

A Cannarutia

MENU

I CANNARUTI (soffici lievitati artigianali cotti al forno)

- Cornetto di pasta brioche Cacio e Pepe €3
- Cornetto di pasta brioche Caprese €3
- Cornetto di pasta brioche con Prosciutto Crudo, Crema di Burrata e Misticanza €3
- Maritozzo con crema ai Formaggi e Pesto di Pistacchio €3
- Danese alla Carbonara €3
- Danese alla Montanara (pomodoro, parmigiano e basilico) €3

ANTIPASTI

- Polpette di Carne (4 pezzi) €4 gf
- Polpette Miste (riso, carne, patate, melanzane) €4
- Polpette di Carne al sugo (4 pezzi) €5
- Burrata Fritta 200 gr €5
- Patate mpacchiate con Peperoni cruschi e Guanciale croccante €6 gf
- Patate mpacchiate €3 gf
- Patate stick (prod. surgelato) €3 gf

PRIMI PIATTI

- Carbonara (tortiglioni, uova, guanciale, pecorino, parmigiano e pepe nero) €9 gf
- Fusilli Cannaruti (fusilli di pasta fresca, sugo, carne tritata e funghi porcini) €9 gf
- Lagana e Ceci (pasta fresca fatta in casa e ceci) €8 gf
- Giancaleone (rigatoni, sugo, scamorza affumicata e prosciutto crudo) €8 gf

SECONDI PIATTI

- Bocconcini di Petto di Pollo Mandorle e Limone €9 gf
- Scaloppina ripiena con Funghi Porcini e Scamorza €10 gf
- Caciocavallo e Salsiccia alla griglia con Patate mpacchiate €9 gf
- Tagliata di Vitello (250 gr) Rucola e Scaglie di Grana €15 gf

LE PIZZE

- A Cannarutia (pomodoro, fior di latte, carne tritata, funghi porcini, olio) €8
- Focaccia (olio, sale e origano) €3,5
- Marinara (pomodoro, aglio, olio e origano) €4
- Margherita (pomodoro, fior di latte, olio e basilico) €5
- Reginella (fior di latte, pachino infornato, olio e basilico) €5
- Bufala (pomodoro, mozzarella di bufala, olio e basilico) €6

- Salame (pomodoro, fior di latte, salame, olio) €6
- Completa (pomodoro, fior di latte, acciughe, olio) €6
- Tonno e Cipolla (pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, olio) €6,5
- Lupo della Sila (pomodoro, fior di latte, funghi porcini, ricotta affumicata, olio) €7
- Trevisana (fior di latte, radicchio, gorgonzola, noci, olio) €7
- Campagnola (fior di latte, patate mpacchiuse, salsiccia fresca) €7
- Rustica (pomodoro, fior di latte, speck, scamorza, olio) €7
- Parma (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio) €7
- Cosentina (pomodoro, mozzarella, acciughe, olive nere, capperi, olio) €7
- 4 Formaggi (fior di latte, emmental, gorgonzola, parmigiano, olio) €7
- Capricciosa (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive, olio) €7
- Americana (pomodoro, fior di latte, wurstel e patatine stick) €7
- Ortolana (pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati, olio) €7
- Donnicese (pomodoro, fior di latte, salame, melanzane, peperoni, olive, olio) €7,5
- Calabrese (fior di latte, nduja, cipolla rossa di tropea, pecorino, olio) €7,5
- Primavera (fior di latte, pachino, rucola, prosciutto crudo, scaglie di grana, olio) €7,5
- Viziata (fior di latte, speck, rucola, noci, scaglie di grana, olio) €8
- Contadina (fior di latte, speck, funghi porcini, rucola, scaglie di grana, olio) €8

I DOLCI

- Panna Cotta al Cioccolato €3,5 gf
- Panna Cotta al Caramello €3,5 gf
- Tortino al Cioccolato €3,5 gf

N.B. i patti con la sigla "gf" (gluten free) indicano tutte quelle pietanze che possono essere fatte anche SENZA GLUTINE, è comunque necessario specificarlo.

L'impasto delle pizze senza glutine è preparato da noi ed è possibile scegliere tra tutti i gusti presenti in menù.

SUPPLEMENTI

- Gluten Free €1,5
- Aggiunta di un ingrediente €1
- Aggiunta di Prosciutto Crudo, Funghi Porcini o Mozzarella di Bufala €1,5

BEVANDE

- Acqua Naturale 0,50cl €1
- Gassosa 18cl €1
- Coca Cola 33cl €2
- Coca Cola zero 33cl €2
- Fanta 33cl €2
- Coca Cola 1l €3,5

BIRRE

- Heineken 33cl €2,5
- Ichnusa 33cl €2,5
- Ichnusa Non Filtrata 33cl €3
- Grimbergen 33cl €4
- Leffe 33cl €4
- Ceres 33cl €4
- Peroni Puro Malto 50cl €4.5
- Perono Doppio Malto 50cl €4.5
- Peroni Rossa 50cl €4.5
- Paulaner 50cl €4.5
- Franziskaner 50cl €4.5
- Heineken 66cl € 4
- Nastro Azzurro 66cl €4
- Tuborg 66cl €4