IL PRISCIO

Antipasti

CHIPS ROSSE HOMEMADE **€ 6,00**
Sfogliatelle di patate dolci fritte salate
-si consiglia uno stile HELLES birra, un vino profumato, fresco, fruttato
Crispy fried salted sweet potato chips

CARPACCIO DI ROASTBEEF 7 **€ 12,00**
Carpaccio di Roastbeef con spuntoni di Ovicaprino, pomodori ciliegino e olio EVO
-si consiglia uno stile IPAo ROUCH birra, un vino mediterraneo, fruttato e speziato
Beef Carpaccio with Goat Cheese Shavings, Cherry Tomatoes, and Extra Virgin Olive Oil

PARMIGIANA WANNABE 1,7,9 **€ 13,00**
Tacos homemade con babaganoush di melanzane, sugo di pomodoro, crema di parmigiano e chips di melanzane
Homemade Tacos with Eggplant Baba Ganoush, Tomato Sauce, Parmesan Cream, and Eggplant Chips

TACOS TONNO 1, 6, 7 **€ 13,00**
Tacos al tonno marinato con crema di bufala e chips di zucchine
Marinated Tuna Tacos with Bufala cream and zucchini chips

CHILI CARNE TACOS 1,9 **€ 13,00**
Tacos homemade con chili di carne di Scottona alla paprika dolce e curcuma
Homemade Tacos with Scottona Beef Chili, Sweet Paprika and Turmeric

POLPETTE CACIO E PEPE 1,3,7 **€ 9,00**
Polpette fritte di pane con salsa cacio e pepe (5 pz)
-si consiglia uno stile WEISS birra, un vino profumato e leggermente speziato
Fried bread balls with cacio e pepe sauce (5 pcs)

POLPETTE NOSTALGIA DI NERANO 1,3,7 **€ 10,00**
Polpette di zucchine con fonduta di Caciocavallo DOP (5 pz)
siconsiglia uno stile PALE ALE birra, un vino rosèfresco, fruttato
Fried Zucchini Balls with Caciocavallo DOP Fondue 1

BOCCONCINI DI POLLO **€ 13,00**
Bocconcini di pollo al panko con salsa agrodolce
Panko-Crusted Chicken Bites with Sweet and Sour Sauce 1 **€ 7,00**

CRUDO ALLA BARESE
Prosciutto crudo a tocchetti con sale e pepe
si consiglia uno stile ENGLISH STOUT o TRIPLE birra, un vino rosso, intenso, corposo
Diced cured ham with salt and pepper

L'AperiPriscio

APERITIVO IN PUGLIA 1,3,7,12 **€ 10,00**
Cornetti farciti secondo il priscio dello chef , domanda cosa gli passa per la testa! (Spritz incluso)
Salted croissants stuffed with chef's creative taste

APERITIVO BIANCO, ROSSO E VERDONE 1,3,7,12
Tagliere di quattro bruschette tipiche con pomodorini e olio evo, pancetta arrotolata al pepe e pate di olive, mortadella al tartufo IGP e gorgonzola dolce, finocchiona e melanzana sott'olio (birra piccola inclusa)
si consiglia stile Braggot, German pils, English golden ale, Comp slovenian pils
Platter of Four Traditional Bruschette: Cherry Tomatoes with Extra Virgin Olive Oil; Pepper-Rolled Pancetta with Olive Paté; Truffle Mortadella IGP with Sweet Gorgonzola; Finocchiona and Marinated Eggplant **€ 15,00**

APERITIVO RINFORZATO 1,3,7,8 **€ 20,00**
Polpette cacio e pepe, panzerottini mozzarella e pomodoro,crocchette di jamon, pinsa,bocconcini di pollo al panko (beverage escluso)
Homemade Bread Meatballs with Cacio e Pepe Sauce, Mini Mozzarella and Tomato Panzerotti, Jamón Croquettes, Pinsa, and Panko-Crusted Chicken Bites (Beverage excluded)

Pane, amore e Priscio

OLIVE 1, 7 **€ 10,00**
Bruschetta con patè di olive, capocollo e formaggio Brie
Croutons with olive pâté, capocollo & Brie cheese (4pz)

SPECK 1, 5,7,8 **€ 12,00**
Bruschetta con Speck IGP, Gorgonzola dolce, top di noci tritate
si consiglia stile belgian rauch o triplebirra, un rosso intenso, corposo, fruttato
Bruschetta with Speck IGP, Sweet Gorgonzola, and Chopped Walnut Topping (4pz)

GUACAMOLE 1, 4, 6, 8 **€ 12,00**
Bruschetta con guacamole, salmone affumicato, erba cipollina e salsa teriyaky
si consiglia stile PACIFIC PALE ALE birra, un rosè fruttato corposo
Bruschettas *with guacamole sauce, smoked salmon, chives & teriyaki sauce (4pz)*

PINSA-MI MUCHO 1, 7, 8,12
Pinse a fantasia dello chef
Disponibile vegetariana con melanzane, capocollo e bufala, crudo e stracciatella
Chef's creative pinsa! Options: vegetarian, capocollo, prosciutto crudo, stracciatella cheese or bufala mozzarella cheese **€ 15,00**

CESTINO DI PANE **€ 1**
COPERTO **€ 2**

IL PRISCIO

Piatti Forti

HAMBURGER AL PIATTO **€ 11,00**
Burger di scottona (100 gr) al piatto con contorno di verdure grigliate e patate al forno
si consiglia uno stile SESSION IPA, un vino rosso intenso, profumato
100g beef burger served with grilled veggies & roasted potatoes

TATAKI TONNO [4,6,11] **€ 13,00**
Tataki di tonno scottato in crosta di semi di sesamo su hummus di ceci con rucola, pomodorini e salsa al mango
si consiglia uno sitle PASTRY SOUR birra, un bianco aromatico, fresco, floreale
Seared tuna in sesame crust on chickpea hummus, arugula, cherry tomatoes & mango sauce

SOFT PORK [8,9] **€ 16,00**
Delicata guancia di maiale con riduzione profumata, contorno di insalata e patate al forno
si consiglia uno stile DOUBLE midwest ipa birra
Tender Pork Cheek with Aromatic Reduction, Served with Salad and Roasted Potatoes

TAGLIATA **€ 18,00**
Tagliata di entrecôte con rucola, pomodorini e scaglie di grana Padano
si consiglia uno stile DOUBLE IPA birra
Sliced entrecôte with arugula, cherry tomatoes and Grana Padano veils

L'AMERICANO [1,7,8] **€ 12,00**
Hamburger di scottona (100 gr), bacon, cheddar, salsa a scelta
si consiglia uno stile IPA della nostra selezione di birre alla spina
100g beef burger, bacon, cheddar, sauce of your choice

BURGER DI PRISCIO [1,7,8] **€ 14,00**
Hamburger con pesto di melanzane e noci, guanciale croccante, provola fusa e maionese al pepe nero
Burger with eggplant & walnut pesto, crispy guanciale, melted provola & black pepper mayo

PICCOLO BUDDHA [1,7,8] **€ 14,00**
Burger di scottona (100 gr), salsa BBQ, cheddar, bacon, insalata, pomodorini ciliegini, cipolla caramellata
100g beef burger, BBQ sauce, cheddar, bacon, lettuce, cherry tomatoes, caramelized onions

CRISPY LOVERS [1,7,8,12] **€ 14,00**
Hamburger con salsa crispy, bacon croccante, provola affumicata fusa e pomodori sott'olio
si consiglia uno stile double ipa o triple o double book birra
Burger with Crispy Sauce, Crunchy Bacon, Melted Smoked Provola, and Marinated Tomatoes

CESTINO DI PANE **€ 1**
COPERTO **€ 2**

Un Tagliere per due

TAGLIERE SALUMI [7,8] **€ 14,00**
selezione di prosciutti, arrosto alle erbe e salami
si consiglia uno stile RAUCH birra, vino rosso corposo e intenso
Selection of prosciutto crudo, herb-roast pork & salami **€ 14,00**

TAGLIERE FORMAGGI [7,8]
Selezione di pecorini e caciotte con marmellate e miele
si consiglia uno stile GOOSE o Imperial BLANCHE birra, una bollicina elegante o un bianco aromatico
Selection of pecorino & caciotta cheeses with jams & honey

Contorni e alternatiVeg

HUMMUS CON CROSTINI [1] **€ 8,00**
Hummus di ceci con crostini di pane
Chickpea hummus with croutons

PATATE AL FORNO **€ 6,00**
Patate al forno con olio e rosmarino
Baked potatoes with oil and rosemary

FUNGHI GRATINATI [1] **€ 9,00**
Funghi di stagione gratinati al forno con un tocco di olio

VERDURE GRIGLIATE **€ 8,00**
Melanzane e zucchine
Grilled Eggplants and Zucchini

Il Dolce

Chiedi al nostro staff il dolce del giorno **€ 6,00**
Ask our staff for today's selection

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio come da Regolamento CE 1169/2011.
Allergen information available upon request, in compliance with EU Regulation 1169/2011.

IL PRISCIO

BEVI, hai preso decisioni sbagliate anche da sobrio!

PRISCIO A bere

Soft Drinks

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 1 L	€ 2,50
ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 0,33 L	€ 1,30
SUCCO DI FRUTTA	€ 2,50
COCA COLA/ COCA COLA ZERO 0,33 L	€ 2,50
FANTA ARANCIATA	€ 2,50
BIRRA LAGER SPINA 0,3	€ 4,00
BIRRA LAGER SPINA 0,4	€ 5,00
BIRRA LAGER SPINA 0,5	€ 6,00
BIRRA IPA SPINA 0,3	€ 6,00
BIRRA IPA SPINA 0,4	€ 7,00
BIRRA IPA SPINA 0,5	€ 8,00
BIRRA SPINA TRIPEL 0,3	€ 7,00
BIRRA SPINA TRIPEL 0,4	€ 8,00

CALICE DI VINO	€ 6,00
CALICE DI PROSECCO FRANCIACORTA BERLUCCHI 61	€ 8,00
ANALCOLICO Non-alcoholic Drink	€ 6,00
SPRITZ (Select, Aperol, Campari o alla Birra)	€ 7,00
DRINK BASE	€ 8,00
DRINK PREMIUM	€ 9,00/10,00
TWINSET BASE	€ 130,00
TWINSET PREMIUM	€ 170,00