



**SASS MALÒ**

**MENU**

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

## PER COMINCIARE

<b>HUMMUS di CECI</b> con focaccia calda del nostro forno	€11,50
<b>BATTUTA di FASSONE</b> con rucola, pomodorini e scaglie di grana (2)	€14,50
<b>CULATTA con GNOCCO FRITTO</b> (1)	€15,50
<b>BOCCONCINI di CAMEMBERT*</b> fritto con patatine fritte (1),(3)	€11,00
<b>ANELLI</b> di cipolla fritti* (1)	€ 8,00
Frittura di <b>ACCIUGHE*</b> del Mar Ligure con patatine (1),(3)	€13,50

## PIATTI PRINCIPALI

<b>TAVOLOZZA:</b> Burratina, pomodorini, verdure grigliate, verdure pastellate, patate rustiche, focaccia del nostro forno. (1),(2)	€18,50
<b>FRITTURA DI CALAMARI*</b> (1),(3)	€18,50
<b>TENTACOLI DI POLPO</b> con carciofo, patatine dippers e capperi fritti (1),(3)	€21,50
<b>PEPITE di POLLO*</b> fritto con patatine fritte (1)	€11,00
<b>COSTATA di FASSONE</b> alla griglia	ogni hg € 5,50
<b>FIorentina di FASSONE</b> alla griglia	ogni hg € 5,90
<b>TAGLIATA di ANGUS</b> alla griglia	€22,00
<b>COSTINE</b> di maiale cotte a bassa temperatura e grigliate, servite con patate al forno e salsa chimichurri (se desiderata)	€17,50
<b>STINCO</b> con patate al forno	€18,50

## CONTORNI

<b>PATATINE</b> fritte* (1)	€ 5,00
<b>PATATE RUSTICHE</b> al forno	€ 5,00
<b>PATATE FRITTE* PEPATE</b>	€ 5,00
<b>FAGIOLI</b> messicani (tintura dolce o piccante) con <b>FOCACCIA</b> (1)	€ 8,00
<b>VERDURE PASTELLATE</b> (1) o <b>VERDURE GRILL</b>	€ 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<sup>(5)</sup> 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\***

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

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<sup>(5)</sup> 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**

<b>OCTOPUS</b>	<b>€19,50</b>
Pane* ai cereali, tentacoli di polpo alla griglia, mozzarella di bufala, rucola, pomodorini ciliegino, gocce di pomodoro caramellato (1),(5),(2)	
<b>CHICKEN</b>	<b>€15,00</b>
Pane puccia, petto di pollo* croccante (200g), lattuga, pomodoro, cheddar, maionese (1),(2)	
<b>VEGGIE</b>	<b>€13,50</b>
Pane puccia, hamburger* di verdure e soia, lattuga, pomodoro, cheddar, ketchup (1),(5),(2)	
<b>SALSICCOTTO</b>	<b>€17,00</b>
Pane puccia, pasta di salsiccia, lattuga, peperoni, cipolla caramellata, bacon, scamorza, tabasco, maionese (1),(2)	
<b>BLACK ANGUS</b>	<b>€16,50</b>
Pane puccia, hamburger di angus* (200g), lattuga, pomodoro, cheddar, salsa arrogant chili (1),(2)	
<b>FUME'</b>	<b>€18,50</b>
Pane puccia, hamburger di manzo affumicato* (230g), lattuga, pomodoro, scamorza affumicata, bacon, maionese (1),(2)	
<b>PULLED PORK</b>	<b>€19,50</b>
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 CONTAMINAZIONE DEI PRODOTTI CON ALIMENTI ALLERGENICI NON PUO' ESSERE ESCLUSO.**

\* Prodotto surgelato all'origine

## **PIZZERIA** (1),(2)

### **LE SPECIALI**

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

### **IL NOSTRO CALZONE "IN CARNE"**

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

## **LE CLASSICHE**

<b>MARGHERITA</b> Pomodoro, mozzarella	€ 6,50
<b>NAPOLI</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe di Sciacca	€ 8,00
<b>ROMANA</b> Pomodoro, mozzarella, acciughe di Sciacca, olive, capperi	€ 8,50
<b>CRUDO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	€ 8,50
<b>CRUDO &amp; RUCOLA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodorini	€ 9,00
<b>AMERICANA</b> Pomodoro, mozzarella, wurstel, patate fritte	€ 8,00
<b>DIAVOLA</b> Pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8,00
<b>DIAVOLA &amp; ZOLA</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, salame piccante	€ 9,00
<b>COTTO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 7,50
<b>COTTO &amp; FUNGHI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon	€ 8,50
<b>ZOLA</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	€ 8,50
<b>NOVARESE</b> (9) Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, noci	€ 9,00
<b>TONNO</b> Pomodoro, mozzarella, tonno	€ 9,00
<b>CAPRICCIOSA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi, acciughe	€ 9,50
<b>4 STAGIONI</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofi	€ 9,00
<b>4 FORMAGGI</b> Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, scamorza, Emmental, grana	€ 9,00
<b>PARMIGIANA</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, melanzane, parmigiano, basilico	€ 8,50
<b>ORTOLANA</b> Pomodoro, mozzarella, zucchine e melanzane grigliate, peperoni	€ 8,50

<b>TIROLESE</b> Pomodoro, mozzarella, brie, speck	<b>€ 9,00</b>
<b>VERDE MARE</b> Pomodoro, mozzarella, gamberetti, zucchine a julienne	<b>€ 10,00</b>
<b>SUPREMA</b> Pomodoro, mozzarella, burrata a freddo, pomodorini	<b>€ 9,50</b>
<b>CALAMARI</b> Pomodoro, mozzarella, calamari fritti*	<b>€12,00</b>
<b>FRUTTI DI MARE</b> (3) Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*	<b>€11,00</b>
<b>MARE &amp; MONTI</b> (3) Pomodoro, mozzarella, frutti di mare*, funghi champignon, speck	<b>€11,00</b>
<b>BUFALINA</b> Pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	<b>€ 9,50</b>
<b>SALSICCIA &amp; FRIARIELLI</b> Mozzarella, salsiccia, friarielli	<b>€ 8,50</b>
<b>VALTELLINESE</b> Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana	<b>€ 9,50</b>
<b>MAIALONE</b> Pomodoro, mozzarella, pancetta al pepe nero, uovo, bacon	<b>€ 9,50</b>
<b>CALZONE CLASSICO</b> Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	<b>€ 7,50</b>
<b>CALZONE BOSCAIOLO</b> Pomodoro, formaggi misti, funghi champignon, copertura di speck	<b>€ 9,50</b>
<b>FOCACCIA SPECK &amp; BRIE</b> Olio, origano, brie, speck	<b>€ 8,00</b>
<b>VALDOSTANA</b> Olio, rosmarino, lardo d'Arnad e noci (9)	<b>€ 8,50</b>

**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

## FORST



### VIP PILS

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

Alc 5%

20 cl: € 3,50

40 cl: € 5,50



### 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



# 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

