



# Nenè

PANZEROTTI E GOLOSITÀ

## MENU

# PANZEROTTI

## TRADIZIONALI FRITTI

### GIÀ FARCITI

<b>CLASSICO</b> 	€ 3,00
Pomodoro e mozzarella	
<b>CLASSICO +</b>	€ 3,50
Pomodoro e mozzarella + capperi e acciughe	
<b>SAGGIO</b> (nel ricettario di Famiglia dal 1986)	€ 3,50
Prosciutto cotto e mozzarella	
<b>FRIVOLO</b> 	€ 3,80
Patate, peperoni, cipolla caramellata	
<b>BOSCAIOLO</b>	€ 4,00
Funghi, scamorza affumicata, pancetta croccante, mozzarella	
<b>ARGUTO</b>	€ 4,00
Ricotta, pepe, finocchiona, mozzarella	
<b>RIBELLE</b>	€ 4,00
Tonno, cipolle al mosto cotto d'uva, mozzarella	
<b>CAPARBIO</b>	€ 4,50
Baccalà alla vicentina mantecato, olive, capperi e pomodorini gialli	
<b>SUPERBO</b>	€ 4,50
Salsiccia del Casentino, friarielli, mozzarella	
<b>PICCANTE</b> 	€ 4,50
N'duja di Spilinga, scamorza affumicata, polpa di pomodoro	

## GOURMET

### FARCITI DOPO LA COTTURA

#### Base vuota FRITTA o AL FORNO

<b>FURBO</b> 	€ 3,80
Zucchine, cipolla caramellata, olive	
<b>ALLEGRO</b> 	€ 3,80
Scarola, olive, capperi e acciughe (opzionale)	
<b>TESTARDO</b> 	€ 4,00
Cipolla caramellata, carciofini, pancetta croccante (opzionale), prugne e rucola	
<b>BIRBO</b> 	€ 4,00
Peperoni, rucola, hummus di ceci, mandorle tostate	

## GOURMET SPECIAL

### FARCITI DOPO LA COTTURA

#### Base vuota FRITTA

<b>DIABOLICO</b>	€ 5,00
Mortadella, burrata, granella di pistacchio	
<b>GALANTE</b>	€ 5,00
Prosciutto cotto grigliato, stracchino, un ingrediente a scelta tra: ZUCCHINE, CARCIOFINI, CIPOLLA CARAMELLATA	
<b>GIOIOSO</b>	€ 6,00
Proscitto crudo, rucola, burrata, cipolla croccante	
<b>FAVOLOSO</b>	€ 6,50
Finocchiona, pecorino fresco, cipolle al mosto cotto d'uva, noci e miele	

#### Base pomodoro e mozzarella FRITTA o AL FORNO

<b>CAPRICCIOSO</b>	€ 5,50
Prosciutto cotto grigliato, carciofini	
<b>SCATENATO</b> 	€ 5,50
Salame piccante, scamorza affumicata, cipolla croccante	



#### SENZA GLUTINE

+ € 1,00

Tutti i panzerotti Gourmet e Gourmet special e i Coccoli si possono avere anche con la base SENZA FARINA DI FRUMENTO (senza glutine). L'impasto e la frittura vengono effettuati separatamente in un laboratorio comune.

## COCCOLI

### A MODO MIO

<b>COCCOLI</b> 	€ 2,00
<b>COCCOLI E SALSA</b>  	€ 2,50
una salsa a scelta tra HUMMUS DI CECI, MESSICANA O GUACAMOLE	
<b>COCCOLI PROSCIUTTO E STRACCHINO</b>	€ 6,50
<b>COCCOLI E INSALATONA</b>  	€ 6,50
Insalata mista, carote, olive nere, pomodori secchi, noci, scaglie di parmigiano (opzionale)	

## CALZONI AL FORNO

<b>CLASSICO</b> 	€ 3,00
Pomodoro e mozzarella	
<b>ALLEGRO</b> 	€ 3,80
Scarola, olive, capperi, acciughe (opzionale)	
<b>FRIVOLO</b> 	€ 3,80
Patate, peperoni, cipolla caramellata	
<b>LUNATICO</b> 	€ 3,80
Friarielli, mozzarella, pomodori secchi	

## APERITIVO

### DISPONIBILE A PRANZO E A CENA

<b>TOSCANO</b>	€ 9,00 (+ € 1,00 con cocktail)
Tagliere di coccoli a modo mio, prosciutto crudo e stracchino + bevuta (birra media bionda, vino, prosecco, bibite analcoliche)	
<b>BUONGUSTAIO</b>	€ 11,00 (+ € 1,00 con cocktail)
2 panzerotti a scelta tra TRADIZIONALI FRITTI, TRADIZIONALI AL FORNO e GOURMET (escluso i GOURMET SPECIAL) + bevuta (birra media bionda, vino, prosecco, bibite analcoliche)	
<b>PANZEROTTO</b>	€ 12,00 (+ € 1,00 con cocktail)
Degustazione di 3 panzerotti: classico + uno a scelta (escluso i GOURMET SPECIAL) + dolce (crema o Nutella) + bevuta (birra media bionda, vino, prosecco, bibite analcoliche)	
<b>INTOLLERANTE</b> 	€ 15,00
Degustazione di un panzerotto GOURMET senza glutine + un panzerotto GOURMET SPECIAL senza glutine + bevuta (birra in bottiglia, vino, prosecco o cocktail spritz)	

# COSA BEVI?

## BIRRE

### ALLA SPINA

**LAGER** piccola € 2,50/ media € 4,50  
(bionda a bassa fermentazione)

**BLANCHE** piccola € 3,00/ media € 5,00  
(bianca ad alta fermentazione con note agrumate e speziate)

**BIRRE IN BOTTIGLIA** a partire da € 2,50

## VINI

	½ CALICE	CALICE	BOTTIGLIA
VINO ROSSO TOSCANO	€ 3,00	€ 5,00	€ 15,00
FALANGHINA	€ 3,00	€ 5,00	€ 15,00
BOLLICINE		€ 4,00	€ 15,00

## COCKTAIL SPRITZ € 5,00

**APEROL** Aperol, prosecco, soda, fettina di arancia

**CAMPARI** Campari, prosecco, soda, fettina di arancia

**SELECT** Select, prosecco, soda, fettina di arancia

**HUGO** prosecco, soda, sciroppo ai fiori di sambuco, foglie di menta

## ANALCOLICI

### BEVANDE BIO PLOSE 'ORGANIC E FRIZZANTE'

(spuma bianca, chinotto, aranciata, pompelmo rosa, limonata, gassosa, cedrata) € 3,00

**COCA ORIGINAL E COCA ZERO 33 CL** € 2,20

**SUCCHI DI FRUTTA** € 2,50

**TÈ** € 2,50

**ACQUA NATURALE E FRIZZANTE** € 1,20

## CAFFETTERIA

**ESPRESSO** € 1,20

**ESPRESSO macchiato con pannina** € 1,40

**ESPRESSO Decaffeinato** € 1,50

**ORZO/GINSENG** € 1,50

**Tè e Tisane** € 2,50

**Liquore/Amaro** € 3,50

# DOLCI

## PANZEROTTI FRITTI

**CON NUTELLA**  € 1,70

**CON CREMA PASTICCERA**  € 1,70

**CON CREMA DI PISTACCHIO**  € 2,20

## GOLOSITÀ

**TIRAMISU CLASSICO** € 3,00

Savoiaro al caffè, crema al mascarpone, biscotto scomposto alle nocciole, cacao (non contiene uova crude)

**TIRAMISÙ AL PISTACCHIO** € 3,50

Savoiaro al caffè, crema al mascarpone al pistacchio, biscotto scomposto alle nocciole, cacao (non contiene uova crude)

**TORTE DA CREDENZA** da € 2,00

(Matilde, Amanda, Nutellosa...)

**BISCOTTI** da € 0,80

(Rusticotti, nero, ciambelline al vino...)

**SORRISI**  da € 1,20

Panzerotti di pasta frolla con varie farciture



vegetariano



vegano

\*gli alimenti preparati e somministrati possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Chiedere al personale per approfondimenti.