

MENU GONDUSIONE STAZIONELA

UN MENU DEGUSTAZIONE TUTTO DA CONDIVIDERE CON LE PERSONE CHE AMI (PER TAVOLI SUPERIORI A 10 PERSONE)

COME FUNZIONA?

IL MENU CONDIVISIONE, DI 25€ A PERSONA, PREVEDE LA NOSTRA SELEZIONE DI ANTIPASTI DA CONDIVIDERE E LA SCELTA DI UNA PIZZA PER OGNUNA DELLE TRE USCITE ELENCATE DI SEGUITO

BAMBINI SOTTO I 10 ANNI 18€

ANTIPASTI

PANELLE CON MAIONESE AL LIMONE

PROVOLA DELLE MADONIE CROCCANTE CON AGRODOLCE PICCANTE

ARANCINETTE CON BURRO E CARNE

CROCCHÈ DI PATATE

BRUSCHETTA CON PANE DI PIANA DEGLI ALBANESI AL POMODORO CILIEGINO E BASILICO FRESCO

PATATE STICK

LE PIZZE

(UNA PIZZA A SCELTA PER OGNUNA DELLE TRE USCITE. LE PIZZE VENGONO SERVITE A SPICCHI E POSTE AL CENTRO TAVOLA)

PRIMA USCITA PARMIGIANA

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE E SCAGLIE DI PARMIGIANO MARGHERITA CON BUFALA A CRUDO

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA FIOR DI LATTE E BASILICO CAPRICCIOSA

PELATO SAN MARZANO D.O.P., MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CARCIOFI DI CERDA, FUNGHI FRESCHI, PROSCIUTTO COTTO D.O.P. ED OLIVE NERE

SAN DANIELE

SECONDA USCITA

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI CONFIT, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E SCAGLIE DI PARMIGIANO QUATTRO FORMAGGI

TUMA PERSA, RAGUSANO D.O.P., PROVOLA DELLE MADONIE, PIACENTINO ENNESE E MIELE ORTOLANA MOZZARELLA FIOR DI LATTE

TERZA USCITA PALERMO LOLLI

ED IL MEGLIO DELLE NOSTRE VERDURE DI STAGIONE

SALSICCIA DI SUINO NERO, MOZZARELLA DI BUFALA, PROVOLA DELLE MADONIE E FRIARIELLI RIPASSATI CREMA DI DATTERINO GIALLO, FUNGHI, BURRATA,

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA E BASILICO MASSERIA KAGGIO PELATO SAN MARZANO D.O.P., CREMA DI BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA, ACCIUGHE DI ASPRA,

*ACQUA E CAFFÈ INCLUSI

POMODORI SECCHI E TUMA PERSA