



**SBRA  
CIAMI**

**menù**

# Antipasti

## Tagliere misto



**Piccolo**

**9€**

per 2

**Grande**

**17€**

per 4

Crudo, Cicolane, Carne e fegato, Mortadella alla piastra, Formaggio pecorino, Caciotta mista, Porchetta affettata.

## Bruschettone

1 PZ.



**Classic**

**3,50€**

Salsiccia  
Crudo  
Funghi  
Lardo di Patanegra  
Pomodoro

**Special**

**5€**

Prosciutto e Scamorza  
Salsiccia Scamorza e Funghi  
Lardo di Patanegra e Zucchine  
Scamorza noci e miele  
Salsiccia e cipolle caramellate

## Pallotte cacio e ova

4 PZ.



**6€**

FATTO IN CASA

## Olive all'ascolana



5 PZ.



**4€**

## Gnocco fritto

4 PZ.



Crudo  
Mortadella

**6€**

FATTO IN CASA

## Formaggio fritto panato

3 PZ.



**6€**

FATTO IN CASA

## Polpette al sugo o in bianco con funghi

4 PZ.



**6€**

FATTO IN CASA

## Piatto del mese

Chiedere al personale di sala

❄ Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto all'origine

# Sbracciamo

## Scegli il tipo di arrosticino

 <p><b>Pecora</b></p> <p>22g</p> <p>1,10€</p>	 <p> <b>Filetto di pecora piccante</b></p> <p>22g</p> <p>1,20€</p>	 <p><b>Pecora fatto a mano</b></p> <p>33g</p> <p>1,50€</p>	 <p> <b>Fegato, cipolla e peperoncino</b></p> <p>30g</p> <p>1,20€</p>	 <p><b>Pollo Panato</b> alla brace</p> <p>  </p> <p>Anche fritto</p> <p>30g</p> <p>1,20€</p> <p></p>
---	---	---	--	--

Ordinazione solo a multipli di 5

## Tagliata di manzo

Circa 300/330 g

17€

con rucola,  
pachino e grana

+2€

con funghi

+2€

## Scamorza fusa



8€

con crudo

+1€

con funghi

+1€

 Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto all'origine

# Contorni

## Verdure grigliate

Zucchine e melanzane

3,50€

## Verdura ripassata<sup>❄</sup>

Chiedere al personale

3,50€

## Patatine fritte<sup>❄</sup>

Taglio irregolare con buccia

4€

# Bevande

## Acqua

0,70cl Microfiltrata

1,50€

## Coca Cola / Fanta

33cl

3€

## Caffè

1,50€

## Amaro

3€

❄ Il prodotto potrebbe essere surgelato o abbattuto all'origine

# Dolci

5€

**Tiramisù  
fatto in casa**



6€

**Delizia al limone**  
Senza lattosio/senza glutine

5€

**Dolce del mese**

Chiedi al personale in sala

5€

**Semifreddo  
all'amaro del capo**

**Dessert**

Tartufo bianco o nero

5€

6€

**Semifreddo  
cocco e mango**

Senza lattosio/senza glutine

5€

**Tortino al  
cioccolato caldo**

## ELENCO ALLERGENI



GLUTINE



CROSTACEI



ARACHIDI E DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO



LATTE E DERIVATI



MOLLUSCHI



PESCE



SESAMO



UOVA E DERIVATI



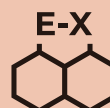
SOIA



LUPINI



SENAPE



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



SEDANO

SERVIZIO: 2€



# Birra

## Alla spina

MORETTI

0,2

0,4

1,5 l



**Bionda**

**3€**

**5€**

**15€**



**Bianca**

**3,50€**

**6€**

**18€**



**Rossa**

**3,50€**

**6€**

**20€**

ANBRA

**Artigianale  
in bottiglia**

0,33

**Regal**

SENZA GLUTINE

0,33

**Weizen**

**5€**

# Drinkiamo

**Richiedi  
un drink**



# Vini

**Della casa**

Cantina Zaccagnini

**Calice**

**3€**

**1/2 litro**

**8€**

BIANCO

CERASUOLO

MONTEPULCIANO

## Rossi

Spinelli Tratturo Montepulciano	14€
Dora Sarchese - Mimì Montepulciano	16€
Cataldi Madonna Malandrino Montepulciano	18€
Sassocupo Buccia Nera Chianti	20€
Bolla Valpolicella Ripasso	26€
Castelsimoni Pinot Nero	36€
Praesidium Montepulciano	38€

## Bianchi

Spinelli Tratturo Passerina	14€
Dora Sarchese - Mimì Pecorino	16€
Bersento W'Heart! Bianco Verdeca	18€

## Rosati

Spinelli - Tratturo Cerasuolo	14€
Dora Sarchese - Mimì Cerasuolo	16€
Testa Rossa Pasetti Rosato	18€
Barsento W'Heart! Rosato Primitivo	18€
Torre dei Beati Carasuolo	22€

## Bollicine

Prosecco	20€
Bellavista Alma Brut Franciacorta	50€
Veuve Clicquot / Moët & Chandon	80€

