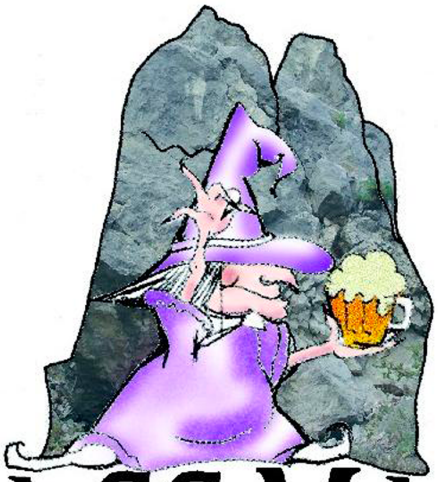

SASS MALÒ

MENU

TAVOLI DISPONIBILI PER L'APERITIVO DALLE 18:30 ALLE 20:00

TAGLIERE APERITIVO: € 3,00 A PERSONA

PER COMINCIARE

INVOLTINI caserecci di pasta fillo fritta ripieni di zucchine, carote e porro **cad.€3,50**

HUMMUS di CECI con focaccia calda del nostro forno (1) **€11,50**

ANELLI di cipolla fritti* **€ 8,00**
(1)

Frittura di **ACCIUGHE*** del Mar Ligure con patatine **€13,50**
(1),(3)

BOCCONCINI di CAMEMBERT* fritto con patatine fritte **€11,00**
(1),(3)

BATTUTA di FASSONE 180gr con rucola, pomodorini e scaglie di grana **€16,00**
(2)

CULATTA con GNOCCO FRITTO **€15,50**
(1)

IL TOSCANO: sbriciolona al finocchio, pecorino di Pienza semistagionato, carciofi grigliati sott'olio, focaccia del nostro forno, miele di castagno km0 **€18,00**
(1)

PIATTI PRINCIPALI

TAVOLOZZA: Burratina, pomodorini, verdure grigliate, verdure pastellate, patate rustiche, focaccia del nostro forno. **€18,50**
(1),(2)

FRITTURA DI CALAMARI* **€18,50**
(1),(3)

TENTACOLI DI POLPO con patate rustiche al forno, capperi fritti(1) e carciofo **€22,50**

PEPITE di POLLO* fritto con patatine fritte **€11,00**
(1)

COSTATA di FASSONE alla griglia **ogni hg € 6,00**

FIORENTINA di FASSONE alla griglia **ogni hg € 6,60**

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) **€18,50**

STINCO con patate al forno **€18,50**

CONTORNI

PATATINE fritte* (1) **€ 5,00**

PATATE RUSTICHE al forno **€ 5,00**

PATATE FRITTE* PEPATE **€ 6,00**

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. INGREDIENTI AGGIUNTIVI €1,50 CAD.

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

BOVINO 100% ITALIA*

SASS MALO' **€14,00**
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), insalata gentile, pomodoro, ketchup, cheddar
(1),(2)

TROPEA **€14,50**
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), insalata gentile, pomodoro, cipolla rossa, aurora
(1)

CONTADINO **€16,50**
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), insalata gentile, pomodoro, zucchine e melanzane grill, bacon, cheddar, salsa aurora
(1),(2)

BISMARK **€14,50**
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), insalata gentile, pomodoro, uovo, bacon, ketchup
(1),(4)

TEMERARIO **€18,50**
Pane puccia, doppio hamburger di bovino 100% Italia (400g), insalata gentile, 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 **€16,50**
Pane puccia, hamburger di bovino 100% Italia (200g), insalata gentile, pomodoro, trevigiana stufata, taleggio, bacon, maionese
(1),(2)

SCOMPOSTO **€14,00**
Hamburger di bovino 100% Italia (200g), insalata gentile, 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 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. INGREDIENTI AGGIUNTIVI €1,50 CAD.

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, rucola, mozzarella di bufala, pomodorini ciliegino, gocce di pomodoro caramellato
(1),(5),(2)

CHICKEN **€15,00**
Pane puccia, petto di pollo* croccante (200g), insalata gentile, pomodoro, cheddar, maionese
(1),(2)

VEGGIE **€13,50**
Pane puccia, hamburger* di verdure e soia, insalata gentile, pomodoro, cheddar, ketchup
(1),(5),(2)

SALSICCIOTTO **€17,00**
Pane puccia, pasta di salsiccia, insalata gentile, peperoni, cipolla caramellata, bacon, scamorza, tabasco, maionese
(1),(2)

BLACK ANGUS **€16,50**
Pane puccia, hamburger di angus* (200g), insalata gentile, pomodoro, cheddar, salsa arrogant chili
(1),(2)

FUME' **€18,50**
Pane puccia, hamburger di manzo affumicato* (230g), insalata gentile, pomodoro, scamorza affumicata, bacon, maionese
(1),(2)

PULLED PORK **€19,50**
Pane puccia, spallotto di maiale sfilacciato, insalata gentile, peperoni, cipolla rossa, bacon, maionese, ketchup
(1)

PURSCÉ: **€17,00**
Pane puccia, porchetta di Ariccia, insalata gentile, crema di patate arrosto, crema al parmigiano
(1)

PASTRAMI: **€19,50**
Pane ai 5 cereali, pastrami, emmental, cetriolini sottaceto, cavolo rosso con finocchietto, senape
(1)

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

PIZZERIA (1),(2)

LE SPECIALI

AMATRICIANA **€12,50**
Pomodoro, pomodoro datterino, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", pancetta pepata, pecorino romano grattugiato fresco, scorretta di limone

PUPETTA DEL SUD **€11,00**
Mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", scamorza affumicata, salame piccante, friarielli

CACIO & PEPE **€12,50**
Fonduta di pecorino, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", bacon, pecorino fresco grattugiato, pepe nero

MESSINESE **€11,00**
Pomodoro datterino, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", scamorza affumicata, acciughe, scarola, peperoncino

LA PROIBITA **€12,50**
Mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", mozzarella di bufala, pomodorini, prosciutto cotto affumicato alta qualità "Capitelli" (fuori cottura), basilico fresco

LA VIZIOSA **€14,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", pancetta pepata, pomodorini soleggiati, cipolla caramellata, burrata a freddo.

CARCIOFONA **€14,00**
Crema di carciofi, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", carciofi rustici, fili di peperoncino

'NDUJA **€13,50**
Pomodoro, pomodoro datterino, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", 'nduja, mozzarella di bufala, olive taggiasche, basilico

NAPOLI VERACE **€14,00**
Pomodoro datterino, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", mozzarella di bufala, acciughe del CANTABRICO 50g (servite a parte)

RUSTICA **€10,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", pancetta pepata, patatine ricce, pomodorini secchi

SFILATINO **€14,00**
Dentro: pomodoro, mozzarella fiordilatte "Caseificio Giordano", zola, prosciutto cotto
Fuori: prosciutto crudo, rucola, pomodorini, grana

IL NOSTRO CALZONE "IN CARNE"

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

LE CLASSICHE

MARGHERITA **€ 7,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”

NAPOLI **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, acciughe del Mar Mediterraneo

ROMANA **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, acciughe del Mar Mediterraneo, olive, capperi

CRUDO **€ 9,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto crudo

CRUDO & RUCOLA **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto crudo, rucola, pomodorini

AMERICANA **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, wurstel, patate fritte

DIAVOLA **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, spianata piccante

DIAVOLA & ZOLA **€ 10,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, gorgonzola, salame piccante

COTTO **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto cotto

COTTO & FUNGHI **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto cotto, funghi champignon

ZOLA **€ 8,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, gorgonzola

NOVARESE (9) **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, gorgonzola, noci

TONNO **€10,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, filetto di tonno

CAPRICCIOSA **€10,00**
Pomodoro, mozzarellafiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi, acciughe

4 STAGIONI **€10,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi

4 FORMAGGI **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, gorgonzola, scamorza, Emmental, grana

PARMIGIANA **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto cotto, melanzane, parmigiano, basilico

ORTOLANA **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, zucchine e melanzane grigliate,

peperoni

TIROLESE **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, brie, speck

VERDE MARE **€10,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, gamberetti, zucchine a julienne

SUPREMA **€11,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, burrata a freddo, pomodorini

CALAMARI **€12,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, calamari fritti*

FRUTTI DI MARE (3) **€12,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, frutti di mare*

MARE & MONTI (3) **€12,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, frutti di mare*, funghi champignon, speck

BUFALINA **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico

SALSICCIA & FRIARIELLI **€ 9,00**
Mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, salsiccia, friarielli

VALTELLINESE **€11,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, bresaola, rucola, scaglie di grana

MAIALONE **€ 9,50**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, pancetta al pepe nero, uovo, bacon

CALZONE CLASSICO **€ 8,00**
Pomodoro, mozzarella fiordilatte “Caseificio Giordano”, prosciutto cotto

CALZONE BOSCAIOLO **€10,00**
Pomodoro, formaggi misti, funghi champignon, copertura di speck

FOCACCIA SPECK & BRIE **€ 8,00**
Olio, origano, brie, speck

VALDOSTANA **€ 8,50**
Olio, rosmarino, lardo d’Arnad e noci
(9)

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 **€ 2,50**
DOLCI DELLA CASA **Da € 6,00 a € 8,00**
Servizio torta portata dall’esterno **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

VINI BIANCHI



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%
50 cl: € 7,00

e	De Faveri	Veneto	€	38,00
c De Blancs Brut	Lallier	Francia	€	89,00
c De Noir	Abrami	Lombardia	€	39,00
n	Bersi Serlini	Lombardia	€	42,00
Prosecco Valdobbiadene Superiore Extra Dry	Terredirai	Veneto	€	23,00
lobbiadene Extra Dry	De Faveri	Veneto	€	28,00
biadene Rosé	De Faveri	Veneto	€	27,00
biadene Superiore Brut	De Faveri	Veneto	€	29,00
DCG	Luigi Einaudi	Piemonte	€	24,00
e Novaresi	Rovellotti	Piemonte	€	24,00
	Russo	Campania	€	23,50
CG	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	Tyrsos	Sardegna	€	23,00

LA CANTINA

BOLLICINE

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