



**CRUNCH!**  
**CRUNCH!**  
*TEGLIA*

**MENU**

# FRY



## **SUPPLI MANTECATO**

RISOTTO AL POMODORO SAN MARZANO DOP,  
PARMIGIANO REGGIANO, FIOR DI LATTE, BASILICO

2,00€

## **SUPPLI INDIAVOLATO**

POMODORO SAN MARZANO DOC, NDUJA  
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO

2,00€

## **CROCCHETTA PATATE E PROVOLA**

FONDENTE DI PATATA, PROVOLA

2,00€

## **PADTHAI**

NOODLES CON CAROTE, ZUCCHINE ROMANESCHE,  
CAVOLFIORE, POLLO RUSPANTE, CORIANDOLO,  
CURCUMA, MAYO AL LIME DRAGONCELLO E  
TAMARINDO

3,00€

# EASY

## TEGLIA



### BIANCA <sup>1</sup>

1,30€/h

### MARGHERITA <sup>1-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE, BASILICO

1,60€/h

### MARINARA CON ALICI

POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO CALABRO, OLIO ALL'AGLIO E ALICI DI SCIACCA

1,70€/h

### ROSSA <sup>1</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOP, OLIO EVO

1,40€/h

### PATATE E MOZZARELLA <sup>1-7</sup>

FIOR DI LATTE, PATATE

1,70€/h

### PATATE SFOGLIA

1,50€/h

### BOSCAIOLA <sup>1-7</sup>

FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA

1,70€/h

### PALA MORTADELLA <sup>1-7</sup>

1,75€/h

### DIAVOLA <sup>1-7</sup>

1,70€/h

### CROSTINO <sup>1-7</sup>

1,85€/h

# MEDIUM

## TEGLIA



### GRICIA DI STAGIONE <sup>1-7</sup>

FIORDILATTE, GUANCIALE DI AMATRICE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, PEPE NERO, E VERDURA DI STAGIONE

2,50€/h

### FIORI E ALICI <sup>1-4-7</sup>

FIORDILATTE, ALICI DI SCIACCA E FIORI DI ZUCCA

2,60€/h

### CAMPAGNOLA <sup>1-7</sup>

ZUCCHINE MARINATE, PROSCIUTTO COTTO E STRACCHINO

2,40€/h

### SCAROLA E ALICI <sup>1-4-8</sup>

SCAROLA RIPASSATA, ALICI DI SCIACCA E MANDORLE LAMELLATE

2,20€/h

### CARBONARA

FIOR DI LATTE, GUANCIALE, PECORINO, PEPE, CARBOCREMA

2,00€/h

### AMATRICRUNCH

POMODORO SAN MARZANO DOP, GUANCIALE DI SAURIS, FONDUTA DI PECORINO ROMANO BUCCIA NERA, PEPE TIMUT, MELASSA DI ACETO BALSAMICO, CILIEGINO CONFIT BRUCIATO

2,10€/h

### BRUSCHETTA <sup>1</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, POMODORO GRAPPOLO FRESCO, CIPOLLA ROSSA, OLIO EVO, ORIGANO E BASILICO

1,90€/h

### PARMIGIANA ESTIVA

POMODORO SAN MARZANO, MELANZANE PATINATE, BUFALA FRESCA, POMODORI DATTERINO, PARMIGIANO REGGIANO E BASILICO FRITTO

2,50€/h

### BERLIN CALLING <sup>1-7</sup>

PATATA SFOGLIA, WÜRSTEL E PROVOLA AFFUMICATA

2,30€/h

# HARD

## TEGLIA



### TORTELLINO

FIOR DI LATTE, MORTADELLA, PROSCIUTTO, CIALDA DI PARMIGIANO, FONDATA DI PARMIGIANO E NOCE MOSCATA

2,00€/h

### 80'S

LATTUGHINO MISTO, GAMBERONI SGUSCIATI E SALSA ROSA

2,70€/h

### NERANO

ZUCCHINE ROMANESCHE, PROVOLONE DEL MONACO, FIOR DI LATTE, PARMIGIANOR EGGIANO, PEPE NERO E BASILICO

2,30€/h

### MARGHERITA ESTIVA <sup>1-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO, DOC PESTO GENOVESE, STRACCIATELLA OMOGENIZZATA, POMODORO DATTERINO GIALLO E ROSSO CONFIT, PARMIGIANO REGGIANO BASILICO

3,00€/h

### SALMONE ALLA SCAPECE <sup>1-4-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, SALMONE MARINATO, ZUCCHINE ALLA SCAPECE E STRACCIATELLA

3,20€/h

### VITELTONNÉ <sup>1-3-4-10</sup>

SALSA TONNATA, ICEBERG, ROLLET DI VITELLA E CAPPERI

2,90€/h

### ITALIA <sup>1-4-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, RAGU DI MACINATO MISTO, TUORLO MARINATO E FONDATA DI PARMIGIANO REGGIANO 30 MESI

2,30€/h

# RIPIENE

## TEGLIA



**THA BOSS** <sup>1-7</sup>  
CAPOCOLLO E STRACCIATELLA

2,40€/h

**CRUDO E MELANZANE** <sup>1-7</sup>  
PROSCIUTTO CRUDO, MELANZANE MARINATE E FIORDILATTE

2,30€/h

**INSALATA DI POLLO** <sup>1-7</sup>  
ICEBERG, POLLO RUSPANTE, MAIONESE E PARMIGIANO

2,20€/h

**SURIMI** <sup>1-2-3-4</sup>  
SURIMI, SALSA ROSA, RUGHETTA E POMODORO

2,20€/h

**CONTADINA** <sup>1-3-7</sup>  
FRITTATA DI STAGIONE, PARMIGIANO REGGIANO E MAIONESE

2,00€/h

# TONDE



## **MARGHERITA** <sup>1-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, FIORDI LATTE E OLIO EVO

8€

## **BUFALA** <sup>1-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIO EVO E BASILICO

9€

## **MARINARA** <sup>1</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, SALSA VERDE, OLIO EVO

7€

## **DIAVOLA** <sup>1-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, FIOR DI LATTE, VENTRICINA PICCANTE E OLIVE LECCINO

9€

## **BOSCAIOLA** <sup>1-7</sup>

FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA DI PROSCIUTTO, PEPE NERO, OLIO EVO

9€

## **CROSTINO** <sup>1-7</sup>

FIORDILATTE, PROSCIUTTO COTTO, PARMIGIANO REGGIANO

9€

## **NAPOLI** <sup>1-4-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, FIORDILATTE, ALICI DI SCIACCA E ORIGANO CALABRO, OLIO EVO

10€

## **AMATRICRUNCH** <sup>1-7</sup>

POMODORO SAN MARZANO DOC, GUANCIALE DI AMATRICE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, POMODORO DATTERINO CONFIT, GLASSA DI ACETO BALSAMICO E PEPE NERO

12€

## **CARBONARA** <sup>1-4-7</sup>

FIORDILATTE, GUANCIALE DI AMATRICE, CARBO CREMA E PECORINO ROMANO, PEPE NERO

11€

## **GRICIA DI STAGIONE** <sup>1-7</sup>

FIORDILATTE, GUANCIALE DI AMATRICE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO, PEPE NERO, E VERDURA DI STAGIONE

11€

## **TORTELLINO** <sup>1-4-7</sup>

FIORDILATTE, FARCIA TORTELLINO MODENESE, FONDUTA PARMIGIANO REGGIANO, NOCE MOSCATA E PEPE NERO

12€

## **FIORI E ALICI** <sup>1-4-7</sup>

FIORDILATTE, ALICI DI SCIACCA E FIORI DI ZUCCA.

12€

## **NERANO** <sup>1-4-7</sup>

FIOR DI LATTE, PROVOLA, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, FONDUTA DI PROVOLONE DEL MONACO, BAGNA CAUDA ALL'AGLIO NERO, BASILICO E PEPE NERO

13€