

MENU CENA

* GOD SAVE *



al
**solito
posto**



* THE PIZZA *

CENA DALLE 19 ALLE 23
SABATO DALLE 19 ALLE 24

DAL MARTEDI' AL SABATO
CHIUSI IL LUNEDI

ANTIPASTI

Frittatine di pasta. 7.00€
(chiedi il gusto del giorno allo staff)

Patata con ripiena formaggio filante, cheddar e bacon. 7.00€

Polpettine con patate fritte e fonduta di cheddar. 7.00€

Tagliere misto con salumi e formaggi. (per 2 pers.) 14.00€

PIZZE CLASSICHE

Margherita 7.00€
S.Marzano DOP, Fior di latte Latteria Sorrentina, basilico, olio pugliese.

Cotto e Funghi 8.50€
S.Marzano DOP, Fior di latte Latteria Sorrentina, Cotto, Funghi, basilico, olio pugliese.

Wurstel e Patatine 8.50€
Fior di latte Latteria Sorrentina, Wurstel, Patatine, basilico, olio pugliese.

Diavola 8.50€
S.Marzano DOP, Fior di latte Latteria Sorrentina, Salamino piccante, basilico, olio pugliese.

4 Formaggi 8.50€
Fior di latte Latteria Sorrentina, Provola, Parmigiano, basilico, Gorgonzola, olio pugliese.

Salsiccia e Friarielli €9.50
Fior di latte Latteria Sorrentina, Peperoncino, salsiccia a punta di coltello, friarielli napoletani, basilico, olio pugliese

Ultima 8.50€
Fior di latte Latteria Sorrentina, Rucola, Crudo, Scaglie di Parmigiano, basilico, olio pugliese.

Ripiena 10.50€
Salame piccante, provola, Pomodoro, Ricotta, Fior di latte Latteria Sorrentina, basilico, olio pugliese.

Napoli 8.50€
S.Marzano DOP, Fior di latte Latteria Sorrentina, capperi, acciughe, basilico, olio pugliese.

PIZZE GOURMET

Margherita DOP 8.00€
S.Marzano DOP, Fior di latte Latteria Sorrentina, Piennolo del Vesuvio DOP, basilico, olio pugliese.

BUFALINA 2.0 11.00€
Fior di latte, bufala, san Marzano, pomodori secchi, pomodorini gialli semidry, pacchetelle, basilico, olio pugliese.

INSOLITA 10.50€
Fior di latte Latteria Sorrentina, provola, scarole, olive, capperi, acciughe, basilico, olio pugliese.

Marinara Dop 8.00€
S.Marzano DOP, olive taggiasche, acciughe, basilico, olio pugliese.

IL MUSEO DI ALSOLITOPOSTO

LA PERSISTENZA DELLA MEMORIA 15.00€
Crema di Tartufo, Fior di Latte, Patate al Forno, Porchetta cotta a legna, uovo fritto, Rosmarino, Olio, Basilico.

L'URLO 14.00€
San Marzano, Fior di Latte, Provola, Peperoni, Salsiccia, Olive, Capperi, Finocchietto, Olio, Basilico.

GUERNICA 13.00€
Fior di latte, Provola, Crudo, Pesto, Melanzane a Fiammifero, Olio, Basilico.

LA GIOCONDA 14.50€
Vellutata di Zucca, Fior di latte, Funghi Porcini, Speck, Castagne, Prezzemolo Riccio, Olio, Basilico.

#AISolitoPosto 3.0 14.50€
Fior di latte, crema di tartufo bianco, mortadella, burrata, granella di nocciole, basilico, olio pugliese.

COLAZIONE SULL'ERBA 14.50€
Fior di latte, Cicoria saltata in padella, Guanciale Croccante, Pecorino, Peperoncino, Olio, Basilico.

LA NASCITA DI VENERE 14.50€
Crema di Pistacchio, Fior di latte, Gamberi, Chips di Zucchine, Burrata, Erba Cipollina, Limone, Olio, Basilico.

L'ULTIMA CENA 13.00€
San Marzano, Fior di Latte, Nduja, Olive, Burrata, Cipolla Croccante, Olio, Basilico.

AUTORITRATTO (di Arianna) 14.50€
Parmigiana di Melanzane, Fior di latte, Provola, Chips di Parmigiano, Pepe, Olio, Basilico.

LE NINFEE 14.50€
Fior di latte, Provola, Gorgonzola, Caprino Fritto alle Erbe, Cipolla Caramellata, Salvia frita, Olio, Basilico.

IL BACIO 14.50€
Ragù Napoletano, Fior di latte, Braciole, Pecorino, Scaglie di Grana, Pepe, Cipolla Croccante, Olio, Basilico.

NOTTE STELLATA 14.50€
Crema di Friarielli, Fior di latte, Polpette Fritte, Chips di Patate, Olio, Basilico.

BEVANDE

Birra

Brabant Rouse 0.3ml 5,50€
Brabant Blanche 0.3ml 5,50€
Veltins Pilsner 0.3ml 5.50€
Birra della settimana analcolica

Prosecco

Doc Millesimato Bottiglia 23€ | Bicchiere 6€
Rosato Biologico Bottiglia 23€ | Bicchiere 6€

Vino Rosso

Chianti Classico docg Bottiglia 25€ | Bicchiere 6€
Pinot Nero Bottiglia 25€ | Bicchiere 6€

Vino Bianco

Pinot Grigio Bottiglia 25€ | Bicchiere 6€
Falanghina Bottiglia 25€ | Bicchiere 6€

Acqua

Naturale | Gassata
0,66cl 2,50€

Caffe

Espresso 1.50€

Dolci

7.00€

Drinks

Fanta
Coca-Cola
Coca-Cola Zero

0.33cl 3,50€

Coperto 1,50€

Abbiamo a cura il benessere e la salute dei nostri clienti. Se sei intollerante o allergico a qualche ingrediente, chiedi supporto allo staff

PIAZZA DE NERLI 5 ANGOLO VIA DELL'ORTO 50124 FIRENZE FI - T. 055 229593