

## MENU

## ANTIPASTI

<b>TAGLIERE 'THE BRIDGE'</b> per 2 <sup>1 4 5</sup>	27
Tagliere a 2 piani con sfizi dalla cucina	
<b>TAGLIERE ITALIANO</b> <sup>1 4 5</sup>	12
Selezione di ottimi prodotti italiani	
<b>PROSCIUTTO E BUFALA</b> <sup>4</sup>	12
<b>LA FRESELLONA</b> <sup>1 4</sup> <b>VEGGIE</b>	10
con burrata e pachino gialli e rossi, cipolla, capperi e olive	
<b>CAPONATA DI MELANZANE</b> <sup>1 5 6</sup> <b>VEGGIE</b>	10
con panelle	
<b>TARTARE 'SAPORI DEL SUD'</b> <sup>4 5</sup>	14
fassona piemontese selezione 'La Granda', pesto di pistacchi, crema di burrata	
<b>TARTARE 'LA CLASSICA'</b> <sup>5</sup>	12
fassona piemontese selezione 'La Granda', senape e lime	

## BRUSCHETTE

con pane dell'antico forno ROSCIOLI  
opzione con pane Gluten Free +2

<b>LA STAGIONALE</b>	5
burrata e puntarelle alla romana	
<b>OLIO, SALE E AGLIO</b> <sup>1</sup> <b>VEGGIE</b>	2
<b>POMODORO E BASILICO</b> <sup>1</sup> <b>VEGGIE</b>	2,5
<b>BURRATA E POMODORINI CONFIT</b> <sup>1 4</sup> <b>VEG</b>	4
<b>LARDO DI BERTELLI</b> <sup>1</sup>	3,5
<b>LARDO E TARTUFO</b> <sup>1</sup>	5
<b>BURRATA E ALICI</b> <sup>1 3 4</sup>	4,5
<b>SALMONE E CREMA AL FORMAGGIO</b> <sup>1 3 4</sup>	4

## FRITTI

<b>PANELLE</b> con maionese e limone <sup>25</sup>	5,5
<b>PEPITE DI POLLO</b> fatte in casa <sup>1 5 6</sup>	8
con maionese lime e zenzero	
<b>CROCCHETTE DI PULLED PORK</b>	5
<b>OLIVE ASCOLANE*</b> 6pz <sup>1 4 5</sup>	5
<b>FIORI DI ZUCCA*</b> 2pz <sup>1 3 4 5</sup>	5
<b>FILETTI DI BACCALA*</b> <sup>3 4</sup>	6
<b>CHIPS* CACIO E PEPE</b> <sup>5</sup>	5
<b>CHIPS PAPRIKA</b> <sup>5</sup> <b>VEGGIE</b> 	5
<b>CHIPS CLASSICHE</b> <sup>5</sup> <b>VEGGIE</b>	5
<b>PATATE FRITTE DIPPERS*</b> <sup>5</sup> <b>VEGGIE</b>	5
<b>I NOSTRI SUPPLÌ</b> <sup>4 5</sup>	
- <b>AL RAGU'</b> <sup>6</sup>	3
- <b>AJO, OJO e PEPERONCINO</b> <b>VEGGIE</b> 	3
- <b>CON 'NDUJA</b> 	3

## SPECIAL

<b>I BAO</b> (paninetti al vapore Giapponesi)	
con <b>PULLED PORK</b> <sup>5 6</sup>	4
con <b>SALMONE AFFUMICATO</b> <sup>3 5</sup>	4
con <b>INSALATA DI POLLO</b> <sup>4</sup> con sriracha	4
.....	
<b>LE MONTANARE</b> (stick fritti del nostro impasto della pizza)	
all' <b>ITALIANA</b> <sup>1</sup> <b>VEGGIE</b>	4
alla <b>GRICIA</b> <sup>1 4</sup>	5
con <b>CACIO E PEPE</b> <sup>1 4</sup>	5
alla <b>AMATRICIANA</b> <sup>1 4</sup>	5

I prezzi sono espressi in euro \*In assenza di reperimento del prodotto fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono o sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

## Leggenda Allergeni:

1 CEREALI contenuti glutine e i loro derivati - 2 UOVA e prodotti a base di uova - 3 PESCE inclusi derivati  
4 LATTE e tutti derivati - 5 FRUTTA SECCA, SEMI, ARACHIDI, SOIA - 6 SEDANO

## S E C O N D I

la nostra carne viene allevata al pascolo, da piccole aziende familiari in Italia

<b>POLPO ROSTICCIATO</b> <sup>3</sup>	17
con patate al forno alla gallega consigliamo una <b>PILS</b> o <b>VERMENTINO</b>	
<b>PARMIGIANA 'THE BRIDGE'</b> <sup>1 2 5</sup> <b>VEGGIE</b>	11
melanzane fritte, salsa di pomodoro e basilico, stracciatella di burrata consigliamo una <b>BLOND ALE</b> o <b>NERO D'AVOLA</b>	
<b>STINCO di maiale ALLA STOUT</b>	19
con patate al forno consigliamo una <b>PORTER/ STOUT</b>	
<b>COSTOLETTE DI MAIALE</b>	15
arrosto con patate al forno consigliamo una <b>BOCK</b> o <b>CHIANTI CLASSICO</b>	
<b>FILETTO DI MANZO di FRISONA</b> (secondo disponibilità)	24
con cicoria consigliamo un <b>ROSSO DI MONTALCINO</b>	
<b>BISTECCA di FRISONA</b> (fracosta senza osso)	22
con patate al forno consigliamo un <b>MONTEPULCIANO</b>	
<b>PICANHA con BATTUTO DI LARDO</b>	15
consigliamo un <b>AGLIANICO</b>	
<b>PICANHA RUCOLA, GRANA e SALSA TERYAKI</b>	15
consigliamo uno <b>CHARDONNAY</b>	
<b>GRIGLIATA MISTA 'THE BRIDGE'</b> minimo per 2	a persona 16
fracosta di manzo, costolette di maiale, salsiccia, petto di pollo, patate al forno e verdure grigliate consigliamo un <b>CESANESE</b> o un <b>PRIMITIVO</b>	
<b>LE TAGLIATE</b> (controfiletto)	
alle <b>ERBE</b>	22
ai <b>FERRI</b>	22
al <b>LARDO</b>	24
consigliamo un <b>CHIANTI</b> o un <b>SANGIOVESE</b>	

## C O N T O R N I

<b>CICORIA</b> ripassata o all'agro <b>VEGGIE</b>	5
<b>PATATE AL FORNO</b> saltate in padella <b>VEGGIE</b>	5
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> <b>VEGGIE</b>	5
<b>CONTORNO DEL GIORNO</b>	6/7

I prezzi sono espressi in euro \*In assenza di reperimento del prodotto fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono o sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

### Leggenda Allergeni:

1 CEREALI contenuti glutine e i loro derivati - 2 UOVA e prodotti a base di uova - 3 PESCE inclusi derivati  
4 LATTE e tutti derivati - 5 FRUTTA SECCA, SEMI, ARACHIDI, SOIA - 6 SEDANO

# P I Z Z E

Il nostro pizzaiolo Francesco ha selezionato farine di alta qualità di tipo 1 macinate a pietra, per il nostro impasto, che ha una lunga lievitazione ed un'alta digeribilità

## LE BIANCHE

<b>CROSTINO</b> FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO	7
<b>BOSCAIOLA</b> FIOR DI LATTE, FUNGHI E SALSICCIA	8
<b>BOSCAIOLA CON TARTUFO</b>	9
<b>CICORIA E SALSICCIA</b>	9
<b>VEGETARIANA</b> FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, PEPERONI E FUNGHI	8
<b>SALMONE E ZUCCHINE</b>	9
<b>4 FORMAGGI</b>	8
<b>ZUCCHINE E GUANCIALE</b>	7
<b>GORGONZOLA e SALAME PICCANTE</b>	9
<b>PATATE E SALSICCIA</b>	7
<b>PORCINI E BUFALA</b>	10
<b>PORCINI E SALSICCIA</b>	9,5
<b>SPECK E PROVOLA</b>	8,5

## I CALZONI

<b>BOSCAIOLA</b> FIOR DI LATTE, FUNGHI E SALSICCIA	10
<b>CICORIA E SALSICCIA</b>	11
<b>CROSTINO</b> FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO	9

## LE FOCACCE

<b>OLIO E ROSMARINO</b>	5
<b>PROSCIUTTO CRUDO</b>	8
<b>CRUDO E BUFALA</b>	9,5
<b>PROSCIUTTO COTTO</b>	7,5
<b>BUFALA E PACHINO</b>	9
<b>MORTADELLA, BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHI</b>	10

## LE ROSSE

CON POMODORO SAMMARZANO 'MUTTI'	
<b>ROSSA</b>	5,5
<b>MARINARA</b> AGLIO E ORIGANO	6
<b>MARGHERITA</b>	7
<b>MARGHERITA con salsiccia</b>	8,5
<b>MARGHERITA con 'nduja</b>	7,5
<b>MARGHERITA di bufala</b>	8,5
<b>FUNGHI</b>	7
<b>COTTO E FUNGHI</b>	7,5
<b>COTTO E CARCIOFI</b>	8
<b>NAPOLI</b> FIOR DI LATTE, ALICI E CAPPERI	8
<b>DIAVOLA</b> FIOR DI LATTE, VENTRICINA	8
<b>CAPRICCIOSA</b> FUNGHI, CRUDO, CARCIOFINI, UOVO E OLIVE	9
<b>PARMIGIANA</b> FIOR DI LATTE, MELANZANE E PARMIGIANO	9
<b>TONNO E CIPOLLA</b> CON POLVERE MEDITERRANEA	9
<b>WURSTEL E PATATINE</b>	9

## LE SPECIALI

<b>'CHECCO'</b> DATTERINI ROSSI in salsa spremuti a mano, GUANCIALE, TARTUFO E PECORINO	12
<b>SERENELLA</b> POMODORO, POMODORINI CONFIT GIALLI E ROSSI, STRACCIATELLA, ALICI DEL CANTABRICO	12
<b>SORRIDI CHE È ESTATE</b> PIZZA PIEGATA A METÀ CON CRUDO, POMODORO, SONGINO E BUFALA	10
<b>LA GIALLA</b> SALSA DI DATTERINI GIALLI, BURRATA E CAPOCOLLO	13,5
<b>PURGATORIO</b> FIOR DI LATTE, SALAME, SALSICCIA E PEPERONI	9
<b>LA STAGIONALE</b> FOCACCIA PUNTARELLE E CRUDO	15

I prezzi sono espressi in euro \*In assenza di reperimento del prodotto fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono o sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

### Leggenda Allergeni:

1 CEREALI contenuti glutine e i loro derivati - 2 UOVA e prodotti a base di uova - 3 PESCE inclusi derivati  
4 LATTE e tutti derivati - 5 FRUTTA SECCA, SEMI, ARACHIDI, SOIA - 6 SEDANO

# BURGER

con pane fatto da noi, burger di Frisona Emiliana e patatine fritte  
opzione con pane gluten free +3

Scegli la razza che preferisci (secondo disponibilità):

- Fassona Piemontese +2
- Cinisara +2
- Bruna Alpina +2
- Duchessa di Wolf +2
- Grigia Alpina +2
- Modicana +2

## IL BRIDGINO <sup>1 2 4 5 6</sup> 12

burger all'americana da 130gr, insalata, pomodoro, cheddar, bacon, salsa 'the bridge'

1€ verrà devoluto alla fondazione Ospedale pediatrico 'Bambin Gesù'

consigliamo la **IPA o SYRAH**

## IL BRIDGINO MAXXI <sup>1 2 4 5 6</sup> 15

con burger da 260gr

consigliamo la **IPA o SYRAH**

## IL CLASSICO <sup>1 2 5</sup> 10

burger da 150gr, insalata, pomodoro, ketchup e maionese

**EXTRA**

doppio burger 150gr +4 bacon +0,5 cheddar <sup>4</sup> +0,5

consigliamo una **LAGER o MERLOT**

## IL BOC <sup>1 4 5</sup> 14

burger da 200gr, bacon, cipolle caramellate, cheddar, insalata, pomodoro, ketchup e maionese

consigliamo una **LAGER o MERLOT**

## IL CACIO 'MBRIACO <sup>1 2 4 5</sup> 15

burger da 200gr, pecorino, bacon, cicoria, maionese al syrah

consigliamo una **DOUBLE IPA o SYRAH**

## IL CARBONARO <sup>1 2 4 5</sup> 15

burger da 200gr, carbocrema e salsa di pecorino e tartufo, guanciale croccante

consigliamo una **STRONG ALE o SYRAH**

## MORTAZZA BURGER <sup>1 2 4 5</sup> 16,5

burger da 200gr, mortadella alla piastra, burrata da 125gr e pesto di pistacchi

consigliamo una **SAISON o MERLOT**

## IL ZUCCHINA <sup>1 2 4 5</sup> 15

burger da 200gr, scamorza, pancetta, maionese ai datterini, zucchine alla scapece

consigliamo la **IPA o MERLOT**

## L'ITALIANO <sup>1 2 4 5</sup> 16

burger da 200gr, bufala, pomodoro, pesto, insalata

consigliamo una **LAGER o VALPOLICELLA**

## HAMBURGER AL PIATTO <sup>5</sup> 13

con verdure grigliate e patatine fritte

## MS. PULLED PORK <sup>1 2 5 6</sup> 14

Pita Araba, pulled pork 180g, cheddar, cipolle caramellate

consigliamo una **IPA/BITTER o SYRAH**

## PINK VEGGIE <sup>1 2 4 5</sup> **VEGGIE** 12

pink burger (di cannellini e rapa rossa), maionese vegana, insalata e avocado

consigliamo una **LAGER o MALVASIA**

## FRIED CHICKEN <sup>1 2 4 5</sup> 13

petto di pollo panato da 180gr, guacamole, maionese e lattuga

consigliamo una **BLANCHE o SPUMANTE**

## POLPO DI FULMINE <sup>1 2 3 4 5</sup> 16

polpo rosticiato, stracciatella e pomodorini confit

consigliamo una **BLANCHE o RIBOLLA**

I prezzi sono espressi in euro \*In assenza di reperimento del prodotto fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono o sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

### Leggenda Allergeni:

1 CEREALI contenuti glutine e i loro derivati - 2 UOVA e prodotti a base di uova - 3 PESCE inclusi derivati  
4 LATTE e tutti derivati - 5 FRUTTA SECCA, SEMI, ARACHIDI, SOIA - 6 SEDANO

## I N S A L A T O N E

<b>TUNA SALAD</b> <sup>3 4</sup>	12
iceberg, tonno, bufala, pomodorini	
<b>CAESAR SALAD</b> <sup>1 4</sup>	10
iceberg, scaglie di parmigiano, crostino al rosmarino, pollo grigliato, salsa Caesar	
<b>SALMON SALAD</b> <sup>3</sup>	11
insalata mista, salmone, avocado e mela verde	
<b>CHICKEN SALAD</b> <sup>1 4 5</sup>	10
songino, bocconcini di pollo fritto, pomodorini	

## D O L C I

<b>I TIRAMISÙ</b>	6
- Classico <i>consigliamo il BAROLO CHINATO +6</i>	
- Alla Birra rossa d'Abbazia <i>consigliamo una DUBBEL ROSSA</i>	
- Al ginseng e pistacchio <i>consigliamo il MOSCATO DOLCE +4,5</i>	
<b>SALAME DI CIOCCOLATA</b> <i>consigliamo il BAROLO CHINATO +6</i>	6
<b>CHEESECAKE DEL GIORNO</b>	6
<b>MONTANARINE ALLA NUTELLA</b> <i>consigliamo il BAROLO CHINATO +6</i>	6
<b>LE TORTE</b>	8

coperto 1,50 €

I prezzi sono espressi in euro \*In assenza di reperimento del prodotto fresco, i prodotti potrebbero essere surgelati. Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono o sono stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza.

### Leggenda Allergeni:

1 CEREALI contenuti glutine e i loro derivati - 2 UOVA e prodotti a base di uova - 3 PESCE inclusi derivati  
4 LATTE e tutti derivati - 5 FRUTTA SECCA, SEMI, ARACHIDI, SOIA - 6 SEDANO