

RICO'S

LA FORNERIA

LA RICETTA ORIGINALE RICO'S



PIZZE STAGIONALI

PRIMAVERA

€ 11,00

CREMA DI PISELLI, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA,
POMODORINI, BUFALA DOPO COTTURA E BASILICO FRESCO

contiene: glutine, soia, latte

FUORI DI ZUCCA

€ 11,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, MOZZARELLA DI
BUFALA DOP A CRUDO E FIORI DI ZUCCA FRESCHI DOPO
COTTURA

contiene: glutine, soia, latte, pesce

GREEK

€ 11,00

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE, CIPOLLA
DI TROPEA, FETA GRECA, POMODORINI DOPO COTTURA E
ORIGANO

contiene: glutine, soia, latte

CHE PESCO

€ 12,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, RICOTTA, PETALI DI PESCA A
CRUDO E PESTO ALLA GENOVESE FATTO DA NOI

contiene: glutine, soia, latte, frutta a guscio

PANTESCA

€ 17,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CUBETTI DI TONNO
PINNA GIALLA FRESCO* IN COTTURA, POMODORINI CONFIT,
FOGLIE DI CAPPERO E OLIO EVO AROMATIZZATO AL BASILICO

contiene: glutine, soia, latte, pesce

CAMPANA

€ 12,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO
COTTO AFFUMICATO DI NOSTRA PRODUZIONE E ZUCCHINE
FRITTE ALLA SCAPECE (condite con olio EVO, menta, aglio e una
spruzzata di aceto di vino)

contiene: glutine, soia, latte, solfiti

RUCHETTA

€ 15,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO
CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI, BURRATA E PESTO DI
RUCOLA FATTO DA NOI

contiene: glutine, soia, latte, frutta a guscio

*il tonno viene abbattuto come previsto dalle normative vigenti.

PIZZE SPECIALI

RICO'S 2 € 12,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTO DI TONNO CALLIPO SOTT'OLIO D'OLIVA, OLIVE TAGGIASCHE, SALAMINO PICCANTE E POMODORI SECCHI

contiene: glutine, pesce, soia, latte

PARMIGIANA € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE GRIGLIATE E PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI

contiene: glutine, soia, latte

GENOVESE € 10,00

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP, PESTO ALLA GENOVESE FATTO DA NOI E POMODORINO FRESCO

contiene: glutine, soia, latte, frutta a guscio

NDUJA E IMON € 11,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP, NDUJA SPILINGA E SCORZA DI LIMONE

contiene: glutine, soia, latte

LA RENATA € 14,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PETTO D'OCA AFFUMICATO, RUCOLA E POMODORINI

contiene: glutine, soia, latte

PROVA LA VARIANTE CON IL CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO

FUN-GO-LATA € 12,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FUNGHI TRIFOLATI DA NOI, GORGONZOLA DOP E SPIANATA CALABRA

contiene: glutine, soia, latte

PORCATA € 13,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PANCETTA, PROVOLA AFFUMICATA E PATATE AL FORNO

contiene: glutine, soia, latte

PIZZE BIANCHE

MORTAZZA

€ 12,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MORTADELLA AL PISTACCHIO,
PESTO ALLA GENOVESE, POMODORINO FRESCO E
GRANELLA DI PISTACCHIO

contiene: glutine, soia, latte, frutta a guscio

PORRO E SALSICCIA

€ 9,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORRO ARROSTITO, SALSICCIA
DI CINGHIALE E PEPE MACINATO

contiene: glutine, soia, latte, solfiti

LA CAPRA

€ 12,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINE GRIGLIATE,
CAPRINO, POMODORI SECCHI E ORIGANO

contiene: glutine, soia, latte

SOLEGGIATA

€ 13,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIVE TAGGIASCHE,
POMODORI SECCHI, CAPRINO E SPIANATA CALABRA

contiene: glutine, soia, latte

BIANCHINA

€ 11,50

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA DOP,
COMPOSTA DI CIPOLLE CARAMELLATE E LARDO DI
PATANEGRA

contiene: glutine, soia, latte

PIZZE ROSSE

4 POMODORI

€ 9,00

SALSA DI POMODORO, POMODORINO FRESCO,
POMODORI SECCHI, POMODORINO CONFIT E ORIGANO

contiene: glutine, soia

LA CAZZATINA

€ 12,50

POMODORO, VERDURE GRIGLIATE (MELANZANE,
PEPERONI, ZUCCHINE) FIORI DI CAPPERO E OLIVE
TAGGIASCHE

contiene: glutine, soia

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA

€ 7,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E BOCCONCINI DI MOZZARELLA

contiene: glutine, soia, latte

NAPOLETANA

€ 9,50

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP E ACCIUGHE

contiene: glutine, soia, latte

MARINARA

€ 6,00

SALSA DI POMODORINO DATTERINO AGROMONTE, CREMA DI AGLIO ROSA E ORIGANO

contiene: glutine, soia

VIENNESE

€ 8,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E WÜRSTEL

contiene: glutine, soia, latte

TONNO E CIPOLLA

€ 10,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, FILETTO DI TONNO CALLIPO SOTT'OLIO D'OLIVA E CIPOLLA DI TROPEA

contiene: glutine, pesce, soia, latte

DIAVOLA

€ 8,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E SALAMINO PICCANTE

contiene: glutine, soia, latte

BRESAOLA RUCOLA E PARMIGIANO

€ 12,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI

contiene: glutine, soia, latte

PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 9,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI TRIFOLATI DA NOI

contiene: glutine, soia, latte

PORCHETTA

€ 10,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE E PORCHETTA FATTA DA NOI

contiene: glutine, soia, latte

CAPRICCIOSA

€ 10,00

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO
COTTO, CARCIOFI E FUNGHI TRIFOLATI DA NOI

contiene: glutine, soia, latte

4 FORMAGGI

€ 9,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, BRIE,
GORGONZOLA DOP E PARMIGIANO REGGIANO DOP 36
MESI

contiene: glutine, soia, latte

VERDURE

€ 8,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PEPERONI
ARROSTITI, MELANZANE E ZUCCHINE GRIGLIATE

contiene: glutine, soia, latte

GRECA

€ 8,50

POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINO
FRESCO, FETA, OLIVE TAGGIASCHE E BASILICO

contiene: glutine, soia, latte

LA NORMA

€ 13,00

SALSA DI POMODORINO DATTERINO AGROMONTE,
MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE,
PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI, RICOTTA DI CAPRA
AFFUMICATA E BASILICO

contiene: glutine, soia, latte

IMPASTO INTEGRALE

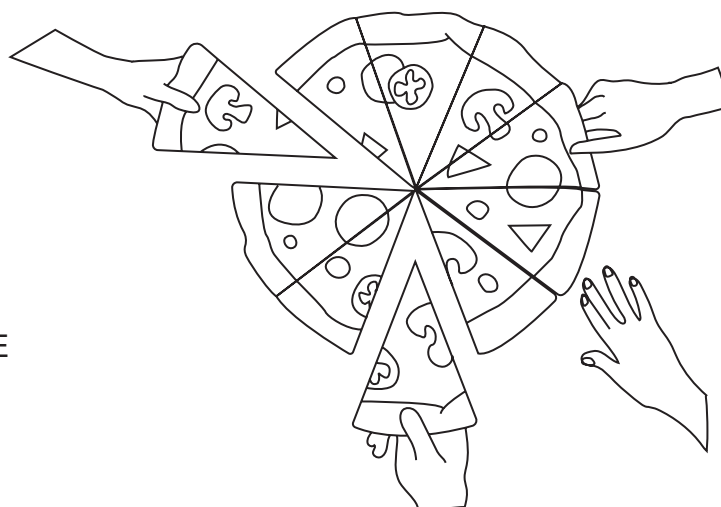
€ + 0,50

RICHIEDI LA DISPONIBILITÀ AL NOSTRO PERSONALE

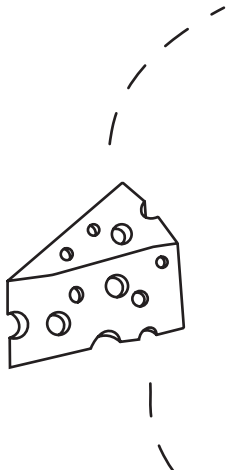

PARA COMPARTIR

UN'IDEA ALTERNATIVA
PER CONDIVIDERE I TUOI GUSTI
PREFERITI O PER LASCIARTI
CONSIGLIARE LA NOSTRA
MIGLIOR SELEZIONE DI PIZZE!

PUOI ORDINARE TUTTE LE PIZZE CHE
VUOI ED USCIRANNO UN POCO PER
VOLTA, COSÌ DA POTERLE GUSTARE
SEMPRE CALDE E CROCCANTI!



PER DARE ANCORA PIÙ GUSTO ALLA TUA PIZZA....

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP		€ + 2,00
BURRATA "SABELLI"		€ + 3,50
PARMIGIANO REGGIANO DOP 36 MESI		€ + 1,00
MOZZARELLA FIOR DI LATTE		€ + 0,50
CAPRINO "CARROZZI"		€ + 1,50
CASATELLA/STRACCHINO		€ + 1,50
GORGONZOLA DOP DOLCE		€ + 1,50
BRIE		€ + 1,00
FETA GRECA		€ + 1,50
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA "DEL DUCA" riserva 24 MESI		€ + 3,50
PROSCIUTTO COTTO "LENTI" ALTA QUALITÀ		€ + 1,50
PETTO D'OCA AFFUMICATO		€ + 3,50
CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO		€ + 3,50
LARDO DI PATANEGRA		€ + 3,00
PORCHETTA FATTA DA NOI		€ + 2,50
PANCETTA "NOCKER"		€ + 2,50
BRESAOLA "RIGAMONTI"		€ + 2,50
WÜRSTEL		€ + 1,50
SALSICCIA DI CINGHIALE		€ + 1,00
MORTADELLA "DEL DUCA"		€ + 2,50
SPECK ALTO ADIGE IGP		€ + 2,50
SALAMINO PICCANTE "WOLF"		€ + 1,00
NDUJA SPILINGA CALLIPO		€ + 2,50
POMODORI SECCHI "IPOSEA"		€ + 1,00
OLIVE TAGGIASCHE "FRANTOIO BIANCO"		€ + 1,00
FIOR DI CAPPERO "IPOSEA"		€ + 1,00
MISTO FUNGHI TRIFOLATI DA NOI (champignon, nameko, porcini)		€ + 0,50
SPICCHI DI CARCIOFI TRIFOLATI DA NOI		€ + 1,00
VERDURE DI STAGIONE		€ + 0,50
GRANELLA DI PISTACCHIO		€ + 1,00
PESTO ALLA GENOVESE FATTO DA NOI		€ + 1,00
POMODORINI CONFIT FATTI DA NOI		€ + 1,50
FILETTO DI TONNO CALLIPO SOTT'OLIO D'OLIVA		€ + 2,00
ACCIUGHE "RIZZOLI" SOTT'OLIO D'OLIVA		€ + 1,50

ALTERNATIVE ALLA PIZZA

PIATTI UNICI

**BRESAOLA, RUCOLA E PARMIGIANO
REGGIANO** € 11,00

contiene: glutine, soia, latte

AFFETTATI E VERDURE GRIGLIATE MISTE € 12,00

contiene: glutine, soia, latte

TAGLIERE DI AFFETTATI CON PIADINA € 12,00

contiene: glutine, soia, latte

**CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO
CON POMODORI SECCHI E PARMIGIANO
REGGIANO** € 14,50

contiene: glutine, soia

CREMA DEL GIORNO € 9,50

Chiedi al nostro personale

MOZZARELLA DI BUFALA DOP E POMODORINI € 12,00

contiene: glutine, soia, latte


COPERTO: € 2,00

BIRRE ALLA SPINA

Alla spina proponiamo un formato unico da 0,33 L perché utilizziamo il TeKu, un calice la cui forma particolare esalta gli aromi e i sapori delle birre.



La Bionda San Gabriel, Münchner - Style Helles

0,33 L - 5,0% vol. 


Birra artigianale prodotta in Italia con malti italiani, caratterizzata da un fresco profumo di cereale e fieno. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo.

Prova la variante Radler con l'aggiunta di Lemon Soda

€ 4,00

€ 5,00


Giesinger Hell - non filtrata

0,33 L - 5,3% vol. 

Colore dorato, caratterizzata dalla sospensione dei lieviti che le attribuiscono un gusto pieno e delicato.

€ 5,00


Weissenhofer Kloster-Sud

0,33 L - 5,4% vol. 

Dai toni ambrati dovuti dall'uso dei malti delicatamente tostati, note di miele, caramello, frutta secca e spezie leggere.

€ 5,00


Freeride Ipa

0,33 L - 5,2% vol. 

Il luppolo è il protagonista assoluto di questa birra, che ha i profumi di mango, frutta tropicale, pompelmo e arancia amara.

€ 5,00

Baladin Isaac - Blanche

0,33 L - 5,0% vol. 

Blanche artigianale di colore giallo paglierino. Al naso esprime subito piacevoli note agrumate e una delicata speziatura che conferisce al palato un finale leggermente erbaceo e pepato.

€ 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ayinger Lager Hell

0,5 L - 4,9% vol. 

Questa birra, che veste un colore biondo dorato, profuma di malto e miele. Il bouquet dei luppoli è quasi esclusivamente erbaceo con una leggera nota speziata.

€ 5,00


La Bionda San Gabriel, Münchner - Style Helles

0,5 L - 5,0% vol. 

Birra artigianale prodotta in Italia con malti italiani, caratterizzata da un fresco profumo di cereale e fieno. Moderatamente frizzante, retrogusto equilibrato e rotondo.

€ 5,50

Giesinger Münchner Hell

0,5 L - 4,8% vol. 

Prodotta con l'acqua di Monaco dal gusto prevalentemente dolce, prodotta a bassa fermentazione, leggera e beverina.

€ 5,50

Flötzinger Analcolica € 5,00

0,5 L 

Il gusto è corposo con una leggera nota di luppolo e un pronunciato aroma di malto.

ROSSE IN BOTTIGLIA

Weissenhofer Kloster-Sud Amber Lager € 6,00

0,5 L - 5,4% vol. 

Dai toni ambrati dovuti all'uso di malti delicatamente tostati, regala note di miele e caramello, di frutta secca e spezie leggere. Il giusto compromesso tra una Dunkel e una Maerzen.

Ambra Rossa San Gabriel, Vienna - Style € 6,50

0,5 L - 5,5% vol. 

Lager artigianale, deriva da un'antica ricetta dell'Abbazia di Busco (TV). Prodotta con malti italiani e radicchio rosso di Treviso che ha la funzione di rendere il gusto estremamente armonico. Sapore intenso, aromatico e avvincente.

Weissenhofer Bonator Doppelbock € 6,50

0,5 L - 8,2% vol. 

Dal colore mogano, Bonator è una Doppelbock realizzata con malti di Bramberg. Ricca e robusta nei sentori, si caratterizza per le sue note caramellate, speziate e tostate, percepite sia al naso che al palato.

IPA IN BOTTIGLIA

Abra Cadabra Session IPA € 6,00

LATTINA 0,44 L - 4,5% vol. 


Birra ad alta fermentazione, non pastorizzata e non filtrata. Aroma fresco di ananas, frutta tropicale e agrumi. La Abra Cadabra è secca e moderatamente carbonata per invogliare la bevuta.

Antikorpo Pacific Pale ALE € 6,00

LATTINA 0,33 L - 5,0% vol. 

Birra artigianale non pastorizzata e non filtrata. Connotata da profumi esplosivi di agrumi che si sposano con calde evocazioni tropicali.

Chili Baby Habanero IPA € 6,00

0,33 L - 5,8% vol. 

IPA al peperoncino fresco artigianale, non pastorizzata e non filtrata. Rotonda al palato con un amaro deciso ed eleganti sensazioni piccanti.


St. Peter's IPA € 8,00

0,5 L - 5,5% vol. 

L'aroma risulta particolarmente luppolato, infatti le imponenti note di agrumi derivano dal luppolo, seguite da una notevole freschezza erbacea.

BLANCHE IN BOTTIGLIA

Witbeer Witbier

0,33 L - 5,0% vol. 

Sprigiona note speziate di coriandolo ben sottolineate dalla piacevole base fresca e leggermente luppolata.

€ 5,00


Seta Wit-Blanche

LATTINA 0,33 L - 5,0% vol. 

Birra ad alta fermentazione d'ispirazione belga. Connotata da una speziatura di coriandolo e buccia d'arancia amara.

€ 5,00

Corsendonk Blanche

0,33 L - 5,5% vol. 

Birra non filtrata, prodotta con materie prime accuratamente selezionate. Dal colore oro opalescente e dal profumo classico di lievito. Ha un sapore intenso classico dello stile Blanche, agrumato, con un amaro ben equilibrato e sentori di limone e spezie.

€ 5,00

WEIZEN IN BOTTIGLIA

Hopf Helle Weisse

0,5 L - 5,5% vol. 

Questa Weisse non filtrata, matura a temperature eccezionalmente basse, processo che conferisce aromi di lievito, cereale e frutta (banana in particolare).

€ 5,00

Ayinger Ur-Weisse


0,5 L - 5,8% vol. 

La birra è sostanziosa al primo sorso con un aroma di malto e con un lieve retrogusto amaro. L'aroma è ampio e ricco, con evidenti note fruttate di banana e spezie.

MEDAGLIA D'ORO NELLA CATEGORIA DARK WHEAT BEER AL WORLD BEER AWARDS 2023

€ 5,50

Andechs Weissbier Hell

0,5 L - 5,5% vol. 

Al naso l'aroma è avvolgente e caratterizzato da dolci note fruttate di melone, banana matura, miele e sfumature speziate di chiodi di garofano.

€ 6,00

VINI

SPUMANTI

CAJVO - UDO Giardino Agricolo € 3,50 / € 22,00

calice / 0,75 L - 11% vol.

Conegliano - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Nature Sui Lieviti. 100% Glera. La presenza di lieviti in bottiglia gli dona sentori di fiori di campo, mela, agrumi. Deciso ed armonico.

PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT € 3,50 / € 24,00

calice / 0,75 L - 11,5% vol.

100% Glera, note di fiori bianchi e agrumate, asciutto e schietto.

PROSECCO SUPERIORE DOCG EXTRA DRY € 3,50 / € 24,00

calice / 0,75 L - 11,5% vol.

100% Glera, sentori di frutti a pasta bianca, fiori di acacia e glicine, gusto elegante e cristallino.

PROSECCO DOCG EXTRA BRUT € 4,00 / € 25,00

calice / 0,75 L - 11,5% vol.

85% Glera, 10% Verdisio, 5% Bianchetta, note agrumate e di fiori primaverili, molto asciutto.

METODO CLASSICO

TRENTO DOC ROSÈ - Cesarini Sforza € 6,00 / € 32,00

calice / 0,75 L - 12,5% vol.

Metodo classico Trento DOC. Con uve Chardonnay, e Pinot Nero. Viene vinificato in acciaio e dopo il tiraggio inizia la sua permanenza sui lieviti per 24 mesi. All'olfatto si riconoscono le note di piccoli frutti rossi, con nuances di spezie. Al palato setosità ed eleganza.

DONA € 49,00

0,75 L - 12,5% vol.

Metodo classico con uve: 52 % Pinot Nero, 13% Pinot Meunier 35% Chardonnay. La permanenza sui lieviti si protrae per 7 anni donando una complessità spiccatamente femminile. I profumi sono maturi e complessi: crosta di pane, camomilla, liquirizia, frutta secca e matura. Al gusto si percepisce freschezza ed equilibrio.

CHAMPAGNE

LA PUISSANCE BRUT GRAND CRU - Pierre Trichet € 60,00

calice / 0,75 L - 12% vol.

Pinot Nero 100%, 5 anni di invecchiamento. Al naso l'impatto è dominato da aromi di mela e di pera. Al sorso presenta aromi di polpa di frutta, mela cotogna e kirsch. È un vino profondo, lungo, dritto e ben strutturato con un piacevole finale di zenzero.

BRUT BLANC DE NOIRS TRADITION - Jacques Copin € 65,00

0,75 L - 12,5% vol.

90% Pinot Meunier, 10% Pinot Nero. Minimo 30 mesi di soggiorno sui lieviti e almeno 5-6 mesi di riposo dopo il dégorgement. Le Meunier si esprime con finezza e freschezza su aromi di frutta estiva come pesca e mela, mescolandosi a note di mandorle tostate.

FERMI

FRIULANO 2021 - Tenute Tomasella

€ 3,00 / € 21,00

calice / 0,75 L - 13% vol.

100% Friulano. Di colore giallo paglierino, al naso svela profumi di fiori d'acacia, mele e pere. Piacevole sapore, corposo e delicato, con il giusto apporto di acidità.

UNATANTUM 2020

€ 4,00 / € 25,00

calice / 0,75 L - 13,5% vol.

100% Chardonnay. Si percepiscono sentori floreali primaverili accompagnati da intriganti note agrumate. Il parziale elevaggio in legno, rilascia delicate sfumature di nocciola tostata e bacche di vaniglia. Il sapore è pieno, complesso, teso e persistente. La chiusura elegante ne sottolinea la piacevolezza e l'equilibrio.

PFEFFERER 2023 - Colterenzio

€ 4,00 / € 25,00

calice / 0,75 L - 12,5% vol.

100% Moscato Giallo. Il profumo al naso esprime note di pesca, di mela e di pera. Il gusto ha una traccia aromatica impreziosita da note erbacee apre ad un assaggio lungo ed avvolgente, piacevolmente fresco. Chiusura su note agrumate.

ROSSI

BAÚSK 2012

€ 8,00 / € 45,00

calice / 0,75 L - 13,5% vol.

Merlot in purezza, sentori di frutti di bosco, prugna, ciliegia accompagnati da delicate note speziate. Marcato ed armonico, ripete in bocca la croccantezza del frutto espresso al naso in un'equilibrata prova di finezza ed eleganza.

SALARIATO 2014

€ 5,50 / € 32,00

calice / 0,75 L - 13,5% vol.

75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Carmenère. Aroma fresco di fragole mature ben bilanciato ed integrato con sentori di prugna matura, ciliegia e note speziate. Il gusto è delicatamente fruttato, rivela sensazioni complesse di ciliegia e ribes nero, armonizzate da una gradevole nota sapida e da tannini morbidi.

Per tutti i vini in cui l'azienda di provenienza non è indicata, si tratta di:

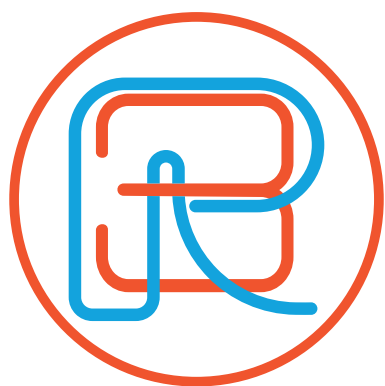
Azienda Agricola Luca Ricci

COCKTAILS

APERITIVO RICO'S: prosecco DOC, sciroppo al lampone, succo di limone, menta fresca, seltz	€ 4,00
APERITIVO RICO'S ANALCOLICO: Schweppes tonic, sciroppo al lampone, succo di limone, menta fresca	€ 4,00
SPRITZ LISCIO	€ 3,00
SPRITZ APEROL / CAMPARI / SELECT / CYNAR / LUXARDO	€ 4,00
SPRITZ ANALCOLICO: San Bitter, Schweppes tonic, spremuta d'arancia fresca	€ 4,00
HUGO: prosecco DOC, sciroppo di sambuco, succo di lime, soda, foglie di menta	€ 4,50
AMERICANO con Martelletti o Cocchi	€ 6,50 / € 7,50
NEGRONI con Martelletti	€ 7,00
GIN TONIC / LEMON con Gin Kapriol	€ 6,50
VODKA TONIC / LEMON con Vodka Ivan	€ 6,50
MOSCOW MULE: ginger beer, vodka, succo di lime fresco	€ 6,50

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA S. PELLEGRINO 0,75 L	€ 2,90	ESTATHÉ PESCA 0,25 L	€ 3,00
ACQUA PANNA 0,75 L	€ 2,90	ESTATHÉ LIMONE 0,25 L	€ 3,00
COCA COLA 0,33 L	€ 3,00	GINGERINO 0,10 L	€ 2,50
COCA COLA 1L	€ 8,00	CRODINO 0,10 L	€ 2,50
COCA COLA ZERO 0,33 L	€ 3,00	SAN BITTER 0,10 L	€ 2,50
FANTA 0,33 L	€ 3,00	CHINOTTO LURISIA 0,27 L	€ 3,50
SPRITE 0,33 L	€ 3,00	LEMONSODA/ORANSODA 0,20 L	€ 2,50



LA FORNERIA