SANS SOUCI / PUB & KITCHEN

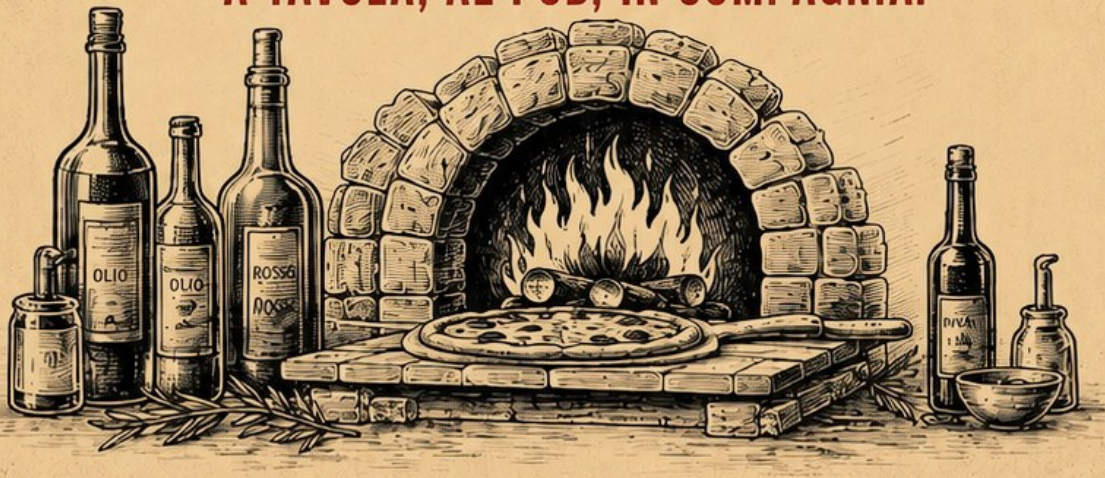
SANS SOUCI • GOOD FOOD • GOOD BEER • GOOD TIMES

SANS SOUCI

PUB • PIZZERIA • KITCHEN

MENU

A TAVOLA, AL PUB, IN COMPAGNIA.



PIZZE – FORNO A LEGNA

MARGHERITA 5,50
Pomodoro, mozzarella, origano

MARGHERITA E PATATINE 7,00
Pomodoro, mozzarella, patatine

MARINARA 5,50
Pomodoro, aglio, origano

WURSTEL 6,50
Pomodoro, mozzarella, wurstel

ROMANA 8,00
Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe

PUGLIESE 6,50
Pomodoro, mozzarella, cipolle

PROSCIUTTO COTTO 7,50
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

FUNGHI 7,00
Pomodoro, mozzarella, funghi Champignon

PROSCIUTTO E FUNGHI 8,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi Champignon

CAPRICCIOSA 9,00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofini, olive

IN BIANCO 5,50
Mozzarella, origano

PICCANTINA 7,50
Pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino

QUATTRO FORMAGGI 9,00
Mozzarella, gorgo, fontina, parmigiano

TIROLESE 8,00
Pomodoro, mozzarella, speck

STRACCHINO E RUCOLA 8,00
Pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola

STRACCHINO BIANCA 8,50
Stracchino, speck o prosciutto crudo, rucola

VEGETARIANA 9,00
Pomodoro, mozzarella, verdure miste di stagione

SALSICCIA 8,00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia

Coperto 1€

PIZZE – FORNO A LEGNA

★

TONNO E CIPOLLE
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolle 9,00

SPECK E GORGO
Pomodoro, mozzarella, speck, gorgo 9,00

PEPERONI E ACCIUGHE
Pomodoro, mozzarella, peperoni, acciughe, panna 9,00

PARMIGIANA
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, Grana 11,00

VALLIGIANA BIANCA
Mozzarella, rucola, bresaola, Grana 11,00

ALBESE BIANCA
Mozzarella, Angus affumicato, rucola, Grana, olio tartufato 11,00

CALZONE
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto 7,50

CALZONE BIANCO
Stracchino e rucola 7,50

AGGIUNTE

Burrata	3,50
Bufala	2,50
Grana a scaglie	3,00
Prosciutto crudo	3,00
Patatine fritte	1,50
Ogni altro ingrediente su richiesta	2,00



Coperto 1€

PIZZE GOURMET

ANCHE DA CONDIVIDERE A INIZIO PASTO

SANS SOUCI — 13,00
zucchine, gorgo, salsiccia, sesamo (bianca)

CAPRINO D'ALPEGGIO, LARDO E RUCOLA — 13,00
(bianca)

BURRATA, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO E ACETO BALSAMICO — 15,00
(bianca)

BAGNA CAODA, PORRI E SALSICCIA — 15,00

PANUOZZI FARCITI

Prosciutto cotto e fontina	8,00
Lardo, Brie e zucchine grigliate	12,00
Girello con salsa tonnata e insalata	13,00
Crudo, rucola e pomodorini	10,00
Salsiccia e gorgo	10,00



Coperto 1€

SPECIALITA' AMERICANE

PIATTI

Ribs
(costolette di maiale) affumicate in salsa BBQ **16,00**

Ribs Texas Style
(costolette di maiale affumicate lentamente con condimento a secco) **16,00**

Pulled Pork
(spalla di maiale speziata con mix di aromi, affumicata 12 ore e sfilacciata) + patatine **15,00**

Pulled Chicken
(carne di pollo speziata con mix di aromi, affumicata 12 ore e sfilacciata) + patatine **15,00**

Pork Belly
(pancia di maiale a pezzi, disossata e affumicata 6 ore) **14,00**

Fritto Mix
(nuggets di pollo, anelli di cipolla, mozzarelline, olive all'ascolana, patatine) **12,00**

PANINI

Bugianen Burger
Hamburger, bacon, salsa BBQ, uovo semicotto **13,00**

Pulled Pork
Pulled Pork, insalata di cavolo rosso, salsa BBQ **15,00**

Pulled Chicken
Pulled chicken, insalata di cavolo verde, salsa Alabama **15,00**

Hamburger Sans Souci
150 g Fassone Piemontese, bacon, salse, uovo,
cipolla di Tropea in agrodolce, fontina, + patatine **15,00**



Coperto 1€

SANS SOUCI

PUB • PIZZERIA • KITCHEN

ANTIPASTI

Battuta di Fassona con fonduta	13,00
Girello al punto rosa con salsa tonnata	12,00
Pan fritto con formaggi e confetture	15,00
Pan fritto con tagliere di salumi/affettati	15,00

PRIMI FRESCHI

Tonnarelli alla carbonara	12,00
Gnocchi al Nostrano d'Alpeggio o Castelmagno	10,00
Ravioli di carne al ragù	12,00
Ravioli ris e coj burro e salvia	12,00

SECONDI

Tagliata di manzo con rucola	15,00
Filetto alla griglia con rucola	19,50
Filetto al pepe verde	22,00
Stinco al forno con patate	15,00
Milanese di pollo o manzo con patatine	12,00
Grigliata mista (spiedino, ala di pollo, wurstel, salsiccia, due costine)	20,00

Carne della macelleria Gola

INSALATE E CONTORNI

Insalata tricolore – Insalata verde, pomodoro, mozzarella	6,00
Nicoise – Insalata verde, pomodori, uova sode, tonno, acciughe	10,00
Cavoli tuoi – Cavolo cappuccio, carote julienne, yogurt bianco	6,00
Parma – Crudo di Parma, insalata mista, pomodorini e burrata	13,00
Verdure miste grigliate o al vapore	8,00
Patate cotte nella cenere con ajè	8,00
Patatine fritte	5,00
Patate al forno	6,00

Coperto 1€

PROPOSTE VEGANE

PIATTI 100% VEGETALI

VEGGIE BURGER 13,00

Burger vegetale 110 g, pomodoro, insalata, bacon vegetale, uovo vegetale, salsa vegan (mayo vegetale, ketchup, senape, sciroppo d'acero, paprika dolce, aglio in polvere)

VEGGIE CARBONARA 12,00

Pancetta vegetale, uovo e formaggio vegetale

POLPETTE DI CECI E PATATE 12,00

VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE 8,00



Coperto 1€

DOLCI

DOLCI FATTI IN CASA CON PASSIONE

Tiramisù	7,00
Pizza alla Nutella	7,00
Crema catalana	6,00
Macedonia di stagione	6,00
Macedonia di stagione con gelato	8,00
Semifreddo al torrone con cioccolata calda	7,00
Torta della casa	7,00
Cheesecake con coulis (albicocca/ cioccolato/ caramello salato)	7,00
Frittelle di mela con crema alla vaniglia	7,00

PER QUALSIASI ALLERGIA O INTOLLERANZA
CHIEDERE AL PERSONALE.

Grazie e buona serata!



Coperto 1€

LA MERENDA DELLA DOMENICA

CREPES SALATE

Prosciutto cotto e formaggio	7,00
Speck e fontina/brie	10,00
Burrata, mortadella e granella di pistacchio	13,00

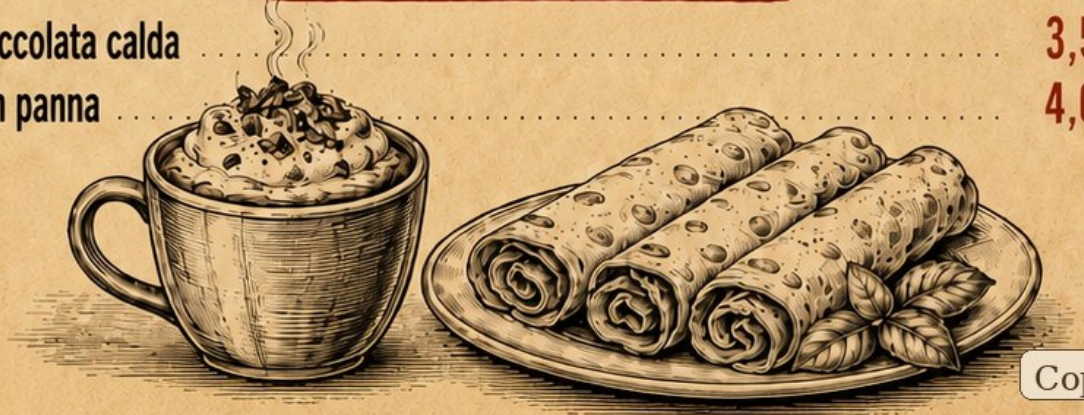
CREPES DOLCI

Nutella	6,00
Cioccolato, crumble di mandorle	6,00
Zucchero, limone e burro	6,00
Confettura di pesche/ albicocche/ frutti di bosco	6,00

TUTTI I DOLCI DEL NOSTRO MENU

CIOCCOLATA CALDA

Cioccolata calda	3,50
Con panna	4,00



Coperto 1€

INFORMAZIONI

Allergeni: si informano i Signori clienti che in questo esercizio vengono somministrati alimenti che possono contenere Allergeni o tracce di questi: Cereali contenenti glutine, Latte e prodotti a base di latte, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Frutta a guscio, Sedano, prodotti a base di sedano, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Lupini e prodotti a base di lupini, anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare *l'apposita documentazione e anche consultare il libro ingredienti che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio.*

*Alcuni alimenti possono essere congelati

"Il pane e i bocconcini alla cipolla, ai semi di girasole, di chia, di sesamo, di lino, di papavero e al parmigiano sono di nostra produzione, cotti nel forno a legna"



LE NOSTRE BEVANDE

BIRRE ALLA SPINA

	media	piccola
Birra bionda Amstel, 5 gradi	6 €	3 €
Bionda Doppio Malto 8 gradi (Chauffe)	7 €	3,50 €
Rossa Mc Farland 5,6 gradi	7 €	3,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

Ceres	3,50 €
Corona	3,50 €
DuDemon	3,50 €
Beck's	3,50 €
Ichnusa	3,50 €

BIBITE ALLA SPINA

	media	piccola
Coca cola	5 €	3 €
Sprite	5 €	3 €

BIBITE IN BOTTIGLIETTA

Acqua tonica	3 €
Lemonsoda	3 €
Chinotto Lurisia	3 €
Coca cola lattina	3 €
Succhi di frutta	3 €
Fanta	3 €
Estathè Pesca, Estathè Limone	3 €

ACQUA S. BERNARDO *(naturale e gasata)*

0,75 lt	2,50 €
0,33 lt	1,50 €

LIQUORI

Grappe	4 €
Amari	4 €
Rum *(chiedere al personale)*	
Whisky *(chiedere al personale)*	
Spritz, mojito, gin tonic	6 €
Negroni	7 €



Coperto 1€

L'ANGOLO DEI VINI

VINI BIANCHI

Prosecco D.O.C. Torre dei Vescovi Colli Vicentini	15 €
Pinot bianco Cardonau Ca' d'Archì Venezia	12 €
Anthilia D.O.C. - Donnafugata	22 €
Favorita - Fallegro Gianni Gagliardo	28 €
Arneis - Teo Costa	20 €
Greco di Tufo - Mastroberardino	20 €
Falanghina del Sannio Mastroberardino	20 €
Arneis - Blangè Ceretto	30 €
Brut spumante F.lli Ferrari	40 €
Muller Thurgau Mezzacorona	15 €
Gewurztraminer DOC Santa Margherita	24 €

VINI ROSÉ

Santa Cristina Toscana	18 €

VINI ROSSI

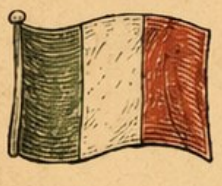
Dolcetto d'Alba - Ambrunés Mainardo	13 €
Dolcetto Dogliani (375 ml)	6,50 €
Dolcetto Ratti (375 ml)	15 €
Nebbiolo d'Alba - Sguret Mainardo	14 €
Nebbiolo d'Alba - Ligabue Teo Costa	18 €
Nebbiolo d'Alba - Ratti	32 €
Barbera del Monferrato vivace - Rive Rosse	16 €
Barbera d'Asti superiore - I Tre Vescovi	18 €



Coperto 1€

ALLERGENI

ALLERGENI • ALLERGENS • ALLERGÈNES



ITALIANO

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



ENGLISH

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



DEUTSCH

Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.



FRANCAIS

Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon.

