



a modo mio

GABRIELE BELLINI

ANTIPASTI

E STUZZICHINI

MISTO A MODO MIO €13

PER DUE PERSONE
(1 frittatina a scelta,
1 montanarina a scelta,
mix di stuzzichini)

FRITTATINE DI PASTA €4 cadauna

(classica, parmigiana, nerano,
4 formaggi)

CROCCHÈ NAPOLETANO

€4 cadauna

(Classico, mortadella e pistacchio,
topping al pecorino)

MONTANARINE Min 2 €5,5

(classica, margherita, bronte)

Crocchette di Pulled Pork 6pz €6

Stick di mozzarella alla birra 6pz €4

Anelli di cipolla alla birra 6pz €4

Patate Dippers €4

PIZZE IN PALA 60X30

€30 (60x30)

BRONTE IN PALA

(mortadella, stracciatella, pesto
di pistacchio di Bronte, granella
di pistacchio)

SANNITA IN PALA

(pomodorini gialli e rossi,
stracciatella, pesto di basilico,
basilico)

GIALLA DI NICO IN PALA

(crema di zucca, fior di latte,
guanciale, fonduta di pecorino
e pepe)

ANTICA SFIZIOSA IN PALA

(salsiccia, provola, patate)

SPALMIGIANA IN PALA

(crema di spalmigiana,
melanzane fritte, provola, grana,
basilico)

PADELLINI

PADELLINO BRONTE €13

(mortadella, stracciatella,
pesto di pistacchio di Bronte,
granella di pistacchio di Bronte)

PADELLINO BONO €13

(crema di zucca, guanciale
amatriciano DOP, topping di
pecorino e pepe)

SANDWICH CON PORCHETTA €13

(porchetta, guanciale, provola,
crema al Tartufo)

SANDWICH CAMPANO €13

(salsiccia, provola, friarielli
napoletani)

SPECIALI

A MODO MIO

PIZZA FRITTA €10

Margherita, provola e pepe,
cotto e mozzarella

BOSCAIOLA AL TARTUFO €15

Fior di latte, salsiccia Toscana,
melanzane fritte, burrata
affumicata, scaglie di tartufo
nero/gocce di crema funghi
e tartufo

PROSCIUTTO E FUNGHI

A MODO MIO €15

Fior di latte, prosciutto cotto,
porri saltati, misto funghi trifolati
con porcini, scaglie di tartufo
nero/gocce di crema funghi
e tartufo

L'AMOR TARTUFO €14

Fior di latte, mortadella a rosetta,
scaglie di tartufo nero/gocce di
crema funghi e tartufo, scaglie
di grana padano

LU PORCU TARTUFATO €14

Fior di latte, guanciale romano
cotto al forno, scaglie di tartufo
nero/gocce di crema funghi e
tartufo, topping di pecorino
romano

KANDINSKY €11,5

Fior di latte, guanciale romano
cotto al forno, pesto di pistacchio
di Bronte, peperoni cruschi

WEDDING €12,5

Pomodoro, fior di latte, nduja di
Spilinga, misto funghi trifolati con
porcini, burrata affumicata

LUCANA €11,5

Fior di latte, salsiccia toscana,
friarielli napoletani, patate cotte
al forno, peperoni cruschi

DALÍ €12,5

Fior di latte, acciughe del
Cantabrico, friarielli napoletani,
burratina affumicata, peperoni
cruschi

SOFIA €11,5

Pomodoro, mozzarella di bufala
DOP, Pomodorini conditi e cotti al
forno, melanzane fritte, scaglie di
grana, basilico

ROMANA A MODO MIO €10,5

Fior di latte, guanciale romano
cotto al forno, carciofini trifolati,
pecorino romano DOP, basilico

PORK HUB €13

Pulled pork, cipolla caramellata,
provola, bacon, pioggia di
cheddar

GIALLA DI GABRI €10

Crema di zucca mantovana,
nduja di Spilinga, porri saltati,
misto funghi trifolati con porcini

ASSOLUTO DI PISTACCHIO €13

Crema di Pistacchio di Bronte,
Guanciale Amatriciano Dop,
Stracciatella, Polvere di Pistacchio,
Granella di Pistacchio di Bronte

Pu.Po €12,5

Provola, Pulled Pork, Patate
Dippers, Cheddar

SPALMIGIANA €12

Crema di Spalmigiana, Fior di
Latte, Melanzane fritte, Burratina
Affumicata, Basilico

PABLO €12

Fior di Latte, Guanciale
Amatriciano DOP, Burratina
Affumicata, Pesto di Pistacchio di
Bronte

LA PRIMERA €11

Crema di Zucca Mantovana,
Salsiccia, Provola, Misto funghi
Trifolati con Porcini

SCOPINA DEL BRONTE €11,5

Fior di Latte, Mortadella,
Stracciatella, Pesto di Pistacchio di
Bronte, Granella di Pistacchio di
Bronte

MARINARA 3.0 €11,5

Pomodoro, Fior di Latte, Ciliegini
conditi e cotti al forno, Aglio,
Acciughe del Cantabrico,
Granella di olive di Nocellara,
Origan, Basilico

SPECIALI

CON PORCHETTA

VITASNELLA €14

Crema di zucca, fior di latte,
porchetta di Ariccina IGP, burrata
affumicata, peperoni cruschi

YOUPORC €12,5

Spalmigiana, fior di latte,
porchetta di Ariccina IGP,
melanzane fritte, basilico

GRAXIA €12,5

Crema di zucca, fior di latte,
porchetta di Ariccina IGP, patate
al forno, peperoni al forno

GRAXIELLA €12,5

Provola fresca, porchetta di
Ariccina IGP, pesto di pistacchio di
Bronte, granella di pistacchio
di Bronte

GRAXIE AL CAXO €12,5

Fior di latte, porchetta di Ariccina
IGP, friarielli napoletani,
pomodorini gialli di Pachineat,
caciocavallo

TRE P €11,5

Porchetta di Ariccina IGP, provola,
patate al forno

ZIA PORCHETTA €12

Provola, porchetta di Ariccina IGP,
cipolla caramellata, fonduta di
pecorino e pepe

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA €6,5

Pomodoro, fior di latte, basilico

MARINARA €6

Pomodoro, aglio, origano, basilico

CAPRICCIOSA €9

Pomodoro, fior di latte, misto funghi
trifolati con porcini, prosciutto cotto,
olive nere, carciofi trifolati

VEGETARIANA €9

Pomodoro, fior di latte, melanzane
fritte, peperoni, olive nere, carciofi
trifolati

NORMA €9

Pomodoro, fior di latte, melanzane
fritte, ricotta salata, basilico

BUFALINA €9,5

Pomodoro, mozzarella di bufala,
pomodorini, scaglie di grana,
basilico

DIVO €9

Pomodoro, fior di latte, nduja di
Spilinga, gorgonzola, cipolla
caramellata, basilico

MAREMMANA €9,5

Pomodoro, fior di latte, salsiccia,
melanzane fritte, misto Funghi
trifolati con porcini

GABRI €9

Pomodoro, fior di latte, gorgonzola
piccante, misto funghi trifolati con
porcini, granella di noci, olio
tartufato

OLIMPIA €9,5

Pancetta, provola, patate al forno,
fonduta di pecorino

SANTA TEPPA €9,5

Mozzarella di bufala DOP, pancetta,
misto funghi trifolati con porcini,
basilico

CAMPANA €9

Provola, salsiccia, friarielli napoletani

NUVOLA €9

Guanciale amatriciano DOP,
cipolla caramellata, gorgonzola
piccante

BIBITE

Acqua €2

Coca Cola vetro €3,5

Coca Cola zero vetro €3,5

Fanta vetro €3,5

Birre Artigianali 33cl €5,8

Birre Artigianali 75cl €12

Ichnusa non filtrata €3,5

Tennent's €3,5

Caffè €1,5

Amari e Limoncello €3,5

DOLCI

NEW Calzone dolce al forno
(nutella, crema di pistacchio) **€10**

NEW Buccaccelli semifreddi
(gusti assortiti) **€6**

NEW Dolci monoporzione €6

DISPONIBILE
MOZZARELLA
SENZA LATTOSIO

AGGIUNTE
DI INGREDIENTI
MINIMO DI 1€