggio francese

MAESTRALE €9.00

Mix di insalate locali, pollo speziato, olive leccine, bufala, rucola

PONENTE €8.00

Mix di insalate locali, carciofini sottolio selezione "Mastrototaro", peperoni, cipolla rossa, cetriolo

SCIROCCO €10.00

Mix di insalate locali, uova sode, filetto di tonno "Colimena", cipolla bianca al forno, pomodoro confit

OSTRO €9.00

Mix di insalate locali, mazzancolle*, ananas, fior di latte, mandorle



DESSERT

CHEESECAKE	€4.70
Gusto a scelta tra: nutella/frutti di bosco*/caramello o cioccolato	
TIRAMISÙ	€4.70
TARTUFO NERO O BIANCO	€5.00
CASSATINA GELATO	€5.00
SORBETTO AL LIMONE (S.G./S.L.)	€3.50
PANNA COTTA (S.G./S.L.)	€4.50
Gusto a scelta tra: nutella/frutti di bosco*/caramello o cioccolato	
SOUFFLÈ AL CIOCCOLATO (S.G./S.L.) - <u>Non disponibile il sabato</u>	€5.00
servito con panna e zucchero a velo	

FRUTTA

PICCOLA (per una persona)	€3.50
MEDIA (per due persone)	€5.00
GRANDE (per 3/4 persone)	€8.00

ELENCO ALLERGENI

I PRODOTTI DA NOI VENDUTI POSSONO CONTENERE TRACCE DI:

- Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro;
- Crostacei e prodotti a base di crostacei;
- Uova e prodotti a base di uova;
- Arachidi e prodotti a base di arachidi;
- Soia e prodotti a base di soia;
- Latte e prodotti a base di latte;
- Frutta a guscio: mandorle, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti;
- Sedano e prodotti a base di sedano;
- Senape e prodotti a base di senape;
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- Anidride solforosa e solfiti;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

I PRODOTTI SURGELATI SONO CONTRASSEGNA TI DAL SIMBOLO *