

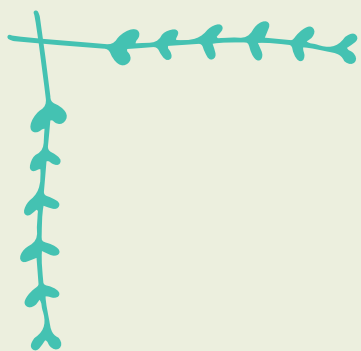


CLUB
house
s a r o n n o

*Bistrot e Pizzeria
Location per eventi*

Menù Pizze



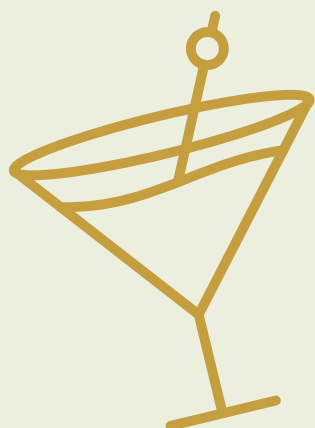


Fatta in casa con
Amore

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
viene mangiando
GUSTA I NOSTRI TAGLIERI!

SCOPRI LA NOSTRA DRINK LIST



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



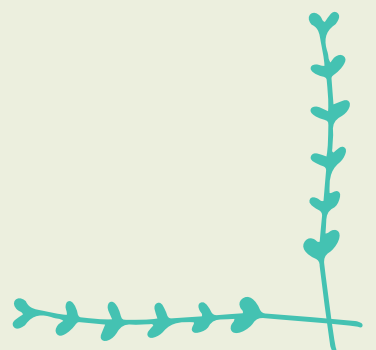
*È sempre il momento giusto
per gustare una buona pizza*



Gli abbinamenti delle nostre
pizze sono stati accuratamente
studiati dalla nostra pizzeria
per regalare ai nostri clienti
una nuova esperienza
culinaria creata su un piatto
della tradizione. Consigliamo di
non apportare modifiche, se
non per intolleranze o allergie.
Grazie!



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



I nostri

Antipasti

CROCCHÈ PROSCIUTTO E MOZZARELLA - 1, 5, 7

€5

FRITTATINA SUGO ALLA NERANO - 1, 5, 7

€6

FRITTATINA PASTA E PATATE - 1, 5, 7

€6

FIORE DI ZUCCA RICOTTA E PROVOLA - 1, 5, 7

€5

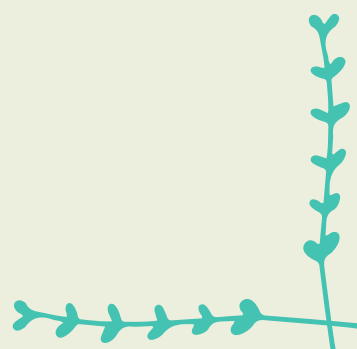
MOZZARELLA PANATA - 1, 5, 7

€6

TAGLIERE DI FORMAGGI - 7

€18

Toma blue del Monviso, formaggio Montevore,
toma Holzhofer e robiola di Roccaverano





Le ruote *di carro*

Pizza della tradizione con cornicione meno pronunciato

MARINARA

€8

Pomodoro 100% italiano, aglio, origano
e olio EVO - 1

RITA

€9

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100%
latte italiano, basilico e olio EVO - 1,7

NAPOLI

€10

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100%
latte italiano, filetti di acciughe siciliane, basilico e
olio EVO - 1,4,7

PROVOLA E PEPE

€8

Pomodoro 100% italiano, provola affumicata, pepe
e olio EVO - 1,7

COSACCA

€8

Pomodoro 100% italiano, pecorino romano
grattugiato, parmigiano grattugiato e olio EVO - 1,7

CALABRESE

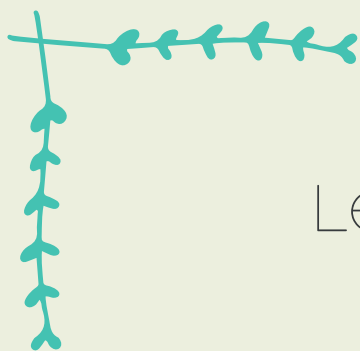
€10

Pomodoro 100% italiano, spianata calabrese e
mozzarella fiordilatte 100% latte italiano - 1,7

PROSCIUTTO

€12

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100%
latte italiano, prosciutto cotto e olio EVO - 1,7



Le pizze

Easy

Le MUST della tradizione italiana



RITA

€8

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, basilico e olio EVO - 1, 7

NAPOLI

€9

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, filetti di acciughe siciliane, origano e olio EVO - 1, 4, 7

BUFALA

€10

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, mozzarella di bufala DOP, pomodorino Pachino e olio EVO al basilico - 1, 7

CALABRESE

€9

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, spianata calabra DOP e olio EVO - 1, 7

COTTO E FUNGHI

€11

Pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, prosciutto cotto alla brace, funghi porcini spadellati e olio EVO - 1, 7

SALSICCIA, FRIARIELLI E 'NDUJA

€11

Base con provola affumicata, salsiccia, friarielli, 'nduja, tarallo napoletano e olio EVO - 1, 7

4 STAGIONI CLUB HOUSE

€16

Base bianca con mozzarella fiordilatte 100% italiano, cosciotto di suino cotto al forno, polvere di olive taggiasche, crema di pomodorini mid-dry, funghi porcini alla piastra, carciofo alla romana e olio EVO - 1, 7

Aggiunta di burrata +€2

Aggiunta di mozzarella di bufala +€1,50



Le pizze

Medium

La tradizione incontra ingredienti che creano nuove armonie di sapori



POMMOD'ORO

€13

Base di pomodoro giallo campano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, burrata di bufala DOP, filetti di acciughe di Sicilia, polvere di olive nere e olio EVO - 1, 4, 7

MARINARA 2.0

€14

Base con pomodorino perla rossa pugliese, aglione toscano fritto, katsuobushi, polvere di olive taggiasche, origano e olio EVO - 1, 4, 7

KOTTO E MAIS

€16

Base bianca con crema al Parmigiano Reggiano 20 mesi, mozzarella fiordilatte 100% italiano, cosciotto di suino cotto al forno, polvere di nocciole tostate al timo, crema di mais al forno e olio EVO - 1, 7

"PANE" E CIPOLLA

€14

Base bianca con mozzarella fiordilatte 100% italiano, petali di cipolla borettana al forno, ciuffi di caprino aromatizzato al limone, salsa di acciughe e aceto balsamico - 1, 4, 7

4 MAGGI + 1 AUTUNNALE

€17

Base bianca con mozzarella fiordilatte 100% italiano, toma blue del Monviso, formaggio Montevore, toma Holzhofer, robiola di Roccaverano, olio EVO, accompagnata da una mostarda cugnà di Brachetto - 1, 7, 12

VEGETARIANA CLUB HOUSE

€14

Base bianca con mozzarella fiordilatte 100% italiano, verdure di stagione al forno o spadellate in base alla disponibilità del nostro fruttivendolo (*chiedi per saperne di più*) - 1, 7

Aggiunta di burrata +€2

Aggiunta di mozzarella di bufala +€1,50



Le pizze

Hard

Uno sguardo verso il futuro: una nuova visione del gusto con abbinamenti azzardati ma sapientemente combinati tra loro per offrirti un gusto tutto nuovo!

GENOVESE DI TONNO

€16

Base di pomodoro giallo campano, mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, cipolla bianca, tonno garza nera, polvere di olive nere leccino e burrata - 1, 4, 7

MORTAZZA

€16

Base con crema di zucca delicata, mozzarella fiordilatte 100% italiano, funghi porcini alla piastra, mortadella bolognese IGP, burrata affumicata e polvere di amaretto - 1, 7

SAOR

€15

Base bianca con mozzarella fiordilatte 100% italiano, pancetta brasata al Barolo, uvetta, pinoli, crema di gorgonzola DOP, cipolle di Giarratana spadellate e pepe di Sichuan - 1, 7

L'UNICO CALZONE CLUB HOUSE

€14

Calzone al forno ripieno con ricotta fuscilla campana, mozzarella fiordilatte 100% italiano, salame Napoli tagliato al coltello e provola affumicata - 1, 7

PICANHA

€16

Base con crema di peperone piquillo, mozzarella fiordilatte 100% italiano, rucola, affettato di picanha, peperone piquillo, mayo al chimichurri e olio EVO - 1, 7

ZUCCA E TARTARE

€17

Base con crema di zucca delicata al forno, mozzarella fiordilatte 100% italiano, tartare di manzo piemontese battuta al coltello, funghi porcini alla piastra, crema di gorgonzola DOP e granella di nocciole tostate al timo - 1, 7, 8



Aggiunta di burrata +€2

Aggiunta di mozzarella
di bufala +€1,50



I nostri *Dolci*

TIRAMISÙ ^{1,3,7,12}	€6
TORTINO AL CIOCCOLATO ^{1,3,7} con pesche sciroppate	€6
PANNA COTTA AL MOJITO ^{1,3,7,8} con crumble al cioccolato	€6
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ^{1,3,7}	€6
PASTIERA NAPOLETANA ^{1,3,7}	€6
CREMA CAFFÈ	€5
SORBETTO AL LIMONE	€4

*1 dolci sono prodotti
dalla nostra cucina*





Menù pizza*

Bimbi

Pizza a scelta tra

€9

RITA

COTTO

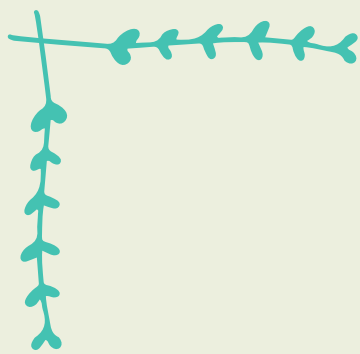
WURSTEL

WURSTEL + PATATINE

SALSICCIA

con bevanda a scelta

*per bambini fino a 10 anni



Le nostre *Birre*

BIRRE ALLA SPINA

AMSTEL 5% vol

€3,5 piccola €5 media

Dal colore dorato, presenta un aroma equilibrato e un gusto che richiama note di cereali e miele, con un finale moderatamente amaro

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

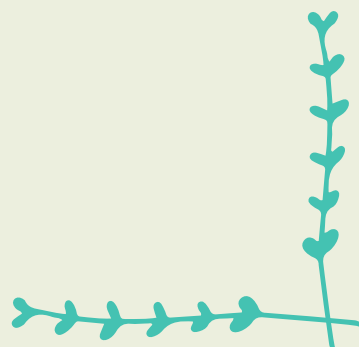
€4 piccola €6 media

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



BIRRE IN BOTTIGLIA

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: Red Ale
Gradi alcolici: 6,9%
Fermentazione: Alta
Formato: 33cl

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: 33cl

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: 33cl

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.

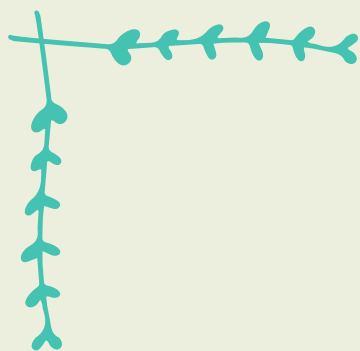
Produttore: Flea
Provenienza: Italia - Perugia
Stile: Blanche
Gradi alcolici: 5%
Fermentazione: Alta
Formato: 33cl

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: 33cl





I nostri Vini

BOLLICINE

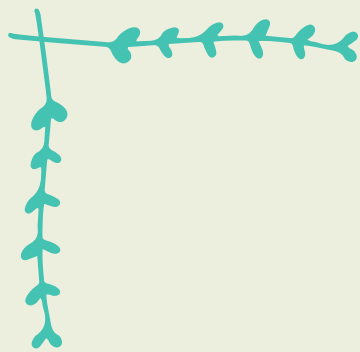
SPUMANTE EXTRA DRY PERLANIMA	€18  €5 
VALDOBBIADENE DOCG PERLAGE	€22  €5 
FRANCIACORTA MONTEDELMA Satèn DOCG (Lombardia)	€38  €7 
FRANCIACORTA MONTEDELMA Brut DOCG (Lombardia)	€38  €7 
FRANCIACORTA BELLAVISTA Alma Gran Cuvee DOCG (Lombardia)	€50 
CHAMPAGNE MUMM Brut Grand Cordon (Reims - Francia)	€60 
CHAMPAGNE VEUVE CLIQUOT Rich (Francia)	€120 
TRENTO DOC MADONNA DELLE VITTORIE Metodo Classico	€36  €7 
TRENTO DOC MADONNA DELLE VITTORIE Brut Rosé	€36  €7 
TRENTO DOC MADONNA DELLE VITTORIE Dosaggio Zero	€40  €8 

DOLCI

MOSCATO DOC CANTINE VOLPI Piemonte	€22  €5 
PASSITO DI PANTELLERIA	€20  €5 

ROSATO

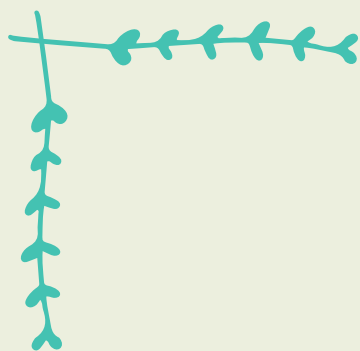
GIRLAN (Alto Adige)	€21  €6 
LAGREIN KRETZER Madonna delle Vittorie (Trentino Alto Adige)	€30  €6 



I nostri Vini

BIANCHI

PECORINO TERRE DI CHIETI IGT Tombacco (Abruzzo)	€18  €5 
VERMENTINO DI GALLURA DOCG Gemellae (Sardegna)	€21  €6 
FALANGHINA DEL SANNIO IGP Janare (Campania)	€18  €5 
GRECO DI TUFO DOCG Ducato Sannita (Campania)	€18  €5 
RIBOLLA GIALLA COLLIO DOC Villanova (Friuli Venezia Giulia)	€22  €6 
GEWÜRZTRAMINER DOC Firmian (Trentino Alto Adige)	€26  €7 
LUGANA DOCG "I FRATI" Cà dei Frati (Lombardia)	€32  €7 
PASSERINA GIOLEBIRO' Giolebirò (Marche)	€18  €5 
PECORINO GIOLEBIRO' Giolebirò (Marche)	€18  €5 
ALTOLAGO BIANCO CHARDONNAY Madonna delle Vittorie (Trentino Alto Adige)	€27  €6 
NOSOLIA IGP Madonna delle Vittorie (Trentino Alto Adige)	€28  €6 
CHARDONNAY FIORENIRE IGP Agriturismo Fiorenire (Marche)	€24 



I nostri Vini

ROSSI

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG BIOLOGICO €18  €5 
Casabianca (Toscana)

AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG €42  €8 
Recchia (Veneto)

AGLIANICO DEL SANNIO IGP €18  €5 
Janare (Campania)

CAPISME DOMENICO CLERICO DOC €28  €7 
Langhe

ROSSO DI VALTELLINA IGT €22  €6 
Perlavilla

PINOT NERO DOC LA GENISIA €18  €5 
Oltrepò Pavese

BARBERA D'ASTI DOCG €21  €6 
Volpi (Piemonte)

NEGROAMARO €22  €6 
Varvaglione (Puglia)

CHIANTI DEI COLLI SENESI DOCG €24  €7 
Biologico Riserva (Toscana)

BAROLO DOMENICO CLERICO DOCG €52 
Monforte d'Alba

BAROLO TERRA DOCG €42  €8 
Cantina Clavesana

DOLCETTO DOMENICO CLERICO DOC €20  €5 
Langhe

ROSSO GIOLEBIRO' €18  €5 
Giolebirò (Marche)

SUSSINGO €18  €5 
Toscana

REBO IGP €27  €7 
Madonna delle Vittorie (Trentino Alto Adige)

SUMMOLAGO €34  €7 
Madonna delle Vittorie (Trentino Alto Adige)

Allergeni

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/lt in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

