

STAZIONE MOLE

CUCINA - GRIGLIA - PIZZA

ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONE "ERCOLI 1928" G/H/A/C/L	€ 19,00
TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONE "ERCOLI 1928" H/G/A/C/L	€ 14,00
TAGLIERE DI FORMAGGI SELEZIONE "ERCOLI 1928" G/C/H/L	€ 14,00
PORCHETTA FATTA IN CASA ACCOMPAGNATA DA FOCACCIA A	€ 9,00
FLAN DI ZUCCHINE ROMANESCHE CON CREMOSO AL PECORINO E CRUMBLE ALLA MENTUCCIA ROMANA A/G/C/H	€ 8,00
TARTARE DI MANZO CON SCAGLIE DI TUORLO MARINATO, MAIONESE ALLA SENAPE E CAPPERI FRITTI D/G	€ 13,00
PARMIGIANA DI MELANZANE A/G	€ 8,00
CARPACCIO DI MANZO CON GELEE ALLA RUCOLA, GRANA E POMODORINI CINFIT G/C	€ 12,00

ANTIPASTI

BOMBETTE PULLED PORK A/G/C	€ 4,50
CHIPS A	€ 5,00
CHIPS CACIO E PEPE G/A	€ 5,50
OLIVE ASCOLANA (5PZ) A	€ 4,50
MOZZARELLINE FRITTE A/G	€ 5,00
CROCCHETTA DI PATATE A/G	€ 2,50
FIORE DI ZUCCA CON ALICI A/G/D	€ 4,00
PATATE FRITTE * A	€ 5,00
SUPPLÌ AL RAGU' A/G	€ 3,00
SUPPLI' ALLA ROMANA CON SALSA POMODORO E BASILICO A/G	€ 2,50
STRIPS DI POLLO A	€ 9,50
FRITTO MISTO (1 suppli, 1 crocchetta, 1 bombetta pulled pork, 4 mozzarelline, 4 olive ascolana) A/D/G	€ 13,50

BRUSCHETTE

BRUSCHETTA ZUCCHINE GRIGLiate ALLA BRACE, STRACCIATELLA E LIME A/G	€ 6,00
BRUSCHETTA AI TRE POMODORI E PESTO AL BASILICO A/G	€ 4,00
BRUSCHETTA LARDO DI COLONNATA MIELE A	€ 4,50
BRUSCHETTA AGLIO E OLIO A	€ 1,50
BRUSCHETTA MELANZANE ALLA BRACE, RICOTTA INFORNATA E POMODORI SECCHI A/G	€ 5,00
BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO A	€ 3,00

PRIMI PIATTI

FETTUCCELLA CON RAGU' BIANCO DI MANZO, POMODORINI INFORNATI, CREMA DI PARMIGIANO E POLVERE D'ARANCIO A/C/G/L/I	€ 14,00
STROZZAPRETE, PESTO DI ZUCCHINE E MENTUCCIA, STRACCIATELLA DI BURRATA E TARALLO SBRICCIOLATO AL PEPERONCINO A/G/C	€ 13,50
MEZZO PACCHERO CARBONARA A/C/G	€ 10,50
TONNARELLO AMATRICIANA A/C/G	€ 10,50
TONNARELLO CACIO E PEPE CON FIORI DI ZUCCA A/C/G	€ 12,00

CONTORNI E INSALATE

CIME DI RAPA RIPASSATE	€ 7,00
CICORIA RIPASSATA	€ 7,00
PATATE AL FORNO	€ 7,00
INSALATA MISTA	€ 6,00
CAESAR SALAD Insalata, pollo, parmigiano, crostini di pane e salsa caesar A/C/G/L/D	€ 10,00
INSALATA GRECA Insalata, olive, feta, cetriolo, pomodoro, cipolla e origano G/L	€ 10,00
NIZZARDA Insalata, tonno, pomodoro, olive, uovo sodo e cipolla D/G/L/C	€ 10,00

DALLA BRACE

GALLETTO ALLA DIAVOLA J	€ 16,00
TAGLIATA DI POLLO MARINATA CBT J	€ 17,00
ARROSTICINI DI PECORA	€ 1,50 pz
FILETTO DI MANZO ACCOMPAGNATO DA PATATE AL FORNO	€ 26,00
TAGLIATA DI MANZO DANESE 250g ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO	€ 22,00
ENTRECOTE 350g DANESE ACCOMPAGNATA DA PATATE AL FORNO	€ 25,00

SELEZIONE DI BURGER

STAZIONE BURGER: <i>Hamburger di manzo con pomodoro, insalata e maionese A/C/G</i>	€ 14,50
AMERICAN BURGER: <i>Hamburger di manzo, formaggio cheddar, bacon, insalata e pomodoro A/C/G</i>	€ 15,00
VEGETARIANO BURGER: <i>Hamburger di melanzane pesto di rucola, pomodorini secchi e ricotta salata A/C/G</i>	€ 13,50
CHIKEN BURGER: <i>Hamburger di pollo fritto croccante insalata pomodoro e maionese al lime A/C/G</i>	€ 13,50
SCOTTONA BURGER: <i>Hamburger di scottona, scamorza affumicata frita, zucchine alla scapece e maionese al lemon grass A/C/G/L</i>	€ 16,00
BABY BURGER A/C/G	€ 11,00

STAZIONE MOLE

CUCINA - GRIGLIA - PIZZA

PIZZE ROSSE

	€	€
AMALFI: <i>Salsa di pomodoro, pomodorini, stracciatella di burrata, alici, olive, origano e basilico A/G/D/L</i>	€ 10,50	€ 11,50
ARRABBIATA DI JALAPENO: <i>Salsa di pomodoro, aglio, prezzemolo e jalapenos A</i>	€ 7,00	€ 8,00
CAPRICCIOSA: <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon, carciofini, olive, uovo sodo, prosciutto crudo A/C/G/L</i>	€ 11,00	€ 10,00
DIAVOLA: <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, salame ventricina A/G</i>	€ 9,00	€ 10,00
FUNGHI: <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, funghi champignon A/G</i>	€ 9,00	€ 10,00
MARGHERITRA: <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, basilico A/G</i>	€ 7,50	€ 8,50
MARINARA: <i>Salsa di pomodoro, aglio, origano A</i>	€ 7,50	€ 8,50
MARINERA CROCCANTE: <i>Salsa di pomodoro, aglio nero, crumble di pane A</i>	€ 8,50	€ 9,50
NAPOLI: <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, alici A/D/G</i>	€ 9,50	€ 10,50
NORMA: <i>Salsa di pomodoro, fior di latte, pomodorini, melanzane, ricotta infornata, basilico A/G</i>	€ 9,50	€ 10,50
LA VENDETTA: <i>Salsa di pomodoro, pomodori, basilico, mozzarella bufala Campana a crudo DOP A/G</i>	€ 11,50	€ 12,50
REGINELLA: <i>Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico A/G</i>	€ 11,00	€ 12,00

PIZZE BIANCHE

	€	€
BOSCAIOLA: <i>Fior di latte, funghi e salsiccia A/G</i>	€ 9,00	€ 10,00
PATATE PROVOLA E PANCETTA: <i>Fior di latte, provola affumicata, patate e pancetta A/G</i>	€ 9,50	€ 10,50
FIORI E ALICI: <i>Fior di latte, fiori di zucca, alici A/G/D</i>	€ 11,00	€ 12,00
PRINCIPESSA: <i>Fior di latte, alici, julienne di zucchine, stracciatella di burrata, scorza di limone, menta A/G/D</i>	€ 11,50	€ 12,50
QUATTRO FORMAGGI: <i>Fior di latte, provola affumicata, parmigiano, gorgonzola A/G</i>	€ 9,50	€ 10,50
CARBONARA: <i>Fior di latte, guanciale croccante, salsa carbonara, pecorino romano DOP A/C/G</i>	€ 12,00	€ 13,00
VEGETARIANA: <i>Fior di latte, zucchine, melanzane, cicoria, funghi champignon e pomodorini A/G</i>	€ 9,50	€ 10,50
ZUCCHINE PROVOLA E SPECK: <i>Fior di latte, provola affumicata, speck, julienne di zucchine A/G</i>	€ 9,50	€ 10,50
CICORIA E SALSICCIA: <i>Fior di latte, cicoria e salsiccia A/G</i>	€ 10,00	€ 11,00
SICILIANA: <i>Melanzane, pomodorini, alici, olive, capperi e ricotta infornata A/G/L</i>	€ 11,00	€ 12,00
PACHINO: <i>Bufala, pomodorini rossi, pomodorini gialli e pesto di basilico A/G/H</i>	€ 11,00	€ 12,00

FOCACCE

FOCACCIA CON OLIO E ROSMARINO A	€ 6,00
FOCACCIA CON BRESAOLA, RUCOLA E GRANA A/G	€ 13,50
FOCACCIA CON BUFALA E POMODORINO DI PACHINO A/G	€ 12,50
FOCACCIA CON STRACCIATELLA DI BURRATA, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO A/G/H	€ 13,50

RIPIENI

CALZONE ROMANO: <i>Fior di latte, ricotta condita, prosciutto cotto e uovo sodo A/G/C</i>	€ 13,00
PANUOZZO PARMA: <i>Prosciutto di Parma DOP, origano, rucola e mozzarella di bufala Campana DOP A/G</i>	€ 13,50
PANUOZZO CARCIOFI: <i>Fior di latte crema di pecorino, carciofi arrostiti, provola affumicata e guanciale croccante A/G</i>	€ 13,50

Servizio € 1,50

Il personale è a conoscenza degli ingredienti utilizzati nelle preparazioni. SIETE PREGATI DI INFORMARCI IMMEDIATAMENTE RIGUARDO EVENTUALI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AL FINE DI PREPARARE PIATTI COMPATIBILI CON LE VOSTRE ESIGENZE.

Alcuni ingredienti possono essere trattati con abbattimento rapido di temperatura in conformità a quanto previsto dal regolamento 852/2004CE e 853/2004CE, i prodotti ittici destinati a consumo crudo o semicrudo seguono quanto prescritto dal medesimo regolamento 853/2004CE. I prodotti segnalati con * vengono acquistati dalle migliori selezioni di prodotto surgelato all'origine. Regolamento UE 1169/2011, Regolamento CE 853/2004 e D.Lgs. 231/2017 disciplinano l'obbligo di informazione al consumatore.

ALLERGENI

A. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro derivati e prodotti derivati
B. Crostacei e prodotti a base di crostacei
C. Uova e prodotti a base di uova
D. Pesce e prodotti a base di pesce
E. Arachidi e prodotti a base di arachidi
F. Soia e prodotti a base di soia
G. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

H. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
I. Sedano e prodotti a base di sedano
J. Senape e prodotti a base di senape
K. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
L. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
M. Lupini e prodotti a base di lupini
N. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

TUTTE LE PIZZE NAPOLETANE CON BASE BUFALA E FIOR DI LATTE SONO CONDITE CON PARMIGIANO E BASILICO

I NOSTRI IMPASTI
Lievito madre, farine selezionate e cura artigianale



TEMPI DI LIEVITAZIONE
Romano 48 ore
Napoletano 72 ore