

MENÙ

LE MIE SCROCCHIARELLA® GOURMET

REGINA MARGHERITA ●

€ 14,00



In cottura: Mozzarella di Bufala D.O.P. tagliata a coltello, Fiordilatte Chilometri 0, Pelati a filetti conditi, Basilico tritato, Olio EVO.
Dopo cottura: Emulsione di Basilico. ¹⁻⁷

BUONGUSTAIO

€ 22,00



In cottura: Pomodori pelati 100% Italiani, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P.
Dopo cottura: Speck affumicato d'Oca, Crema di Gorgonzola D.O.P., Rucola in foglie, Pomodorini marinati. ¹⁻⁷

VIOLA

€ 22,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Crema di Cavolo Cappuccio Viola.
Dopo cottura: Stracciatella di Burrata I.G.P., Tartare di gamberi Rossi, Emulsione di Frutto della Passione. ¹⁻²⁻⁴⁻⁷

DPCM ●

€ 20,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Pura di Zucca, Tentacoli di Polpo C.B.T., Pomodori pelati Pizzutelli, Spaccatelle di Pomodorini gialli di Corbara-SA, Olio EVO del Garda al limone. ¹⁻⁴



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA I.G.T. FRATELLI MASTURZO

MANTOVANA

€ 19,00



In cottura: Mozzarella Chilometri 0, Crema di Zucca, Funghi Chiodini trifolati, Speck Affumicato d'Oca, Grana 21+ Latini. ¹⁻⁷

MEDITERRANEO

€ 22,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Pomodori Pelati Pizzutelli, Acciughe Fresche, Fior di Sale Marino.
Dopo cottura: Burrata I.G.P., Bottarga di Muggine, Emulsione di Basilico, Olio EVO del Garda al limone. ¹⁻⁴⁻⁷

VICENTINA

€ 22,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Baccalà alla Vicentina, Spaccatelle di Pomodorini gialli di Corbara-SA.
Dopo cottura: Salicornia e Olio EVO del Garda al limone. ¹⁻⁴⁻⁷

LA NOSTRA BUFALINA ●

€ 15,00



In cottura: Mozzarella di Bufala D.O.P. tagliata a coltello, Pomodori Pelati Pizzutelli
Dopo cottura: Emulsione di Basilico. ¹⁻⁷

COLOSSEO

€ 18,00



In cottura: Mozzarella Chilometri 0, Porchetta Romana, Carciofo Romano, Grana 21+ Latini, Pepe Rosa. ¹⁻⁷

SAPORI D'ORIENTE ●

€ 19,00



In cottura: Mozzarella Chilometri 0, Zucchine alla Julienne, Gamberi Imperiali spadellati al Sale Maldom. *Dopo cottura:* Succo di Lime e Zenzero, Mix di fiori disidratati, Olio EVO del Garda al limone. ¹⁻⁴⁻⁷

DELIZIE DEL MARE ●

€ 24,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O.
Dopo cottura: Spada affumicato, Pomodorini marinati, Emulsione di Basilico, Tartare di gamberi Rossi, Lime, e Caviale di Salmone, Olio EVO del Garda al limone. ¹⁻²⁻⁴

CULATELLO E BURRATA

€ 20,00



In cottura: Mozzarella Chilometri 0
Dopo cottura: Burrata I.G.P., Culatello di Covo-BG. ¹⁻⁷

BLACK ANGUS

€ 19,00



In cottura: Mozzarella Chilometri 0, Hummus di Rucola e Ceci, Funghi Chiodini trifolati.
Dopo cottura: Carpaccio di Black Angus Affumicato, Grana 21+ Latini. ¹⁻⁷

TRIGLIATÒ

€ 22,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Sale dei Papi, Filetti di Triglia, Spaccatelle di Datterini Rossi di Marigliano-NA. *Dopo cottura:* Salicornia, Olio EVO del Garda al limone, Petali di Fiordaliso. ¹⁻⁴



TUTTE LE NOSTRE BASI POSSONO ESSERE SENZA GLUTINE (BASI SENZA FRUMENTO)

+ € 0,10

CULATELLO E FICHI (O PERE)

€ 20,00



In cottura: Pomodori pelati 100% Italiani.
Dopo cottura: Mozzarella di Bufala D.O.P., Culatello di Covo-BG, Grana 21+ Latini, Fichi, Miele Mille Fiori. ¹⁻⁷



CULATELLO DI COVO-BG

CANTABRICA

€ 20,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Spaccatelle di Pomodorini gialli di Corbara-SA. *Dopo cottura:* Burrata I.G.P., Basilico fresco, Acciughe del Mar Cantabrico (50gr). ¹⁻⁴⁻⁷

GRAN GALÀ

€ 22,00



In cottura: Olio EVO Sicilia IGT Shakerato all'H2O, Spaccatelle di Datterini Rossi di Marigliano-NA, Humus di Rucola e Ceci.
Dopo cottura: Tagliata di Tonno, Sesamo tostato, Emulsione di Basilico, Olio EVO del Garda al limone. ¹⁻⁴⁻¹¹

FATA MORGANA

P I Z Z E R I A

Le pizze Gourmet non sono modificabili
la nostra base senza glutine è senza Frumento

Coperto e Servizio € 3,00

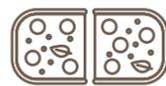
No lattosio 0,01% + € 0,10

No Glutine + € 0,10

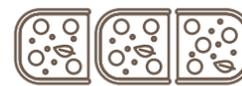
PIZZA Scrocchiarella AL METRO



1/4 METRO
1 gusto



1/2 METRO
2 gusti



1/4 + 1/2 METRO
3 gusti



1 METRO
4 gusti

LIGHT -30% CALORIE

VEGETARIANO

VEGANO

GLUTEN FREE
a richiesta tutte le pizze

NORCINA 1-7 € 15,00
Mozzarella, Salsiccia Fresca Brasata al Forno Porcini Trifolati, Guanciale, Grana 21+ Latini.
Dopo cottura: Olio al Tartufo Bianco, Toma al Tartufo Nero Estivo.

LA CULATELLA D.O.P. 1-7 € 16,00
Pomodoro, Spaccatelle di Datterini Rossi di Marigliano-NA.
Dopo cottura: Bufala a fette D.O.P., Culatello di Covo-BG, Emulsione di Basilico, Olio EVO.

GINEVRA 1-4-7 € 14,00
Pomodoro, Mozzarella.
Dopo cottura: Stracciatella di Burrata I.G.P., Salmone Norvegese Affumicato, Pomodorini, Emulsione di Basilico, Olio EVO del Garda al limone.

LANCILLOTTO 1-7 € 15,00
Pomodoro, Mozzarella.
Dopo cottura: Stracciatella di Burrata I.G.P., Culatello di Covo-BG, Pomodorini, Emulsione di Basilico, Olio EVO.

ZUCCONA 1 € 13,50
Olio Evo Shakerato all'H2O, Cristalli di Sale dei Papi, Purè di Zucca, Cime di Rapa al Brucio, Zucca grigliata, Spaccatelle di Datterini Rossi di Marigliano-NA, Semi di Zucca.
Dopo cottura: Glassa di Aceto Balsamico, Semi di Canapa.

ANACLETO 1 € 14,50
Olio Evo Shakerato all'H2O, Cristalli di Sale dei Papi, Curcuma, Purè di Zucca all'H2O, Radicchio Rosso, Chiodini, Guanciale, Grana 21+ Latini.
Dopo cottura: Glassa di Aceto Balsamico.

TRILOGI 1 € 14,50
Olio Evo Shakerato all'H2O, Cristalli di Sale dei Papi, Purè di Zucca, Zucca grigliata, Porcini Trifolati, Semi di Zucca, Foglie di Salvia Infarinata.
Dopo cottura: Olio EVO del Garda al Limone.

MAGA MAGÒ 1 € 15,00
Blu di pura Capra, Carciofi Trifolati, Carciofi alla Romana.
Dopo cottura: Bresaola, Rucola, Olio EVO del Garda al limone.

MARE LIGHT 1 € 15,00
Olio Evo Shakerato all'H2O, Cristalli di Sale dei Papi, Olive nere, Capperi, Spaccatelle di Pomodorini Gialli di Corbara-SA. *Dopo cottura:* Salicornia fresca (Asparago di Mare), Emulsione di Basilico, Olio EVO del Garda al limone.

SIR ECTOR 1-7 € 16,00
Pomodoro, Mozzarella, Julienne di Zucchine, Guanciale, Blu di pura Capra, Castagne al Miele, Grana 21+ Latini.
Dopo cottura: Stracciatella di Burrata I.G.P.

RE ARTÙ 1-7 € 15,00
Taleggio D.O.P., Zucchine Grigliate, Castagne al Miele, Culatello Croccante, Grana 21+ Latini.

COTTO 1-7 € 14,00
FRANCIACORTA E PORCINI
Pomodoro, Mozzarella, Porcini Trifolati.
Dopo cottura: Prosciutto cotto Nazionale alta qualità.

SAPORITA 1-7 € 12,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca Brasata al Forno, Pancetta Nostrana.
Dopo cottura: Speck Trentino I.G.T.

BAGOLINA 1-7 € 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca Brasata al Forno, Bagòss P.A.T. 30 Mesi.

BAITA 1-7 € 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Taleggio D.O.P., Funghi Chiodini, Guanciale, Grana 21+ Latini.

MONTANARA 1-7 € 13,00
Pomodoro, Mozzarella, Taleggio D.O.P., Porcini Trifolati.
Dopo cottura: Speck Trentino I.G.T.

MONTE ORFANO 1-7 € 13,50
Pomodoro, Mozzarella, Funghi Chiodini, Scamorza Affumicata.
Dopo cottura: Culatello di Covo-BG.

BAGÒSSA 1-7 € 13,00
Pomodoro, Mozzarella, Porcini Trifolati, Bagòss P.A.T. 30 Mesi.

BABE 1-7 € 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Fresca Brasata al Forno.
Dopo cottura: Olio Tartufo Bianco, Porchetta I.G.P.

PIGGY 1-7 € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Porcini Trifolati, Scamorza affumicata.
Dopo cottura: Porchetta I.G.T.

BOSCAIOLA 1-7 € 14,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola D.O.P., Porcini Trifolati.
Dopo cottura: Culatello di Covo-BG.

SOTTO MONTE 1-7 € 13,00
Pomodoro, Mozzarella, Taleggio D.O.P., Porcini Trifolati. *Dopo Cottura:* Olio Tartufo Bianco, Lardo Arnad-AO.

MAGO MERLINO 1-7 € 13,00
Pomodoro, Mozzarella.
Dopo cottura: Stracciatella di Burrata I.G.P., Lardo di Arnad-AO, Pomodorini, Emulsione di Basilico, Olio EVO.

NETTUNO 1-2-4-7 € 13,50
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine grigliate, Gamberi spadellati al Sale Maldom.
Dopo cottura: Olio EVO del Garda al limone.

AVALON 1-7 € 13,50
Olio Evo Shakerato all'H2O, Cristalli di Sale dei Papi, Pura di Zucca, Porcini Trifolati, Taccole, Olive nere.
Dopo cottura: Olio EVO del Garda al limone.

GRANCHIO 1-2-7 € 15,00
Pomodoro, Mozzarella Chilometri 0, Polpa di Granchio, Gamberi spadellati al Sale Maldom. Salicornia Fresca (Asparago di Mare).
Dopo cottura: Olio EVO del Garda al limone.

NEMO (Panna - Salmone) 1-2-4-7 € 14,00
Pomodoro, Mozzarella, Salmone Norvegese Affumicato, Gamberi sgucciati spadellati al sale Maldom. *Dopo cottura:* Olio EVO del Garda al limone, Salicornia Fresca (Asparago di Mare) e Panna.

EXCALIBUR 1-4-7 € 15,00
Pomodoro, Mozzarella di Bufala D.O.P.
Dopo cottura: Pepe Nero, Valeriana, Carpaccio di Spada Affumicato, Pomodorini freschi, Olio EVO del Garda al limone.

ATLANTIDE 1-2-4-7-14 € 16,00
Olio Evo Shakerato all'H2O, Julienne di Zucchine, Tentacolo di Polpo C.B.T., Calamari, Sale dei Papi.
Dopo cottura: Centrifuga di Scampi, Pomodorini speziati semi-secchi, Olio EVO del Garda al limone.

BELLA ISEO 1 € 13,50
Doppio pomodoro, Sardine, Doppio Bagòss P.A.T. 30 Mesi, Spaccatelle di Pomodorini Gialli di Corbara-SA, Prezzemolo disidratato.

MARINARA 1 € 7,00
Pomodoro, Aglio, Origano.

ORTOLANA 1-7 € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Zucchine grigliate, Melanzane Funghetto, Taccole, Spaccatelle di Datterini Rossi di Marigliano-NA, Zucca Grigliata, Grana 21+ Latini.

QUATTRO FORMAGGI (BIANCA, A RICHIESTA ROSSA) 1-7 € 10,00
Mozzarella, Gorgonzola D.O.P., Taleggio D.O.P., Grana 21+ Latini.

LA NOSTRA ZOLA E PERE (BIANCA, A RICHIESTA ROSSA) 1-7 € 10,00
Mozzarella, Gorgonzola D.O.P., Pere, Grana 21+ Latini.

CAPRESE D.O.P. 1-7 € 12,00
Doppio pomodoro.
Dopo cottura: Bufala D.O.P. a fette, Pomodorini, Emulsione di Basilico, Olio EVO.

LA NOSTRA TROPEA 1-7 € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola D.O.P., Cipolle Rosse di Tropea Caramellate al Balsamico.

MARGHERITA 1-7 € 7,50
Pomodoro, Mozzarella.

PROSCIUTTO COTTO 1-7 € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Cotto Nazionale.

NAPOLETANA 1-4-7 € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Filetti di Acciughe di SCIACCA, Origano.

DIAVOLA 1-7 € 10,50
Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia Calabra Piccante.

ROMANA 1-4-7 € 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Filetti di Acciughe di SCIACCA, Fiori di Capperi, Origano.

SICILIANA 1-4 € 11,00
Doppio Pomodoro, Filetti di Acciughe di SCIACCA, Spaccatelle di Datterini Rossi di Marigliano-NA, Fiori di Capperi, Olive Nere, Origano.

BRESCIANA 1-7 € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Taleggio D.O.P., Carciofi Trifolati.

BOMBA 1-7 € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola D.O.P., Salsiccia Calabra Piccante.

CRUDO E BURRATA 1-7 € 16,00
Pomodoro, Mozzarella. *Dopo cottura:* Burrata I.G.P., Culatello di Covo-BG.

CAPRICCIOSA O 4 STAGIONI 1-7 € 11,00
Pomodoro, Mozzarella, Cotto Nazionale, Funghi, Olive Nere, Carciofi trifolati.

CASERECCIA 1-7 € 11,50
Pomodoro, Mozzarella, Salame Nostrano, Taleggio D.O.P. Carciofi Trifolati.

LA NOSTRA TREVISANA 1-7 € 10,00
Pomodoro, Mozzarella, Radicchio Rosso, Pancetta nostrana, Grana 21+ Latini.
Dopo cottura: Glassa di Aceto Balsamico.

PORCAZOLA 1-7-8 € 12,00
Mozzarella, Gorgonzola D.O.P.
Dopo cottura: Porchetta I.G.T., Granella di Pistacchi.

ZOLANDIA 1-7-8 € 14,00
Mozzarella, Gorgonzola D.O.P.
Dopo cottura: Porchetta I.G.T., Granella di Pistacchi, Burrata I.G.P. al Gorgonzola

PORCAVACCA 1-7-8 € 14,00
Mozzarella, Gorgonzola D.O.P.
Dopo cottura: Porchetta I.G.T., Granella di pistacchi, Burrata I.G.P.

FATA MORGANA 1-7 € 12,00
Pomodoro, Mozzarella, Taleggio D.O.P., Pancetta nostrana.
Dopo cottura: Olio Tartufo Bianco.

FRIARIELLI 1-7 € 13,50
Mozzarella, Friarielli salati al Brucio, Salsiccia Fresca Brasata al Forno.
Dopo Cottura: Grana 21+ Latini, Pomodorini speziati semi-secchi.

GAMBRINUS 1-2-4 € 18,00
Olio Evo Shakerato all'H2O, Cristalli di Sale dei Papi, Polpa di Granchio, Spaccatelle di Pomodorini Gialli di Corbara-SA, 4 Gamberoni scottati.
Dopo cottura: Salicornia Fresca (Asparago di Mare), Centrifuga di Scampi, Olio EVO del Garda al limone.



Solo pomodori
100% Italiani
La Bella San Marzano

Mozzarella chilometri 0
100% latte italiano
Caseificio Spinelli



I numeri fanno riferimento agli allergeni indicati nell'ultima pagina di questo menù

No lattosio 0,01% + € 0,10

No Glutine + € 0,10

Coperto e Servizio € 3,00

FATA MORGANA

P I Z Z E R I A

DALLA CUCINA

PIATTI FREDDI

Tagliere di affettati misti, composto da:

- Culatello di Covo-BG
- Speck Trentino I.G.T.
- Bresaola
- Lardo di Arnad-AO D.O.P.
- Salame nostrano

per una persona € 14,00 / per due persone € 22,00

Carpaccio di Bresaola, Olio EVO del Garda al Limone e Bufala D.O.P. ⁷ € 16,00

Culatello di Covo-BG ⁷ € 22,00
e Burrata I.G.P. ⁷

Carpaccio di Black Angus, condito all'inglese con Datterini e Bufala D.O.P. ⁷ € 18,00
€ 20,00

Carpaccio di spada affumicato, con Datterini, Olio EVO del Garda al Limone e Burrata I.G.P. ⁴⁻⁷

FRITTI

Patatine fritte in buccia € 4,00

Olive ascolane ¹ € 6,50

Arancini siciliani ¹ € 6,50

Fiori di zucca pastellati ripieni ricotta e acciughe ¹ € 6,00

Nugget di pollo (6 pezzi) ¹ € 6,00

Nugget di pollo (10 pezzi) ¹ € 9,00

INSALATONE

CONTADINA ⁷ € 13,50

- Insalata in foglie
- Porcini Trifolati
- Cotto
- Mozzarella di Bufala D.O.P.
- Pomodorini

VALTELLINA ⁷ € 15,00

- Insalata in foglie
- Speck Trentino I.G.T.
- Scamorza Affumicata
- Porcini Trifolati

TONNARA ⁴⁻⁷ € 13,00

- Insalata in foglie
- Tonno
- Olive nere
- Mozzarella di Bufala D.O.P.

MEDITERRANEA ⁴⁻⁷ € 18,00

- Insalata in foglie
- Code di Gambero spadellate al Sale dei Papi
- Polpa di Granchio
- Salmone affumicato Norvegese
- Mozzarella di Bufala D.O.P.

MENU BIMBI

Patate fritte in buccia ¹ € 9,00
+ Cotoletta impanata
+ bibita

Patate fritte in buccia ¹ € 9,00
+ Nugget di Pollo (6 pezzi)
+ bibita

Patate fritte in buccia ¹ € 9,00
+ Wurstel (2 pezzi)
+ bibita

BEVANDE

Birra piccola alla spina 20 cl € 4,00

Birra media alla spina 40 cl € 5,50

Birra piccola alla spina mista gassosa 20 cl € 4,00

Birra media alla spina mista gassosa 40 cl € 5,50

Coca Cola in bottiglia 1L € 9,00

Lattine 33 cl € 3,50
Coca Cola, Estathè, Aranciata, ecc...

Acqua Naturale/ Frizzante Microfiltrata 0,75 L € 3,00

Prosecco D.O.C. 0,20 L € 5,00

Prosecco D.O.C. 0,375 L € 8,00

Prosecco D.O.C. 0,75 L € 14,00

CAFFETTERIA

Caffè € 1,80

Caffè Decaffeinato € 2,20

Caffè Corretto € 2,80

Caffè d'Orzo € 2,00 / 2,30
Piccolo / Grande

Caffè Gingseng € 2,00 / 2,30
Piccolo / Grande

AMARI

Limoncello € 3,50

Amari / Liquori Nazionali € 4,00

Liquori Esteri € 5,50

Grappe Bianche € 5,50

Grappe Barricate € 6,00

LISTA ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine e relativi prodotti
- 2 Crostacei e relativi prodotti
- 3 Uova e relativi prodotti
- 4 Pesce e relativi prodotti
- 5 Arachidi e relativi prodotti
- 6 Semi di soia e relativi prodotti
- 7 Latte e relativi prodotti (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noce del Brasile, noci del Queensland e relativi prodotti
- 9 Sedano e relativi prodotti
- 10 Senape e relativi prodotti
- 11 Semi di sesamo e relativi prodotti
- 12 Diossido di zolfo e solfiti superiori a 10 mg/km o 10 mg/litro riportati come S02
- 13 Lupini e relativi prodotti
- 14 Molluschi e relativi prodotti

REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011