

# STUZZICHERIA

---

## AMUSE-GUEULE

CALAMARI FRITTI \*\*\* CALMARS FRITS

INSALATA DI MARE TIEPIDA \*\*\* SALADE DE MER

POLIPO – SEPIA – POMODORI PACHINO – OLIO – LIMONE – PREZZEMOLO

POULPE – SEICHE – TOMATES PACHINO – HUILE – CITRON – PERSIL

CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO \*\*\* CARPACCIO D'ESPADON FUMÉE

SPADA AFFUMICATO – POMODORI PACHINO – OLIO – LIMONE – PREZZEMOLO

ESPADON FUMÉ – TOMATES PACHINO – HUILE – CITRON – PERSIL

GIRO DI CULATELLO TRADIZIONALE

NOIX DE JAMBON

CRUDI DI PARMA STAGIONATO

JAMBON CRU DE PARMA

CAPRESE DI BUFALA \*\*\* CAPRESE DE BUFFLESSE

MOZZARELLA DI BUFALA – ORIGANO – BASILICO – OLIO – POMODORI PACHINO

MOZZARELLA DE BUFFLESSE – ORGAN – BASILIC – HUILE D'OLIVE XTRA VIERGE – TOMATES PACHINO

OLIVE ASCOLANE \*\*\* OLIVES À L'ASCOLANA

MOZZARELLINE PANATE \*\*\* PETITES MOZZARELLAS PANÉES

QUADRATINI DI POLENTA CON SALAME

POLENTA AVEC SAUCISSON

INSALATONA ANCHIO \*\*\* GRANDE SALADE ANCHIO

LATTUGHINO – RUCOLA – POMODORI PACHINO – CAROTE – TONNO – MOZZARELLA – OLIVE – GAMBERETTI – SCAGLIE DI GRANA

SALADE DE LAITUE – ROQUETTE – OMATES PACHINO – CAROTTES – THON – MOZZARELLA – OLIVES – CREVETTES – COPEAUX DE PARMESAN

ANCHIO  
ANCHIO  
ANCHIO



ANCHIO

PONTIDA – VIA BERGAMO, 1195 - TEL. +39 334/9076005 – 035/641000  
[www.anchiopizzeriagriqleria.com](http://www.anchiopizzeriagriqleria.com) – [anchiopizzeriagriqleria@gmail.com](mailto:anchiopizzeriagriqleria@gmail.com)