

CLUB
house
saronno



le nostre
Pizze



www.clubhousesaronno.it



Fatta in casa con
AMORE

l'attesa aumenta il
DESIDERIO

TI FAREMO UN PO' ATTENDERE MA NE VARRÀ LA PENA!



nel frattempo...

**PERCHÉ NON RILASSARTI E DELIZIARE
IL TUO PALATO CON UNO DEI NOSTRI
COCKTAIL SPECIALI?**

l'appetito

**VIEN MANGIANDO
GUSTA I NOSTRI TAGLIERI!**

SCOPRI LA NOSTRA DRINK LIST



Scannerizza ora il Qr Code
e sfoglia la nostra lista
dei cocktail





Utilizziamo un impasto studiato da anni
e con una lievitazione minima di 36 h

Le nostre pizze sono studiate per non essere
modificate (eventuali aggiunte vanno da €0,5
a €2 in base alla richiesta)

Impasto Multicereali +€2

Novità della nostra **PIZZERIA**

**ANTIPASTINI DI FOCACCIA CROCCANTE A DOPPIA COTTURA
TAGLIATA ORIZZONTALMENTE E FARCITI ALL'INTERNO**

FOCACCIA MORTADELLA ¹⁻⁷⁻⁸ €5

Mortadella bolognese IGP, ricotta aromatizzata con zest di limone e granella di pistacchio

FOCACCIA ROAST BEEF ¹⁻³⁻⁴ €5

Roast beef all'inglese e mayonese tonnata home made

FOCACCIA CULATELLO ¹⁻⁷⁻⁸ €6

Culatello, pomodorini mid-dry e pesto di rucola

FOCACCIA CAVOLO ¹ €5

Crema di cavolo viola e pancetta di suino piemontese allo spritz

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZERIA

(INCLUSA ACQUA, UNA BIRRA MEDIA O UN CALICE DI VINO)

€28

1 ANTIPASTINO DI FOCACCIA

1 PIZZA A SCELTA

1 DOLCE A SCELTA



Le pizze **EASY**

RITA

€7

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, basilico e Olio Evo - 1,7

NAPOLI

€8

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, filetti di acciughe siciliane, origano e Olio Evo - 1,7

BUFALA

€10

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, mozzarella di bufala DOP, pomodorino Pachino e Olio Evo al basilico - 1,7

CALABRESE

€8

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, spianata calabra DOP, fili di peperoncino e Olio Evo - 1,7

COTTO & FUNGHI

€10

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, prosciutto cotto alla brace, funghi porcini spadellati e Olio Evo - 1,7

SALSICCIA, FRIARIELLI & 'NDUJA

€11

Base bianca con mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, salsiccia, friarielli, 'nduja e Olio Evo - 1,7

4 MAGGI + 1 ESTIVA

€13

Base bianca con mozzarella fior di latte di Agerola IGP, scamorza affumicata, gorgonzola, taleggio, emulsione di caprino al timo e Olio EVO - 1,7

4 STAGIONI CLUB HOUSE

€15

Base bianca con mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto alla brace, polvere di olive taggiasche, pomodorini mid – dry, funghi porcini qualità testa nera, carciofo alla romana e Olio EVO - 1,7



Le pizze **MEDIUM**



POMMOD'ORO

€13

Base di pomodoro giallo campano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, burrata di bufala IGP, filetti di acciughe di Sicilia, polvere di olive nere e Olio Evo - 1,7

LITTLE ITALY

€15

Base rossa con pomodorini perle rosse pugliesi, polvere di capperi di roccia, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, olive taggiasche, acciughe del mar di Sicilia, Olio Evo al basilico e mozzarella di bufala IGP - 1,7

APULIA

€12

Pomodoro San Marzano, pomodori secchi, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, stracciatella di bufala IGP, spianata piccante DOP, cime di rapa, Olio Evo - 1,7

TAVOLIERE

€13

Base rossa con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte DOP, rucola, pomodorini secchi, stracciatella, sfilacci di carne di cavallo con Olio al limone - 1,7

ART

€14

Base con crema di carciofi, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, guanciale croccante, carciofo romano trifolato, emulsione al pecorino, riduzione di Cynar e Olio Evo - 1,4,7,12

BUGIN

€13

Base con pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte DOP, lonzino di suino Bugin, rucola, perle di aceto balsamico IGP, funghi porcini del campesino, scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi, nebulizzazione del Gin Bugin e Olio EVO - 1,7

PESTO SALADO

€14

Base bianca con crema parmigiano 24 mesi, mozzarella fior di latte di Agerola IGP, pomodorini mid-dry, carne salada, pesto di rucola e basilico a crudo e Olio EVO. - 1,7,8

VEGETARIANA CLUB HOUSE

€15

Base con crema di bufala alla barbabietola, mozzarella fior di latte di Agerola IGP, tagliatella di zuccina marinata in olio alla menta, humus di ceci e rosmarino, crema di cavolo viola e Olio EVO - 1,7

Le pizze **HARD**

TONNO 2.0

€17

Base con crema di zucchine, mozzarella fior di latte di Agerola IGP, chips di zucchine, tartare di tonno, zest di lime, polvere di guanciale amatriciano, emulsione al pecorino romano buccia nera e Olio EVO. - 1, 4, 7

TONNO A MODO MIO

€17

Base con crema di peperoni piquillo, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, filetti di tonno Albacora, cipolla croccante, stracciatella IGP e polvere di peperone crusco- 1, 4, 7

SAOR

€15

Base bianca con mozzarella fiordilatte DOP, pancetta di suino piemontese, pinoli tostati, uvetta, cipolla bianca spadellata con pepe Sichuan, emulsione al gorgonzola DOP e Olio EVO - 1, 5, 7

MORTAZZA

€14

Base bianca con mozzarella fior di latte di Agerola IGP, mortadella bolognese IGP, emulsione di gorgonzola, marmellata di lamponi, burrata e olio di cardo. - 1, 7

ALL'INGLESE

€15

Base con pomodorini perla rossa, mozzarella fior di latte di Agerola IGP, roast beef all'inglese, mayonese al profumo di rafano, pesto di sedano, burrata e Olio EVO. - 1, 7, 9

MACADAMIA

€16

Base bianca con crema al parmigiano 24 mesi, mozzarella fior di latte di Agerola IGP, pomodorini mid – dry, tartare di manzo condita con honey mustard, noci tostate di macadamia, funghi porcini testa nera e Olio EVO. - 1, 7, 8

CULATTA E PESCHE NOCE

€15

Base bianca con crema al caprino aromatizzato al timo, mozzarella fior di latte di Agerola IGP, culatta, pesca noce marinata in sciroppo d'acero e grigliata, rucola, burrata e Olio EVO. - 1, 7

LA BATTUTA

€17

Base di pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte di Agerola IGP, rucola, emulsione al gorgonzola, porcini testa nera, tartare di manzo e marmellata di fragole - 1, 4, 7, 12



i nostri
DOLCI

TIRAMISÙ ^{1.3.7}

€6

TORTINO AL CIOCCOLATO, FRAGOLE E LAMPONE ^{1.3.7}

€6

CHEESECAKE

al passion fruit ^{1.3.7}

€6

CREMOSO ALLO YOGURT

con frutti di bosco ^{1.3.7}

€6

*i dolci sono tutti prodotti
dalla nostra cucina*



Le nostre **BIRRE**



BIRRE ALLA SPINA

ICHNUSA

4, 7% vol

€3, 5 **piccola** €5 **media**

lager a bassa fermentazione dagli intensi profumi di luppolo, cereali, fiori bianchi e agrumi: fresca, equilibrata con una buona consistenza retro gustativa

ICHNUSA NON FILTRATA

5% vol

€3, 5 **piccola** €5 **media**

lager corposa prodotta con puro malto d'orzo, aspetto "velato" grazie al lievito in sospensione, gusto morbido dal lieve finale amaro

MORETTI IPA

5, 2% vol

€4 **piccola** €6 **media**

weiss dal colore chiaro e naturalmente torbido, delicato e rinfrescante con un retrogusto elegante ed equilibrato

MORETTI LA ROSSA

7, 2% vol

€4 **piccola** €6 **media**

utilizzo di tre tipologie di malto con diversi gradi di tostatura che donano un colore brunito e un gusto morbido, persistente, con sentori di caramello e liquirizia

BASTOLA

€6

Ambrata di puro malto d'orzo, non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia. Ha schiuma compatta, cremosa e aderente, con un retrogusto di caramello e nocciola, dato dall'utilizzo di malti speciali. Un gusto intenso, secco, come il nome che porta.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **IMPERIAL RED ALE**

GRADI ALCOLICI: **6,9 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

ADELAIDE

€7

Con puro malto di un bel colore dorato, ha un gusto fresco ma amaro. Molto profumata all'olfatto con sentori di agrumi e fieno fresco dovuti al luppolo americano.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **AMERICAN PALE ALE**

GRADI ALCOLICI: **4,9 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

FEDERICO II

€7

Color ramato, presenta al naso sentori di lievito, malto d'orzo tostato e frutta tropicale. L'attacco in bocca è profondamente maltato ed amaro, pronunciato da toni di miele, amaretto, luppolo, agrumi e frutta secca. Nella persistenza finale, ritorna l'amaro deciso, ma piacevole, della luppolatura. Le sue note amare e aromatiche la rendono ideale per accompagnare carni grigliate, frutta secca e formaggi stagionati che ne esaltano l'anima decisa.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **IPA** | GRADI ALCOLICI: **6,6 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

BIANCA LANCIA

€7

Chiara dal colore giallo paglierino velato, prodotta con malto d'orzo e malto di frumento, ha un gusto delicato, molto fruttato e poco amaro. Una schiuma cremosa, aderente e compatta, come il carattere dell'amata. Non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione e rifermentata in bottiglia.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **BLANCHE** | GRADI ALCOLICI: **5 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**

ANAIS

€7

Ambrata puro malto dal profilo aromatico importante, con note affumicate. Il gusto è intenso, secco, leggermente amaro e con retrogusto di caramello e nocciola.

PRODUTTORE: **FLEA**

PROVENIENZA: **ITALIA - PERUGIA**

STILE: **SMOKED** | GRADI ALCOLICI: **6,4 %**

FERMENTAZIONE: **ALTA** | FORMATO: **33 CL**



i nostri **VINI**

BOLLICINE

PROSECCO PERLANIMA €18 🍷 €5 !

VALDOBBIADENE DOCG PERLAGE €22 🍷 €5 !

FRANCIACORTA MONTE ROSSA

Prima Cuvee Brut DOCG (Lombardia) €34 🍷 €7 !

FRANCIACORTA MONTEDELMA

Satèn Brut DOCG (Lombardia) €38 🍷

FRANCIACORTA BELLAVISTA

Alma Gran Cuvee DOCG (Lombardia) €50 🍷

CHAMPAGNE MUMM

Brut Grand Cordon (Reims - Francia) €60 🍷

CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT

Rich (Francia) €120 🍷

ROSATO

GIRLAN

(Alto Adige) €21 🍷

BIANCHI

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT

Tombacco (Abruzzo) €18 🍷 €5 !

VERMENTINO DI GALLURA DOCG

Gemellae (Sardegna) €21 🍷 €6 !

FALANGHINA DEL SANNIO IGP

Janare (Campania) €16 🍷

GRECO DI TUFO DOCG

Ducato Sannita (Campania) €18 🍷

RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC

Villanova (Friuli Venezia Giulia) €18 🍷

GEWÜRZTRAMINER DOC

Girland (Trentino Alto Adige) €26 🍷

LUGANA DOCG "I FRATI"

Cà dei Frati (Lombardia) €32 🍷

ROSSI

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG BIOLOGICO

Casabianca (Toscana) €18 🍷 €5 !

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

Recchia (Veneto) €42 🍷 €8 !

AGLIANICO DEL SANNIO IGP

Janare (Campania) €18 🍷

CAPISSME DOMENICO CLERICO €28 🍷 €7 !

ROSSO DI VALTELLINA €22 🍷

PINOT NERO DOP LA GENISIA €18 🍷

BARBERA D'ASTI DOCG

Volpi (Piemonte) €21 🍷

NEGROAMARO

Varvaglione (Puglia) €22 🍷 €6 !

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG

Biologico Riserva (Toscana) €24 🍷

BAROLO DOMENICO CLERICO €52 🍷

BAROLO TERRA DOCG €42 🍷 €8 !

I nostri **DISTILLATI**

AMARI

- €3,5 Amaro del capo
- Anima nera
- Averna
- Baileys
- Brancamenta
- Braulio
- Disaronno
- Fernet
- Jagermeister
- Limoncello
- Lucano
- Montenegro
- Sambuca
- Ramazotti

- €4 Camilla di Marzadro
- Disaronno Velvet
- Grand manier
- Fieno di Marzadro
- Genepy Marzadro

- €5 Jefferson
- Zucca riserva

GRAPPE

- €4 Trentina barrique
- Trentina tradizionale
- Grappa moscato
- Grappa bianca
- 903 Barrique
- 903 Tipica
- Anfora di Marzadro

- €5 18 Lune di Marzadro
- 18 Lune botte di porto
- 18 Lune botte di rum
- 18 Lune botte di whisky
- Gewurztraminer

- €6 Giare Amarone
- Giare di Gewurztraminer

RUM

- €8 Diplomatico
- Don Papa
- Zacapa
- Brugal Extra Viejo
- Matusalem 15g
- Havana 7g

WHISKY

- €8 Bushmills
- Laphroaig
- Oban
- Jack Daniel's
- Single Barrel
- Lugavulin
- Cardhu



Allergeni

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari, informati con il nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i generi che contengono prodotti di quali sei allergico o intollerante

- 1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei*
- 3. Uova e 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 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 concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/lit in termini di SO₂ totale*
- 13. Lupini e prodotti a base di lupini*
- 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi*

