TROPICAL

Menù

TROPICAL

PANINI

Tramezzino ..... € 4,50
(prosciutto cotto, formaggio)

Tropical ..... € 5,00
(prosciutto crudo, fior di latte, insalata)

Li Pali ..... € 5,00
(tonno, pomodoro, rucola)

Lu Bacinu ..... € 5,00
(prosciutto cotto, formaggio, insalata)

Delicato ..... € 5,50
(bresaola, rucola, formaggio spalmabile, grana)

Hot Dog ..... € 6,00

Hamburger ..... € 6,00
(hamburger 120gr., insalata, pomodoro, formaggio)

Pollo ..... € 6,00
(cotoletta di pollo impanata, insalata, formaggio)

INSALATONE

Leggera ..... € 6,00
(iceberg, pomodoro, rucola, olive verdi)

Tonno ..... € 6,00
(iceberg, pomodoro, tonno, capperi, olive nere e verdi)

Sfiziosa ..... € 7,50
(iceberg, cacioricotta, verdure saltate, pomodoro semi-dry, basilico, olive nere)

Deliziosa ..... € 8,00
(iceberg, radicchio, pomodoro, rucola, olive nere e verdi, stracciata di mozzarella, grana)

FRISE

Torre ..... € 5,00
(pomodoro, origano, sale, olio evo)

Ortolana ..... € 5,50
(pomodoro, brunoise di verdurine saltate, olio aromatizzato al basilico fresco)

Marinara ..... € 5,50
(pomodoro, tonno, capperi, menta, sale, olio evo)

Elite ..... € 6,50
(pomodoro, burrata, olive nere, sale, olio evo)

PRIMA DELLA PASTA

Insalata di mare ..... € 9,00

Carpaccio di tonno** €10,50

Crudo e melone ..... € 6,50

Caprese ..... € 6,50

LA PASTA

Pasta dello chef ..... € 13,50

DOPO LA PASTA

Nuggets di pollo ..... € 12,00
(serviti con contorno di insalata verde e patatine fritte*)

Grigliata di pollo ..... € 13,00
(servita con contorno di insalata verde e patatine fritte*)

Tagliata di black angus 200gr. ..... € 14,00
(grana e rucola)

Fish and Chips** ..... € 12,00

Frittura di mare** ..... € 13,00
(calamari, gamberi, polpo)

Calamaro alla piastra** ..... € 12,50

CONTORNI

Patatine Fritte* ..... € 4,00

Misto di verdure grigliate ..... € 4,00

FRUTTA e DESSERT

Frutta fresca ..... € 6,00

Spumone artigianale ..... € 5,00

Dolce dello chef ..... € 6,50

PIZZERIA TROPICAL

START 19:30

La TRADIZIONE

Marinara ..... € 4,00
(pomodoro, basilico, aglio, origano)

Margherita ..... € 4,50
(pomodoro, fior di latte, basilico)

Regina ..... € 5,00
(pomodoro, fior di latte, pomodorini, basilico)

Napoli ..... € 5,50
(pomodoro, mozzarella, olive nere, origano, acciughe e capperi)

Crudaiola ..... € 6,50
(fior di latte, pomodorini, basilico - tutto fuori cottura)

Capricciosa €7,00
(pomodoro, mozzarella, carciofi, cotto,funghi champignon, olive)

Quattro Formaggi ..... € 7,50
(gorgonzola, fontina, scamorza, grana)

Diavola €7,00
(pomodoro, fior di latte, salamino piccante)

U.S.A. ..... € 7,50
(pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte*)

Bufala ..... € 8,50
(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)

Bianca cotto e Funghi ..... € 8,00
(fior di latte, funghi champignon, cotto, grana, basilico)

Bresaola e Grana ..... € 8,50
(pomodoro, mozzarella, bresaola, grana)

Zucchina e Gamberetti ..... € 8,00
(fior di latte, zucchine, gamberetti)

. . . LA TRADIZIONE SECONDO NOI

Friarielli e Salsiccia ..... € 8,00
(fior di latte, salsiccia, friarielli, basilico)

Salamino Zola ..... € 8,00
(fior di latte, salame piccante, zola)

Fòcara ..... € 8,50
(fior di latte, tonno, pomodoro secco, nduja)

Del Maestro ..... € 9,00
(fior di latte, verdure fritte, salsiccia)

Cacio e Pepe ..... € 9,00
(fior di latte, grana, pecorino romano, pepe)

. . . OLTRE LA PIZZA

Chips Artigianali* ..... € 4,00

Frittini Misti ..... € 8,00
(pittule salentine, polpette, mozzarelline in carrozza, crocchè di patate, chips artigianali*)

Frittura di mare** ..... € 13,00
(calamari, gamberi, polpo)

Gran Grigliata, gr. 500 ..... € 16,00
(salsiccia, capocollo, pancetta, sovracoscia di pollo, spiedino)

CONTORNI

Patatine Fritte* ..... € 4,00

Misto di verdure grigliate ..... € 4,00

FRUTTA e DESSERT

Frutta fresca ..... € 6,00

Spumone artigianale ..... € 5,00

Dolce dello chef ..... € 6,50

BEVANDE

Acqua 75cl ..... € 2,50
Bibite in lattina ..... € 2,50
Amari e distillati ..... € 3,50

VINO BIANCO

TERRE CARSICHE Bianca Petrosa
(Chardonnay, Puglia I.G.T. Bio)
calice ..... € 4,50
bottiglia ..... € 18,00

CANTELE Alticelli Fiano
(Fiano, I.G.T. Salento)
calice ..... € 5,00
bottiglia ..... € 20,00

VINO ROSATO

FELLINE Cicale Rosé
(Negroamaro, I.G.P. Salento)
calice ..... € 4,50
bottiglia ..... € 18,00

TERRE CARSICHE Gioia Rosa
(Primitivo-Aleatico, Puglia I.G.T. Murgia)
calice ..... € 4,50
bottiglia ..... € 18,00

BIRRE alla SPINA

Pilsner Urquell
piccola (35 cl) ..... € 4,00
grande (55 cl) ..... € 6,00

St Benoit Blanche
piccola (35 cl) ..... € 4,50
grande (55 cl) ..... € 6,50

St Benoit Ambree
piccola (35 cl) ..... € 5,00
grande (55 cl) ..... € 7,00

BIRRE in BOTTIGLIA

Nastro Azzurro ..... € 3,00
Beck's ..... € 3,00
Corona ..... € 4,00
Tennent's Super ..... € 5,00
Ceres ..... € 5,00

BOLLICINE

Prosecco DOCG Extra Dry
calice ..... € 3,00
bottiglia ..... € 15,00

FERRARI MAXIMUM Trento DOC
calice ..... € 6,00
bottiglia ..... € 30,00

FRANCIA CORTA DOCG
Ca' del Bosco Cuvée Prestige ..... € 45,00

Per qualsiasi informazione, su sostanze e allergeni,
il personale di sala è a vostra completa disposizione.

Ingredienti base dell'impasto Pizza: Acqua, Farina (glutine), Lievito, Sale.

* Prodotto surgelato all'origine.
** Prodotto fresco e abbattuto conforme alle reg. CE 853/2004
allegato 3 sezione 8 capitolo 3 lettera D.3

SERVIZIO AL TAVOLO: € 1,50 A PERSONA.
INGREDIENTI IN PIÙ: € 2,00 CAD.