

ACQUA / WATER

Acqua naturale / Still water

Acqua frizzante / Sparkling water

0,75 l 2,50 €

0,75 l 2,50 €

ALLA SPINA / ON TAP

Calice vino / Glass of wine

2,50 €

Vino rosso o bianco / Red or white wine

0,25 l 4,50 €

Vino rosso o bianco / Red or white wine

0,50 l 8,00 €

Vino rosso o bianco / Red or white wine

1,00 l 12,00 €

Calice di prosecco / Glass of prosecco

3,50 €

Birra Stella Artois bionda / Stella Artois blonde beer

0,20 l 3,00 €

Birra Stella Artois bionda / Stella Artois blonde beer

0,40 l 5,00 €

Birra Leffe rossa / Leffe red beer

0,25 l 3,50 €

Birra Leffe rossa / Leffe red beer

0,50 l 6,50 €

Birra Hoegaarden bianca / Hoegaarden white beer

0,25 l 3,50 €

Birra Hoegaarden bianca / Hoegaarden white beer

0,50 l 6,50 €

IN BOTTIGLIA / BOTTLED

Coca cola \ Coca cola Zero \ Fanta \ Sprite \

0,33 l 3,50 €

Tè limone o pesca

0,25 l 3,50 €

Schweppes Tonica \ Lemon

0,20 l 3,00 €

Gingerino

0,20 l 3,00 €

Prosecco bottiglia / Bottle of Prosecco

18,00 €

Birra analcolica Beck's / Beck's Non alcoholic beer

0,33 l 5,00 €

Birra senza glutine / Gluten free beer

0,33 l 5,00 €

Birra Fischer / Fischer beer

0,66 l 6,50 €

Birra Franziskaner / Franziskaner beer

0,50 l 6,00 €

FARINA / FLOURS

Le farine che utilizziamo provengono dal Molino Quaglia (PD)

PETRA 3

Farina per la pizza normale macinata a pietra
stone-ground normal pizza flour

PETRA 9

Farina per la pizza integrale
Whole flour pizza

FARRO SPELTA INTEGRALE / WHOLEMEAL SPELLED

Farro per la pizza al farro
Spelled pizza flour

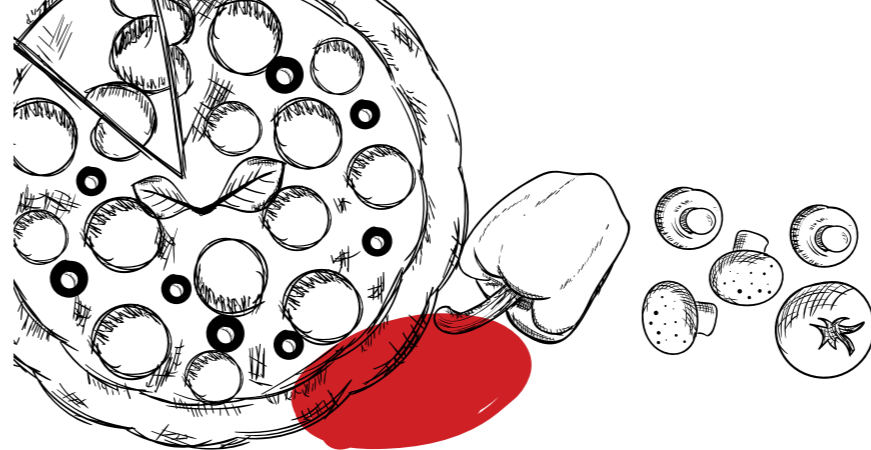
SENZA LIEVITO / WITHOUT YEAST

Almeno 48 ore di fermentazione
At least 48 hours of leavening

Sul menù sono indicati con un numero gli allergeni utilizzati in ogni singolo piatto presenti nell'allegato III del Reg. Ue n. 1169/2011
On the menù the allergens used in every single plate are indicated with a number present in annex III of the Reg. Ue no. 1169/2011

ALLERGENI / ALLERGENS

- 1 Glutine / Gluten
- 2 Crostacei / Shellfish
- 3 Uova / Eggs
- 4 Pesce / Fish
- 5 Arachidi / Peanuts
- 6 Soia / Soy
- 7 Latte / Milk
- 8 Sedano / Celery
- 9 Senape / Mustard
- 10 Solfiti / Sulphite
- 11 Sesamo / Sesame
- 12 Lupini / Lupine
- 13 Frutta a guscio / Nuts
- 14 Molluschi / Clams



Fassina

Ristorante e Pizzeria
Restaurant and Pizzeria

Menù

Fassina / Ristorante e Pizzeria
V. Michelangelo Grigoletti 33
33074 Fontanafredda (PN) Italy
tel. 0434 99196

 eurobevande



AGEROLINA 12,00 €

Impasto napoletano, fior di latte, friarielli, salsiccia, provola affumicata fresca

Neapolitan dough, mozzarella, turnip green, sausage, fresh smoked provola

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

ALTA TREVISO 10,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, radicchio, formaggio Montasio, salsiccia Gargano tomato, mozzarella, radicchio, Montasio cheese, sausage

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

ASSUNTA 10,00 €

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, basilico, pomodorini Gargano tomato, buffalo mozzarella, basil, cherry tomato

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

BASSA TREVISO 10,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, radicchio, salamino piccante, formaggio Montasio Gargano tomato, mozzarella, radicchio, spicy salami, Montasio cheese

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

CONTADINA 10,00 €

Fior di latte, formaggio Montasio, guanciale, funghi porcini mozzarella, Montasio cheese, cheek lard, porcini mushrooms

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

DARIO 11,00 €

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, basilico, pancetta croccante, champignon, pomodorini Gargano tomato, buffalo mozzarella, basil, crispy bacon, champignon, cherry tomatoes

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

PIZZA CHIARA 13,00 €

Impasto napoletano, pomodorino giallo del piennolo, fior di latte, basilico, olive taggiasche, prosciutto crudo di Parma 24 mesi *Neapolitan dough, cherry tomato Piennolo yellow, fior di latte, basil, Taggiasca olives, hamraw Parma cheese aged 24 months*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

DIAVOLA 8,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, salamino "Levoni"

Neapolitan dough, mozzarella, turnip green, sausage, fresh smoked provola

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

FARMACISTA 9,50 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, gorgonzola dolce, speck, pepe verde Gargano tomato, mozzarella, sweet gorgonzola, speck, green pepper

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

FRIULANA 10,00 €

Pomodoro del Gargano, guanciale di Sauris, radicchio, formaggio Frant Gargano tomato, mozzarella, Sauris cheek, radicchio, Frant cheese

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

GRECA 9,00 €

Fior di latte, pomodorini, feta, olive nere Mozzarella, cherry tomato, feta, black olives

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

MARGHERITA 6,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte Gargano tomato, mozzarella

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

SICILIANA 11,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, alici di cetara, olive nere greche giganti, capperi Gargano tomato, mozzarella, Cetara anchovies, giant greek black olives, capers

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

PRIMIZIA 10,00 €

Impasto napoletano, fior di latte, grana in cottura, peperoni grigliati, salsiccia *Neapolitan dough, mozzarella, parmesan during cooking, grilled peppers, sausage*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

MEDITERRANEA 10,00 €

Tutto a fine cottura: pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini *Not cooked ingredients: Gargano tomato, buffalo mozzarella, arugola, cherry tomato*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

RUSTICA 12,00 €

Impasto napoletano, fior di latte, pomodorini, porcini, rucola, ricotta affumicata *Neapolitan dough, mozzarella, cherry tomato, porcini, rocket, smoked ricotta*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

SANDRO 12,00 €

Impasto napoletano, mozzarella di bufala, pancetta, cipolla rossa di Tropea *Neapolitan dough, buffalo mozzarella, bacon, red Tropea onion*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

SAPORITA 10,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, pancetta arrotolata, brie, salamino "Levoni" *Gargano tomato, mozzarella, rolled bacon, brie, "Levoni salami"*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

TRENTINA 10,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, funghi porcini, speck, grana padano Gargano tomato, mozzarella, porcini porcini mushrooms, speck, parmesan

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

STEVEN 10,00 €

Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, basilico, guanciale di Sauris, grana padano, peperoni *Gargano tomato, buffalo mozzarella, basil, Sauris cheek, parmesan, peppers*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

M&M'S 12,00 €

Impasto napoletano, pomodoro del Gargano, patate al forno, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, burrata *Neapolitan dough, Gargano tomato, baked potatoes, 24 month Parma raw ham, burrata*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

OTTO 12,00 €

Impasto napoletano, pomodoro del Gargano, fior di latte, melanzane fritte, provola affumicata di bufala, pancetta arrotolata *Neapolitan dough, Gargano tomato, mozzarella, fried eggplant, smoked buffalo cheese, rolled bacon*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

VERA NAPOLI 11,00 €

Impasto napoletano, pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, basilico, olio d'oliva, grana padano *Neapolitan dough, gargano tomato, buffalo mozzarella, basil, olive oil, parmesan*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

VERDURE MISTE E GRANA 11,00 €

Pomodoro del Gargano, fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine, grana padano, radicchio *Gargano tomato, mozzarella, peppers, eggplants, zucchini, parmesan, radish*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

WALTER 10,00 €

Pomodoro del Gargano, guanciale di Sauris, mozzarella di bufala (a fine cottura), origano *Gargano tomato, Sauris cheek, buffalo mozzarella (end of cooking), oregano*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

ERNESTO 11,00 €

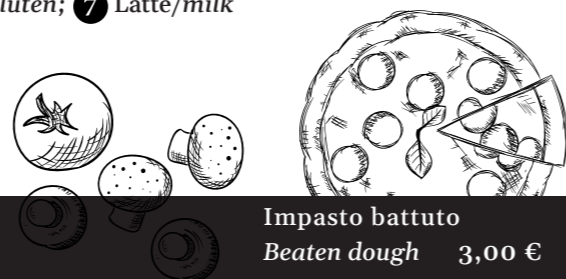
Pomodoro del Gargano, mozzarella di bufala, melanzane, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, basilico *Gargano tomato, buffalo mozzarella, eggplants, Parma raw ham 24 months, basil*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk

FRANCO 12,00 €

Impasto napoletano, fior di latte, pomodorini soleggiati, lardo di Sauris alle erbe, radicchio Tardivo *Neapolitan dough, mozzarella, dried tomatoes, Sauris lard with herbs*

① Glutine/Gluten; ⑦ Latte/milk



Impasto integrale
Whole dough 2,00 €

Impasto Napoletano
Neapolitan dough 2,00 €

Impasto battuto
Beaten dough 3,00 €

Impasto senza lievito
Dough without yeast 2,00 €

Impasto senza frumento
Dough without wheat 3,00 €

Coperto per persona
Cover charge for person 2,50 €

