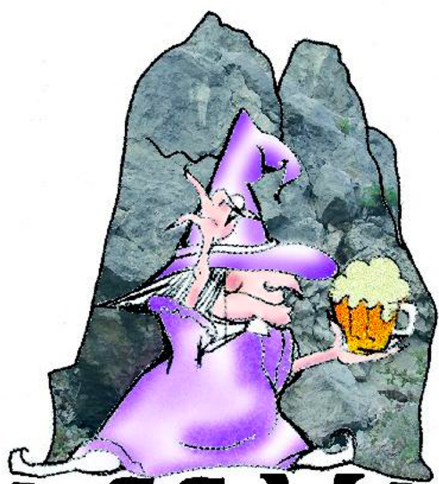




SASS MALÒ

MENU

TAVOLI DISPONIBILI PER L'APERITIVO DALLE 18:30 ALLE 20:00
TAGLIERE APERITIVO: € 3,00 A PERSONA

PER COMINCIARE

HUMMUS di CECI con focaccia calda del nostro forno	€11,50
BATTUTA di FASSONE con rucola, pomodorini e scaglie di grana (2)	€15,00
CULATTA con GNOCCO FRITTO (1)	€15,50
BOCCONCINI di CAMEMBERT* fritto con patatine fritte (1),(3)	€11,00
ANELLI di cipolla fritti* (1)	€ 8,00
Frittura di ACCIUGHE* del Mar Ligure con patatine (1),(3)	€13,50

PIATTI PRINCIPALI

TAVOLOZZA: Burratina, pomodorini, verdure grigliate, verdure pastellate, patate rustiche, focaccia del nostro forno. (1),(2)	€18,50
FRITTURA DI CALAMARI* (1),(3)	€18,50
TENTACOLI DI POLPO con patata schiacciata, olive taggiasche, rucola, pomodorini	€22,50
PEPITE di POLLO* fritto con patatine fritte (1)	€11,00
COSTATA di FASSONE alla griglia	ogni hg € 5,50
FIORENTINA di FASSONE alla griglia	ogni hg € 5,90
TAGLIATA di ANGUS alla griglia	€22,50
COSTINE di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate, servite con patate al forno e salsa chimichurri (se desiderata)	€18,00
STINCO con patate al forno	€18,50

CONTORNI

PATATINE fritte* (1)	€ 5,00
PATATE RUSTICHE al forno	€ 5,00
PATATE FRITTE* PEPATE	€ 5,50
FAGIOLI messicani (tintura dolce o piccante) con FOCACCIA (1)	€ 8,00
VERDURE PASTELLATE (1) o VERDURE GRILL	€ 6,00

APPLICHIAMO CORRETTAMENTE LE BUONE PRASSI E L'HACCP. TUTTAVIA IL RISCHIO DI CONTAMINAZIONE DEI PRODOTTI CON ALIMENTI ALLERGENICI NON PUO' ESSERE ESCLUSO.

* Prodotto surgelato all'origine

HAMBURGERS

OGNI HAMBURGER* VIENE SERVITO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE INCLUSE.
SU RICHIESTA, IN ALTERNATIVA AL PANE PUCCIA, PROPONIAMO PANE* HAMBURGER AL
SESAMO⁽⁵⁾ CON SUPPLEMENTO DI EURO 1,00.

**L'HAMBURGER DENOMINATO "SCOMPOSTO" E' L'UNICO SERVIBILE AL PIATTO, OVVERO
SENZA PANE E CON GLI INGREDIENTI DISGIUNTI.**

BOVINO 100% ITALIA*

SASS MALO'	€13,50
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), lattuga, pomodoro, ketchup, cheddar (1),(2)	
TROPEA	€13,50
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), lattuga, pomodoro, cipolla rossa, aurora (1)	
CONTADINO	€15,50
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), lattuga, pomodoro, zucchine e melanzane grill, bacon, cheddar, salsa aurora (1),(2)	
BISMARK	€13,50
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), lattuga, pomodoro, uovo, bacon, ketchup (1),(4)	
TEMERARIO	€18,50
Pane puccia, doppio hamburger di bovino 100% Italia (400g), lattuga, pomodoro, bacon, cheddar, bbq (1),(2)	
MAN-ZOLA	€15,50
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), rucola, pomodoro, zola, salsa aurora (1)	
PUZZONE	€15,50
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), lattuga, pomodoro, trevigiana stufata, taleggio, bacon, maionese (1),(2)	
SCOMPOSTO	€14,00
Hamburger di bovino 100% Italia (200g), lattuga, zucchine e melanzane grill, peperoni (N.B. Servito al piatto, ingredienti non modificabili)	

APPLICHIAMO CORRETTAMENTE LE BUONE PRASSI E L'HACCP. TUTTAVIA IL RISCHIO DI CONTAMI-
NAZIONE DEI PRODOTTI CON ALIMENTI ALLERGENICI NON PUO' ESSERE ESCLUSO.

* Prodotto surgelato all'origine

HAMBURGERS

OGNI HAMBURGER VIENE SERVITO ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE INCLUSE.
SU RICHIESTA, IN ALTERNATIVA AL PANE PUCCIA, PROPONIAMO PANE* HAMBURGER AL
SESAMO⁽⁵⁾ CON SUPPLEMENTO DI EURO 1,00.

**L'HAMBURGER DENOMINATO "SCOMPOSTO" E' L'UNICO SERVIBILE AL PIATTO, OVVERO
SENZA PANE E CON GLI INGREDIENTI DISGIUNTI.**

SPECIALI

OCTOPUS €19,50

Pane* ai cereali, tentacoli di polpo alla griglia, mozzarella di bufala, rucola,
pomodorini ciliegino, gocce di pomodoro caramellato
(1),(5),(2)

CHICKEN €15,00

Pane puccia, petto di pollo* croccante (200g), lattuga, pomodoro, cheddar, maionese
(1),(2)

VEGGIE €13,50

Pane puccia, hamburger* di verdure e soia, lattuga, pomodoro, cheddar, ketchup
(1),(5),(2)

SALSICCIOTTO €17,00

Pane puccia, pasta di salsiccia, lattuga, peperoni, cipolla caramellata, bacon,
scamorza, tabasco, maionese
(1),(2)

BLACK ANGUS €16,50

Pane puccia, hamburger di angus* (200g), lattuga, pomodoro, cheddar,
salsa arrogant chili
(1),(2)

FUME' €18,50

Pane puccia, hamburger di manzo affumicato* (230g), lattuga, pomodoro,
scamorza affumicata, bacon, maionese
(1),(2)

PULLED PORK €19,50

Pane puccia, spallotto di maiale sfilacciato, lattuga, ketchup, peperoni,
cipolla rossa, bacon, maionese
(1)

**APPLICHIAMO CORRETTAMENTE LE BUONE PRASSI E L'HACCP, TUTTAVIA IL RISCHIO DI CONTAMI-
NAZIONE DEI PRODOTTI CON ALIMENTI ALLERGENICI NON PUO' ESSERE ESCLUSO.**

* Prodotto surgelato all'origine

PIZZERIA ^{(1),(2)}

LE SPECIALI

LA PORCARA	€13,00
Mozzarella, patate rustiche cotte al forno, porchetta "Salumificio Lorenzi", cetriolini	
PUPETTA DEL SUD	€10,00
Mozzarella, scamorza affumicata, salame piccante, friarielli	
CACIO & PEPE	€12,50
Fonduta di pecorino, mozzarella, bacon, pecorino fresco grattugiato, pepe nero	
MESSINESE	€10,00
Pomodoro datterino, mozzarella, scamorza affumicata, acciughe, scarola, peperoncino	
LA PROIBITA	€12,50
Mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto cotto affumicato alta qualità "Capitelli" (fuori cottura), basilico fresco	
CARCIOFONA	€14,00
Crema di carciofi, mozzarella, carciofi rustici, fili di peperoncino	
GOLOSONA	€ 9,50
Mozzarella, gorgonzola, pancetta pepata, rucola	
NAPOLI VERACE	€14,00
Pomodoro datterino, mozzarella, mozzarella di bufala, parmigiano, acciughe del CANTABRICO 50g (servite a parte)	
RUSTICA	€10,00
Pomodoro, mozzarella, pancetta pepata, patatine ricce, pomodorini secchi	
SFILATINO	€13,00
Dentro: Pomodoro, mozzarella, zola, prosciutto cotto Fuori: prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana	

IL NOSTRO CALZONE "IN CARNE"

BURGER PIZZA	€17,00
Pasta pizza, mozzarella, pomodoro, hamburger* 100% Italia (200g), peperoni grill, bacon, aurora, rucola e pomodorini	
^{(1),(2)}	

LE CLASSICHE

MARGHERITA Pomodoro, mozzarella	€ 7,00
NAPOLI Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Mediterraneo	€ 8,50
ROMANA Pomodoro, mozzarella, acciughe del Mar Mediterraneo, olive, capperi	€ 8,50
CRUDO Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 9,00
CRUDO & RUCOLA Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini	€ 9,50
AMERICANA Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	€ 8,50
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8,50
DIAVOLA & ZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 10,00
COTTO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,00
COTTO & FUNGHI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	€ 8,50
ZOLA Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	€ 8,50
NOVARESE (9) Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	€ 9,50
TONNO Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 9,00
CAPRICCIOSA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi, acciughe	€ 10,00
4 STAGIONI Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi	€ 9,50
4 FORMAGGI Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, Emmental, grana	€ 9,50
PARMIGIANA Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, parmigiano, basilico	€ 9,00
ORTOLANA Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate, peperoni	€ 9,00

TIROLESE Pomodoro, mozzarella, brie, speck	€ 9,00
VERDE MARE Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine a julienne	€ 10,00
SUPREMA Pomodoro, mozzarella, burrata a freddo, pomodorini	€ 9,50
CALAMARI Pomodoro, mozzarella, calamari fritti*	€12,50
FRUTTI DI MARE ⁽³⁾ Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*	€12,00
MARE & MONTI ⁽³⁾ Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, funghi champignon, speck	€12,00
BUFALINA Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 9,50
SALSICCIA & FRIARIELLI Mozzarella, salsiccia, friarielli	€ 8,50
VALTELLINESE Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana	€ 10,00
MAIALONE Pomodoro, mozzarella, pancetta al pepe nero, uovo, bacon	€ 9,50
CALZONE CLASSICO Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,00
CALZONE BOSCAIOLO Pomodoro, formaggi misti, funghi champignon, copertura di speck	€ 10,00
FOCACCIA SPECK & BRIE Olio, origano, brie, speck	€ 8,00
VALDOSTANA Olio, rosmarino, lardo d'Arnad e noci (9)	€ 8,50

GLOSSARIO ALLERGENI:

- (1) Glutine
- (2) Lattosio
- (3) Crostacei
- (4) Uova
- (5) Sesamo
- (6) Arachidi
- (7) Senape
- (8) Lupini
- (9) Frutta a guscio

Servizio e coperto
DOLCI DELLA CASA
 Servizio torta portata dall'esterno

€ 2,50
 Da € 6,00 a € 8,00
 per persona € 1,00

BIRRE ALLA SPINA



VIP PILS

Gusto particolarmente secco e di grande freschezza, con raffinate note di amaro.

Alc 5%

20 cl: € 3,50

40 cl: € 6,00



WEIHENSTEPHAN HEFE WEISSBIER

Birra di frumento. Rilascia al naso profumi freschi e fruttati (banana) accompagnati da tocchi intensi di grano e da una nota speziata. Densa in bocca, ma dissetante, svela sapori genuini di grano.

Alc. 5,4%

30 cl: € 4,00

50 cl: € 7,00



FELSENKELLER

Morbida, naturalmente torbida perchè non filtrata.

Aromi di crosta di pane, lievito, finale erbaceo. Al palato è rinfrescante, leggerissime note di miele e caramello.

Alc. 5,2% vol

30 cl: € 4,00

50 cl: € 7,00



SIXTUS

Delicata schiuma compatta e persistente, il palato, vellutato e setoso, regala note con marcate di malto, caramello tostato e spezie. Profumo intenso di prugne secche, malto tostato, ingentilito da una nota discreta di luppolo.

Alc 6,5%

20 cl: € 4,00

50 cl: € 7,00

BIRRE ALLA SPINA



WEIHENSTEPHAN ORIGINAL HELLES

Corpo morbido ed equilibrato con alternanza armoniosa tra note dolci di malto e miele e toni erbacei ed agrumati da luppolo. Estremamente beverina e dissetante.

Alc 5,4%

30 cl: € 4,00

50 cl: € 6,50



RYE RIVER IPA

Fresca, profumata e scorrevole. Colore dorato. Al naso, note calde della base maltata, decisi sentori floreali e di resina. Al palato è fresca ed amara. Viene utilizzato il miglior luppolo americano.

Alc. 7,1% o 5,2% (chiedete al personale quale disponibile)

20 cl: € 4,00

50 cl: € 7,00



RYE RIVER IRISH STOUT

Una tradizionale Stout irlandese con un aroma setoso di caffè, cioccolato e caramello. Un amaro delicato ed equilibrato che chiude asciugando, come deve fare una grande Irish Stout

Alc. 4,5%

20 cl: € 4,00

40 cl: € 7,00



ST BENOIT AMBREE

La note fruttate derivanti dalla sua alta fermentazione si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello. Luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato

Alc. 5,9%

30 cl: € 4,50

50 cl: € 7,00

LA CANTINA

BOLLICINE

Cartizze Superiore	De Faveri	Veneto	€ 38,00
Champagne Blanc De Blancs Brut	Lallier	Francia	€ 89,00
Franciacorta Blanc De Noir	Abrami	Lombardia	€ 39,00
Franciacorta Saten	Bersi Serlini	Lombardia	€ 42,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry	Terredirai	Veneto	€ 23,00
Prosecco Valdobbiadene Extra Dry	De Faveri	Veneto	€ 28,00
Prosecco Valdobbiadene Rosé	De Faveri	Veneto	€ 27,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut	De Faveri	Veneto	€ 29,00

VINI BIANCHI

Arneis Roero DOCG	Luigi Einaudi	Piemonte	€ 24,00
Erbaluce - Colline Novaresi	Rovellotti	Piemonte	€ 24,00
Falanghina IGP	Russo	Campania	€ 23,50
Gavi di Gavi DOCG	La Scolca	Piemonte	€ 26,50
Gewurstraminer	Cantine D'Isera	Trentino	€ 24,00
Lavico Bianco Etna	Duca di Salaparuta	Sicilia	€ 42,00
Lugana	Pratello	Veneto	€ 28,00
Manzoni Bianco DOC	Ca' di Rajo	Veneto	€ 22,00
Vermentino Di Sardegna	Tyrso	Sardegna	€ 23,00

VINI ROSSI

Amarone Della Valpolicella DOCG	Tommasi	Veneto	€ 49,00
Boca	Carlone	Piemonte	€ 42,00
Chianti Riserva "Nipozzano" DOCG	Frescobaldi	Toscana	€ 28,00
Dolcetto Dogliani DOCG	Luigi Einaudi	Piemonte	€ 24,00
Gattinara DOCG	Franchino	Piemonte	€ 45,00
Ghemme DOCG	Rovellotti	Piemonte	€ 49,00
Lavico Rosso Etna	Duca di Salaparuta	Sicilia	€ 42,00
Morellino Di Scansano	Erik Banti	Toscana	€ 22,50
Morellino Di Scansano Riserva	Terenzi	Toscana	€ 32,00
Nebbiolo Langhe DOC	Luigi Einaudi	Piemonte	€ 28,00
Valpolicella Classico	Villa Fura	Veneto	€ 22,50
Valpolicella Superiore Ripasso	Villa Fura	Veneto	€ 27,00
Valpolicella Superiore Ripasso	Cà Rugate	Veneto	€ 34,00
Primitivo Cardinale	Paolo Leo	Puglia	€ 28,00

VINI DOLCI

Moscato D'Asti DOCG 75	Dezzani	Piemonte	€ 16,00
Passito di Pantelleria DOC 50	Florio	Sicilia	€ 32,00
Recioto 50	Cà Rugate	Veneto	€ 24,00

