ToLivEat / MENÙ

NON PERDERTI LE NOSTRE SERATE DI CALCIO!

ANTIPASTI

TRIS DI BRUSCHETTE DELLO CHEF (1,7,8) pomodori, crema di olive leccino, patè di carciofini alla brace		8,00
CARCIOFI FRITTI (1)		8,00
POLPETTINE AL SUGO DELLA NONNA (1,3,7)		7,00
CROSTINO CON SALSICCIA E STRACCIATELLA (1,7)		6,00
CROSTINO ALLA ROMANA (1,7) con zucchine alla scapece, stracciatella, pecorino romano e menta		5,00
PROSCIUTTO DI PARMA TAGLIATO A MANO		12,00
PROSCIUTTO DI PARMA TAGLIATO A MANO CON BUFALA CAMPANA I.G.P. (7)		15,00
TRIPPA ALLA ROMANA (7)		8,00

FRITTI

SUPPLÌ AL RAGÙ DI SCOTTONA (1pz.) (1,3,7,9)	3,00
SUPPLÌ ALLA 'NDUJA (1pz.) (1,3,7,9)	3,00
OLIVE ASCOLANE (5pz.) * (1,3,7)	5,00
PULLED PORK (2 pz.) * (1,3,7,9)	5,00
FIORI DI ZUCCA (1pz.) * (1,3,4,7)	3,50
TONNARELLO ALLA CARBONARA * (1,3,7)	3,50
POLPETTE DI MELANZANE (1,3,7)	5,00

PRIMI PIATTI

TONNARELLO FRESCO ALLA CARBONARA (1,3,7)	9,00
TONNARELLO FRESCO ALL'AMATRICIANA (1,3,7)	9,00
FETTUCCINE FRESCHE ALLA BOSCAIOLA (1,3,7) con misto di funghi	11,00
PRIMO DELLO CHEF (1,7)	12,00

★ MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

€23 a persona

Minimo 2 persone

I COCCETTI DELLO CHEF
Una selezione di antipasti dello chef (1,3,7)

IL PRIMO
Un primo piatto, uguale per tutti i commensali (1,3,7)

DA BERE
Un calice di vino della casa a persona
Acqua e caffè inclusi

★ MENU DEGUSTAZIONE DELLO CHEF

€33 a persona

Minimo 2 persone

I COCCETTI DELLO CHEF
Una selezione di antipasti dello chef (1,3,7)

IL PRIMO
Un primo piatto, uguale per tutti i commensali (1,3,7)

LA BRACE
Costata di manzo danese alla brace - 800 gr.
con patate al forno

DA BERE
Un calice di vino della casa a persona
Acqua e caffè inclusi

LA NOSTRA BRACE

TAGLIATA DI ANGUS ALLA BRACE - Min. 300 gr. con ossobuco e salsa verde dello chef	26,00
100 gr. extra	7€/hg
COSTATA DI MANZO DANESE - Min. 800 gr.	58,00
100 gr. extra	8€/hg
ARROSTICINI ALLA BRACE (1pz.)	1,20
TAGLIATA DI POLLO con verdurine al wok (6)	15,00
SALSICCE ALLA BRACE (1pz.)	4,00
CHEF BURGER (1,7) 200 gr. Burger di scottona con cheddar cheese, cipolla caramellata e salsa barbecue servito con patatine fritte	13,00

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE RIPASSATE/AGRO	6,00
PATATE AL FORNO/ FRITTE * (1)	6,00

DESSERT DELLA CASA

TIRAMISU' (1,3,7)	7,00
CHEESECAKE DELLO CHEF (1,3,7)	7,00
ZOCCOLETTE con noccioline tostate (1,7,8)	7,00
SORBETTO	4,00
SGROPPINO con vodka	5,00

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala eventuali intolleranze prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate, pertanto, i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. Ue 1169/11, evidenziate nel menù con la seguente legenda numerica:

Allergeni

1. Cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi e i prodotti derivati; 2. Crostacei e derivati; 3. Uova e derivati; 4. Pesce e derivati; 5. Arachidi e derivati; 6. Soia e derivati; 7. Latte e derivati (incluso lattosio); 8. Frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchio e derivati; 9. Sedano e derivati; 10. Senape e derivati; 11. Semi di sesamo e derivati; 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale; 13. Lupini e derivati; 14. Molluschi e derivati.

* Prodotto congelato/surgelato. Alcuni alimenti potrebbero aver subito un processo di abbattimento.

ToLivEat / MENÙ

NON PERDERTI LE
NOSTRE SERATE DI CALCIO!

LE NOSTRE PIZZE A LEGNA

FOCACCE

BIANCA (1) 6,00

ZUCCHINE ALLA SCAPECE E STRACCIATELLA (1,7) 10,00

BUFALA E PROSCIUTTO (1,7) 12,00

PIZZE ROSSE

ROSSA (1)
Pelati di San Marzano e olio EVO 6,50

MARINARA (1) 7,00
Pelati di San Marzano e salsa marinara con origano, aglio, olio EVO

MARGHERITA (1,7) 8,00
Pelati di SanMarzano, fior di latte, basilico, olio EVO

FUNGHI (1,7) 8,50
Pelati di San Marzano, fior di latte, funghi champignon, olio EVO

NORMA (1,7) 8,50
Pelati di San Marzano, fior di latte, melanzane fritte, basilico, ricotta salata, olio EVO

NAPOLI (1,4,7) 9,00
Pelati di San Marzano, fior di latte, alici, olio EVO

DIAVOLA (1,7) 9,00
Pelati di San Marzano, fior di latte, salame ventricina romana piccante, olio EVO

BUFALA (1,7) 12,00
Pelati di San Marzano, bufala campana igp, basilico, olio EVO

CAPRICCIOSA (1,3,7) 9,50
Pelati di San Marzano, fior di latte, funghetti champignon, prosciutto crudo, carciofi, uovo alla Bismarck

WURSTEL (1,7) 9,50
Pelati di San Marzano, fior di latte, patate fritte, wurstel

PIZZE BIANCHE

CROSTINO (1,7) 9,00
Fior di latte, prosciutto cotto

FIORI E ALICI (1,4,7) 9,50
Fior di latte, fiori di zucca, filetti di alici, olio EVO

BOSCAIOLA (1,7) 9,50
Fior di latte, funghi champignon, salsiccia

ORTOPANORAMICA (1,7) 9,00
Fior di latte, verdure di stagione, olio EVO

LA ROMANA (1,7) 10,00
Fior di latte, zucchine romanesche, menta e pecorino

BUFALINA (1,7) 12,00
Pachino, fior di latte, bufala, basilico, olio EVO

SPECIAL CHEF

ZUCCA (1,7) 9,50
Fior di latte, crema di zucca, pancetta arrotolata, sfoglie di scamorza, olio EVO

GRICIA E CARCIOFI (1,7) 11,50
Fior di latte, guanciale, cuori di carciofo ripassati, pecorino romano, olio EVO

CACHEMIRE (1,7,12) 14,00
Fiordilatte, funghi misti arrosto, arrosticini di pecora, riduzione di primitivo

APPIA ANTICA (1,7,8) 14,00
Pomodoro, cicoria ripassata, provola affumicata e mandorle

Please inform the staff of any intolerances before ordering.

During preparations in the kitchen cross-contamination cannot be excluded. Therefore, our dishes may contain the following allergenic substances in accordance with reg. Eu1169/11, highlighted in the menu with the following numerical legend:

Allergens

1.Cereals containing gluten such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their strains, and derived products. 2. Crustaceans and derived products; 3. Eggs and derived products; 4. Fish and derived products; 5. Peanuts and derived products; 6. Soy and derived products; 7. Milk and derived products (including lactose); 8. Nuts such as almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios, and derived products; 9. Celery and derived products; 10. Mustard and derived products; 11. Sesame seeds and derived products; 12. Sulfur dioxide and sulfites in concentrations exceeding 10 mg/kg or 10 mg/liter in terms of total sulfur dioxide; 13. Lupins and derived products; 14. Mollusks and derived products.

* Frozen product. Some foods may have undergone a blast chilling process.

BEVANDE

SOFT DRINKS

ACQUA 2,00

COCA COLA,COCA COLA ZERO, FANTA, 33CL. 3,50

BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA 4,00/7,00

IPA 4,00/7,00

LA NOSTRA MESCITA

CALICE

CHARDONNAY 4,00

MERLOT 4,00

PROSECCO 4,50

Per la lista dei vini chiedere al personale

COCKTAIL

APEROL SPRITZ 5,00

CAMPARI SPRITZ 5,00

HUGO SPRITZ 5,00

NEGRONI 6,00

GIN TONIC Bombay 6,00

GIN TONIC Hendriks 7,00

GIN TONIC Monkey 9,00

PER CONCLUDERE

CAFFÈ 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO 2,50

CAFFÈ CORRETTO 3,00

SELEZIONI DI AMARI E DIGESTIVI 6,00

SERVIZIO 2€/persona