

OCA

ONNIVORI CON APPETITO

MENÙ ASPORTO

**SFOGLIA QUI IL MENÙ E CHIAMACI
PER ORDINARE!**

INDICE

ANTIPASTI

PAGINA 2

PRIMI

PAGINA 3

SECONDI

PAGINA 4

BURGER

PAGINA 5

PIZZE

PAGINA 6

PIZZE SPECIALI

PAGINA 7

DOLCI

PAGINA 8

APERTI A CENA

TUTTE LE SERE!

VIA A. DE GASPERI, 23, 10040 DRUENTO TO

WWW.ONNIVORICONAPPETITO.COM

SEGUICI SU:  

MENU ANTIPASTI

2

* PRODOTTO CONGELATO E ABBATTUTO

BENVENUTO

I NOSTRI FRITTI ARTIGIANALI FATTI IN CASA

CROCCHÈ DI PATATE CON SCAMORZA E SALAME* € 6

POLPETTE DI MELANZANE 'NDUJA E BASILICO € 6

FRITTATINE DI PASTA CACIO E PEPE* € 6

MIX FRITTO ARTIGIANALE* € 11

GLI ALTRI FRITTI

FILETTINI DI POLLO CROCCANTE * € 6

BOCCONCINI DI PULLED PORK* € 6

ANELLI DI CIPOLLA* *LambWeston* € 6

JALAPENOS* *LambWeston* € 6

OLIVE ALL'ASCOLANA* € 6

PATATINE FRITTE* *LambWeston* € 5

MIX FRITTO* € 15

I NOSTRI GNOCCHETTI FRITTI

CON CRESCENZA E PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI € 15

CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP E PROSCIUTTO CRUDO CRUDO DI PARMA 18 MESI € 16

CON BURRATA DI GIOIA DEL COLLE E PROSCIUTTO CRUDO CRUDO DI PARMA 18 MESI € 15

CON CAPRESE DI BUFALA DOP E OLIVE LECCINO  € 14

TAGLIERI CON FOCACCIA ROMANA

CONSIGLIATI PER DUE PERSONE

TAGLIERE DI SALUMI € 18

PROSC. COTTO, PROSC. CRUDO DI PARMA 18 MESI, MORTADELLA, SPECK, LARDO DI PATA NEGRA, SCHIACCIATA CALABRA E SALAME CRUDO

TAGLIERE DI SALUMI E MOZZARELLE € 25

PROSC. CRUDO DI PARMA 18 MESI, PROSC. COTTO, MORTADELLA, SPECK, LARDO DI PATA NEGRA, BURRATA DI GIOIA DEL COLLE E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP

ANTIPASTI

CARNE CRUDA DI MANZO CON CROCCANTE DI GRANA PADANO E GEL AL TUORLO D'UOVO **NEW** € 13

VITELLO TONNATO € 13

INSALATA RUSSA € 7

CIT PIEMONT **NEW** € 15

CARNE CRUDA DI MANZO CON CROCCANTE DI GRANA PADANO E GEL AL TUORLO E VITELLO TONNATO

IL PIEMONTE IN UN BOCCONE € 18

CARNE CRUDA, VITELLO TONNATO, INSALATA RUSSA, ACCIUGHE AL VERDE E PEPERONE CON BAGNA CAODA

GALLETTA DI RISO CROCCANTE CON SALMONE MARINATO E GUACAMOLE **NEW** € 12

INSALATA DI MARE CON FREGOLA SARDA CALDA E GEL AL POMODORO **NEW** € 14

POLPO, GAMBERETTI, SEPPIA, COZZE, GEL AL POMODORO, FREGOLA

QUADRO DI MARE **NEW** € 19

INSALATA DI MARE, FOCACCINA ALL'ACQUA DI MARE CON BURRO E ALICI DON CARLOS DI SCIACCA, GALLETTA DI RISO CROCCANTE CON SALMONE MARINATO E GUACAMOLE

FRITTURA DI CALAMARI* € 17

FRITTURA MISTA DI PESCE* € 19

MENU PRIMI

3

* PRODOTTO CONGELATO E ABBATTUTO

PRIMI

	€
SPAGHETTO QUADRATO CON GUANCIALE, TARTUFO NERO E SPUMA DI PECORINO ROMANO	16
RISOTTO CON STRACOTTO DI MANZO E FONDO BRUNO NEW	13
CHICCHE DI PATATA AI 4 FORMAGGI 2.0 NEW	13
AGNOLOTTI DEL PLIN AL SUGO D'ARROSTO	13
PACCHERI ALLA CREMA DI BURRATA E PISTACCHI CON GUANCIALE CROCCANTE	16

RISOTTO CON COZZE, COMPOSTA DI MELE COTOGNE E GORGONZOLA **NEW** 14

MEZZE MANICHE CON GAMBERI, LARDO DI PATA NEGRA E PROVOLA AFFUMICATA **NEW** 14

CHITARRINI TRIPUDIO DI MARE 19
PESCE SPADA*, COZZE, VONGOLE, GAMBERI*, POLPA DI CANOCCHIA* E POMODORO



INSALAT-ONE

CAESAR SALAD

INSALATA, POLLO, CROSTINI DI PANE, GRANA PADANO, CAESAR SOUCE

€

10



MENU SECONDI

4

* PRODOTTO CONGELATO E ABBATTUTO

SECONDI

**FILETTO CON FUNGHI DI STAGIONE
ALLA SENAPE E FONDO BRUNO** **NEW** € 24

**BRASATO AL CUCCHIAIO CON PATATA
MANTECATA E CASTAGNE ALLA SALVIA** **NEW** € 19

STINCO DI MAIALE ALLA BIRRA € 16
(ACCOMPAGNATO DA PATATA AL CARTOCCIO CON PANNA ACIDA E CRAUTI)

MILANESE XXL CON PATATINE FRITTE € 18

**TENTACOLO GIGANTE DI POLPO ALLA
BRACE CON COLATURA DI PROVOLA
AFFUMICATA E VERDURE SALTATE** **NEW** € 24
EDAMAME, FINOCCHI, CAROTE E ZUCCHINE

TRIS DI FILETTI IN TRE COTTURE € 18
FILETTO DI ORATA AL FORNO IN CROSTA DI MANDORLA,
BRANZINO CROCCANTE E TONNO* ALLA GRIGLIA,
ACCOMPAGNATI DA MAIONESE AROMATIZZATA AL BASILICO



BRASATO AL CUCCHIAIO CON
PATATA MANTECATA E CASTAGNE
ALLA SALVIA

... A TUTTA GRIGLIA!

**TAGLIATA DI VITELLONE GARRONESE
CON RUCOLA E ACETO BALSAMICO** € 17

**TAGLIATA DI CARNE CON SALSA DI
CIPOLLA CAMELLATA AL VINO** € 18

ARROSTICINI DI AGNELLO € 16
12 PEZZI

**PICANHA DI ANGUS CON
CHIPS DI PATATE** € 19

GRIGLIATA MISTA DI CARNE € 24
SOTTOFILETTO, SALSICCIA, PORCHETTA, ARROSTICINI DI AGNELLO,
RUSTICHELLA DI POLLO E COSTINE DI MAIALE

GRIGLIATA MISTA DI PESCE € 28
FILETTI DI BRANZINO E ORATA, TONNO*, SPADA*, GAMBERONI*
E CALAMARO*

MAXI PIATTI

MAXI PIATTO RUSTICANO € 14
RUSTICHELLE DI POLLO ALLA GRIGLIA, BRUSCHETTA CON
VERDURE GRIGLIATE E PATATE AL FORNO

MAXI PIATTO CHICKEN CROCK € 14
PETTO DI POLLO IMPANATO FRITTO, INSALATA E PATATINE FRITTE*

MAXI PIATTO DEL PORCARO € 14
PORCHETTA E SALSICCIA ALLA GRIGLIA, PATATINE FRITTE*

MAXI PIATTO DEL MARINAIO € 19
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA*, CALAMARI FRITTI* E PATATINE FRITTE*

MAXI PIATTO LO SVIZZERO € 12
HAMBURGER FATTO IN CASA CON PATATE AL FORNO ED INSALATA MISTA

CONTORNI

INSALATA MISTA (INSALATA, POMODORO, MAIS, OLIVE)  € 5

PATATINE FRITTE  € 5

PATATE AL FORNO  € 5

VERDURE GRIGLIATE  € 6

SPINACI* SALTATI CON BURRO  € 5

CRAUTI  € 4

MENU BURGER

5

* PRODOTTO CONGELATO E ABBATTUTO

BIG BURGER

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE *LambWeston*

KING KONG

PANINO CON CARBONE VEGETALE E SESAMO FARCITO CON HAMBURGER DI NOSTRA PRODUZIONE, MORTADELLA ALLA PIASTRA, BURRATA, CREMA DI PISTACCHI E INSALATA

FRANKENSTEIN

PANINO INTEGRALE CON SESAMO FARCITO CON HAMBURGER DI NOSTRA PRODUZIONE, CHEDDAR, MELANZANE FRITTE, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE

BACON CHEESEBURGER

PANINO ARTIGIANALE FARCITO CON HAMBURGER DI NOSTRA PRODUZIONE, CHEDDAR, BACON, INSALATA E POMODORO

HAMBURGER CALABRO

PANINO ARTIGIANALE FARCITO CON HAMBURGER DI NOSTRA PRODUZIONE, SCAMORZA AFFUMICATA, NDUJA, CIPOLLA DI TROPEA FRITTA, INSALATA E POMODORO

GORGONZOLA BURGER

PANINO CON CARBONE VEGETALE E SESAMO FARCITO CON HAMBURGER DI NOSTRA PRODUZIONE, GORGONZOLA, CIPOLLA CARAMELLATA E INSALATA

PANINO VEGETARIANO

PANE INTEGRALE CON SESAMO FARCITO CON MELANZANE AL FORNO, PEPPERONI, SCAMORZA AFFUMICATA, INSALATA POMODORO E MAIONESE AL BASILICO

€

16

15

14

14

14

10



PATATINE FRITTE

FISH BURGER

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE *LambWeston*

"TONNO DA TE"

PANINO AL CARBONE VEGETALE E SESAMO FARCITO CON TAGLIATA DI TONNO* ALLA GRIGLIA, STRACCIATELLA, ZUCCHINE GRIGLIATE E SALSA TONNATA

OCTOPUS

PANINO INTEGRALE CON SESAMO FARCITO CON POLPO* ALLA BRACE, MELANZANA AL FORNO, POMODORO, MAIONESE ALLA NDUJA

MILANESE DI PESCE SPADA

PANINO ARTIGIANALE FARCITO CON MILANESE DI PESCE SPADA*, PESTO ALLA TRAPANESE, INSALATA E BUFALA CAMPANA

€

17

18

17



ESAGERATO

GLI INSOLITI

ACCOMPAGNATI DA PATATINE FRITTE *LambWeston*

ESAGERATO **NEW**

PANINO ARTIGIANALE FARCITO CON SALSICCIA, GATEAU DI PATATE, SCAMORZA AFFUMICATA E SALSA OCA

"O FAMO STRANO"

PANINO ARTIGIANALE FARCITO CON PORCHETTA ALLA GRIGLIA, CROCCHÈ DI PATATA, SCAMORZA AFFUMICATA, MELA CARAMELLATA, MAIONESE AL ROSMARINO

€

14

14

PANINI CLASSICI

SALSICCIA ALLA GRIGLIA

HAMBURGER

HAMBURGER DOPPIO

CHEESE BURGER

MILANESE DI POLLO

€

7

5

7

6

7

MENU PIZZE

6

COSTO DELLE VARIAZIONI: DA 0,50€ A UN MAX DI 4,50€

USIAMO FARINE DI ALTA QUALITÀ POCO RAFFINATE IN MODO DA PRESERVARE IL PIÙ POSSIBILE TUTTE LE CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DEL GRANO E APPORTARE PIÙ FIBRE, SALI MINERALI, VITAMINE E PROTEINE. TUTTO QUESTO SIGNIFICA: UNA PIZZA PIÙ GUSTOSA E PIÙ LEGGERA.

SUPER NOVITÀ! SCEGLI LA PIZZA CON IL TUO IMPASTO PREFERITO!

ALLA NAPOLETANA: IMPASTO PREPARATO CON MISCELA DI FARINE DI ALTA QUALITÀ, LIEVITAZIONE DI 48 ORE; HA UN CORNICIONE BEN SVILUPPATO E UNA SFOGLIA PIÙ SOTTILE VERSO IL CENTRO.



ALLA ROMANA: IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE PREPARATO CON PREFERMENTO. CROCCANTE E LEGGERISSIMO, SI PRESENTA CON UNA STRUTTURA PIÙ ALTA E ALVEOLATA.



€

MARGHERITA 
POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO

6.5

PUGLIA
POMODORO, CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA, ACCIUGHE DON CARLOS DI SCIACCA, CIME DI RAPA, POMODORINI SOLEGGIATI

12

SAPORITA
POMODORO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, ZUCCHINE, PARMIGIANO

9.5

PADANA
FIOR DI LATTE, CRESCENZA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, DATTERINO, RUCOLA

12

PROSCIUTTO COTTO
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO

9

WURSTEL
POMODORO, FIOR DI LATTE, WURSTEL

7.5

4 STAGIONI
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI GRIGLIATI, CHAMPIGNON, OLIVE LECCINO

11

ATOMICA
POMODORO, FIOR DI LATTE, CIPOLLA, GORGONZOLA, SCHIACCIATA CALABRA

9

DIAVOLA
POMODORO, FIOR DI LATTE, SCHIACCIATA CALABRA

8.5

TONNO E NDUJA
FIOR DI LATTE, FILETTI DI TONNO PINNE GIALLE, NDUJA, DATTERINO, CIPOLLA DI TROPEA, CIPOLLA CARAMELLATA

12

4 FORMAGGI 
POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, FONTAL, GRANA PADANO

9

VEGETARIANA 
POMODORO, FIOR DI LATTE, VERDURE MISTE GRIGLIATE

8.5

FRIARIELLI E SALSICCIA
DATTERINO, FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI

9.5

PROSCIUTTO E FUNGHI
POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, CHAMPIGNON

9

ALPINA
FIOR DI LATTE, FONDUTA DI TOMA, FUNGHI DI BOSCO, SPECK

10

BUFALA 
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, OLIO EVO

9

DIGESTIVA
POMODORO, FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SALSICCIA, SCHIACCIATA CALABRA

9.5

BURRATA 
SALSA DI POMODORO DATTERINO GIALLO, BURRATA DI GIOIA DEL COLLE, DATTERINO, RUCOLA, OLIO EVO

10

IMPESTATA 
FIOR DI LATTE, PESTO SICILIANO, CIALDE DI GRANA, MANDORLE TOSTATE, BASILICO FRITTO, DATTERINO

10

LA NORMA 
POMODORO, FIOR DI LATTE, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA

10

LA CARBONARA
FIOR DI LATTE, GUANCIALE, CREMA DI TUORLO C.B.T, PEPE, CREMA DI PECORINO ROMANO DOP

10

SAPORE DI MARE
SALSA DI POMODORO DATTERINO GIALLO, PESCE SPADA*, POLPO*, ACCIUGHE, OLIVE LECCINO, STRACCIATELLA, POMODORINI SOLEGGIATI E ORIGANO

16

MENU PIZZE SPECIALI

7

COSTO DELLE VARIAZIONI: DA 0,50€ A UN MAX DI 4,50€

FOCACCE ROMANE E PIZZE GOURMET

FOCACCE E PIZZE PREPARATA CON IMPASTO IN STILE ROMANO

OLIO EVO E ROSMARINO FRESCO	€ 5
LARDO DI PATA NEGRA, MIELE E PEPE	€ 9
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, BURRATA E ZUCCHINE FRITTE	€ 14
LARDO DI PATA NEGRA, STRACCIATELLA, ACCIUGHE DON CARLOS DI SCIACCA, SCORZA DI LIMONE	€ 12

FARINATA

A PORZIONE	€ 4
TEGLIA PER 4 PERSONE	€ 14



FARINATA



LARDO DI PATA NEGRA, STRACCIATELLA, ACCIUGHE DON CARLOS DI SCIACCA, SCORZA DI LIMONE



CONTADINA

SCROCCHIA IN BOCCA

FOCACCIA IMBOTTITA CON IMPASTO AD ALTA IDRATAZIONE; AL PALATO RISULTA MOLTO CROCCANTE CON UN INCONFONDIBILE AROMA DI GRANO TOSTATO.

PORCHETTA DI ARICCIA I.G.P. CON CREMA DI PATATE ARROSTO E CIPOLLA CARAMELLATA	€ 11
PROSCIUTTO COTTO E BURRATA CON INSALATA	€ 12
CONTADINA  CON VERDURE GRIGLIATE MARINATE IN OLIO EVO E CACIOCAVALLO STAGIONATO IN GROTTA	€ 11
BUFALA E POMODORO DATTERINO  CON OLIVE ED EMULSIONE AL BASILICO	€ 11
SPORCACCONA CON BRICIOLE DI HAMBURGER, FRIARIELLI, GORGONZOLA, CREMA PICCANTE	€ 12



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 18 MESI, BURRATA E ZUCCHINE FRITTE

CARTA DEI DOLCI

8

DOLCI

€

CHIACCHERE ALLA NUTELLA 9

CANNOLO SICILIANO 6

CROSTATA CON RICOTTA E GOCCE DI
CIOCCOLATO FONDENTI **NEW** 6

CREMA CATALANA AGLI AGRUMI CON
POLVERE E GOCCE DI LAMPONI **NEW** 6

CREMOSO AL PISTACCHIO CON
CRUMBLE SALATO **NEW** 7

CHEESE CAKE 6

TIRAMISÙ 6

PANNA COTTA 5

PROFITEROLES 6

AFFOGATI 6

GELATI 5

SORBETTO AL LIMONE 4

AGGIUNTA DI TOPPING AL
PISTACCHIO O NUTELLA 1



CHEESECAKE CON
TOPPING AL PISTACCHIO



CREMA CATALANA AGLI AGRUMI
CON POLVERE E GOCCE DI LAMPONI



CHIACCHERE
ALLA NUTELLA

OCA

ONNIVORI CON APPETITO

SFOGLIA QUI IL MENÙ BEVERAGE!

INDICE

BIBITE

PAGINA 10

BIRRE

PAGINA 11

BIBITE IN LATTINA

	€
COCA COLA	2
COCA COLA ZERO	2
FANTA	2
SPRITE	2
ESTATHE LIMONE	2
ESTATHE PESCA	2
CHINÒ	2
LEMONSODA	2
SCHWEPPE	2

ACQUA SAN BERNARDO

IN BOTTIGLIA DI PLASTICA 50CL

	€
ACQUA NATURALE	1
ACQUA GASATA	1



BIRRE

11

BIRRE ALLA SPINA

IN BOTTIGLIA DI PLASTICA DA 0,5 L

TUTTE A 6€



GRIMBERGEN 6%VOL. BLANCHE

UNA BIRRA DAL COLORE CHIARO, NATURALMENTE OPALESCENTE E DALLA PIACEVOLE SCHIUMA BIANCA, NEL PIENO RISPETTO DELLO STILE BELGA DELLE BIRRE BIANCHE.



GRIMBERGEN 6.5%VOL. DOUBLE AMBREE

LA MISCELA DI MALTI A DIVERSA TOSTATURA DONA A QUESTA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE UN COLORE ROSSASTRO, QUASI MOGANO, E UNA SCHIUMA TENDENTE ALLE TONALITÀ DELL'AVORIO.



GRIMBERGEN 6.7%VOL. BLONDE

UNA BIRRA AD ALTA FERMENTAZIONE DAL COLORE GIALLO CARICO E ABBONDANTE SCHIUMA BIANCA E CREMOSA.



GRIMBERGEN 5.5%VOL. BELGIAN PALE ALE

UNA BIRRA NATA DALL'UNIONE DELLA MILLENARIA TRADIZIONE BRASSICOLA BELGA E LE PIÙ MODERNE TECNICHE DI LUPPOLATURA A FREDDO.



GUINNESS 4.2%VOL.

GUINNESS È LA BIRRA SCURA PIÙ FAMOSA AL MONDO. LA PARTICOLARE TOSTATURA DEL MALTO LE CONFERISCE QUEL SUO CARATTERISTICO COLORE SCURO E L'INCONFONDIBILE SAPORE AMAROGNOLO.



TUCHER 5.3%VOL. WEIZEN

BIRRA DI FRUMENTO DI ORIGINE TEDESCA, COLORE ORO. IL LIEVITO CHE RIMANE IN SOSPENSIONE, LE DONA UN GUSTO PARTICOLARE E UN ASPETTO OPACO, TORBIDO.



BROOKLYN 6.9%VOL. EAST IPA

UNA BIRRA ESUBERANTE AL NASO CON I PROFUMI DEI LUPPOLI INGLESI E AMERICANI BEN IN EVIDENZA, CHE REGALANO PROFUMI ERBACEI, SPEZIATI E SOPRATTUTTO AGRUMATI.



TENNENT'S 9%VOL. SUPER

BEL COLORE GIALLO DORATO LUMINOSO CON SCHIUMA BIANCA DI POCA PERSISTENZA. OLFATTO DECISO NELLA NOTA ALCOLICA, NASCONDE PROFUMI DI MALTO E FIORI BIANCHI CON LIEVI NOTE LUPPOLATE.



CARLSBERG 9%VOL. SPECIAL BREW

È STATA REALIZZATA DAI BIRRAI DANESI IN OCCASIONE DELLA VISITA DI CHURCHILL NEL 1950 IN DANIMARCA. SPECIAL BREW È UNA LAGER, DAL COLORE ORO CARICO, A BASSA FERMENTAZIONE ED ALTA GRADAZIONE ALCOLICA,



BROOKLYN 4.6%VOL. PILSNER

AROMA MALTATO FRESCO E "CROCCANTE" CON DELICATE NOTE LUPPOLATE ERBACEE DATE DA UN GENEROSO LATE HOPPING CON VARIETÀ TEDESCHE. IDEATA A BROOKLYN MA PENSATA PER TUTTI.

BIRRE BOTTIGLIA 33CL

TENNENT'S SUPER
CERES
CORONA
BECK'S

€
4
4
4
4

BIRRE BOTTIGLIA 66CL
PORETTI 4 LUPPOLI

€
4