

*stra*  
**fico**

IMPASTIAMO LA DIVERSITÀ

ME NU

# **MENÙ**

# **PRANZO**

*solo in settimana*

**Polpette  
con provola  
e insalata**

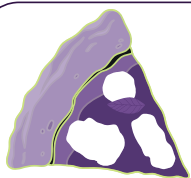
12 €

**Parmigiana  
di melanzane**

12 €

**Insalata  
del giorno**

8 €



**Pizza**

# Gli antipasti

## **POWER NAP 6€ \*IN ARRIVO**

CON STRACOTTO DI MAIALE, CREMA AL PECORINO, PATATA SOFFIATA E NOCCIOLINE (1,4,9)

## **TOP OF THE POP 6€**

CROISSANT SALATO CON VITELLO TONNATO (1,3,4,5)

## **Mini consistenza di margherita - Impastatori Pompetti® 5€**

STRACCIATELLA, POLVERE DI POMODORO E BASILICO FRESCO (1,4)

## **Maritozzo cacio e pepe 5€ (1,4)**

## **Patatine fritte 4,50€**

CON SALSA STRAFICO ED ERBE AROMATICHE (3,4,10)

## **Focaccia con nutella di maiale 5€ (4) \*IN ARRIVO**

# Gli Arrosticini

**\*In arrivo**

NOME: Arrosticini

COGNOME: Abruzzesi

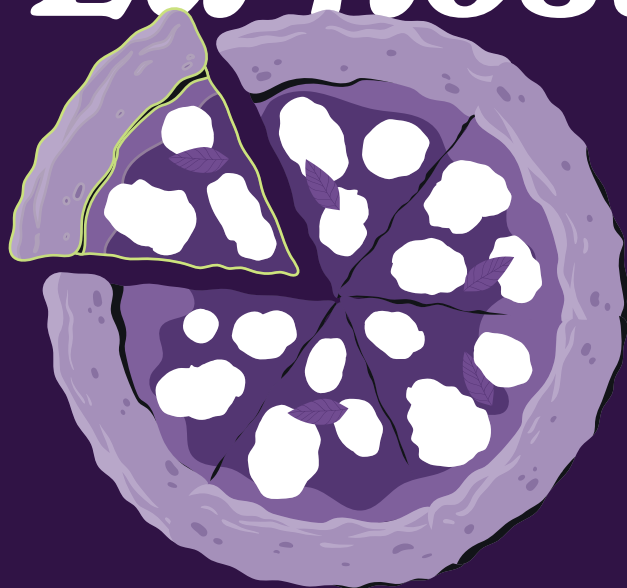
LUOGO DI NASCITA: Pascoli di pecora

SEGNI PARTICOLARI: certificato I.G.P.



**1,50 €**  
Cad.

# La nostra *pizza*



NOME: Pizza

COGNOME: Mazi

LUOGO DI NASCITA: 2000 grani antichi - Marche

SEGNI PARTICOLARI: sapore autentico e alta digeribilità

“La nostra pizza è una **storia autentica** che nasce dal lievito madre vivo. In **straFICO** **connettiamo persone** capaci di creare un'esperienza unica attorno a una pizza fatta di qualità, sapore e territorio”.

## Le tradizionali

### Marinara 7€

Salsa di pomodoro del Gargano, aglio, origano e olio EVO (4)

### Margherita 8€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921, basilico fresco, olio EVO (1,4)

### Diavola 11,5€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921, basilico e salame piccante (1,4)

### Capricciosa 12€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921, prosciutto cotto, funghi, olive e carciofi (1,4,6)

### Patate e salsiccia 11€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, salsiccia dell'azienda agricola Monte Soprano e patate schiacciate (1,4)

### Napoli 11€

Salsa di pomodoro del Gargano, mozzarella toscana Sabelli 1921 acciughe del Cantabrico e frutti di capperò (1,4,5,6)

### Speck e gorgonzola 12€

Speck dell'azienda agricola Monte Soprano e gorgonzola D.O.P. (1,4)

Lo sapevi  
che...

L'impasto dalla quale nasce è realizzato interamente con farina mazi, miscela 2000 grani antichi, provenienti da tutto il mondo, piantati nelle Marche dal molino Paolo Mariani. La nostra pizza è leggera grazie anche all'idratazione del 70% e la maturazione di 48h.





# Le straordinarie



Una storia che abbiamo scritto con  
lo chef **3 Spicchi Gambero Rosso**  
**FRANCESCO POMPETTI**



## Margherita alla brace 8€

Pomodoro del Gargano alla brace, mozzarella toscana Sabelli 1921, basilico fresco, olio EVO (1,4)

## Consistenza di Margherita - Impastatori Pompetti® 18€

Mozzarella e Stracciatella toscana Sabelli 1921, polvere di pomodoro e basilico fresco (1,4)

## Ticket's - Impastatori Pompetti® 18€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, porchetta, maionese alla senape, popcorn di maiale (cotenna soffiata) (3,4,10)

## Pull-Up 15€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, pulled di maiale con salsa BBQ e melanzane fritte (1,4)

## I Bambini delle Fate 12€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, crema di pecorino D.O.P e pepe nero (1,4)

## Mare e Pie-monte 16€

Salsa di pomodoro del Gargano, stracciatella toscana Sabelli 1921, alici del Cantabrico, salsa verde artigianale, pomodorini confit, olive (1,4,5)

## Mondi Connessi 22€

Tonno pregiato Angelo Parodi, salsa tonnata, Katsuobushi (1,3,4,5,6)

## Zonca Tappezzerie 12€

Prosciutto cotto Monte Soprano, mozzarella di bufala campana D.O.P., origano e crema di patate (1,4)

## Lasi 18€

Mozzarella e Stracciatella toscana Sabelli 1921, prosciutto crudo, pomodorini confit (1,4)

## Darietto 14€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, speck dell'azienda agricola Monte Soprano, peperoni, gorgonzola D.O.P. (1,4)

## Studio Manessi 10,5€

Mozzarella di bufala campana D.O.P, caponata (1,4)

## Valli Prealpine (a cura dell chef stellato Maurizio Gnocchi) 14€

Mozzarella toscana Sabelli 1921, formaggella del luinese e asparagi di Cantello (1,4)

## Variazioni?

Le nostre pizze straordinarie sono realizzate con ingredienti e abbinamenti studiati. Per valorizzarne l'autenticità del gusto ti chiediamo gentilmente di non richiedere variazioni.



A cura di



**PARIANI**

FERNO 1953

# Dulceis in fondo!

## **Tiramisù scomposto 8€**

*Composizione di savoiardi fatti in casa accompagnati con crema al mascarpone artigianale, polvere di cacao e caffè Illy 100% arabica (1,3,4)*

## **Pariani Express 7€**

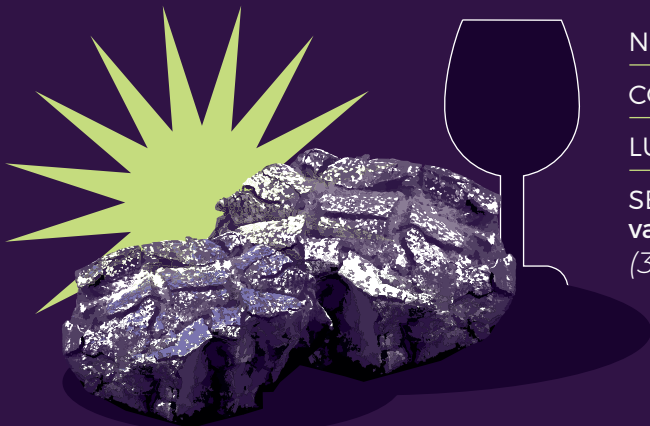
*Boquet di cannoncini artigianali caldi ripieno di crema pasticceria artigianale (1,3,4)*

## **Mariposa 8€**

*Bowl di cioccolato ai sapori esotici di maracuja e passion fruit (1,3,4,6,11)*

# **Amaretto di Samarate**

# 8€



NOME: Amaretto

COGNOME: di Samarate

LUOGO DI NASCITA: pasticceria Pariani

SEGNI PARTICOLARI: lo serviamo con una bavarese alla vaniglia farcita con crema pasticceria, panna e DiSaronno (3,4,14)



# BIRRE

## Artigianali

Erica alla spina 4 | 6€

---

Zante (Bock) 6€

---

Rosmary (Blanche) 6€

---

Pervinca (Tripel) 6€

---

Cactus (IPA) 6€

---

# Bibite

Acqua naturale 2€

Esta the pesca 4€

---

Acqua frizzante 2€

Fanta 4€

---

Coca-Cola 4€

Sprite 4€

---

Coca-cola zero 4€

Chinotto 4€

---

Esta the limone 4€

Limonata 4€

---



# **VINI** *Bianchi*

Delle Venezie DOC Pinot grigio 2023 - ERA  
NUOVA 15€

Colli Tortonesi DOC Timorasso - 2023  
BIO - LA ZERBA 40€

Sicilia DOC Grillo 2024 BIO - ERA  
NUOVA 15€

Colibri  
(frizzante) 15€

Terre Siciliane IGT Inzolia 2024 BIO - ERA  
NUOVA 15€

Piemonte DOC Moscato 2024 -  
ANTICA (frizzante) 18€

Gavi del comune di Gavi DOCG 2024 -  
LINEA ORO 25€

V.S.Q. Metodo classico - 914  
(frizzante) 45€

# **VINI** *Rossi*

Terre Siciliane IGT Syrah 2023 BIO - ERA  
NUOVA 15€

Barolo DOCG 2021 - VOLPI 65€  
ZERBA 30€

Puglia IGT Primitivo 2023 BIO - ERA  
NUOVA 15€

Colli Tortonesi DOC Barbera 2022 - LA  
ZERBA 30€

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 BIO -  
ERA NUOVA 15€

Barbaresco DOCG 2021 - VOLPI 55€



# AMARI

## *Ma non troppo*

Bonollo Grappa Moscato 5€

Ballor amaro 100 erbe 5€

Verdello (limoncello) 5€

Licorice (limoncello) 5€

Bonollo dorange 5€

Grappa of amarone barrique 5€

# LA

## *Caffetteria*

Caffè espresso 1,5€

Caffè espresso macchiato 1,5€

### *Espresso<sup>2</sup>*

*Accompagna il caffè espresso  
con un cannoncino espresso  
caldo*

### *3,5€*



# ALLERGENI:

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI

PER TUTELARE LA FRESCHEZZA DELLA NOSTRA MATERIA PRIMA E PER UNA MAGGIORE GARANZIA IGIENICA, ALCUNI ALIMENTI SONO STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA, SECONDO IL REGOLAMENTO CE853\04. (\*) IN ASSENZA DEL FRESCO UTILIZZIAMO PRODOTTI CONGELATI

## LISTA ALLERGENI SECONDO IL MANUALE HACCP

- 1 LATTE
- 2 SEDANO
- 3 UOVO
- 4 GLUTINE
- 5 PESCE
- 6 SOLFITI
- 7 MOLLUSCHI
- 8 CROSTACEI
- 9 ARACHIDI
- 10 SENAPE
- 11 SOIA
- 12 SESAMO
- 13 LUPINI
- 14 FRUTTA A GUSCIO





*stra*  
**fico**

IMPASTIAMO LA DIVERSITÀ

ME NU