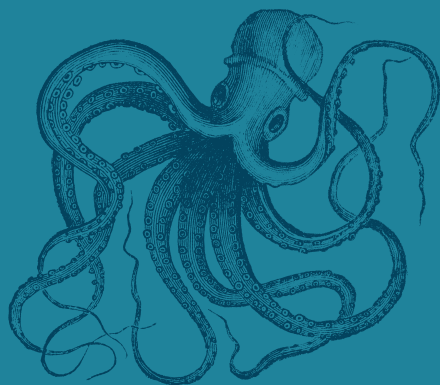
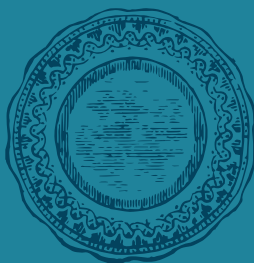


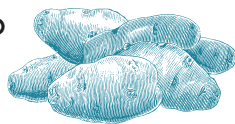


PANINOTECA
LA STOZZA
GOURMET
FATTA IN CASA



STOZZE

TUTTE SONO SERVITE CON CONTORNO
DI PATATINE FRITTE CON BUCCIA



ABBIAMO CHIESTO UNA STOZZONA

MASHTRO^{1, 7}

15€

Hamburger di fassona **200g**, bacon, caciocavallo arrosto, cipolla caramellata al montepulciano, mousse di pomodoro

CONSIGLI DAL NOSTRO CASEIFICIO

CASARO^{1, 7}

16€

Hamburger di fassona **200g**, bacon, burratina, crema cacio e pepe, pomodorini confit, rucola, pesto di basilico

BBQ ALL'ABBRUZZESE

SHTATO UNITO^{1, 3, 6, 7, 10} 17€

Hamburger di fassona **200g**, carpaccio di manzo, pulled pork pastellato e fritto, cheddar, insalata coleslaw, **pane nero al carbone vegetale**



NON SO SE ESISTE LA FELICITÀ, MA ESISTE LA CARBONARA

CARBONARO^{1, 3, 7}

15€

Hamburger di fassona **200g**, bacon, frittatina di spaghetti alla carbonara, pecorino, crema carbonara, **pane nero al carbone vegetale**

TIPO QUELLO VISTO IN TIVVÙ, MA MEGLIO  

CONTADINO 2.0^{1, 3, 7}

15€

Hamburger di fassona **200g**, pallotte cacio e ova, stracciatella, melanzane fritte, scaglie di pecorino



LA TENTAZIONE DAL FONDO DEL MARE

KRAKEN^{1, 4, 7, 11}

19€

Polpo cbt **180g**, mozzarella di bufala, crema di patate viola, misticanza, maionese di polpo, **pane nero al carbone vegetale**

TUTTO FATTO IN CASA

PANE sfornato tutti i giorni nella nostra cucina, realizzato con farine non raffinate tipo 1 e tipo 0. Naturalmente dopo una lunga lievitazione!



IMPASTO SENZA GLUTINE +2€

LO CHEF L'HA FATTO VERAMENTE?

CROCCHÈ SICULO^{1, 3, 7, 8}

15€

Hamburger di fassona **200g**, mortadella, crocchè di patate, pesto di pistacchio di Bronte, provola affumicata

I KNOW MY KITCHEN

POLASHTRO^{1, 3, 7}

15€

Filetto di pollo fritto, panzanella di tarallo, avocado, maionese alla paprika, scaglie di grana

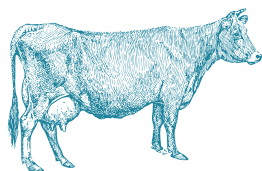


SII GIUSTO, SII GENTILE, SII VEGANO

VEGANO^{1, 6, 8}

15€

Burger vegano, formaggio di mandorle, zucchine, melanzane fritte, frittelle di patate, maionese vegana alla barbabietola



LA STOZZA SOL LEVANTE

WAGYU^{1, 7}

20€

Hamburger wagyu **200g**, scaglie di tartufo, zucchine, crema di grana e tartufo bianco, **pane nero al carbone vegetale**

DIVERTIMENTO ALLO STATO BRADO

PORKER FACE^{1, 3, 7, 11}

15€

Pulled pork **180g**, frittatina mac & cheese, insalata coleslaw, salsa bbq, **pane nero al carbone vegetale**

SE IL MAC FOSSE ABRUZZESE?

CHEESESTOZZA^{1, 3, 7}

15€

Hamburger di fassona **200g**, porchetta, salsa tasty, cheddar, cipolla croccante, **pane nero al carbone vegetale**

TUNA ROLL

CHE TONNO^{1, 3, 4, 6, 7}

18€

Tartare di tonno, alga wakame, stracciatella, anelli di cipolla, salsa teriyaki, **pane nero al carbone vegetale**



IMPASTO SENZA GLUTINE +2€

SPIANATE

QUESTO IMPASTO È REALIZZATO
SENZA AGGIUNTA DI LIEVITI O STRUTTO



IL CHIACCHIERE SE LE PORTA IL VENT,
IL STOZZ ABBOTTA LA PANZA

L'impasto integrale delle spianate è realizzato
senza l'utilizzo di proteine del latte



PISTACCHIOSA^{1, 7, 8}

Mortadella, provola affumicata, datterino confit, pesto di pistacchio di Bronte

8€

PORCHETTARO^{1, 7}

Porchetta, caciocavallo, crema di patate viola, pomodorini colorati

8€

COTTO^{1, 7}

Prosciutto cotto, melanzane fritte, Philadelphia, maionese

8€

POLLA^{1, 3}

Straccetti di pollo, rucola, cubetti di avocado, maionese

8€

VEGANA^{1, 8}

Zucchine, melanzane fritte, formaggio di mandorla, misticanza, maionese vegana alla barbabietola, mix di semi

8€

BRESAOLCCHIA^{1, 7}

Bresaola, rucola, zucchine, pesto di basilico con grana

8€

PULATA^{1, 7}

Pulled pork, cheddar fuso, cipolla caramellata al montepulciano, salsa bbq

8€

CHEF^{1, 7, 8}

Prosciutto crudo, stracciatella, pomodorini, rucola

8€

INSALATONE

TUTTE SONO SERVITE
CON PANE FRESCHISSIMO



IMPOLPONE I, 4, 6, 11

16€

Polpo cbt, cubetti di avocado, pomodorini colorati,
maionese di polpo, polvere di olive nere, insalata mista



TONNO & CIPOLLA I, 4

15€

Tartare di tonno, cipolla caramellata al Montepulciano, pomodorini colorati,
mix di semi, insalata mista

POLLAIO I, 7, 8

14€

Straccetti di pollo, zucchine, pomodorini colorati, grana, maionese, insalata mista

GREEN I

12€

Zucchine, melanzane, pomodorini colorati, maionese vegana alla barbabietola,
mix di semi, insalata mista

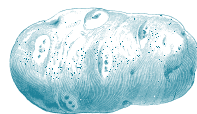


OGNI INGREDIENTE PER LE NOSTRE INSALATE
È STATO SCELTO IN PRIMA PERSONA DAL
NOSTRO STAFF, GARANTENDO
FRESCHEZZA E QUALITÀ ASSOLUTE

L'olio delle colline abruzzesi sul pane fatto in casa è il nostro segreto. **LU PANE ONDE.**



FRITTINI & PIATTINI



PATATE FRITTE CON BUCCIA 4€

PATATE FRITTE
CON BUCCIA ^{7, 8}

- Crema cacio e pepe e pancetta
- Mortadella ai ferri e pesto di pistacchio di Bronte
- Cheddar fuso e pulled pork

6€

7€

PATATE FRITTE
DOLCI

5€

CROCCHETTE ^{1, 7} 4PZ

4€

Di patate con crema cacio e pepe e pancetta

CROCCHETTE ^{1, 7, 8} 4PZ

5€

Di patate con mortadella ai ferri e pesto di pistacchio di Bronte

PALLOTTE CACIO E OVE
IN CROSTA DI PIZZA ^{1, 3, 7} 4PZ



8€

FRITTATINA DI SPAGHETTI
ALLA CARBONARA ^{1, 3, 7}

4.5€

Crema carbonara, pancetta croccante e scaglie di pecorino

TORRE DI CIPOLLA ^{1, 3, 7}

7€

Torre di anelli di cipolla servita con cheddar, salsa bbq, maionese alla paprika

PULLED PASTELLATO ^{1, 3, 6, 7}

5€

4pz pulled pork pastellato e fritto, cheddar fuso, bacon

BURRATINA E ACCIUGHE ^{1, 4, 7, 8} 11€

Burratina, acciughe, olive nere, crumble di tarallo, mousse di pomodoro

TAGLIERE CRUDO ^{1, 7} 15€

Prosciutto crudo, burratina, rucola

POLPO E PATATE ⁴ 13€

Polpo cbt, tortino di patate, maionese di polpo, polvere di olive nere, olio evo

BUFALA ^{7, 8} 13€

Mozzarella di bufala, carpaccio di manzo, misticanza, mix di semi, pomodorini

DOLCI LA CREMA DEL TIRAMISÙ È REALIZZATA
SENZA L'UTILIZZO DI UOVA!



SALAME DI CIOCCOLATO ^{1, 3, 7, 8} 4€

TIRAMISÙ ^{1, 3, 6, 7, 8} 5€

TIRAMISÙ PISTACCHIO ^{1, 3, 6, 7, 8} 6€

Di Bronte con la sua granella

CHEESECAKE ^{1, 3, 7, 8} 5€

A scelta tra Nutella, pistacchio, frutti di bosco, caramello salato



BROWNIES ^{3, 7, 8} 5.5€

Servito con nutella o spalmabile al pistacchio di Bronte

**TRECCIA DI PIZZA
ALA NUTELLA** ^{1, 7, 8} 6€

BEVANDE



CAFFETTERIA

Caffè	1.2€
Caffè macchiato	1.4€
Decaffeinato	1.4€
Caffè corretto	1.7€
Cappuccino	1.8€

ANALCOLICI

Acqua liscia - 75cl	2€
Acqua frizzante - 75cl	2€
Acqua Panna liscia - 75cl	2.5€
San Pellegrino acqua frizzante - 75cl	2.5€
Fonte Margherita naturale - 50cl	1.5€
Fonte Margherita acqua frizzante - 50cl	1.5€
Cola Plose Alpex - 25cl	3€
Cola zero Plose Alpex - 25cl	3€
Cola Plose Alpex - 1lt	6€
Gassosa Plose - 25cl	3€
Limonata Plose - 25cl	3€
Aranciata Plose - 25cl	3€
Chinotto Plose - 25cl	3€
Tonica Plose - 25cl	3€
The Pesca Plose - 25cl	3€
The Limone Plose - 25cl	3€
The bianco e zenzero Plose - 25cl	3€
Succo Pera Plose - 20cl	3€

DRINK

Campari soda	3.5€
Crodino	3.5€
Hugo Spritz	6€
Aperol Spritz	6€
Cynar Spritz	6€
Campari Spritz	6€
Sarti rosa Spritz	6€
Vodka lemon/tonic, Gin Lemon/Tonic	7€

BIRRE ALLA SPINA

Veltins Pilsner	30cl - 3.5€ 50 cl - 5.5€ 1l - 11€
Mezzopasso Millican	25cl - 3.5€
Extra Rossa	50 cl - 6€ 1l - 12€
Hoegarden Bianca	25cl - 3.5€ 50 cl - 6€ 1l - 12€
Stein Bio Weissbier	30cl - 3.5€ 50 cl - 6€ 1l - 12€
IPA Mia Zia	25cl - 3.5€ 50 cl - 6€ 1l - 12€

BIRRE IN BOTTIGLIA

Theresianer Gluten Free - 33cl	5€
Aynger lager - 50cl	5€
Kupfer Spezial Ambrata - 50cl	5€
Gutmann Weisse - 50cl	5€
Shepherd Neame Ipa - 50cl	6€
Ayinger Kellerbier - 50cl	5€

BEVANDE

VINO IN BOTTIGLIA

CANTINA PIANIDIMARE (VILLAMAGNA CH)

Montepulciano	19€
Cerasuolo	19€
Cococciola	19€

CANTINA PESOLILLO (CH)

Montepulciano	22€
Rosato	22€
Pecorino	22€

CANTINA AGRICOLA ESTROVERSA VINI NATURALI (PRATOLA PELIGNA)

Montepulciano	25€
Rosato Superiore	25€
Bianco Ramato (Orange)	25€

BOILICINE

Montelvini Prosecco Trento Doc	20€
Montelvini Spumante	16€

CALICI

Montepulciano - Cantina Pianidimare	4€
Cerasuolo - Cantina Pianidimare	4€
Cococciola - Cantina Pianidimare	4€
Calice Prosecco	4€

AMARI E DISTILLATI

Amaro	3€
Grappa	3.5€
Rum	6€
Whisky	6€



SERVIZIO E COPERTO A PRANZO 1€

SERVIZIO E COPERTO A CENA 2.5€

LISTA ALLERGENI

1 cereali contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati 2 crostacei e prodotti a base di crostacei 3 uova e prodotti a base di uova 4 pesce e prodotti a base di pesce 5 arachidi e prodotti a base di arachidi 6 soia e prodotti a base di soia 7 latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) 8 frutta a guscio come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti 9 sedano e prodotti a base di sedano 10 senape e prodotti a base di senape 11 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo 12 anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale 13 lupini e prodotti a base di lupini 14 molluschi e prodotti a base di molluschi

