Carte dei medici

SCONTO 10% PER ASPORTO

INIZIO TERAPIA

Patatine Fritte* con Tris di Salse (7,02) **4**

Verdure in pastella* 4 - 6 (8,02) **4**

Panelle di farina di ceci* (5,02) **4**

Cuzzola
Pallina di pizza fritta accompagnata dalla salsa di ecloga e di pomodoro secco (7,02) **4**

Salus ♥
Verdure grigliate con formaggio caldo fuso sopra il miele (7) **9**

APERICENA

SOLO 18:00 FINO ALLE 20:00

Gustose cicchetti accompagnate da fritture miste, e un cocktail a scelta
(13,02) **10**

Cocktail aguzzinelle 6

☆1° Aperol Spritz
☆2° Mimosa
☆3° Gin Tonic
☆4° Americano
☆5° Negroni

LE PIZZE DEI MEDICI

SCEGLI IL TUO IMPASTO

PIZZE

Bicetta 2015
A lievitazione diretta, cioè con tutti gli ingredienti mescolati insieme, ma con tempi di lievitazione maturare 72hr. Farine doppio zero, semolo rimacinato, lievito madre, sale, acqua, olio extravergine e un mollica ben sviluppata e soffice
Bige 2.0
A lievitazione indiretta, realizzata cioè con un impasto madre ottenuto con farina, acqua e lievito del lievito madre, lasciato a maturare per 48 ore e poi impastato con tutti gli ingredienti rimanenti farina 2pzo, farina di tipo cuoio e semolato rimacinato, semola rimacinata, lievito madre, sale, olio, grano saraceno e entrate di bice **€ 4,5**
Cicken-Freud ♥
Il nostro impasto dedicato al medico che mettono a lievitare per 48 ore, con farina di tipo cuoio, farina 2pzo con le guidare e lievito madre, sale, olio. Con entrate di Hummeria degustandola, smoldo di maiz, grana saraceno e entrate di bice **€ 4,5**

Areteo
Mozzarella dello scala eccletica, come la nostra pizza: mozzarella fiordilatte, cubetti di pancetta affumicata, pecorino romano, cipolla Bologna, olio EVO (7,14,12) **7,5**

Asclepio ♥
In nome del patrono della medicina mettiamo in tavola un pomodoro con il bianco della mozzarella di bufala e della burrata pugliese, legati allo speck con radicchio e scaglie di grana (1,6,12,14) **8**

Erofilo
Mozzarella di bufala, salsiccia, crème di Maia, cipolletta fresca e olive nere (7) **9**

Filolao
Il sale saltarulo dal pomodoro datterino e dalla mozzarella di bufala, con mozzarella di bufala, scaglie di grana e prosciutto di Parma (1,7,12) **11**

Diocle
Il benefico del pomodoro datterino su mozzarella di bufala, con mozzarella di bufala, pecorino romano, brescia di pancetta d'oca e scaglie di grana in finale (1,7,12) **11**

Filagrio ♥
La stagione del tartufo in mezzo ai porcini, posti su un letto di mozzarella fiordilatte, con salsiccia di tamale del pregiato tubero (7,12) **11**

Apollonio ♥
Prepiato salmone norvegese affumicato, mozzarella di bufala, crème di Maia, sentore di menta e misticanza e fiori (1,6,7) **11**

Galeno
Mozzarella fiordilatte, fichi freschi in secchi con pomodoro datterino, cubetti di prosciutto crudo, olio EVO. Dedicata al medico greco che dose il nome di Galeno, che fu medico di Marco Aurelio dalla mistatte e non parla mala del collegio (1,12) **12**

Pausania ♥
Tonno di Maranzemi con cipolletta fresca, olive e spolverata di pecorino, dosi su salsa di pomodoro e mozzarella fiordilatte **12**

Vegetariana ♥
Verdure grigliate: melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di Tropea, pecorino, cilegino, scamorza affumicata, olio EVO (7,12) **9**

E le altre classiche...

ANTONIUS MUSAI
La pizza più cara d'Italia

- Spumante di oro a 23 carati, mozzarella di gloria passeggera
- Il caso della morte, al cartoto, di cui il cavale diviene emblema
- Una cosa di sempre, perché la storia è sempre scritta col sangue
- Uova di quaglia, smoldo e mozzarella
- Su letto di panna acida con etra cipollina (13,14,7) **40**

SCOPRI

PIZZA DELLA SETTIMANA
€10

TAGLIERI

Tagliere di Salumi
Selezione di salumi e formaggi accompagnati da focaccia (7,8,12,13) **10**

Tagliere di Pesce
Selezione di Pesce accompagnati da focaccia (1,2,4,7,11,14) **12**

INSALATE

accompagnate da focaccia

Filistene ♥
Lattughino iceberg, tonno di Marzamemi, pomodoro, olive nere, cipolla di Tropea, olio di soia, scaglie di grana (1,4,7,12) **9**

Archigene
Misticanza, pere, prosciutto crudo di Parma, ponzili (1,6) **9**

Tibaierte ♥
Misticanza, panna acida con etra cipollina, salmone norvegese affumicato (1,4,7) **9**

A modo tuo
Fino a cinque ingredienti scelti da te ad un unico prezzo **10**

BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

Spillatici "Draughtmaster"
Senza COLI negativi

1664 Kronenbourg
Bionda, 5,0 % alc.
0,20 l - **3,5**
0,40 l - **6**

Grimbergen Double
Rossa, 6,5% alc.
0 25 - **3,5**
0 50 - **5,5**

Tuther Weizen
Bianca, 5,5% alc.
0 25 - **3,5**
0 50 - **5,5**

BIRRE SPECIALI

Semedorato
Bionda, 5,0 % alc.
0 33 - **4**
0 66 - **6**

Himera
Bionda non filtrata
0 33 - **4,5**

Erdinger Weiss
Bianca
0 50 - **5**

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua minerale Naturale,
Acqua Frizzante
0 75 - **2,5**

Pepsi, Pepsi max,
Chinotto, Ginger, Aranciata Bio
0 33 - **2,5**

Caffè - **1,2**

Decaffeinato - **1,5**

Caffè corretto - **2**

VINI

Rapitala Syrah 16

Rapitala Nero d'Avola 16

Firiato Charme Bianco 18

Firiato Charme Rosé 18

Passito, Malvasia, Zibibbo 4,5

Calice di vino 5

DOLCI

Dolce del giorno 6
Composta di Frutta 5
Sorbetto al limone 3
Tortina a cuore caldo 6

L'AMMAZZA MEDICO
Se hai gusto soffaffino e ti piace debattari con un prodotto unico e pregiato, ordinalo! Questo è un prodotto di qualità che fa la differenza

Acquavite di orzo, acqua di sorgente, estratto di liquirizia salata, pepe turco **5**

DOLCI

Dolce del giorno 6
Composta di Frutta 5
Sorbetto al limone 3
Tortina a cuore caldo 6

* Tutti i piatti sono reperiti in Euro (€) a sono di calore Rosso
Per ogni piatto ordinato, aggiungere 1 euro per coperto/pane/acqua + eventuale maggiorazione
Per ogni piatto ordinato, aggiungere 1 euro
♥ Tagliata ingredienti non fa carattere il presente.
Tutti i prezzi sono IVA inclusa
Ma possiamo offrirvi alla fine il fondo al tavolo.
Serviziio 15 euro

INFORMAZIONI INERENTI ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O CONDIZIONATI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni

Elenco degli ingredienti allergenici considerati e/o loro derivati contenuti nell'allegato V del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

Il numero di riferimento di ogni allergenico di seguito elencato è riportato in ogni singola pietanza presente nel Menù, Tra parentesi.

1) CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati o 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 (inclusa lattosio)
8) FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e 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

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni informazione ulteriore necessaria anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

Scarica la nostra app gratuita e scopri i vantaggi

App Store | Google play

www.cartemedici.com