DAL 2015

BENVENUTI IN *Famiglia!*

PANE&TRITA

LONATO DEL GARDA

SEREGNO

COSTA MASNAGA

MILANO PORTA ROMANA

LE COSE **BUONE** DA METTERE **IN MEZZO**

Piatti pensati per condividere il piacere della tavola tra chiacchiere, risate e profumo di casa.

LE POLPETTE DELLA NONNA AL SUGO VERACE — 10.9
Polpette* cotte lentamente nel sugo e servite con ricotta al forno grattugiata sopra. Morbide, saporite, da dividere o da difendere fino all'ultimo boccone.

IL CRUDO E GNOCCO FRITTO — 13.5
Petali di prosciutto crudo Dolce Emilia selezione Rovagnati serviti con gnocco fritto* caldo, dorato e fragrante. Un classico intramontabile da gustare rigorosamente con le mani. **Provalo con la nostra stracciatella pugliese cremosissima del Caseificio La Murgia. +1**

LA BIG BURRATA SU PIZZETTA FRITTA — 12.9
Burratona da 200 g del Caseificio La Murgia su pizzetta fritta* con salsa di pomodoro rustico, basilico, grana grattugiato, datterini gialli, olive della riviera e zest di limone. Golosa da creare dipendenza.

L'ARANCINA ALLA NORMA — 8
Il nostro orgoglio siciliano. Arancina* ripiena di melanzane, ricotta e pomodoro: grande, dorata, croccante fuori e morbida dentro, preparata come vuole la tradizione e servita con amore.

STENDINO DEL *Salumiere* — 25.9
PER 3/4 PERSONE

Il piatto simbolo della nostra bottega. Un modo audace e divertente di servire un grande classico della tradizione, presentato su un vero tagliere-stendino. Salumi Rovagnati appesi, formaggi selezionati, stuzzicherie della casa, sottoli e conserve della nonna. Un piatto pensato per la condivisione: generoso, scenografico e perfetto da mettere al centro del tavolo.
Provalo con la nostra focaccia calda del forno +4.5

FRITTINI DELLA *Nonna*

I FIORI DI ZUCCA — 8
Fiori di zucca* in pastella croccante, dorati e delicati, accompagnati da maionese fresca al profumo di menta e limone.

LE FRITTATINE CACIO & PEPE — 8.5
Frittatine* di pasta cacio, pepe con scorza di lime, gustose e avvolgenti, servite con la nostra maionese affumicata al bacon.

LE MELANZANE ALLA NAPOLETANA — 8
Chips di melanzane panate fritte*: una certezza della stuzzicheria partenopea, accompagnate da maionese all'aglio ed erba cipollina.

PRIMI DELLA CASA

La pasta come una volta, ma con il carattere di Pane & Trita. Piatti veri, sughi generosi e profumi che sanno di casa.

MACCHERONI CON LE POLPETTE AL SUGO DELLA NONNA — X1 12.9 / PADELLA X 2 25
Il piatto dei ricordi: sugo rosso verace, polpette morbide*, pecorino romano e profumo di cucina vera. Ogni boccone sa di casa, e la scarpetta qui non è solo consigliata... è un dovere morale!

TONNARELLI CACIO&PISTACCHIO — X1 13.5 / PADELLA X 2 26
Dalla tradizione laziale e i sapori veri, tonnarelli* avvolti da cremosissima salsa cacio e pepe, una sbrodolata di pesto di pistacchio casereccio e il guanciale croccante, mantecato al tavolo nella forma di pecorino.

SCHIAFFONI ALLA SCARPARIELLO — X1 13.5 / PADELLA X 2 26
Nato nei quartieri spagnoli di Napoli, lo scarpariello è un sugo che profuma di tradizione e passione. Schiaffoni* trafilati al bronzo con datterini colorati rosolati in aglio, olio, peperoncino e basilico fresco; la ricotta di bufala a mantecare rende il tutto cremoso.

LE NOSTRE TARTARE

LA CLASSICA — 13.9
Tartare di manzo piemontese* in purezza, olio EVO alle erbe aromatiche, fiocchi di sale Maldon, limone fresco e germogli di stagione.

LA ZIZZONA — 17.9
Tartare di manzo piemontese* con burratona da 200 g, pomodori gialli pacchetelle, olive croccanti, taralli sbriciolati e pesto fresco. Un grande classico italiano fatto come piace a noi: cremoso, goloso e pieno di carattere.

LA ROMAGNOLA — 16
Tartare di manzo piemontese*, piada* croccante della Romagna, fiocchi di prosciutto crudo, squacquerone cremoso e rucola selvatica.

LE NOSTRE CARNI

Il profumo della brace, il suono della griglia, la carne che sfrigola. Qui il fuoco è il nostro ingrediente segreto: cotture vive, tagli selezionati e mani esperte dietro ogni morso.

GRIGLIATA SU *Spiedo* — 19 PER PERSONA
PER 2 PERSONE

Un misto delle nostre carni cotte su spiedone alla brace con verdurine di stagione: salsiccetta al coltello, bombetta rustica di pollo*, capocollo di maialino, rollè di Angus, cipolle e peperoni* al profumo di alloro.

COSTATA 600GR SELEZIONE PANE&TRITA — 29.5
Succosa, tenera e servita su pietra lavica rovente, per mantenerla calda fino all'ultimo boccone. Solo sale Maldon e olio evo, non ha bisogno di altro. Il gusto autentico della brace allo stato puro. Accompagnata con patate arrosto alle erbe.

GRAN TAGLIATA DI CONTROFILETTO ITALIANO — 22.5
Rosata al cuore, rifinita con la nostra salsa verde fatta in casa e fiocchi di sale. Una carne tenera e profumata, cotta come si deve. Accompagnata con patate arrosto alle erbe e misticanza.

PETTO DI POLLO RIFINITO ALLA FIAMMA — 16
Cotto lentamente a bassa temperatura e rifinito sulla brace con olio EVO, fiocchi di sale Maldon ed erbe aromatiche. Semplice solo all'apparenza: morbido dentro, dorato fuori, pieno di gusto e leggerezza. Accompagnato con patate arrosto alle erbe.

MEZZO CHILO DI COSTINE AL CARTOCCIO — 18.5
Costine* cotte lentamente al cartoccio e colorate sulla griglia, le nostre costine con una marinatura leggermente affumicate creano vera dipendenza... una tira l'altra! Accompagnate da stick di patate fritte* e salsa Pane&Trita.

IL POLLO SAMBA — 17.5
Riso nero profumato, tagliata di pollo* croccante, salsa spicy al mango, feta, fragole fresche, mash di avocado e sesamo colorato. Per scaldare il corazòn!

SEGRETO DI ANGUS CON AIOLI E CHIPS ESOTICHE — 24
Per i veri amanti della carne abbiamo scovato questo taglio pregiato di Angus: gustoso, morbido, delicato ma avvolgente. Lo massaggiamo con una miscela segreta di spezie latine e lo cuociamo sulla brace. Accompagnato da chips di verdure esotiche croccanti e salsa aioli.

DIAFRAMMA AL CHIMICHURRI — 24.5
Taglio tipico della tradizione sudamericana spennellato con salsa chimichurri casereccia. Gusto deciso che si scioglie in bocca come il burro. Accompagnato da patate arrosto alle erbe.

I Sushi DEL MACELLAIO

Li abbiamo inventati noi. Dal 2017. Solo tartare di manzo piemontese* preparata al momento e sapori 100% italiani. Ancora oggi, inimitabili.

O SOLE MIO 12.5
Uramaki di manzo*(5 pz), tarallo pugliese croccante, spumone cremoso al formaggio, pesto di pomodoro soleggiato e stracciatella pugliese.

DON VITO 13
Uramaki di manzo*(5 pz), pistacchio siciliano, spumone cremoso al formaggio, salsa tonnata e pop-corn di capperi croccanti.

DOLCE VITA 12.5
Uramaki di manzo*(5 pz), sesamo colorato, spumone cremoso al formaggio, salsa spicy al mango, feta sbriciolata e fragole fresche.

LE PIZZE DELLA CASA

Impasto leggero, bordi fragranti e ingredienti italiani veri. Fatte per essere condivise, da gustare con le mani e con il sorriso.

LA SIG.RA MARGHERITA 8.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, spolverata di Parmigiano Reggiano, basilico fresco e olio EVO. Semplice, autentica, come deve essere.

LA MARGHERITA AMALFITANA 11.9
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, ricotta freschissima di Bufala, scorza di limone grattugiata, olio alle erbe aromatiche della costiera, basilico fresco. Prodotti semplici, sapori veri.

L'ORTOLANA 12.9
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, peperoni*, melanzane*, zucchine e basilico fresco. Colorata, profumata, tutta italiana.

LA DIAVOLA 13.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, salamino piccante e salsa di 'nduja. Per gli amanti del piccante.

LA BUFALINA 15.5
Salsa rustica di pomodoro, rucola, prosciutto crudo e ciliegine di bufala. Un grande classico sempre perfetto.

LA BLANKO 13.5
Mozzarella fiordilatte, zucchine grigliate, prosciutto crudo, scaglie di formaggio stagionato. Un'icona intramontabile.

LA CAPRICCIOSA 13.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, olive, carciofini e funghi champignon. L'evergreen che non stanca mai.

LA GAJARDA 14
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, carciofini, guanciale romano, pecorino grattugiato e una macinata di pepe. Coatta al punto giusto.

LA PROSCIUTTO E FUNGHI 13.5
Salsa rustica di pomodoro, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto e funghi champignon. Semplice, per accontentare tutti.

Aggiunte e variazioni da +1 a +4 | Mozzarella senza lattosio +1.5

LE MEGA INSALATONE

LA RUSTICHELLA 14.9
Insalatina colorata, pomodori dell'orto, bocconcini di pollo* rustico, scaglie di ricotta salata e infornata, fagiolini al vapore*, patate saporite e crostini di pane.

LA VACANZIERA 14.5
Insalatina colorata, datterini rossi e gialli, feta, olive della riviera, cetrioli, cipolla rossa julienne, olio alle erbe e crostini di pane.

LA NOSTRA CAESAR 15.5
Insalatina colorata, pomodorini colorati, scaglie di formaggio stagionato, straccetti di pollo*, la vera salsa Caesar e crostini di pane.

I BURGER PANE&TRITA

I nostri burger sono una cosa seria.
Carne* 100% italiana da 220 g, cotta come si deve e servita con **pane artigianale*** con bastoncini di **patate fritte* con buccia.**

Ricette nate qui, con ingredienti veri e tanto carattere.

Doppio burger +4.5 | **Beyond** (Burger Vegetale) **+2.5** | **con patate fritte americane +2**

ALLA BUONA 12.9
Burger di manzo* 220 g, lattuga croccante, formaggio fuso e pomodoro fresco. Il classico che non stanca mai: semplice, buono e pieno di sostanza.

MANTOVANO 14.9
Burger di manzo* 220 g, lattuga, pancetta croccante mantovana, formaggio fuso e salsa Pane & Trita. Un morso e capisci perché è tra i più amati.

CHICKEN MANTOVANO 13.5
Cotoletta di pollo* crispy, pancetta croccante, lattuga, formaggio fuso e salsa Pane & Trita. Croccante, succoso, irresistibile.

PANE&TRITA 15.5
Burger di manzo* 220 g, rösti di patate*, lardo toscano, zucchine grigliate e maionese delicata. Equilibrio perfetto tra croccante e cremoso: il nostro nome non è messo a caso.

TERUN 15.9
Burger di manzo* 220 g, crema di pomodoro secco, melanzane panate*, mozzarella fiordilatte alla brace, pancetta croccante e maionese alla 'nduja. Piccante, generoso, tutto meridionale.

CHIANINA CRISPY 16.9
Burger di Chianina* 220 g, cavolo cappuccio, tegola di scamorza panata e fritta, triplo bacon e maionese smoky. Potente, deciso, con la croccantezza giusta.

IL CROCCANTE 15.5
Burger di manzo* 220 g, stracciatella pugliese, spinacino fresco e crudo croccante Rovagnati. Incontro perfetto tra carne, cremosità e salume d'autore.

IL FRESCO 13
Cotoletta di pollo* crispy, rucoletta selvatica, pomodoro fresco, crescenza cremosa e maionese menta e limone. Goloso, delicato e con note di freschezza.

LO SPECIALE DEL MESE
Ogni mese un burger in edizione limitata. Chiedi ai nostri ragazzi!

I NOSTRI ACCOMPAGNAMENTI

CICORIA* RIPASSATA 5
Aglio, olio e peperoncino.

PATATE ALLE ERBE 4.5
Al forno con rosmarino e timo.

BASTONCINI DI PATATE FRITTE CON BUCCIA* 4.5
Dorate e croccanti.

VERDURE ALLA GRIGLIA* 5
Melanzane, zucchine e peperoni.

PATATE AMERICANE FRITTE* 5
Dolci, colorate e croccanti.

FOCACCIA CALDA DEL FORNO* 6
Soffice e profumata.

CESTINO DI GNOCCO FRITTO* 5
Dorato e fragrante.

FAGIOLINI AL VAPORE* 5
Con pesto ligure e pecorino.

L'elenco dei prodotti contenenti allergeni è consultabile in cassa.
*Prodotto surgelato all'origine.
Coperto €2,50 | Da Lunedì a Venerdì a pranzo te lo offriamo noi.

PRIMA SI Brinda

SPRITZ IN LATTA 6.5

Prosecco, bitter all'italiana, soda. Il nostro spritz più sincero: fresco, diretto e 100% italiano.
Basilico in guarnizione, perché certe cose parlano da sole. SERVITO IN LATTA MUTTI

Disponibile anche **ZERO ALCOL**

Stesso spirito, zero alcol. Fresco, leggero, sorprendente uguale.

BEVIAMO IN ALLEGRIA

BEVANDE VINTAGE *Buone come una volta!*

COCA COLA 1 LT. 9

SPUMADOR "GINGER" 1 LT. 7

SPUMADOR "SPUMANERA" 1LT. 7

SPUMADOR "GAZZOSA" 1 LT. 7

BEVANDE

BIBITE 33 CL. 3.5

ESTATÈ 33 CL. 3.5

ACQUA FRIZZANTE E NATURALE 0,5 LT. 1.8

BIRRE BIRRA MORETTI

BIRRA MORETTI IPA
Tipologia birra: italian pale ale
Gradazione alcolica: 5.2 %
Piccola 4
Media 6

BIRRA MORETTI BAFFO ORO
Tipologia birra: Lager
Gradazione alcolica: 4.8%
Piccola 3.5
Media 5.5

BIRRA ROSSA MORETTI
Tipologia birra: ambrata a bassa fermentazione
Gradazione alcolica: 7.2%
Piccola 4
Media 6.5

BIRRA MORETTI "ZERO ALCOL" 33 CL. Bottiglia 5

MISSILE *Preparati, la spilli tu al tavolo!*

Fatti una birra in compagnia con i nostri missili della felicità da condividere. 1,80 lt

MORETTI BAFFO ORO 20
MORETTI IPA 23
MORETTI ROSSA 25

La CANTINA DEI Vini

LE BOLLE

PROSECCO DOC "MASÔT" 11,5%
Zona di origine: Treviso **Caratteristiche**: fresco e ruffiano.
Bottiglia 25
Calice 5

SATEN FRANCIACORTA "CONTAVI CASTALDI" 12,5%
Zona di origine: Franciacorta
Caratteristiche: il naso è fresco ed elegante, con profumi di biancospino, di crosta di pane, note balsamiche, sfumature di mela renetta e fichi secchi.
Bottiglia 40
Calice 8

VINI BIANCHI

LUGANA "CA' DEI FRATI" 13%
Zona di origine: Lugana
Caratteristiche: fresco ed elegante con note delicate di fiori bianchi, con sentori di albicocca, mandorla e una nota sapida.
Bottiglia 28
Calice 6

GRILLO DI SICILIA "PRINCIPI DI BUTERA" 13%
Zona di origine: Butera, Sicilia
Caratteristiche: sorprendentemente fresco con sentori di agrumi, ananas e una leggera nota mentolata.
Bottiglia 29
Calice 6

SAUVIGNON DEL COLLIO "EUGENIO COLLAVINI"
Zona di origine: Collio
Caratteristiche: sentori di foglia di peperone giallo, salvia e melone. Aromatico e persistente.
Bottiglia 29
Calice 6

PECORINO "MARCONI" 13%
Zona di origine: Marche
Caratteristiche: profumi di susina gialla, nespola, pompelmo rosa e frutta esotica.
Bottiglia 23
Calice 4.5

FALANGHINA "VIGNE STORTE" 13%
Zona di origine: Campania
Caratteristiche: sentori di frutta matura e pesche gialle.
Bottiglia 22
Calice 4.5

GEWURZTRAMINER "ENDRIZZI" 14%
Zona di origine: Trentino
Caratteristiche: aromatico, speziato, con profumi che ricordano la rosa e la pesca gialla.
Bottiglia 31
Calice 6.5

VINI ROSÉ

ROSA DEI FRATI "CA' DEI FRATI" 12,5%
Zona di origine: Lago di Garda
Caratteristiche: fresco, delicato e incisivo al contempo. Sentori di ciliegia selvatica, mela verde e fiori di biancospino.
Bottiglia 28
Calice 6

VINI ROSSI

Vino gioioso della casa

LA FIASCHETTA DI BARBERA 12,5%
Zona di origine: Piemonte
Caratteristiche: vino fresco e armonico con aromi di ribes nero e frutti di bosco.
Fiaschetta 16
Bicchierino 3.5

PRIMITIVO DI MANDURIA "FELLINE" 14%
Zona di origine: Limitata nel comprensorio di Manduria
Caratteristiche: sentori di ciliegia, note balsamiche date dall'invecchiamento in rovere.
Bottiglia 32
Calice 6

CHIANTI "SANT'ILARIO" 13%
Zona di origine: Chianti, Toscana.
Caratteristiche: fine, con sentori di marasca, frutti di bosco, viola mammola.
Bottiglia 28
Calice 5.5

RONCHEDONE "CA' DEI FRATI" 14%
Zona di origine: Lago di Garda.
Caratteristiche: note di frutti rossi, mirtilli macerati, sentori balsamici e di confettura.
Bottiglia 33
Calice 7

RIPASSO VALPOLICELLA "TOMMASI" 13,5%
Zona di origine: Valpolicella
Caratteristiche: sentori di ciliegia matura in confettura, tabacco e pepe nero.
Bottiglia 34
Calice 7

MORELLINO DI SCANSANO "MANTELLASSI" 15%
Zona di origine: Magliano, Toscana
Caratteristiche: il profumo è intenso e corposo, oltre che fruttato. Il gusto ha il sapore rotondo ed armonico.
Bottiglia 26
Calice 5.5