ONLY ONE

BISTROT



MENU PIZZA

PIZZA MENU

MENU PIZZA

Marinara
Pomodoro San Marzano, aglio, origano, basilico, olio e.v.o
San Marzano tomato, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil — 5.50
1-4

Cosacca
Pomodoro San Marzano, Pecorino romano, basilico, olio e.v.o
San Marzano tomato, Pecorino romano grated cheese, basil, extra virgin olive oil — 6.00
1-7

Margherita
Pomodoro San Marzano, fior di latte, formaggio grattugiato, basilico, olio e.v.o.
San Marzano tomato, mozzarella, grated cheese, basil, extra virgin olive oil — 8,00
1-7

La Bufalina
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, basilico, olio e.v.o
San Marzano tomato, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil — 9,00
1-7

Ai Tre Pomodori
Fior di latte, pomodori Principe Borghese a pacchetelle, pomodorino giallo, grana padano, in uscita datterino rosso arrosto, pesto di basilico, olio e.v.o.
Mozzarella, "Pacchetelle" Principe Borghese tomatoes, yellow cherry tomatoes, Grana Padano, finished with roasted red datterino tomatoes, basil pesto and extra virgin olive oil. — 12,00
1-3-5-6-7

Diavola
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante, basilico, olio e.v.o
San Marzano tomato, mozzarella, spicy salami, basil, extra virgin olive oil — 9.00
1-7-12-13

Provola e Pepe
Pomodoro san marzano, provola, pepe, basilico, olio e.v.o.
San Marzano tomato, smoked provola, black pepper, basil, extra virgin olive oil — 8,00
1-7

Gricia
Crema di cacio, fior di latte, pepe, pancetta croccante, basilico, olio e.v.o.
Cheese cream, mozzarella, crispy pancetta, black pepper, basil , extra virgin olive oil — 10.00
1-7-12

Mandorlò
Pesto di noci, provola, speck in uscita, mandorle tostate, basilico, olio e.v.o.
Walnut pesto, smoked cheese, speck, toasted almonds, basil extra virgin olive oil — 12.00
1-7-8-10-12

Mortazza
Pesto di pistacchio, fior di latte, mortadella in uscita, granella di pistacchio, zest di limone, basilico, olio e.v.o.
Pistachio pesto, mozzarella, mortadella finishing, pistachio crumble, lemon zest, basil, extra virgin olive oil — 11,00
1-7-8-10-11-12

***Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine**
****Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin**

ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

ONLY 1

MENU PIZZA

Primavera
Fior di latte, in uscita prosciutto crudo, pomodorino rosso semi-dry, rucola, formaggio in scaglie, basilico, olio e.v.o.
Mozzarella, cured ham, semy-dry tomatoes, arugula, flaked cheese, basil, extra virgin olive oil **11.50**
1-7-12

Meat and Chips
Fonduta di parmigiano, fior di latte, würstel, patate fritte(*), basilico, olio e.v.o.
Parmigiano fondue, mozzarella , sausage, french fries(*), extra virgin olive oil **10.00**
1-7-12-13

Dal Casaro
Fior di latte, gorgonzola, fontina, formaggio grattugiato, noci, aceto balsamico, Basilico, olio e.v.o.
Mozzarella, gorgonzola cheese, fontina cheese, grated cheese, nuts, balsamic vinegar, basil, extra virgin olive oil **13.00**
1-7-8-12

Tronchetto
Tronchetto di pasta con ripieno di fior di latte e emmental, all'uscita rucola, prosciutto crudo, pomodorino rosso semi-dry, formaggio, olio e.v.o.
Stuffed pizza roll with mozzarella and emmental, aragula, cured ham, semi-dried red cherry tomatoes, cheese, extra virgin olive oil **14.00**
1-7-12

La Contadina
Provola, salsiccia, patate al forno, crema di provolone, basilico, olio e.v.o.
Smoked provola, sausage, roasted potatoes, provolone cream, basil, extra virgin olive oil **12.00**
1-7-12

Genovese
Provola, stracotto di genovese napoletana, cialda di parmigiano croccante, basilico, olio e.v.o
Fior di latte (mozzarella), neapolitan genovese ragout, parmigiano crisp, basil, extra virgin olive oil **14.00**
1-7-9-12

Sud
Provola, salsiccia, friarielli, crumble di tarallo napoletano, basilico, olio e.v.o.
Smoked mozzarella, sausage, friarielli, neapolitan tarallo crumble, extra virgin olive oil **12.00**
1-7-8-12

Zuccotta
Fior di latte, zucca in doppia consistenza, scaglie di provolone, salsiccia, basilico, olio e.v.o.
Fior di latte (mozzarella), pumpkin in double consistency, sausage, provolone cheese, basil, extra virgin olive oil **12.50**
1-7-12

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine
**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin
ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

ONLY 1

MENU PIZZA

La Campana
Ripieno di provola,scarola riccia croccante, pinoli, olive nere, noci, alici, olio e.v.o.
Filling: smoked mozzarella, escarole, pine nuts, olives, walnuts, anchovies, extra virgin olive oil 13.00
1-4-7-8-12

Nord
Fior di latte, radicchio ripassato, in uscita gorgonzola, noci, miele
Fior di latte (mozzarella), radicchio, nuts, gorgonzola cheese, honey 12,50
1-7-8

*Alcuni prodotti potrebbero essere Abbattuti/Surgelati/Congelati all'origine
**Some products may be blast chilled/frozen/frozen at origin
ELENCO ALLERGENI: Vedi ultima pagina
ALLERGENS LIST: see last page

Elenco allergeni

1 GLUTINE
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati.

2 CROSTACEI E DERIVATI
Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili.

3 UOVA
Uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo.

4 PESCE E DERIVATI
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali.

5 ARACHIDI E DERIVATI
Creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

6 SOIA E DERIVATI
Prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7 LATTE E DERIVATI
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8 FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi.

9 SEDANO E DERIVATI
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10 SENAPE E DERIVATI
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda.

11 SEMI DI SESAMO E DERIVATI
Semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.

13 LUPINO E DERIVATI
Presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari.

14 MOLLUSCHI E DERIVATI
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc.

ATTENZIONE - Tutte le eventuali allergie ed intolleranze alimentari vanno obbligatoriamente e tempestivamente comunicate al personale di sala.

Allergens list

1 GLUTEN
Includes cereals such as wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and their hybrid derivatives.

2 CRUSTACEANS AND DERIVATIVES
Marine and freshwater crustaceans such as shrimp, prawns, crabs, and similar species.

3 EGGS
Eggs and products containing eggs, such as mayonnaise, emulsifiers, and egg pasta.

4 FISH AND DERIVATIVES
Food products containing fish, even in small percentages.

5 PEANUTS AND DERIVATIVES
Creams and condiments containing peanuts, even in small doses.

6 SOY AND DERIVATIVES
Soy-based products such as soy milk, tofu, soy spaghetti, and similar.

7 MILK AND DERIVATIVES
Any product using milk, including yogurt, cookies, cakes, ice cream, and creams.

8 TREE NUTS AND DERIVATIVES
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, pistachios, and related products.

9 CELERY AND DERIVATIVES
Both in chunks and as ingredients in soups, sauces, or vegetable concentrates.

10 MUSTARD AND DERIVATIVES
Present in sauces and condiments, particularly mustard itself.

11 SESAME SEEDS AND DERIVATIVES
Whole seeds in bread and flour containing sesame in small amounts.

12 SULFUR DIOXIDE AND SULFITES
Present in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/L, expressed as SO2. Commonly used as a preservative and found in: Preserved fish products, Pickled foods, Foods in oil or brine, Jams, Vinegar, Dried mushrooms, Non-alcoholic drinks and fruit juices.

13 LUPINS AND DERIVATIVES
Present in vegan foods such as vegan roasts, salamis, flours, and similar products.

14 MOLLUSKS AND DERIVATIVES
Including scallops, razor clams, oysters, mussels, clams, limpets, and others.

NOTICE - It is mandatory to communicate any food allergies or intolerances promptly to the staff.


ONLY ONE
BISTROT