

BOLLICINE

BORGO MOLINO Glera Extra Dry - 11% vol.	€ 25,00
VILLA GIANNA SPUMANTE DRY MOSCATO Moscato Dry - 12% vol.	€ 25,00
SANTERO 958 Spumante Extra Dry - 11% vol.	€ 25,00
MOOD VERDE Prosecco Brut - 11% vol.	€ 35,00
MARCO CARPINETI KIUS Brut Lazio - 12,5% vol.	€ 40,00
CA' DEL BOSCO CUVÉE'PRESTIGE BRUT Franciacorta DOCG - 12,5% vol.	€ 70,00
CHAMPAGNE MOET & CHANDON RESERVE IMPERIAL Francia - 12,5% AOC	€ 120,00

PER ALTRI CHAMPAGNE CHIEDERE AL CAMERIERE

VINI BIANCHI

Al Calice € 5,00

MULLER THURGAU Kellerei Meran - Alto Adige - 13,5% vol. Colore giallo verdognolo. Profumo aromatico con note di noce moscata. Il sapore è morbido e aromatico.	€ 20,00
GEWURZTRAMINER Kellerei Meran - Alto Adige - 14% vol. Colore giallo paglierino con riflessi muschiatì. Aroma fiorito con note di rose, garofani e noce moscata.	€ 25,00
RIBOLLA GIALLA Borgo Molino - Veneto - 12,5% vol. Vino bianco secco, di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Profumo delicatamente floreale e fruttato.	€ 20,00
PECORINO Feudo Antico - Abruzzo - 13% vol. Colore giallo paglierino. Al naso un bouquet fine e delicato di pesca, albicocca ed una lieve nota agrumata.	€ 16,00
CHARDONNAY DI CAPROLACE Villa Gianna - Lazio - 13% vol. Giallo paglierino, ha un profumo fine, caratteristico ed elegante, ed un sapore asciutto, invitante e finissimo.	€ 16,00
SATRICO Casale del Giglio - Lazio - 13% vol. Colore giallo paglierino con riflessi dorati. Profumo intenso, sapore fresco e sapido.	€ 18,00

VINI ROSSI

Al Calice € 5,00

VALPOLICELLA Farina - Veneto - 12% vol. Colore rosso rubino brillante. Fruttato e delicato al naso, con sentori di marasca. Al palato risulta asciutto ma vellutato.	€ 20,00
MORELLINO DI SCANSANO Fattoria Le Pupille - Toscana - 13,5% vol. Rosso rubino. Al naso profumo di mirtillo, rosmirino. Corpo di buono spessore bilanciato da una discreta acidità.	€ 22,00
CHIANTI COLLI SENESI Fattoria del Cerro - Toscana - 13,5% vol. Rosso rubino con riflessi violacei. Al naso profumi fruttati.	€ 22,00
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Feudo Antico - Abruzzo - 13% vol. Rosso rubino con riflessi violacei. Sentori di piccola frutta rossa, viola e liquirizia	€ 16,00
SHIRAZ Casale del Giglio - Lazio - 13,5% vol. Rosso rubino con riflessi violacei. Profumo complesso, sentori di ribes e mirtillo.	€ 22,00
PRIMITIVO QUOTA 29 Menhir - Puglia - 14% vol. Rosso rubino intenso con riflessi violetto. Gradevole fresco, solare ed espressivo. Gusto che evoca note di ciliegie mature.	€ 22,00

COCKTAILS € 8

ANGELO AZZURRO Gin, triple sec, lemon, curacao blu	MOJITO PASSION Pestato di lime menta, rum, passoa, soda
BANANA COLADA Rum, banana, ananas	RAFFAELLO Vodka alla pesca, vodka alla fragola, lemon, triple sec
CAPIRINA Cachata, limone, zucchero di canna	MOJITO Rum, lime, zucchero di canna, menta, tonica
CAIPIRISSIMA Rum ambrato, lime, zucchero di canna	NEGRONI Campari, gin, Martini rosso
CAIPIROSKA Vodka, limone, zucchero di canna e... Fragola/pesca/kiwi/mela verde/limone/melone/menta	ORANGE PASSION Pestato di arancia, Campari, succo di arancia
COSMOPOLITAN Lime, vodka, triple sec, cranberry	PINACOLADA Rum, crema di cocco, ananas
FRUIT CAIPIROSKA Succo di pesca, vodka alla mela verde, pestato di lime	JAPAN ICE TEA Gin, vodka, rum, midori, lemon
INVISIBILE Gin, vodka, triple sec, rum	LONG ISLAND ICE TEA Gin, triple sec, vodka, rum, limone, cola
SEX ON THE BEACH Vodka al melone, succo di ananas, mirtillo	PEACH BEER Birra bionda vodka alla pesca
EL PASO COCKTAIL Sciropo di fragola, succo d'arancio, wodka alla pesca e spumante	MOSCOW MULE Vodka, Ginger Beer, succo di lime, lime
CIOCK-COLADA Rum bianco, batida de coco, ananas, cioccolato	DRY MARTINI Gin, Vermouth Dry
BECITO Pestato di lime, menta, rum, malibu, lemon	MANHATTAN Whisky rye, Vermouth rosso, angostura
	DAIQUIRI Rum scuro, succo di lime zucchero di Liquido
	JOHN COLLINS Gin, acqua Selz, succo di lime
	OLD FASHION Barbon, angostura, zucchero, soda

cocktails con gin premium € 10
cocktails con vodka premium € 10

LONG DRINKS € 8

VODKA REDBULL Vodka (liscia, pesca, fragola, melone, limone) e Redbull
VODKA LEMON Vodka (liscia, pesca, fragola, melone, limone) e Kinley lemon
WHISKY & COLA Whisky di 7 anni, cola
CUBA LIBRE Rum, limone, cola
GIN TONIC Gin, Schweppes tonica, limone
GIN LEMON Gin, Schweppes limone, limone
MALIBU' & COLA Malibu', cola

SPECIAL COCKTAILS € 8

CERVELLO IN TEMPESTA Vodka, rum, gin, triple sec, Campari, sciropo di fragola
BELLA ZI Martini rosso, gin, triple sec, Aperol
DENTE DI SQUALO Batida de coco, gin, vodka, rum bianco
VODKA IMPERIALE Mix di 4 tipi di vodka
MALISOA Malibu', passoa, sour, succo di ananas
BAHAMA MAMA Rum scuro, Malibu', ananas, arancia, sciropo di banana, granatina
PASSION Vodka, passoa, sour, succo d'arancia
ORGASMO 2 Vodka alla pesca, cocco, ananas, curacao blu, top lemon

COCKTAILS ANALCOLICI € 5

TROPICAL RUNNER Banana, succo d'ananas, sciropo di cocco
STRAWBERRY SURPRICE Sciropo di fragola, succo di pompelmo, ananas
DOLCE VITA Succo d'arancia, sciropo di pesca, ananas
YELLOW DRINK Sciropo di pesca, succo di mela verde, succo d'arancia
JAMAICA Sciropo di kiwi, succo tropicale, sciropo di pesca
FLORIDA Succo d'arancia, lime, granatina
MELINDA Mela verde, sweet sour, top lemon
MOJITO LIGHT Menta, Lemonsoda, lime, zucchero di canna, ghiaccio
TONY SOUR Sour, lemon, sciropo di menta
ANNITA Ananas, lemon, sciropo di fragola

AREA KIT

KIT GIN Bottiglia Gin Bioken's o Edgar da 1 litro con tonica e lemon	€ 100,00
KIT VODKA Bottiglia Vodka Sky o Keglevich 1 litro con Lemon e red Bull	€ 100,00
KIT RUM Bottiglia Rum Bacardi o Kingstone '62 da 1 litro con Cola	€ 100,00
KIT VODKA BELVEDERE Bottiglia Vodka Belvedere 0,70 cl con Lemon e Red Bull	€ 150,00
KIT GIN PREMIUM Bottiglia Gin Premium con Tonica e Lemon	PREZZO DA CHIEDERE AL CAMERIERE

ALCOLICI

GRAPPA	€ 3,00
LIMONCELLO	€ 3,00
AMARI	€ 3,00
VODKA	€ 3,00
SAMBUCA	€ 4,00
BATIDA DE COCO	€ 4,00
BAILEYS	€ 4,00
MARTINI BIANCO/ROSSO/DRY	€ 4,00
WHISKY	€ 5,00
RUM SPECIALI	€ 6,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN	€ 5,00
CORONA EXTRA	€ 5,00
CERES STRONG ALE	€ 5,00
TENNENT'S SUPER	€ 5,00
DESPERADOS	€ 5,00
ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5,00
EAST SIDE SUNNY SIDE	€ 6,00
SECCHIELLO CON 5 BOTTIGLIE NEL GHIACCIO A SCELTA	€ 22,00

esclusa IPA in bottiglia

BIBITE

COCA COLA ALLA SPINA PICCOLA	€ 3,50
COCA COLA ALLA SPINA GRANDE	€ 5,00
COCA COLA 33 CL	€ 3,50
COCA COLA ZERO 33 CL	€ 3,50
FANTA 33 CL	€ 3,50
SPRITE 33 CL	€ 3,50
ACQUA 50 CL	€ 1,50
MONSTER 50 CL LATTINA	€ 5,00
RED BULL 25 CL LATTINA	€ 4,00
THE LIMONE 45 CL	€ 3,50
THE PESCA 45 CL	€ 3,50

SUCCHI DI FRUTTA

SUCCHI DI FRUTTA	€ 3,00
pera/pesca/albicocca/ananas/ace/arancia	

SHOT

RUM E PERA	€ 4,00
TEQUILA BUM BUM	€ 3,00
TEQUILA SALE E LIMONE	€ 3,00
SHOT FRUTTATO	€ 3,00
SHOT SECCO	€ 3,00

el paso

FOOD, DRINK & MUSIC

BIRRERIA
RISTORANTE
STEAK HOUSE
PIZZERIA

coperto spettacolo € 2,00

MARTEDI' CHAMPIONS LEAGUE

MERCOLEDI' IL GIOCO DEL POSTINO

GIOVEDI' EUROPA LEAGUE-LIVE MUSIC

VENERDI' LIVE MUSIC

SABATO ANTICIPI SERIE A-DISCO PUB

DOMENICA POSTICIPI SERIE A

PRENOTAZIONI 0773 666445

BORGO PIAVE (LATINA) VIA MISSIROLI

WWW.ELPASOPUB.COM

BIRRE ALLA SPINA



Piccola 20 cl	€ 3,00
Media 40 cl	€ 5,00
Boccale 1 lt	€ 10,00
Caraffa 1,5 lt	€ 15,00
Spillatore 3 lt	€ 30,00



Media 50 cl	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 14,00
Caraffa 1,5 lt	€ 20,00
Spillatore 3 lt	€ 35,00



Bicchiere 30 cl	€ 4,00
Media 50 cl	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 14,00
Caraffa 1,5 lt	€ 20,00
Spillatore 3 lt	€ 35,00



Bicchiere 33 cl	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 20,00
Caraffa 1,5 lt	€ 28,00
Spillatore 3 lt	€ 45,00



Bicchiere 33 cl	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 20,00
Caraffa 1,5 lt	€ 28,00
Spillatore 3 lt	€ 45,00



Piccola 20 cl	€ 4,00
Media 40 cl	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 14,00
Caraffa 1,5 lt	€ 20,00
Spillatore 3 lt	€ 40,00



Piccola 20 cl	€ 4,00
Media 40 cl	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 14,00
Caraffa 1,5 lt	€ 20,00
Spillatore 3 lt	€ 40,00



1/2 Pinta	€ 4,00
Pinta	€ 7,00
Boccale 1 lt	€ 14,00
Caraffa 1,5 lt	€ 20,00
Spillatore 3 lt	€ 40,00

WARSTEINER

Stile: Premium Pilsner
Colore: Chiaro
Gradazione: 4,8% vol.
Provenienza: Germania

Leggera, di colore giallo paglierino pallido e gradazione alcolica moderata, sprigiona un intenso aroma di luppolo accompagnato da una nota di caramella d'orzo. Al primo sorso si coglie subito un lieve sapore di pane fresco, immediatamente seguito dal gusto persistente e amarognolo del luppolo.

KONIG LUDWIG KELLER

Stile: Lager non filtrata
Colore: Chiaro
Gradazione: 5,1% vol.
Provenienza: Germania

E' una birra non filtrata e si caratterizza per il colore paglierino torbido. Dall'aroma molto raffinato e genuino con uno spiccato tono di luppolo, corpo rotondo, gusto ben bilanciato, duraturo e una lunga persistente alta qualità.

KONIG LUDWIG WEISSE

Stile: Weisse
Colore: Chiaro
Gradazione: 5,5% vol.
Provenienza: Germania

Lo speciale lievito usato per questa birra, le conferisce un sapore con una serie di aromi fruttati. Gusto ben bilanciato, duraturo e una lunga e persistente alta qualità.

LEFFE BLONDE

Stile: Belgian Abbey Blonde Ale
Colore: Chiaro
Gradazione: 6,6% vol.
Provenienza: Belgio

Leffe Blonde è piacevolissima da gustare, possiede un'ampia gamma di aromi in equilibrio ed ha un sapore elegante, morbido e fruttato con retrogusto speziato. Prodotta con malto Pale che ne caratterizza il corpo ed il colore.

LEFFE ROUGE

Stile: Belgian Abbey Amber Ale
Colore: Ramato
Gradazione: 6,6% vol.

Provenienza: Belgio
Colore ambrato, sommontata da una schiuma discretamente densa e persistente. Al naso propone un aroma intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi. Oltre all'utilizzo di malto Pale viene utilizzata una piccola percentuale di malto Crystal che conferisce il caratteristico colore ed aroma.

TENNENT'S SUPER

Stile: Strong Lager
Colore: Chiaro
Gradazione: 9% vol.
Provenienza: Scozia

E' una birra strong lager scozzese, dal colore chiaro e dal gusto forte. Decisa e ben equilibrata nelle sue componenti, evoca qualità e prestigio, grazie alla storicità del marchio ed alle caratteristiche del prodotto. L'alta gradazione, il gusto forte e leggermente dolce fanno della Tennent's Super una specialità.

TENNENT'S SCOTCH ALE

Stile: Strong Ale
Colore: Ambrato
Gradazione: 9% vol.
Provenienza: Scozia

ha un carattere piuttosto complesso, che offre un piacevole sapore fruttato, accompagnato da sottili note di luppolo. Il finale risulta rotondo, grazie alle note tostate di caramello, che completano questa autentica Scottish Ale piacevolmente corposa.

GUINNESS

Stile: Stout
Colore: Scuro
Gradazione: 4,5% vol.
Provenienza: Irlanda

Di colore marrone scuro con una schiuma chiara o bianca molto compatta. Il gusto è decisamente amarognolo, corposo e facilmente riconoscibile. Prodotta con tutti ingredienti esclusivamente irlandesi. Prende il colore ed il sapore tipico da un particolare procedimento di tostatura e cottura dell'orzo. Leggera e gustosa.

FRITTI

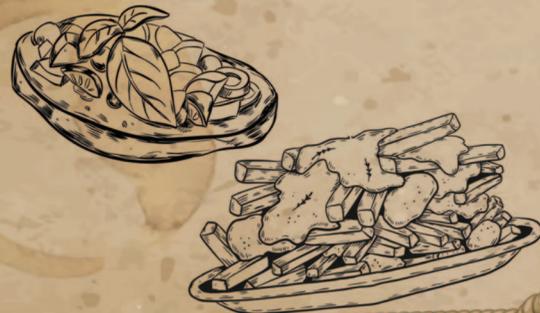
SUPPLI' * 1 pezzo	€ 2,00
PATATINE FRITTE *	€ 3,50
PATATINE FRITTE * CON CHEDDAR E GRANELLA DI PANCETTA	€ 5,00
OLIVE ASCOLANE * 6 pezzi	€ 3,50
PEPITE DI POLLO * 6 pezzi	€ 3,50
CROCCHETTE DI PATATE * 4 pezzi	€ 4,00
MOZZARELLE STICK * 6 pezzi	€ 4,00
RED HOT CHILI POPPERS * 4 pezzi	€ 4,00
ONION RINGS * 6 pezzi	€ 4,00
ALETTE DI POLLO * 4 pezzi	€ 6,00
PULLED PARK BITES * 5 pezzi	€ 6,00
STRISCIE DI POLLO KENTUCKY HOT * 4 pezzi	€ 6,00
STRISCIE DI POLLO BBQ E MIELE * 4 pezzi	€ 6,00
EL PASO SPECIAL (FRITTO MISTO) *	€ 13,00

ANTIPASTI

TAGLIERE X 1 di montagna	€ 12,00
TAGLIERE X 2 di montagna	€ 22,00
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA	€ 8,00
BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	€ 8,00
BRUSCHETTE AL POMODORO 3 pezzi	€ 5,00

BRUSCHETTE

VEGETALE	€ 6,00
Zucchine, melanzane, mozzarella	
ZUCCHINA	€ 6,00
Zucchine, prosciutto cotto, mozzarella	
ITALIANA	€ 6,00
Passata di pomodoro, basilico, mozzarella	
CLASSICA	€ 6,00
Formaggio fuso, prosciutto cotto, funghi e mozzarella	
BOSCAIOLA	€ 6,00
Formaggio fuso, funghi, pomodori secchi e mozzarella	
LEGGERA	€ 6,00
Formaggio fuso, rucola, mais, pachino, mozzarella	
DEMORALIZZATA	€ 6,00
Prosciutto crudo, mozzarella	
PACHINO	€ 6,00
Rucola, pomodoro pachino, tonno, mozzarella	



* Prodotti surgelati all'origine

PANINI

SERVITI CON PATATINE FRITTE

HOT DOG	€ 8,00
Wurstel, lattuga	
CAPRESE	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, origano	
COWBOY	€ 8,00
Prosciutto crudo, mozzarella	
SALSICCIA	€ 8,00
Salsiccia, lattuga, pomodoro	
HAMBURGER	€ 8,00
Hamburger, lattuga, pomodoro	
CHEESEBURGER	€ 8,50
Hamburger, formaggio, lattuga, pomodoro	
VEGETALE	€ 8,00
Melanzane, funghi, mozzarella, rucola, pomodoro	
CHIPS BURGER	€ 8,00
Hamburger, patatine fritte	
SANDWICH EL PASO	€ 8,00
Salsiccia, peperoni	
MILANESE CHEESE*	€ 8,00
Cotoletta di pollo, lattuga, mozzarella	
BACON BURGER	€ 9,00
Hamburger, bacon, cheddar, lattuga e pomodoro	
CAPOCOLLO	€ 9,00
Capocollo, melanzane, peperoni, insalata, pomodoro	



PANINI GOURMET

SERVITI CON PATATE

MAXI HAMBURGER (CIRCA 300G)	€ 12,00
Hamburger, lattuga, pomodoro, cheddar	
DOPIO CHEESEBURGER	€ 12,00
Doppio hamburger, cheddar, insalata, pomodoro	
BUTTAFUORI CON FOCACCIA	€ 16,00
Capocollo, salsiccia, pancetta, lattuga, pomodoro	
PULLED PORK	€ 12,00
Carne di maiale sfilettatae	
CHICKEN BURGER CORNFLAKES	€ 12,00
Petto di pollo, cornflakes, cheddar, lattuga	

* Prodotti surgelati all'origine

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI ALL'UBRICAONA	€ 10,00
Aglio, olio, peperoncino, vino rosso	
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	€ 10,00
Guanciale, pecorino, uovo e pepe	
MEZZE MANICHE CACIO E PEPE	€ 10,00
PENNE ALL'ARRABBIATA	€ 10,00
Pomodoro, peperoncino piccante, aglio	
PENNE ALLA NORCINA	€ 10,00
Rosate al pomodoro con panna, salsiccia e funghi	
BUCATINI ALL'AMATRICIANA	€ 10,00
Pomodoro, guanciale, cipolla	
GNOCCHETTI ALLA BUFALO BILL	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella filante, parmigiano	
MEZZE MANICHE ALLA GRICIA	€ 10,00
Guanciale, pecorino e cipolla	
RIGATONI ALLA ZOZZONA	€ 10,00
Guanciale, uovo, pomodoro, pecorino, pepe	



SECONDI PIATTI

ARROSTICINI DI MONTONE (10 PEZZI) *	€ 18,00
COTOLETTA AL PIATTO CON PATATE *	€ 7,00
PETTO DI POLLO AL PIATTO CON CONTORNO	€ 12,00
3X1 HAMBURGER+WURSTEL+SALSICCIA+PATATINE FRITTE	€ 12,00
CAPOCOLLO AL PIATTO CON CONTORNO	€ 12,00
STRACCETTI DI MANZO CON RUCOLA E GRANA	€ 12,00
STINCO DI MAIALE AL FORNO CON CONTORNO	€ 15,00
COSTATA DI MAIALE IN SALSIA BARBEQUE CON CONTORNO	€ 15,00
TAGLIATA DI MANZO CON CONTORNO	€ 20,00
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA	€ 20,00
TAGLIATA CIPOLLA SECCA SPEZIATA E PANCETTA	€ 20,00
BISTECCA DISOSSATA DI VITELLONE CON PATATE	€ 14,00
PIATTO EL PASO	€ 15,00
Capocollo, salsiccia, 2 arrosticini, fagioli, patate fritte	
SUPER PIATTO EL PASO (PER 3 PERSONE)	€ 45,00
(Come 3 portate del PIATTO EL PASO con l'aggiunta di peperoncino jalapenos)	

* Prodotti surgelati all'origine

PIZZERIA

MARINARA Pomodoro, origano, aglio	€ 6,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 7,00
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, alici, olive nere	€ 7,00
PRIMAVERA Pomodoro pachino, mozzarella, rucola	€ 8,00
FUEGO Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8,00
ORTOLANA Funghi champignon, zucchine, pomodoro pachino, mozzarella	€ 8,00
DEMORALIZZATA Prosciutto cotto o crudo, mozzarella	€ 9,00
BOSCAIOLA Salsiccia, funghi e mozzarella	€ 9,00
RUSTICONA Salsiccia, prosciutto cotto, mozzarella	€ 9,00
CAMPAGNOLA Broccoletti, salsiccia, mozzarella	€ 9,00
CAPRICCIOSA Prosc. cotto, funghi, carciofini, pomodoro, mozzar.	€ 9,00
4 FORMAGGI Gorgonzola, emmenthal, grana, mozzarella	€ 8,50
PIZZA HOT DOG Wurstel, patate, mozzarella	€ 7,50
SAMBUCCI Tonno, cipolla, pomodoro, mozzarella	€ 8,00
VALTELLINA Bresaola, rucola, grana, mozzarella	€ 10,00
CONTADINA Pancetta, gorgonzola, carciofini	€ 9,00
ROBERTO Gorgonzola, radicchio, mozzarella	€ 8,00
ZIZZONA Pachino, una mozzarella di bufala intera	€ 10,00
PARMIGIANA Mozzar, pomodoro, melanzana, parmigiano, basilico	€ 8,00
FOCACCIA Sale, olio	€ 4,00
FOCACCIA + CRUDO	€ 7,00
FOCACCIA DEL WEST Pachino, mozzarella di bufala a crudo, rucola	€ 9,00
CALZONE CLASSICO Prosciutto cotto, funghi, mozzarella	€ 9,00
PIZZA AI FUNGHI PORCINI mozzarella, funghi porcini	€ 9,00
EL PASO Patate al forno, salsiccia, mozzarella	€ 9,00
RUCOLINA Pesto di rucola, mozzarella, scamorza, prosciutto	€ 12,00



PIZZA AL METRO

MEZZO METRO MAX 2 GUSTI	€ 18,00
UN METRO MAX 3 GUSTI	€ 25,00

* Variazioni: Aggiunta di mozzarella di bufala + €2,00
Per altre variazioni chiedere al cameriere fattibilità e costi

SNACK

SNACK SINGOLO	€ 2,00
Una porzione a scelta tra: arachidi, mais tostato gigante, rice crackers	
TORTILLAS IN SALSIA CHILI	€ 3,00
MIX DI SNACK	€ 4,00

CONTORNI

VERDURE DI STAGIONE	€ 5,00
INSALATA FRESCHISSIMA	€ 5,00
Lattuga, mais, pomodori, carote	
INSALATA NIZZARDA	€ 5,00
Lattuga, pomodori, mozzarella	
INSALATA BUONGUSTAIA	€ 5,00
Rucola, mais, tonno, pomodoro	
INSALATA LIGHT	€ 5,00
Radicchio, lattuga, mela, crema di aceto balsamico	
INSALATA VULCANO	€ 8,00
Mozzarella di bufala, pomodoro, mais, lattuga, olive verdi, carote, scaglie di grana	
PANNOCCHIA DI MAIS AI FERRI	€ 4,00
FAGIOLI MESSICANI	€ 5,00
INSALATA CAESAR SALAD	€ 7,00
Lattuga, petto di pollo, salsa yogurt	



SORBETTERIA

TARTUFO NERO O BIANCO	€ 4,00
TARTUFO AFFOGATO AL CAFFE'	€ 5,00
TARTUFO AFFOGATO AL WHISKY	€ 5,00
SORBETTO AL LIMONE	€ 4,00
SORBETTO AL COCCO	€ 4,00

DESSERT

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€ 4,00
CHEESECAKE AL CIOCCOLATO	€ 4,00
TIRAMISU' DELLA CASA	€ 4,00
TIRAMISU' AL PISTACCHIO	€ 4,00
PANNA COTTA	€ 4,00
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 4,00
CREPES ALLA NUTELLA	€ 4,00
BON BON FRITTI CON CIOCCOLATO BIANCO E ZUCCHERO VANIGLIATO	€ 6,00

ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati, possono essere contenuti ingredienti coadiuvanti, considerati allergeni o dei loro derivati.

ELENCO INGREDIENTI ALLERGENICI UTILIZZATI:
E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEL REG.UE N° 1169/2001:
Sesamo - Uova - Arachidi

Crostacei - Pesce - Soia - Latte - Frutta a guscio
Sedano - Senape - Lupini - Molluschi - Anidride solforosa
Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

SE VI OCCORRE, CHIEDETECI INFORMAZIONI SUL MENU'