

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.

INIZIAMO....

Suppli:

Classico

Ragù, fior di latte, Parmigiano ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 3,00

Montserrat

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte, crema di melanzane, guanciale, Parmigiano ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 3,50

Nduja

Pomodoro San Marzano, fior di latte, nduja di spilinga ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 3,50

Valdostano

Fior di latte, gorgonzola, radicchio, speck ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 3,50

Crocchè:

Classica

Patate, prezzemolo, Parmigiano ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

€ 3,00

Mortazza

Patate, mortadella IGP, pesto di pistacchio ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 4,00

Pulled

Patate, Pulled Pork, cipolla caramellata, salsa Cheddar ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 4,00

Mantovana

Zucca mantovana, funghi, riduzione di vino rosso ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 4,00

Maki

Patate, philadelphia, salmone affumicato, avocado, semi di sesamo, alga nori fritta, salsa teriyaki ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾⁽⁸⁾⁽¹²⁾

€ 4,50

Frittatine:

Classica

Bucatini, piselli, prosciutto cotto, besciamella homemade ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽¹⁰⁾

€ 5,00

Carbonara

Bucatini, guanciale, carbo crema, pepe nero ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

€ 5,00

Amatriciana

Bucatini, pomodoro San Marzano Bio, guanciale, besciamella homemade, pecorino ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 5,00

Friarielli

Bucatini, salsiccia di Norcia, friarielli ripassati, provola affumicata besciamella homemade ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 5,00

Fiore di zucca

Ricotta, filetti di alici, pepe, origano ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

€ 4,00

Tris di montanarine:

- Crudo di Parma, mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico
- Mortadella IGP, stracciatella, pesto di pistacchio
- Pomodoro San Marzano Bio, basilico, Parmigiano ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 7,50

Bombetta di Bufala:

Mozzarella di bufala DOP fritta, crudo di Parma, stracciatella, pesto di basilico ⁽¹⁾⁽⁸⁾

€ 7,50

Bombetta di Bufala Montserrat:

Mozzarella di bufala DOP fritta, mortadella IGP, stracciatella, pesto di pistacchio ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

€ 7,50

#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⁾

Bufalina

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Margherita 2.0

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

Margherita San Daniele

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, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

LE TRADIZIONALI:

Marinara

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

Marigialla

Datterino giallo in sugo, pomodorini rossi semi dry, filetti di alici, pesto di basilico, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Napoletana

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

Diavola

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, spianata calabra, nduja di Spilinga, fili di peperoncino, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Quattro Formaggi

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

Norcina

Fior di latte, patate al forno con rosmarino e paprika, salsiccia di Norcia, crema di formaggio, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Boscaiola 2.0

Fior di latte, salsiccia di Norcia, crema di funghi, funghi saltati, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Capriccio 2.0

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

Fiori

Fior di latte, datterino giallo, fiori di zucca, filetti di alici, granella di pistacchio, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾

Contadina

Verdure e funghi di stagione grigliate, provola affumicata, burrata pugliese, pesto di basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

CALZONI AL FORNO:

Calzone Ciociaro

Cicoria ripassata, provola affumicata, salsiccia di Norcia, crema di formaggio ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Calzone Gricia

Calzone in crosta di Parmigiano, fior di latte, guanciale di Amatrice, pepe nero, crema di formaggio, polvere di guanciale, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Calzone Montserrat

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, ciliegini di bufala, pesto di basilico ⁽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

€ 11,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 12,00

€ 13,00

€ 13,00

€ 13,00

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 “Limuni” 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

MONTSERRAT

• PIZZERIA •

VINI BIANCHI

	Prezzo
“Madre Goccia” Tenuta Iuzzolini <i>Greco Bianco 50%, Chardonnay 50% Calabria IGT</i>	€ 22,00
“Joco” Az. Fontezoppa <i>Pecorino Biologico DOC</i>	€ 22,00
“Chardonnay” Az. St. Paul <i>Chardonnay DOC</i>	€ 25,00
“Ribolla Gialla” Az. Zorzettig <i>Ribolla Gialla DOC</i>	€ 25,00
Calice di Vino Bianco	€ 5,00

VINO ROSATO

“Lumare” Tenuta Iuzzolini	€ 22,00
----------------------------------	---------

VINI ROSSI

“Principe Spinelli” Tenuta Iuzzolini <i>Gaglioppo IGT</i>	€ 22,00
“Syrah” Cantina La Rasenna <i>Syrah IGP</i>	€ 22,00
“Guadalmare” Cantina Castellani <i>Morellino di Scansano DOCG</i>	€ 22,00
“Montepulciano d’Abruzzo” Cantina Tollo <i>Montepulciano d’Abruzzo riserva DOC</i>	€ 25,00
“P” Tenuta Eméra <i>Primitivo di Manduria DOC</i>	€ 25,00
Calice di Vino Rosso	€ 5,00

PIZZE

Tutte le pizze sono disponibili con:

mozzarella senza lattosio +€ 1,00 - mozzarella di Bufala +€ 2,00

Prezzo

LE PIZZE MONTSERRAT:

Amatriciana 2.0 <i>Pomodoro San Marzano DOP, guanciale di Amatrice, pecorino Romano DOP, in uscita crema di formaggio, polvere di guanciale, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Colorata <i>Fior di latte, pomodorini rossi semi dry, datterino giallo, spianata calabra, burrata Pugliese, pesto di basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Carbonara <i>Mozzarella di bufala DOP, guanciale di Amatrice, in uscita tuorlo impanato e fritto, carbo crema, polvere di guanciale, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Pork <i>Fior di latte, pulled pork, chips di patate, crema di formaggio, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Fiocco <i>Cornicione ripieno di ricotta, fior di latte, prosciutto cotto, in uscita croccò di patate, ciliegino di bufala DOP, crema di formaggio, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Mortazza <i>Fior di latte, mortadella IGP, burrata Pugliese, origano, pesto e granella di pistacchio, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾</i>	€ 13,50
Norma <i>Crema di melanzane affumicate, fior di latte, guanciale di Amatrice, pomodorini rossi semi dry, chips di melanzane, pesto di pomodori secchi, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Rustica <i>Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, in uscita prosciutto crudo, burrata Pugliese, tarallo Napoletano, pesto di basilico, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾</i>	€ 13,50
Nerano <i>Crema di nerano, fior di latte, chips di zucchine, primosale impanato e fritto, crema di formaggio, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Tropeana <i>Fior di latte, olive taggiasche, in uscita tranci di tonno, cipolla caramellata di Tropea, crema di cipolla rossa di Tropea, polvere di olive nere, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾</i>	€ 13,50
Friarielli 2.0 <i>Crema di friarielli, provola affumicata, salsiccia di Norcia, friarielli saltati, pesto di pomodori secchi, tarallo Napoletano, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾</i>	€ 14,00
Ariccia <i>Fior di latte, friarielli, porchetta di Ariccia DOP, pomodori secchi, pecorino Romano DOP, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁸⁾</i>	€ 14,00
Cynara <i>Crema di carciofi, fior di latte, prosciutto cotto infornato, in uscita chips di melanzane, Pecorino Romano DOP, basilico, olio Evo ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾</i>	€ 14,00

Dolci:

Tiramisù Tradizionale

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

Cheesecake

Digestive, crema di formaggio, frutti di bosco ⁽¹⁾⁽⁸⁾

Cheesecake Pistacchio

Digestive, crema di formaggio, crema al pistacchio, granella di pistacchio ⁽¹⁾⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Cheesecake Nutella

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

Babà ripieno

Crema pasticcera, frutti di bosco, rum ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁸⁾

*Tartufo di Pizzo

Latte fresco alta qualità, panna, nocciole IGP, cacao amaro, cioccolato fondente 70%, latte magro in polvere ⁽⁸⁾⁽⁹⁾

Prezzo

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

€ 6,00

Soft Drinks:

Acqua naturale

€ 2,00

Acqua frizzante

€ 2,00

Coca Cola 0,33

€ 3,50

Coca Zero 0,33

€ 3,50

Fanta 0,33

€ 3,50

Chinotto

€ 3,50

Gazzosa

€ 3,50

Birre alla Spina 30Cl:

Forst Kronen (Lager)

€ 4,00

Forst Sixtus (Rossa doppio Malto)

€ 4,50

Weihenstephaner Vitus (Weiss)

€ 4,50

Birre in bottiglia 33Cl:

Ichnusa Non Filtrata (Lager)

€ 4,00

Messina Cristalli di Sale (Lager)

€ 4,00

Granda IPA

€ 5,00