

CIRCOLO

# VITTORIO

## FOCACCE

OLIO SALE E ROSMARINO	4
CON PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA STAGIONATO 24 MESI	10
CON CREMA CACIO E PEPE	10

## MARGHERITE

CLASSICA POMODORO, FIORDILATTE E BASILICO	8
INVERSA FIORDILATTE, DATTERINO ROSSO E GIALLO ARROSTO CREMA DI BASILICO, PARMIGIANO 24 MESI, BUFALA E BASILICO	12

## MARINARE

CLASSICA POMODORO, ALICI, AGLIO E ORIGANO	7
INVERSA FIORDILATTE, DATTERINO ROSSO E GIALLO ARROSTO, CREMA DI BASILICO PARMIGIANO 24 MESI, BUFALA E BASILICO	12

## EVOLUZIONE

DIAVOLA POMODORO, FIORDILATTE, NDUJA, CACIOCAVALLO DATTERINO ROSSO ARROSTO, BASILICO E CRUMBLE DI OLIVE NERE	12
ZUCCA FIORDILATTE, CREMA DI ZUCCA ARROSTO, ASIAGO E MANDORLE TOSTATE	12
BALSAMICA FIORDILATTE, SPINACINO, LARDO, PARMIGIANO 24 MESI E ACETO BALSAMICO	12
MOSCATA FIORDILATTE, STRACCHINO, GORGONZOLA, PROVOLONE E NOCE MOSCATA	10
FUNGI E PROSCIUTTO FIORDILATTE, FUNGI CARDONCELLI, FUNGI CHAMPIGNON, FUNGI PORCINI, PROSCIUTTO COTTO	15
MELANZANA FIORDILATTE, MELANZANE, DATTERINO ARROSTO, CREMA DI MELANZANA AFFUMICATA, PAPRIKA DOLCE, ORIGANO, MENTA E BASILICO	12
PULLED PORK FIORDILATTE, PULLED PORK, SENAPE E RADICCHIO GRIGLIATO	15

## CLASSICHE

BOSCAIOLA FIORDILATTE, FUNGHI, SALSICCIA, OLIO SALE E PEPE	12
CAPRICCIOSA POMODORO, FIORDILATTE, FUNGHI, CARCIOFI, UOVO SODO, OLIVE E PROSCIUTTO CRUDO	12
NAPOLI POMODORO, FIORDILATTE, ALICI A CRUDO E ORIGANO	9
CROSTINO FIORDILATTE E PROSCIUTTO COTTO	10
PATATE FIORDILATTE, PATATE E OLIO AL ROSMARINO	8

## VEGETARIANE

PARMIGIANA POMODORO, FIORDILATTE, MELANZANE, PARMIGIANO E BASILICO	10
ROMANESCA FIORDILATTE, CICORIA RIPASSATA E PECORINO	10
ZUCCA FIORDILATTE, ASIAGO, ZUCCA E MANDORLE TOSTATE	12

Materie prime / piatti e/o gli ingredienti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima abbattuta e/o congelata all'origine per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e successive modifiche o integrazioni.

Allergeni: Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione, poiché in cucina durante le preparazioni, non si possono escludere contaminazioni.