

SóRbole!

PIZZA E HAMBURGER



Il menù è sempre disponibile anche in versione **senza glutine**



Associazione
Italiana
Celiachia

Siamo presenti nel circuito
dell'alimentazione **SENZA GLUTINE**

SEGUICI
SUI SOCIAL





Hamburger



Hai super appetito?

SCEGLI L'OPZIONE DOPPIO BURGER
E DOPPIA FARCITURA

2 hamburger da 200gr e farcitura rinforzata +6

Pane*

SPACCATELLA CROCCANTE

BURGER SOFFICE

MULTICEREALI +0,5

PANE SENZA GLUTINE +1,5

Carne

Scegli anche la carne:

ROMAGNOLA BIOLOGICA

FASSONA PIEMONTESE +0,5

TOMINO GRIGLIATO +0,5

Le farciture

SAPORE DI ROMAGNA

IL ROMAGNOLO

Prosciutto crudo di Parma, scaglie di parmigiano reggiano fuso, maionese e insalata **18**

CON PATATE DIPPERS**

IL TOSCANO

Pecorino toscano, bacon croccante e senape **18**

CON PATATE DIPPERS**

IL BBQ

Bacon croccante, fontina e salsa barbecue artigianale **17**

CON PATATE DIPPERS**

IL DELICATO

Mozzarella fior di latte, insalata, pomodoro e salsa yogurt **16**

CON PATATE DIPPERS**

IL PIEMONTESE

Toma d'alpeggio, peperone arrostito e maionese **16**

CON PATATE DIPPERS**

IL DIAVOLETTO

Scamorza affumicata, 'nduja, insalata e maionese **17**

CON PATATE DIPPERS**

IL GRILL

Melanzane e zucchine grigliate, brie e maionese **17**

CON PATATE DIPPERS**

IL TROPEA

Cipolla caramellata, pomodori secchi e crema di pomodori secchi **17**

CON PATATE DIPPERS**

Gli speciali

IL BAROTTO**

Pan brioches fatto in casa farcito con stracotto di manzo marinato con salsa BBQ, miele e spezie, maionese alla nocciola, röst di patate al Parmigiano Reggiano **20**

CON PATATE DIPPERS**

Disponibile anche senza glutine

IL POKER BURGER** 18

CON PATATE DIPPERS**

- Pane alla barbabietola e bacon, hamburger di Fassona piemontese, rucola e squacquerone
- Pane alla curcuma, hamburger di Chianina toscana, cipolla caramellata, maionese e insalata
- Pane al pistacchio, hamburger di Black Angus, zucchine grigliate, mozzarella e maionese
- Pane al carbone vegetale, hamburger di Fassona piemontese, crema di peperoni, insalata e toma

ASSOLUTAMENTE
DA PROVARE



Stuzzicherie

Le Farinate**

Ideali per due: farina di ceci bio, acqua di mare e olio extra vergine d'oliva

CLASSICA 5

LARDO 7

CIPOLLA ROSSA 6

GORGONZOLA 7

PROSCIUTTO E STRACCHINO 7,5

Vizi e capricci

CAPRICCIO DELL'ORTO

Melanzane, zucchine pastellate e fritte 5

CAPRICCIO DI STAGIONE

In base alla disponibilità di stagione potrai gustare porcini, carciofi e zucca fritti

(prezzo in base al tipo di prodotto)

LE NOVELLE*

Gustose e croccanti patate novelle con la buccia che le rende ancora più buone 5

Provale con: **la fonduta di Parmigiano +2,5**
o con la nostra salsa BBQ artigianale +1

NEW!

I CAPLÉT**

Cappelletti fritti su fonduta di Parmigiano Reggiano 8



Gli impasti della pizza

SCEGLI IL TUO IMPASTO TRA:

IMPASTO SÓRBOLE!

Ricetta segreta di Marco con circa 72 ore di maturazione (contiene lattosio)

INTEGRALE 100% +1,5 

MULTICEREALE +1,5 

Orzo, segale, avena, grano tenero, semi di lino, semi di sesamo e semi di girasole

IMPASTO SENZA GLUTINE +1,5  

RUSTICO SENZA GLUTINE +2  

Con farina di grano saraceno integrale, farina di mais, semi di girasole, semi di sesamo e semi di lino

senza glutine



Pizze

Selezione Sòrbòle!

L'OMBELICO DI VENERE

Un gustoso calzone ripieno di ragù, besciamella e Parmigiano Reggiano, chiuso con la classica forma del tortellino, con una spolverata di Parmigiano per renderlo ancora più saporito! **14**

UNICO, LO TROVI SOLO QUI!

SÓRBOLE!

Mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, gorgonzola, pomodori ciliegino in cottura e spolverata di Grana Padano **11**

Provala anche con salsiccia +2

LA BOLOGNA

Mozzarella fior di latte, stracchino e Mortadella di Bologna I.G.P **11**

Provala anche nella versione deluxe con granella di pistacchio +1

LA TRICOLORE

Pomodoro San Marzano, una burrata da 200 gr con basilico fresco e olio E.V.O. **14**

RADICCHIO

Base di crema di radicchio, mozzarella fior di latte, salsiccia, radicchio fresco e scaglie di Grana Padano **13**

LA BBQ

La nostra salsa BBQ artigianale trionfa su gorgonzola e salsiccia, su base di mozzarella fior di latte **13,5**

LA BRA DISPONIBILITÀ LIMITATA

Toma, una spolverata di mozzarella, peperoni e salsiccia di Bra cruda **16**

LA CAMELLATA

Deliziosa cipolla caramellata su base di brie, mozzarella fior di latte con striscioline di speck **14**

LA REGINA DEL SUD CONDITA TUTTA DOPO COTTURA

Stracciatella di burrata, pomodori secchi, cenere di olive taggiasche, olio e basilico **15,5**

L'ARROSTITA

Gustose patate al forno con cubetti di pancetta e scamorza affumicata su base di pomodoro e mozzarella fior di latte **13,5**

Le Del Mazler

L'ALBESE

Sottili fettine di carne cruda di Fassona piemontese su base di mozzarella fior di latte, pomodoro, rucola e scaglie di Grana Padano **16,5**

GUSTOSA

Salsiccia, patate all'olio e rosmarino, mozzarella fior di latte **11**

Per renderla indimenticabile:

aggiungi il formaggio che più ti piace tra stracchino +1 e gorgonzola +2

SALATINO SÓRBOLE

Pomodorino in cottura, lardo di Moncalieri IGP, olio al rosmarino **10,5**

SALSICCIA E FRIARIELLI

Salsiccia, friarielli e mozzarella fior di latte **11,5**

Le Sempreverdi

DELIZIA

Su base di mozzarella fior di latte, bresaola con rucola, pomodorino fresco e scaglie di Grana Padano **15**

BRIE PRESIDENT

Il Brie e la mozzarella fior di latte fanno da base a speck del trentino Alto Adige, rucola e pomodorini **14,5**

STRACCHINELLA

Base di stracchino e mozzarella fior di latte con pomodorino in cottura e rucola fresca **12**

SOGNO PROIBITO

Salmone affumicato, stracchino, mozzarella fior di latte e rucola fresca **15**

RUCOLINA

Mozzarella fior di latte, pomodorino, rucola e scaglie di Grana Padano **11,5**

BRACCIO DI FERRO

Mozzarella fior di latte, spinaci, stracchino, pomodorini in cottura e una spolverata di Grana Padano **10,5**

Le Sfiziose

AURORA

Gamberetti e zucchine grigliate su base di mozzarella fior di latte **11,5**

COLOMBO

Pesto genovese DOP su mozzarella fior di latte e pomodorini in cottura **10**
Provala con le olive taggiasche 1,5

LA PICCANTE

'Nduja, mozzarella fior di latte, olive taggiasche **11**
La vuoi ancora più piccante?
aggiungi il salamino +2

LA PARMIGIANA

Melanzane fritte, pomodoro, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano e Grana Padano **10,5**

WILLIAMS

Succose pere Williams e gorgonzola D.O.P. su base di mozzarella, guarnita con granella di noci **10,5**

BRACERE

Melanzane e zucchine grigliate su base di mozzarella fior di latte con tocchetti di brie e pomodorini dopo cottura **11,5**

AGGIUNGI ALLA TUA PIZZA:

Mozzarella di Bufala fresca +3,5
oppure la Burrata da 200gr +5,5

PER TUTTE LE NOSTRE
PIZZE UTILIZZIAMO SOLO
MOZZARELLA FIOR DI LATTE
DEL CASEIFICIO BERTA

Le DOP

SAN MARZANO

La dolcezza dei Pelati San Marzano DOP sposa la mozzarella di bufala, per un gusto tanto semplice quanto irresistibile **11**

SCAMORZA

Scamorza affumicata, mozzarella fior di latte, pomodorini in cottura e granella di noci **10,5**

PIZZAIOLO

Fettine di crudo di Parma 18 mesi su mozzarella fior di latte, fontina e pomodorini **14**

SALATINO INVERNALE

Gorgonzola DOP, speck del Trentino Alto Adige e granella di noci **12,5**

Le Fornarine

Pizza bianca con rosmarino e sale grosso

PARMA CON PROSCIUTTO CRUDO **10**

PRIMAVERA

Una burrata fresca trionfa su un letto di rucola e pomodorini **12,5**

CLASSICA **5,5**

TRENTINA CON SPECK **9,5**

LIGURE CON PESTO **7**

LARDO **9**

Le tradizionali

FRUTTI DI MARE**

Seppie, gamberetti, cozze e vongole su base di pomodoro e guarnizione di olio all'aglio **14,5**

SICILIANA

Acciughe, olive nere, cipolla bionda saltata, pomodoro e mozzarella fior di latte **10**

VERDURE GRIGLIATE

Melanzane, zucchine e peperoni grigliati, su base di pomodoro e mozzarella fior di latte **10**

FORMAGGI

Gorgonzola, fontina, mozzarella fior di latte, Parmigiano Reggiano, pomodoro e Grana Padano **11**

CAPRICCIOSA

Peperoni arrostiti, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olive nere su base di pomodoro e mozzarella fior di latte **12,5**

MARGHERITA CON BUFALA

Pomodoro e mozzarella di bufala fresca **10**

WÜRSTEL E PATATINE*

Würstel e patatine fritte su passata di pomodoro e mozzarella fior di latte **12**

MARGHERITA

Pomodoro e mozzarella fior di latte **7**



Bevande

ACQUA MICROFILTRATA
3/4 litro naturale e gassata **2**

APEROL SPRITZ **5,5**

BIBITE IN BOTTIGLIA

Coca cola, Coca cola zero, Fanta,
Sprite, Estathè pesca, Estathè limone,
Chinotto Lurisia **3,5**



Birre

Alla spina

**POCULATOR DOPPELBOCK
DUNKEL** **4** (20cl) **6,5** (40cl)

**KARDINAL ROSSA
ARTIGIANALE** **3,5** (20cl) **6** (40cl)

WEISSBOCK ARTIGIANALE **4** (30cl) **6** (50cl)

DAB BIRRA BIONDA CRUDA **3** (20cl) **5** (40cl)

COMLOT IPA **4** (20cl) **6** (40cl)

BIRRA OSPITE
Chiedi la birra del mese

In bottiglia



CLAUSTHALER UNFILTERED **ANALCOLICA**

Bionda non filtrata. Aroma intenso con note di frutta e agrumi. Gusto asciutto, armonioso, con notevole persistenza di luppolo.

4 (33cl)



DAURA GLUTEN FREE · 5.4* **SENZA GLUTINE!**

Bionda. Intenso aroma di lieviti, pane, ginestra, erbe mediterranee e aromatiche come salvia e timo. Gusto dolce con note di pane, biscotto di malto ed erba.

6 (33cl)



DAURA IPA · 6.6* **SENZA GLUTINE!**

Birra mediterranea dal carattere luppolato, con note di frutta tropicale (litchi, mango, passion fruit) e scorza di limone. Al palato è equilibrata, con amaro morbido, lieve nota caramellata e finale secco. Leggera e molto bevibile.

6 (33cl)



DAURA MÄRZEN · 7.2* **SENZA GLUTINE!**

Una birra doppio malto ambrata dal gusto pieno, inimitabile, sempre con un contenuto di glutine sotto le 3 parti per milione, pur con la consistente concentrazione di malto che le conferisce un corpo ricco e strutturato.

6 (33cl)



**MONGOZO BUCKWHEAT
WHITE · 4.8*** **SENZA GLUTINE!**

Prodotta con grano saraceno, riso e luppolo, offre un profilo fresco e fruttato con note di coriandolo e scorza d'arancia. Ha un colore chiaro, una schiuma compatta e un gusto leggermente acidulo.

6 (33cl)

Le informazioni riguardo i prodotti che possono provocare allergie e intolleranze sono disponibili consultando il manuale degli allergeni. Se hai allergie e intolleranze, anche lievi, richiedilo prima dell'ordine. In caso di irreperibilità di prodotti freschi verranno utilizzati prodotti surgelati. Coperto e servizi 2,00
*prodotto surgelato **prodotto lavorato in loco e abbattuto

**GIRA LA PAGINA E SCOPRI
I NOSTRI VINI**





Vini

SE TVÒ STÈ BEN, MAGNA FORT E BE DÈ VEN!
Se vuoi star bene, mangia molto e bevi vino



Bollicine

BLANC DE NOIR

Spumante extra brut metodo classico BIO 2021.
Tenuta Santa Lucia, 100% uve sangiovese **32**

OTELLO NERO DI LAMBRUSCO I.G.T. ROMAGNA

Cantina Ceci, 100% uve lambrusco **21**

PROSECCO D.O.C. BRUT

Cantina produttori Cormòns, 100% uve glera **22**

RIBOLLA GIALLA BRUT

Cantina Produttori Cormòns, 100% uve ribolla **21**

CORMORANO ROSÈ

Cantina Produttori Còrmons, uve merlot
e pinot nero **16.5**

Rosè

SALENTO ROSATO

De Falco, 85% uve negroamaro,
15% uve malvasia **20**

SANGIOVESE ROMAGNA SUPERIORE D.O.C.TAIBO' 2024

Tenuta Santa Lucia, 100% uve sangiovese **24**

BARBERA D'ASTI VITIDAUTUNNO 2022

Da uve stramature. Azienda
agricola selezione Teo Costa Giobbe,
100% uve barbera **30**

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C. LIGABUE 2023

Azienda agricola selezione Teo Costa
Giobbe, 100% uve nebbiolo **25**

Al calice

SANGIOVESE **6**

LAMBRUSCO **5**

ARNEIS **4.5**

FALANGHINA **6**

PROSECCO **5.5**

Bianchi

ALBARARA ROMAGNA

Romagna Albana D.O.C.G. secco
tenuta Santa Lucia, 100% uve albana **24**

LAMIANA ROERO ARNEIS 2024

Azienda agricola selezione Teo
Costa Giobbe, 100% uve arneis **18**

CHARDONNAY VITIDAUTUNNO D.O.C. 2024

Uve Stramature. Azienda agricola selezione
Teo Costa Giobbe, 100% uve chardonnay **25.5**

RIBOLLA GIALLA I.G.T.

Cantina produttori Cormòns, 100% uve ribolla gialla **23**

FALANGHINA BENEVENTI I.G.T. 2024

Vadiaperti 100% uve falanghina **23**

VERMENTINO LA PETTEGOLA TOSCANA I.G.T. 2025

Castello Banfi, 100% uve Vermentino **21**

GEWÜRZTRAMINER TRENINO D.O.C. 2024

Mori Colli Zugna, 100% uve gewürztraminer **30**

Rossi

BONARDA PIEMONTE D.O.C. COSTAROSSA FRIZZANTE 2024

Azienda agricola selezione Teo
Costa Giobbe, 100% uve bonarda **15**

SALICE SALENTINO NEGROAMARO D.O.P.

De Falco, 100% uve Negroamaro **22**

CHIANTI SUPERIORE D.O.C.G. 2022

Castello Banfi, 100% **22**

PINOT NERO COLLIO D.O.C.

Cantina Produttori Cormòns **19**

Mezze bottiglie

LAMIANA ROERO ARNEIS **8.5**

VERMENTINO LA PETTEGOLA **12.5**

NEBBIOLO D'ALBA **12.5**

CHIANTI D.O.C.G. **11.5**