



FRITTI

Prezzo

Supplì Classico

Ragù classico, fior di latte. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 3,50

Supplì Montserrat

Pomodoro giallo in sugo, fior di latte, Nduja di Spilinga, basilico. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 4,00

Supplì Carciofi e Salsiccia

Fior di latte, carciofi, salsiccia di Norcia, pecorino Romano DOP. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 4,00

Crocchè Classica

Patate, Parmigiano. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 3,50

Crocchè Mulignana

Patate, cubetti di melanzane, stracciatella Pugliese, crema di basilico, pomodorini rossi semi dry, polvere di olive nere. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 4,50

Crocchè Pulled

Patate, pulled pork speziato, crema cheddar, cipolla rossa di Tropea croccante. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾⁽¹⁰⁾

€ 4,50

Frittatina Classica

Bucatini, prosciutto cotto, piselli, besciamella artigianale. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 5,50

Frittatina Carbonara

Bucatini, guanciale di Amatrice, carbo crema, pepe nero, pecorino Romano DOP. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

€ 5,50

Frittatina Patate e Provola

Bucatini, pomodoro San Marzano Bio, patate, provola affumicata. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 5,50

Parmigiana fritta

Pomodoro San Marzano Bio, fior di latte, melanzane fritte, parmigiano, basilico. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 5,50

Fiore di zucca

Crema di ricotta e alici, pepe, origano. ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

€ 4,50

Tris di montanarine:

- Pomodoro San Marzano Bio, Parmigiano, basilico; ⁽¹⁾⁽⁸⁾
- Sugo all'Amatriciana, guanciale di Amatrice croccante, pecorino Romano DOP; ⁽¹⁾⁽⁸⁾
- Pomodoro giallo in sugo, alici del Cantabrico. ⁽¹⁾⁽⁴⁾

€ 8,00

Bombetta di Bufala Montserrat:

Mortadella IGP, stracciatella Pugliese, pesto di pistacchio. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 8,00

#Patatine fritte

€ 5,00

MONTSERRAT

PIZZERIA

LE MARGHERITE

Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita Provola e Pepe

Pomodoro San Marzano DOP, provola affumicata, pepe, basilico, olio evo. (1)(8)

Margherita con Bufala

Pomodoro San Marzano DOP, Bufala Campana DOP, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita 2.0

Pomodoro giallo in sugo, fior di latte, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita Parma

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, in uscita crudo di Parma, basilico, olio Evo. (1)(8)

Margherita Montserrat

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, in uscita ciliegini di bufala DOP, pesto di basilico, basilico, olio Evo. (1)(8)

LE TRADIZIONALI DI MONTSERRAT

Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio Evo. (1)(8)

Marigialla

Pomodoro giallo in sugo, pomodorini rossi semi dry, filetti di alici del Cantabrico, basilico, olio Evo. (1)(4)(8)

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, olive taggiasche nduja di Spilinga, spianata Calabria, basilico, olio Evo. (1)(8)

Napoletana

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, filetti di alici del Cantabrico, basilico, olio Evo. (1)(4)(8)

Quattro Formaggi

Fior di latte, nduja di Spilinga, taleggio, gorgonzola, Parmigiano, Pecorino Romano DOP, basilico, olio Evo. (1)(8)

Norcina

Fior di latte, patate al forno aromatizzate con paprika, salsiccia di Norcia tagliata a coltello aromatizzata con rosmarino, crema di formaggio artigianale, basilico, olio Evo. (1)(8)

Contadina 2.0

Crema di peperoni, provola affumicata, zucchine e melanzane grigliate, in uscita chips di zucchine e melanzane, pomodorini rossi semi dry, basilico, olio Evo. (1)(8)

Boscaiola 2.0

Fior di latte, funghi Cardoncelli e Champignon saltati, salsiccia di Norcia tagliata al coltello in uscita, crema di funghi Champignon, basilico, olio Evo. (1)(8)

Fiori

Fior di latte, fiori di zucca, in uscita pomodorini gialli, pomodorini rossi semi dry, filetti di alici del Cantabrico, fiori di zucca fritti, basilico, olio Evo. (1)(4)(8)

Capriccio

Fior di latte, prosciutto cotto, carciofini arrosto, olive taggiasche, funghi Cardoncelli e Champignon, pomodorini rossi semi dry, polvere di olive, basilico, olio Evo (1)(8)

Prezzo

€ 8,50

€ 10,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 8,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 11,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

LA LISTA DEGLI ALLERGENI INDICATA NELL'ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO CE 1169/11

1. Cereali contenenti glutine (cioè frumento, segale, orzo, avena, farro, grano khorasan ed i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati; tranne:

a. Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio*;

b. Maltodestrina a base di grano*;

c. Sciroppi di glucosio a base di orzo*;

d. Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;

2. Crostacei e prodotti derivati;

3. Uova e prodotti derivati;

4. Pesce e prodotti derivati; tranne:

a. Gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;

b. Gelatina a colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino;

5. Molluschi e prodotti a base di mollusco;

6. Arachidi e prodotti derivati;

7. Soia e prodotti derivati;

a. Olio e grasso di soia raffinato*;

b. Tocoferoli misti naturali, Tocoferolo D-alfa naturale, tocofero acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;

c. Oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;

d. Estere di stanolo vegetale prodotto da strili di olio vegetale a base di soia;

8. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio); tranne:

a. Siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati: alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;

b. Lattosio;

9. Frutta a guscio cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avallana), noci (Junglans regia), noci di Acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) k.Kock], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci di macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;

10. Sedano e prodotti derivati;

11. Senape e prodotti derivati;

12. Semi di sesamo e prodotti derivati;

13. Lupino e prodotti a base di lupino;

14. Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi in termini di SO₂, tale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

MONTSERRAT

• PIZZERIA •

BOLLICINE

“Naonis” Az. La Delizia

Spumante Cuvée Brut
(Glera 100%)

€ 20,00

“V8” + Az. Tenuta Sant’Anna

Prosecco Valdobbiadene superiore
(Brut DOCG)

€ 25,00

“Cuvée Imperiale” Az. Berlucchi

Franciacorta Brut DOCG
(Chardonnay 90%, Pinot nero 10%)

€ 40,00

“Ferrari” Az. Ferrari

Trento DOC Brut
(Chardonnay 100%)

€ 40,00

“Cuvée Imperiale Rosé” Az. Berlucchi

Franciacorta Brut DOCG
(Chardonnay 60%, Pinot nero 40%)

€ 45,00

AMARI E DISTILLATI

Limoncello “Limunì” Caffo

€ 3,50

Amaro del Capo

€ 3,50

Amaro Montenegro

€ 3,50

Amaro Silano

€ 3,50

Amaro Fernet

€ 3,50

Amaro Rupes

€ 4,50

Amaro Jefferson

€ 4,50

Grappa bianca “Villa Prato” Berta

€ 4,50

Grappa Barrique “Villa Prato” Berta

€ 4,50

Rum Pampero Anniversario

€ 4,50

Rum Zacapa Centenario “23”

€ 8,00

Caffè

€ 1,50

SERVIZIO

€ 2,00

Tutte le nostre pizze sono disponibili con mozzarella senza lattosio + € 2,00

Pizza Fritta

Provola affumicata, ricotta, cicoli Napoletani. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 12,00

Montanara Montserrat

Pizza in doppia cottura (fritta e infornata) Pomodoro San Marzano DOP, ciliegini di bufala DOP, scaglie di grana, pesto di di basilico. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 12,00

Calzone Montserrat

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ciliegini di bufala DOP, pesto di basilico. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 12,00

LE RIVISITATE MONTSERRAT

Prezzo

Pulled

Fior di latte, pulled pork speziato, in uscita stick di patatine fritte, paprika, guanciale di Amatrice croccante, crema di cipolla rossa di Tropea, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 14,00

Friarielli

Crema di friarielli, provola affumicata, cicoli Napoletani, friarielli ripassati, in uscita tarallo Napoletano, ciuffi di crema di pomodori secchi, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 14,00

Porchetta

Crema di patate viola, bufala Campana DOP, porchetta di Ariccia, stick di patatine fritte, crema di formaggio artigianale, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 14,00

Goulash

Goulash cotto lentamente nel suo sugo, in uscita stick di provola affumicata, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 14,00

Tropeana

Crema di olive nere, bufala Campana DOP, in uscita trancio di tonno all'olio di oliva, crema di cipolla rossa di Tropea caramellata, carciofi croccanti, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

€ 14,00

Rustica

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, in uscita crudo, di Parma, ciliegine di bufala DOP, tarallo Napoletano, pesto di basilico, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 14,00

Norma 2.0

Crema di melanzane affumicate, provola affumicata, guanciale di Amatrice, in uscita chips di melanzane, pomodorini rossi semi dry, scaglie di ricotta salata, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 13,50

Fiocco

Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, prosciutto cotto, in uscita croccchè di patate, ciliegino di bufala DOP, crema di formaggio artigianale, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 13,50

Nerano 2.0

Crema di nerano, fior di latte, in uscita chips di zucchine, primosale impanato e fritto, crema di formaggio artigianale, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 13,50

Amatriciana

Sugo all'Amatriciana, in uscita guanciale di Amatrice croccante, crema di formaggio artigianale, basilico, olio Evo. ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 13,50

Dolci

Tiramisù

Uovo pastorizzato, savoiardi, zucchero, mascarpone, caffè, cacao. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

€ 6,00

Cheesecake Frutti di bosco/Nutella/Pistacchio

Digestive, crema di formaggio. ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 6,00

Zuppa Inglese al Bicchiere

Pan di Spagna bagnato all'Alkermes, crema pasticcera alla vaniglia e al cioccolato, scaglie di cioccolato fondente. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

€ 6,00

Oro Puro

Mousse al cioccolato fondente 70% con cuore di gelèe al mandarino e mela, ricoperto con glassa al cioccolato e polvere d'oro. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

€ 6,00

Rocher al Pistacchio

Crema leggera al pistacchio siciliano farcito con un cremoso al cioccolato fondente e granella di pistacchi pralinati. ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 6,00

Prezzo

Soft Drinks:

Acqua naturale microfiltrata (0,75 vetro)

€ 2,00

Acqua frizzante microfiltrata (0,75 vetro)

€ 2,00

Acqua naturale San Benedetto (0,75 vetro)

€ 3,00

Acqua di Nepi (0,75 vetro)

€ 3,00

Coca Cola (0,33 vetro)

€ 3,50

Coca Zero (0,33 vetro)

€ 3,50

Fanta (0,33 vetro)

€ 3,50

Chinotto

€ 3,50

Gazzosa

€ 3,50

Birre alla Spina 30Cl:

Forst Kronen (Lager)

€ 4,00

Forst Sixtus (Rossa doppio Malto)

€ 5,00

Weihenstephaner Vitus (Weiss)

€ 5,00

Birre in bottiglia 33Cl:

Ichnusa Non Filtrata (Lager)

€ 4,00

Messina Cristalli di Sale (Lager)

€ 4,00

Birrificio Artigianale Granda (IPA)

€ 5,00

Prezzo