



CRUNCH!

CRUNCH
MENU 2023 PT3



**TRA
DI
ZIO
NI**

*TUTTI I TAVOLI HANNO
1:30H DI PERMANENZA



FRY ZONE



FRY ZONE

SUPLÌ CLASSICO MANTECATO*

RISOTTO MANTECATO AL POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO, FIOR DI LATTE CASEIFICIO LA STELLA "SANTA MARIA C.V)

2,50€
(1 - 7 - 9)

CROCCHETTA & PROVOLA

FONDENTE DI PATATA DI AVEZZANO E PROVOLA CASEIFICIO LA STELLA "SANTA MARIA C.V)

2,50€
(1 - 7)

FRY CANNOLO BOSCAIOLA

BESCIAMELLA, FUNGHI CHAMPIGNON, FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DEI CASTELLI ROMANI, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI VACCA BIANCA

5,00€
(1 - 3 - 7 - 12)

PADTHAI (DAL 20/04)

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

4,00€
(1-3-6-8-11)

VEGAN CROCK

FINOCCHIO STUFATO, OLIVE LECCINO E MAYONESE VEGANA ALL'ARANCIA

4,00€
(1)

STRIKE (FINGERFRY) (2PZ)

STRACCHINO, CIAUSCOLO, CREMA DI PORCINI E ROSMARINO FRITTO

4,00€
(1-3-7)

SUSHIM'BOCCA

ROLLS DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, SCOTTONA NAZIONALE, SALVIA, PEPE SICHUAN, PECORINO DI PIENZA SEMISTAGIONATO, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 18 MESI E RIDUZIONE DI VINO BIANCO

8,00€
(1 - 7 - 9)

*I NOSTRI NON SONO CLASSICI SUPPLÌ. SONO DEI RISOTTI MANTECATI SECONDO LA TRADIZIONE CHE VENGONO POI PANATI E RACCHIUSI IN UN INVOLUCRO DI PANATURA.



ANTIPASTI



⚡ **NO FRY ZONE** ⚡



NO FRY ZONE

GYOZA AMATRICIANO

GYOZA CON RISTRETTO AMATRICIANA,
DATTERINO CONFIT, FONDUTA DI PECORINO BUCCIA
NERA, GLASSA DI ACETO BALSAMICO DI MODENA
E PEPE TIMUT

7,00€

3 pezzi
(6 - 7 - 9)

CARBO TARTARE

SCOTTONA NAZIONALE, PEPE SELVATICO DEL
MADAGASCAR, GUANCIALE CINTA SENESE DOP,
ZABAIONE SALATO, PAN BAULETTO "SEMOLA DI
GRANO DURO ITALIANO BIOLOGICA

9,00€

2 pezzi
(1-3-6-7-10)



ANTIPASTI



EASY



PIZZE

CRUNCH!

EASY

MARGHERITA

POMODORO SAN MARZANO DOP,
FIOR DI LATTE, BASILICO

8,00€

(1-6-7-10)

MARGHERITA CON BUFALA

POMODORO SAN MARZANO DOP,
MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO

11,00€

(1-6-10)

MARINARA

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

7,00€

(1-6-7-10)

DIAVOLA

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI LATTE,
VENTRICINA PICCANTE E OLIVE TAGGIASCHE

10,00€

(1-6-7-10)

BOSCAIOLA

FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA DI PROSCIUTTO,
POLVERE DI PORCINI, FIOR DI LATTE

10,00€

(1-6-7-10)

CROSTINO

PROSCIUTTO COTTO, FIOR DI LATTE,
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI,
ROSMARINO FRITTO

9,50€

(1-6-7-10)

NAPOLI

POMODORO SAN MARZANO DOP, FIOR DI
LATTE, ALICI, ORIGANO CALABRO E CAPPERI DI
PANTELLERIA

10,50€

(1-4-6-7-10)

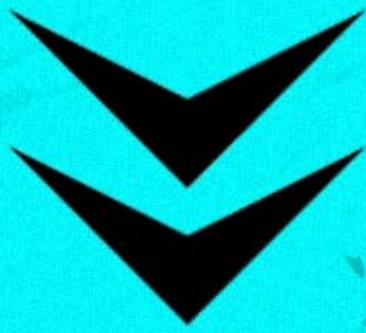
*USIAMO SOLO
- FIOR DI LATTE DEL CASEIFICIO LA STELLA DI
SANTA MARIA CAPUA VETERE,
- POMODORO SAN MARZANO DOP
- OLIO TAMIA



PIZZE



MEDIUM



PIZZE

CRUNCH!

MEDIUM

COTTO NOSTRANO

POMODORO SAN MARZANO DOP,
PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, STRACCIATELLA
DI BUFALA, SCORZA DI LIMONE DI ROCCA IMPERIALE
FERMENTATO, OLIVE LECCINO

12,00€

(1-6-7-10)

AMATRICRUNCH

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

13,00€

(1-6-7-10)

INSALATA DI FUNGHI

CHAMPIGNON A CRUDO, FUNGO DI STAGIONE A
CRUDO, RUCOLA, FONDUTA DI PARMIGIANO E LIMONE

12,50€

(1-7)

SCAR

FIOR DI LATTE, SCAROLA RIPASSATA, UVETTA,
SGOMBRO, LIMONE, CRUMBLE OLIVE NERE
E STRACCIATELLA

11,50€

(1-4-7)

SMASHCRUNCH

FIOR DI LATTE, CHEDDAR, MACINATO DI SCOTTONA,
BACON, ACETOSA RAMATA E SALSA SMASH

12,00€

(1-3-7-9)

ROSSA DI SERA

POMODORO SAN MARZANO, PECORINO DI MOLITERNO,
CILIEGINO CONFIT, PESTO DI BASILICO E POMODORI
SECCHI E BASILICO GRECO

10,50€

(1-7)

GRICIA DI STAGIONE

FIOR DI LATTE, GUANCIALE DI SUINO NERO, PEPE NERO
SELVATICO, FONDUTA DI PECORINO E VERDURA DI
STAGIONE

12,50€

(1-7)

*USIAMO SOLO
- FIOR DI LATTE DEL CASEIFICIO LA STELLA DI
SANTA MARIA CAPUA VETERE,
- POMODORO SAN MARZANO DOP
- OLIO TAMIA



PIZZE



HARD



PIZZE

CRUNCH!

HARD

TACCO E PUNTA

FIOR DI LATTE, PUNTARELLE, TALEGGIO,
CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA,
CAPOCOLLO DI SUINO NERO, MIZUNA

13,00€
(1-7)

TONNO E LARDO

FIOR DI LATTE, CARPACCIO DI TONNO ROSSO PINNA
GIALLA, LARDO DI COLONNATA, RUCOLA FRY, OLIO
AFFUMICATO E BASILICO LEMON

15,00€
(1-4-7)

NYC

FIOR DI LATTE, BRISKET DI MANZO BBQ, CREMA DI
PATATE DOLCI, ROSMARINO E PORCINI

14,00€
(1-7)

MANDRAKE

CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO,
FONDATA DI PARMIGIANO, MISTICANZA,
CARBOCREMA ALLA VANIGLIA

16,00€
(1-3-7)

CARBONARA SBAGLIATA

FIOR DI LATTE, ASPARAGI, PARMIGIANO, PANCETTA
TESA DI SUINO NERO, CARBOCREMA VANIGLIATA

13,50€
(1-3-7)

TOMATE Y PATANEGRA

FOCACCIA BIANCA, PALETA DI PATANEGRA IBERICO
100% AL PIATTO (GR. 100), POMODORO CUORE DI
BUE GRATTATO, OLIO E SALE MALDON

15,00€
(1)

*USIAMO SOLO
- FIOR DI LATTE DEL CASEIFICIO LA STELLA DI
SANTA MARIA CAPUA VETERE,
- POMODORO SAN MARZANO DOP
- OLIO TAMIA



PIZZE



**SWEET
CORNER**

SWEET CORNER

LIGHTNING'S KISS

MOUSSE DI CREMINO ALLE NOCCIOLE E CACAO, LEGGERMENTE AROMATIZZATO ALLA VANIGLIA E ALLA CANNELLA, CON UN CUORE DI MANDORLE TOSTATE E SALATE, AVVOLTE NELLA NOSTRA GIANDUIA

7,50€

(1-3-6-7-8)

PEPEROSA

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO AROMATIZZATO AL CEDRO, SALSA DI ALBICOCCA E PEPE NERO, GRUÈ DI CACAO MONORIGINE GHANA

7,50€

(3-6-7-8)

SATURNO CONTRO

MOUSSE DI CIOCCOLATO BIANCO E CAFFÈ 100% ARABICA, CUORE MORBIDO DI SALSA AL CARAMELLO SALATO E SALSA DI NOCCIOLE PRALINATE, L'EFFETTO CRUNCH È DATO DA CHICCHI DI CAFFÈ PRALINATI

7,50€

(1-3-6-7-8)

TROPICRUNCH

MOUSSE AL COCCO E LIME, CUORE MORBIDO COMPOSTO DA UNA SALSA ESOTICA DI MANGO, PASSION FRUIT E LIME, EFFETTO CRUNCH DATO DA UN CRUMBLE AL COCCO

7,50€

(1-3-6-7-8)

AMOR

FROLLA AL BURRO E VANIGLIA, SALSA DI VISCIOLE, CREMA DI RICOTTA DI PECORA "CASEIFICIO PONTINO" E CRUMBLE DI NOCCIOLE PRALINATE

7,50€

(7-8)

COOKIES-CORN

COOKIE SABLEÉ DI NOCCIOLE E CACAO, SEMIFREDDO AL POP CORN E CARAMELLO, SALSA MOU AL SALE DI CERVIA

7,50€

(7)



DOLCI



⚡ DRINK LIST ⚡



DRINK LIST

**PREMIUM
DRINK**

12,00€

ANALCOLICI

8,00€

CLASSIC DRINK

10,00€



BEVERAGE

WINE LIST

BOLLICINE

PROSECCO DOC 25,00€
"TREVISO" VOL 11%

FRANCIACORTA BRUT 35,00€
"UGOVEZZOLI" VOL 12,5%

VINI BIANCHI

PECORINO BIO 28,00€
2023. VOL 13%

GEWURZTRAMINER DOC 25,00€
2022. VOL 13%

CHARDONNAY FRIULI DOC 27,00€
2022. VOL 13,5%

SÜDTIROLER GOLDMUSKATELLER DOC 30,00€
OTMAR MAIR BESSERHOF, 2020. VOL 13%

PINOT GRIGIO FRIULI DOC 28,00€
2022. VOL 13%

VINI ROSSI

SYRAH DOCG 25,00€
CASTAGNINO, 2020. VOL 14%

CABERNET SAUVIGNON LAZIO IGP 25,00€
IL BUON BASTARDO, 2022. VOL 13%

CHIANTI SUPERIORE BUCCIA NERA DOCG 25,00€
SASSOCUPO, 2019. VOL 14%

ROSATI

PRIMITIVO 22,00€
A MANO, 2022. VOL 12,5%



BEVERAGE

BIRRE

ALLA SPINA

BEAVERTOWN STOUT (ROSSA) 6,5/7,5€
ALC. 10%

TOGERLO (DOPPIO MALTO) 6,5/7,5€
ALC. 6%

ICHNUSA 6/7€
ALC. 5%

WAISS 6,5/7,5€
ALC. 4,5%

URHELL (LAGER CLASSICA BIONDA) 4,5/5,5€
ALC. 4.9%

IPA SUPER 8 (AMBRATA) 6,5/7,5€
ALC. 4.8%

IN BOTTIGLIETTA DI VETRO

IPA KEI OS 6€
ALC. 5.5%

IPA SUPER 8 6€
ALC. 6%

ICHNUSA 4€
ALC. 5%

RAFFO 4,5€
ALC. 4.8%

IN LATTINA

GHOST (STRONG LAGER) 5€
ALC. 8%

FLOOKE (LAGER AMBRATA) 5€
ALC. 6.5%

AERO (APA AMBRATA) 5€
ALC. 4.7%

BEAVERTOWN STOUT (SCURA) 5€
ALC. 10%



BEVERAGE

BEVERAGE

AMARI BASIC 5€

AMARI PREMIUM 8€

SOFT DRINK 3,50€

ACQUA PANNA/S.PELLEGRINO 3,00€

ESPRESSO TORREFAZIONE BERTINI 2,00€



BEVERAGE

COPERTO 1,50€

INFO ALLERGENI

ELENCO DELLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO II DEI REG. UE N. L169/2011:

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE CIOÈ GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI DERIVATI E PRODOTTI DERIVATI.

2 CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.

3 UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.

4 PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.

5 ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI SUPERIORI A 10 MG/KG.

6 SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO).

8 FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIU, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA O NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI.

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI.

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI D BASE DI MOLLUSCHI.

LE INFORMAZIONI RIGUARDO LA PRESENZA DI SOSTANZE E DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE ED E' POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' FORNITA A RICHIESTA.