

ANTICA LOCANDA ZOCCHI

DAL 1783



RISTORANTE

PIZZERIA

LE NOSTRE PIZZE

COTTE NEL FORNO A LEGNA

MARINARA (pomodoro, aglio, origano)
MARGHERITA (pomodoro, mozzarella)
NAPOLI (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, origano)
PROSCIUTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon)
WURSTEL (pomodoro, mozzarella, wurstel)
4 STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive)
CAPRICCIOSA (come 4 STAGIONI + wurstel)
RUBENS (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, 4 formaggi, rucola)
ZOCCHI (pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, rucola)
PULCINELLA (pomodoro, mozzarella, bufala, salamino piccante)
LORENZO (pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla)
GIAGUARO (pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni)
DONGA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salamino piccante)
PRATOLINO (pomodoro, mozzarella, mascarpone, prosciutto crudo)
VEGETARIANA (pomodoro, mozzarella, verdure cotte di stagione)
RUSTICA (pomodoro, mozzarella, salsiccia, patate arrosto)
SICILIANA (pomodoro, mozzarella, ricotta, salamino piccante, melanzane)
MAIALONA (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salsiccia, salamino piccante)
TONNARA (pomodoro, tonno, cipolla, capperi)
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, porcini, speck in cottura)
PORCICCIA (pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia)
CALABRESE (pomodoro, stracchino, induja, cipolla)
LUCIA (pomodoro, melanzane, pomodori secchi, olive, bufala)

LE PIZZE BIANCHE

DEL MAESTRO (mozzarella, stracchino, salsiccia, rucola)
SFIZIOSA (mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo fuori cottura)
BOMBER (mozzarella di bufala, tonno, olive, pomodorini)
BRIGANTE (mozzarella, porcini, olio tartufato)
GROPPONE (mozzarella, brie, carciofini, prosciutto cotto)
BIANCA BUFALA BRESAOLA E RUCOLA
COVACCINO (olio, origano)
COVACCINO CRUDO, RUCOLA E GRANA
COVACCINO SALMONE, RUCOLA E POMODORINI

I NOSTRI CALZONI

CONTADINO (mozzarella, verdure miste cotte, pomodoro sopra)
GIGANTE (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)
TARTUFATO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olio tartufato)
CALZOPIZZA (mezza margherita, mezzo calzone prosciutto cotto)
CIAMBELLINO (mozzarella, prosciutto cotto, porcini,
e nel mezzo rucola, pomodorini e grana)
NB. Possibilità di pizze senza glutine base / * Margherita senza lattosio

LE NOSTRE INSALATE

CATERINA DE MEDICI (insalata, capperi, acciughe, pecorino)
ESTIVA (insalata, zucchine, arancia, mais, grana)
DEMIDOFF (insalata, cipolle, olive, feta)
VERDE (lattuga, rucola)
MISTA (insalata e verdure miste)

DOLCI DELLA CASA

*senza glutine

SFOGLIA TIEPIDA DI FRUTTA MISTA e CANNELLA servita con gelato alla crema
SFOGLIA TIEPIDA DI NUTELLA E MASCARPONE
CHEESECAKE COTTO AL CIOCCOLATO o FRUTTI DI BOSCO
TIRAMISÙ
*TORTA AL CIOCCOLATO
*PANNA COTTA AL: cioccolato/frutti di bosco/sciroppo d'acero
*ANANAS LISCIO o AL MARASCHINO
*MELE COTTE NEL VINO ROSSO
SERVITE CON GELATO ALLA CREMA
CASSATA SICILIANA
*GELATO ARTIGIANALE
- cioccolato
- pera
- yogurt
- stracciatella
- torroncino

ACCOMPAGNA IL TUO DOLCE CON:

AMARO DEL CAPO
GEMMA D'ABETO
LIQUIRIZIA
GRAPPA
MIRTO
LIMONCELLO

BEVANDE

ACQUA GASSATA o NATURALE €1.50
VINO ROSSO o BIANCO FERMO o FRIZZANTE
¼ ½ 1 litro
BIBITE IN LATTINA
SUCCHI DI FRUTTA
BIRRA MORETTI DA 66cl
BIRRA ARTIGIANALE "licher" DA 33 cl
BIRRA ANALCOLICA
BIRRA ALLA SPINA CHIARA (STAROPRAMEN):
piccola (0,20 cl)
media (0,33 cl)
BIRRA ALLA SPINA ROSSA (LEFFE)
piccola (0,20 cl)
media (0,33 cl)
PEPSI ALLA SPINA
piccola (0,20 cl)
media (0,33 cl)
CAFFÈ (normale, deca, orzo)

VINI ROSSI

MORELLINO DI SCANSANO
CHIANTI LUNARDI D.O.C.G.
CHIANTI RUFINA "I DOMI"
BOLGHERI "ASSIOLO"
CAMPO BARGELLO "MASSA MARITTIMA"
IGT BORGO MACRETO "BARRIQUE" (TOSCANA INCIPT)
CAMPO BARGELLO RISERVA
CHIANTI RUFINA RISERVA QUONA

VINI SPECIALI

BRUNELLO DI MONTALCINO
BAROLO "CA BIANCA"

VINI BIANCHI

MÜLLER TURGAU
CHARDONNAY
VERMENTINO "PLINIO"
VERMENTINO TOSCANO

BOLLICINE

PROSECCO EXTRA DRY
SPUMANTE COUVÉ
CINZANO DOLCE
FRANCIACORTA