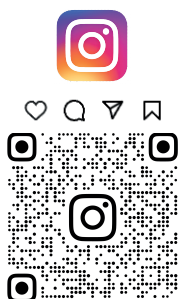


La Sosta 111

RISTORANTE PIZZERIA

MENU



FRITTI

- Empanadas*** 8.00
fritte ai gusti diversi (5pz.)
(cheddar e nachos - pollo alle spezie - cheddar e bacon - carne con chilli)
empanadas with various flavors (5 pieces)
(cheddar and nachos - spicy chicken - cheddar and bacon - chili pork meat)
- Triangoli vegani*** 5.00
panati e ripieni di verdure miste (5pz.)
vegan triangles filled with mixed vegetables (5 pieces)
- "Red-hot" Jalapenos*** 7.00
panati e ripieni al formaggio fresco (4pz.)
stuffed with fresh cheese (4 pieces)
- Bastoncini di mozzarella* panati (5pz.)** 5.00
breaded mozzarella sticks (5 pieces)
- Anelli di cipolla* in pastella (5pz.)** 4.00
onion rings (5 pieces)
- Patate* fritte** 6.00
french fries
- allergeni fritti
1-2-3-6-7-8-11-12

ANTIPASTI

- Carpaccio di salmone affumicato con rucola e scorza di limone** (1-4-12) 14.00
smoked salmon carpaccio with arugula and lemon zest
- Caprese di Bufala** (7) 12.00
buffalo mozzarella, tomatoes and basil
- Tgaliere Toscano** (1-7-8-12) 18.00
Tuscan cold cuts and cheese platter
- Bruschetta al pomodoro** (1-8-12) 7.00
tomato bruschetta
- Crostini con burro e acciughe** (1-4-7) 7.00
crostini with butter and anchovies
- Crostini con brie a pancetta** (1-7) 7.00
crostini with brie and pancetta
- Crostini con lardo di cinta Senese e pomodori secchi** (1-7) 7.00
crostini with Cinta Senese lard and sun-dried tomatoes

PRIMI

Gnocchi al salmone (1-3-4)
gnocchi pasta with fresh salmon

14.00

Lasagna tradizionale (1-3-6-7-9)
Traditional lasagna with ground beef

14.00

Pappardelle al ragu di manzo (1-3-6-7-9)
Pappardelle with ground beef sauce

15.00

Ravioli tartufati (1-3-6-7-8)
Truffle ravioli

14.00

Riccioli di pasta fresca con verdure e ricotta salata (1-3-6-7-8)
Curly fresh pasta with fresh veggies and salted ricotta cheese

13.00

Riccioli di pasta fresca al pomodoro (1-3-6-7-8)
Curly fresh pasta with tomatoes sauce

12.00

Paccheri pesto e burrata (1-3-6-7-8)
Paccheri pasta with pesto sauce and burrata

14.00

Parmigiana di melanzane (1-6-7-8)
Layered, fried eggplant with tomato sauce, mozzarella, and parmesan cheese

12.00

SECONDI

Tagliata di manzo
con rucola, scaglie di parmigiano (7)
sliced beef with rocket, Parmesan shavings

19.00

Tagliata di pollo
con rucola grana (7)
sliced chicken with rocket and grana cheese

17.00

Galletto speziato alla piastra
con patate fritte
whole grilled spring chicken with french fries

19.00

Salmone alla piastra
con verdure al forno (4)
grilled salmon with oven-baked vegetables

23.00

Scamorza affumicata
con verdure grigliate (7)
smoked scamorza cheese with grilled vegetables

15.00

Costata di manzo
con patate arrosto
beef rib steak with roasted potatoes

25.00

Bistecca con patate arrosto

Florentine T-bone steak with roasted potatoes

6.00 x 100 gr

minimo 1.1 kg -1.5 kg

DESSERTS

Tiramisu (1-3-7)

6.00

Panna Cotta (7)

6.00

Crema Catalana (3-7)

6.00

Torte del giorno (3-7)

7.00

PIZZE

Marinara pomodoro, aglio, origano ⁽¹⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, garlic, oregano</i>	7.00	Margherita Special pomodoro, mozzarella fior' di latte, rucola e grana ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella, rocket and parmesan flakes</i>	12.00
Margherita pomodoro, mozzarella fior' di latte e basilico ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella and basil</i>	9.00	Salsiccia e cipolla pomodoro, mozzarella fior' di latte, salsiccia e cipolla ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella, sausage and onion</i>	12.00
Napoli pomodoro, acciughe, capperi, mozzarella fior' di latte e origano ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, anchovies, capers, fior' di latte mozzarella and oregano</i>	10.00	Quattro formaggi pomodoro, mozzarella fior' di latte, gorgonzola, pecorino e scamorza affumicata ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella, blue cheese pecorino cheese and smoked scamorza cheese</i>	14.00
Salamino e Gorgonzola pomodoro, salamino e gorgonzola ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, spicy salami and blue cheese</i>	12.00	Calabrese pomodoro, mozzarella fior' di latte, olive taggiasche, nduja e cipolla ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella, taggia olives, nduja spicy sausage and onions</i>	13.00
Tonno e Cipolla pomodoro, mozzarella fior' di latte, tonno e cipolla ⁽¹⁻⁴⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella, tuna and onions</i>	11.00	Dante stracciatella di burrata tartufata, prosciutto crudo e rucola ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>truffle burrata stracciatella, parma ham and rocket</i>	16.00
Prosciutto e funghi pomodoro, mozzarella fior' di latte, prosciutto cotto e funghi ⁽¹⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>tomato sauce, fior' di latte mozzarella, ham and mushrooms</i>	12.00		

BURGER

Crispy Burger 15.00 petto di pollo in crosta di mais, salsa tzatziki, insalata e pomodori ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>corn-crusted chicken breast, tzatziki sauce, lettuce, and tomatoes</i>	Harbor Burger 17.00 burger di manzo, insalata, cheddar, bacon, uovo occhio di bue, e salsa bbq ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>beef burger, lettuce, cheddar, bacon, sunny-side-up egg, and BBQ sauce</i>	Il Classico 15.00 burger di manzo, insalata, cheddar, salsa bbq e cetriolini in salamoia ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>beef burger, lettuce, cheddar, BBQ sauce, and pickled cucumbers</i>	Falafel Burger 15.00 falafel di ceci artigianale, spinacini, riduzione di aceto balsamico, verdure grigliate e maionese vegana alle olive taggiasche ⁽¹⁻³⁻⁷⁻¹¹⁻¹²⁾ <i>handmade chickpea falafel, baby spinach, balsamic vinegar reduction, grilled vegetables, and vegan Taggiasca olives mayonnaise</i>
---	--	---	---

INSALATE

INSALATA CESAR 14.00 pollo in piastra, insalata, bacon, salsa cesar e pane tostato ⁽¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻¹⁰⁾ <i>grilled chicken, lettuce, bacon, Caesar dressing, and toasted bread</i>	INSALATA SANDI 14.00 con pomodori, cetrioli, ceci, cipolla, avocado e prezzemolo ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ <i>with tomatoes, cucumbers, chickpeas, onion, avocado and parsley</i>
INSALATA HARBOR 14.00 con pomodori, cetrioli, peperoni, feta, olive taggiasche, uova sode e prosciutto cotto ⁽³⁻⁷⁻⁸⁾ <i>with tomatoes, cucumbers, bell peppers, feta cheese, taggiasca olives, hard-boiled eggs and cooked ham</i>	INSALATA GRECA 13.00 pomodori, cipolla, feta greca, olive, cetrioli, peperoni e origano ⁽⁷⁾ <i>tomatoes, onions, Greek feta cheese, olives, cucumbers, peppers, and oregano</i>
INSALATA DUOMO 12.00 con faggioli cannellini tonno e cipolla ⁽³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁾ <i>with cannellini beans, tuna, and onion</i>	INSALATA MISTA 6.00 <i>mixed salad</i>

BIRRE ALLA SPINA

Birra Theresianer Lager

bionda per eccellenza, delicatamente dolce, morbida ed equilibrata

Birra Theresianer Premium Pils

realizzata con orzo distico dalla scorza finissima e luppoli dall'aroma delicato, ha un profumo equilibrato e deciso

Birra Theresianer Ipa

gusto deciso accompagnato da un profumo esplosivo di agrumi e fiori

MEDIA PICCOLA
5.00 3.00

6.00 3.50

6.00 3.50

VINI

Vini Bianchi

		BICC.	BOTT.
Vermentino	San Benedetto	5.00	19.00
Vermentino	Cacciagrande	5.00	21.00
Viogner	Cacciagrande	6.00	23.00
Vernaccia	San Benedetto	5.00	18.00
Ribolla Gialla	La Magnolia	6.00	20.00
Rosato	San Benedetto	5.00	19.00

Vini Rossi

		BICC.	BOTT.
Bogatto	Casabianca	6.00	20.00
Chianti Colli Senesi	Casabianca	5.00	18.00
Chianti Classico	Lornano	9.00	33.00
Cortigliano	Cacciagrande	8.00	28.00
D.O.C Maremma Toscana	Syrah		
Castiglione	Cacciagrande	12.00	38.00
D.O.C Maremma Toscana	Petit Verdot		
Rosso Maremma DOC	Cacciagrande	7.00	24.00
Toscana D.O.C			
Bruciato Bolgheri	Marchesi Antinori		45.00
Brunello di Montalcino	Martoccia		70.00

Vini Frizzanti

		BICC.	BOTT.
Prosecco DOC	Bedin	6.00	21.00
Vino Frizzante	Vigne Verdi	4.00	

BIBITE

Acqua Naturale	2.00	Ginger Beer S.Pellegrino	4.00
Acqua Frizzante	2.00	Fuze Tea Lemongrass	4.00
Tonica Agrumi S.Pellegrino	4.00	Fuze Tea Peach Rose	4.00
Limonata S.Pellegrino	4.00	Red Bull	4.00
Chinotto S.Pellegrino	4.00	Coca Cola	4.00
Succo Bio Natys Pera	4.00	Coca Cola Zero	4.00
Succo Bio Natys Pesca	4.00	Sprite	4.00
Succo Bio Natys Ace	4.00	Fanta	4.00
Succo Bio Natys Mirtillo	4.00		

BIRRE IN BOTTIGLIA

Birra Estrella Galicia	5.00
Birra Estrella 1906 Red	6.00
Birra Estrella Senza Glutine	6.00
Birra Estrella Zero	5.00
Birra Corona Extra	5.00
Birra Paulaner Weiss	6.00
Birra Menabrea Bionda	6.00

COCKTAILS

Aperol Spritz	7.00	Americano	8.00
Campari Spritz	8.00	Negroni	8.00
Cucumber Spritz	8.00	Negroni Sbagliato	8.00
Limoncello Spritz	8.00	London Mule	8.00
Campari Orange	8.00	Moscow Mule	8.00
Mimosa	7.00	Jeger-Redbull	8.00
Bellini	7.00	Cubalibre	7.00

GIN COCKTAILS

Tonic / Lemon	7.00
Amalfi Pompelmo	8.00
Gin Mare	8.00
Indie Toscano	7.00
BIG Gino Red Hot Fruit	7.00

VODKA COCKTAILS

Sky Tonic / Lemon	8.00
Absolut Tonic / Lemon	7.00
Indie Tonic / Lemon	7.00
Vodka-ReadBull	8.00

CAFFE

Espresso	2.50	Caffe-latte	4.00
Espresso doppio	4.00	Latte-machiato	4.00
Dcaffeinato	2.50	Caffe americano	2.50
Macchiato	2.50	Té caldo	4.00
Cappuccino	3.50		

AMARI / GRAPPE / DISTILLATI

Amaro Lucano	4.00	Jack Daniel's	6.00
Amaro Del Capo	4.00	J&B	6.00
Amaro Montenegro	4.00	Rum Don Pablo	6.00
Jagermeister	4.00	Tequila	4.00
Amaro Marmato	4.00	Grappa Lucano P. Bianca	5.00
Fior Di Limoncello	4.00	Grappa Lucano Barocca	6.00
Sambuca Molinari	5.00	Grappa Tignanello	8.00

ALLERGENI

1. CEREALI - contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI - e prodotti a base di crostacei
3. UOVA - ce 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 (incluso lattosio)
8. FRUTTA A GUSCIO - come mandorle, noccioline, noci, pistacchi e i 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

COPERTO

2.00