



Giale

pizza, food & drink

menù



Nota informativa

PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O
CADIUVANTI TECNOLOGICI
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Ai sensi del regolamento UE 1169/2011, siete invitati ad informare il personale addetto in merito ad allergie intolleranze alimentari o patologie legate al cibo di cui si è affetti, per consertirci di offrirvi il miglior servizio possibile.

N.B.: All'interno del menù verranno riportati i numeri relativi agli allergeni contenuti nelle varie pietanze come di seguito descritto:

ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi		SUL MENU' 01	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili		SUL MENU' 08
FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi		02	GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati		09
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie		03	LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari		10
MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc		04	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda		11
PESCE Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali		05	SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali		12
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale		06	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc		13
SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili		07	UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo		14

Si avvisano i Sigg. Clienti che negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni: GLUTINE, CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SENAPE, SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI, MOLLUSCHI. Non è possibile escludere una contaminazione incrociata specialmente in presenza di servizio libero o buffet.



antipasti

I nostri antipasti sono preparati con prodotti di alta qualità e a Km. zero.

Vegetariano

03 (x 1 persona) € 9,00

Crudo e Bufala

03 (x 1 persona) € 8,00

Tagliere "Magnifico" 01»14

Affettati vari, Formaggi, Preparati, Verdure

10 delizie (x 2 persone) € 15,00

Tagliere "Gialè"

Affettati vari, Formaggi, Preparati caldi e freddi, Verdure, Bruschette

01»14 16 delizie (x 2 pers. MAXI) € 25,00

Tagliere "Italia"

Affettati vari, Formaggi, Preparati caldi e freddi, Verdure, Fritti vari, Bruschette

01»14 24 delizie (x 2 Campioni) € 35,00

Tris di bruschette

Datterino giallo, Salsiccia, Pomodoro al forno e Stracciatella.

03 09 Entrée € 6,00



Frittatina Speck e Gorgonzola*	(ns. specialità)	03 09 14	€ 3,00
Frittatina all'Amatriciana*	(ns. specialità)	03 09	€ 3,00
Frittatina Mazzancolle e Asparagi*	(ns. specialità)	03 05 08 09 14	€ 3,00
Frittatina al Nero di Seppia*	(ns. specialità)	03 05 08 09	€ 3,00
Supplì Classico*	(ns. specialità)	03 09 12	€ 2,50
Supplì alla Nduja*	(ns. specialità)	03 09 12	€ 2,50
Supplì ai Porcini*	(ns. specialità)	03 09	€ 2,50
Supplì alla Gricia*	(ns. specialità)	03 09	€ 3,00
Fiore di Zucca* (alici e mozzarella)		03 09 14	€ 3,00
Baccalà pastellato*		03 09	€ 4,50
Crocchetta di Patate*		03 09	€ 2,00
Patatine fritte*			€ 4,00
Patatine fritte* con crema al Parmigiano e Guanciaie croccante		03	€ 4,50
Nuvoletta Pomodoro e Parmigiano		03 09	€ 4,00
Nuvoletta ripiena Pomodoro e Mozzarella		03 09	€ 4,50
Nuvoletta ripiena Mortadella, Stracciatella e Pistacchio		02 03 09	€ 4,50
Nuvoletta ripiena Crudo, Rucola e Mozzarella di Bufala		03 09	€ 4,50

* il prodotto potrebbe essere surgelato.





pizze rosse

Il nostro impasto speciale: Farina di Frumento 0, Farina di Farro integrale, Farina di Riso, Germe di Grano tostato (lievitazione e maturazione di 30 ore)
** : possibilità di sostituzione con Fiordilatte senza lattosio

Rossa

Pomodoro, Basilico, Olio EVO

09 € 5,00

Marinara

Pomodoro, Origano, Aglio, Olio EVO

09 € 5,50

Cosacca

Pomodoro, Pecorino, Basilico, Olio EVO

03 09 € 6,00

Margherita

Pomodoro, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 09 € 6,50

Diavola

Pomodoro, Salame piccante, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 09 € 8,00

Funghi

Pomodoro, Funghi, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 09 € 8,00

Napoli

Pomodoro, Alici, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 05 09 € 8,00

Würstel

Pomodoro, Würstel, Patatine fritte, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 09 13 € 8,00

Cafona

Pomodoro, Fiordilatte**, Salame piccante, Salsiccia, Basilico, Olio EVO

03 09 € 8,50

DOP

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio EVO

03 09 € 8,00

Messicana

Pomod., Mozz., Fagioli, Salsiccia, Cipolla croccante, Peperoncino, Basilico, Olio EVO

03 09 € 9,00

Capricciosa

Pomodoro, Funghi, Prosc. Cotto, Carciofini, Olive, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 09 € 9,00

N.B.: con Mozzarella di Bufala +1,50 €





pizze bianche

Il nostro impasto speciale: Farina di Frumento 0, Farina di Farro integrale, Farina di Riso, Germe di Grano tostato (lievitazione e maturazione di 30 ore)
** : possibilità di sostituzione con Fiordilatte senza lattosio

Focaccia Olio EVO, Sale, Rosmarino	09	€ 4,50
Boscaiola Fiordilatte**, Funghi, Salsiccia, Olio EVO	03 09	€ 8,50
Crostino Fiordilatte**, Prosciutto cotto, Olio EVO	03 09	€ 8,50
Vegetariana Fiordilatte**, Verdure di stagione, Olio EVO	03 09	€ 8,50
Adamo ed Eva Provola, Patate al forno, Salsiccia, Olio EVO	03 09	€ 8,50
Demoralizzata Fiordilatte**, Prosciutto crudo, Olio EVO	03 09	€ 8,50
Tonno e Cipolla Fiordilatte**, Tonno, Cipolla croccante, Olio EVO	03 05 09	€ 8,50
Trentino Provola, Speck, Olio EVO	03 09	€ 8,50
Sanremo Fiordilatte**, Fiori di zucca, Alici, Olio EVO	03 05 09	€ 9,00
5 Formaggi Fiordilatte**, Provola, Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola, Olio EVO	03 09	€ 9,00
Bresaola Fiordilatte**, Bresaola, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Olio EVO	03 09	€ 9,00
Primavera Fiordilatte**, Pomodorini Pachino a crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Olio EVO	03 09	€ 9,00
Gialè Fiordilatte**, Funghi, Gorgonzola, Noci, Olio EVO	02 03 09	€ 9,00

N.B.: con Mozzarella di Bufala +1,50 €





pizze speciali

Il nostro impasto speciale: Farina di Frumento 0, Farina di Farro integrale, Farina di Riso, Germe di Grano tostato (lievitazione e maturazione di 30 ore)
**: possibilità di sostituzione con Fiordilatte senza lattosio

Carbonara Carbocrema, Guanciale croccante, Fiordilatte**, Olio EVO	03 09 14	€ 9,50
Amatriciana Sugo di Amatriciana, Guanciale croccante, Pecorino, Olio EVO	03 09	€ 9,50
Mortadella Fiordilatte**, Mortadella, Stracciatella, Pistacchi, Olio EVO	02 03 09	€ 9,50
Gricia Crema al pecorino, Pepe, Guanciale croccante, Fiordilatte**, Olio EVO	03 09	€ 9,50
Calabrese Pomodoro Nduja di Spilinga, Fiordilatte**, Emulsione di Pecorino, Olio EVO	03 09	€ 9,50
Regina Crema di Melanzane, Provola, Pomodorino arrosto, Fonduta di Parmigiano, Nduja, Olio EVO	03 09	€ 9,50
Zucchine Crema di Zucchine, Provola, Crema all'uovo aromatizzata al Pecorino, all'uscita Guanciale	03 09 14	€ 9,50
Fantasia di Lele Emulsione di pom. giallo, Salsiccia, Gocce di crema al parmig. e Crumble di noci, Fiordilatte**	02 03 09	€ 9,50
Mezzaluna baciata Calzone aperto con Pomodorino arrosto, Prosc. Crudo, Rucola, Stracciatella, Olio EVO	03 09	€ 9,50
Mezzogiorno di fuoco Pomodoro, Nduja, Stracciatella e fili di Peperoncino	03 09	€ 9,50
Gustosa Provola, Pancetta arrotolata, Cipolla croccante	03 09	€ 9,50
Nutella che passione! Focaccia con Trionfo di nutella spalmata (pizza dolce)	02 03 09	€ 7,00

N.B.: con Mozzarella di Bufala +1,50 €





CARNE

Hamburger (200 gr.) + Patatine fritte

€ 10,00

Tagliata (350/400 gr.) Rucola e Grana

03

€ 20,00

Tagliata di Pollo + Insalata

€ 13,00

Grigliata mista

€ 20,00

Tagliata (100 gr.) - Salsiccia - Spiedone - Capocollo



PANELLO

Compresa farcitura
con 3 condimenti a scelta

Condimenti in aggiunta
oltre il terzo: +1,00€

Hamburger

€ 8,50

Capocollo

€ 8,50

Cotol. di Pollo

€ 8,50

Salsiccia

€ 7,50

Würstel

€ 7,50

CONDIMENTI:

- Insalata
- Pomodoro
- Rucola
- Pancetta croccante
- Melanzane
- Zucchine
- Scamorza aff.
- Mozzarella
- Cheddar
- Cipolla croccante
- Peperoni
- Verdure di stagione

CONTORNI

€ 5,00

Verdure di stag.

Patate al forno

insalata mista



n.b.: le foto sono puramente indicative

Dolce della Casa *(Fantasia del pasticcere)*

€ 6,00

02 03
09 14



Cheese Cake

SEMIFREDDI

Cheese Cake (Bufala e Fichi bianchi, Frutti di B., Pistacchio)

€ 5,50

02 03 09

Soufflé Cioccolato (cuore di Pistacchio)

€ 5,50

02 03 09

Soufflé Cioccolato (cuore di Cioccolato fondente)

€ 5,50

03 09

Foresta Nera (senza glutine, senza lattosio)

Fondo di crumble al cacao, cremoso al cioccolato bianco, arricchito da frutti rossi poché, glassa al mirtillo e un morbido biscuit al cioccolato. Senza glutine e senza lattosio.

€ 6,50

03 09

Intenso piacere

Biscotto alle nocciole farcito con mousse al cioccolato fondente, vaniglia Bourbon e cremoso di mandarino.

€ 5,50

03 09

Tartufo (Bianco, Nero, Pistacchio)

€ 3,50

02 03 09



Soufflé

GELATI

Tiramisù

€ 4,00

03

Tre Cioccolati

€ 4,00

03

Amarena

€ 4,00

03

Crema e Pistacchio

€ 4,00

02 03

Nocciola

€ 4,00

02 03



Foresta Nera



Intenso piacere

FINGER

Finger di Sorbetto al Limone

€ 2,50

03

Finger di Gelato alla Crema di Caffè

€ 2,50

03



Gelato alla crema di Caffè



Sorbetto al Limone

BIBITE

H2O (naturale/frizzante in bottiglia)		€ 2,50	13
Coca Cola / Coca Zero	(bottle 0,33 l.)	€ 3,00	13
Fanta	(bottle 0,33 l.)	€ 3,00	13
Bicchiere Vino	(mescita)	€ 4,00	13
Espresso		€ 1,20	13

BIRRE ALLA SPINA

Mönchshof Hell

Alc 4,9% vol. / Chiara



Il colore dorato e il fine aroma del malto la rendono davvero unica. Il gusto delicato è caratteristico della birra chiara che meglio di qualunque altra rappresenta lo stile e la cultura brassicola bavarese. Perfetta per ogni occasione.

0,2 l. € 3,00
0,4 l. € 5,00 13

Mönchshof Kellerbier

Alc 5,4% vol. / ambrata



Alla secolare tradizione di Mönchshof e all'amore nel fare la birra come una volta, dobbiamo la torbida Kellerbier. Sapore delicato ed equilibrato, vivaci note di lievito, gradevolmente maltata.

0,2 l. € 3,50
0,4 l. € 5,50 13

Mönchshof Bockbier

Alc 6,9% vol. / ambrata



Dai profumi speziati e dal colore simile all'ambra: ecco come i conoscitori apprezzano la Bockbier. Questa tradizionale birra forte affascina con il suo leggero sapore di malto, con la sua schiuma cremosa e il suo gusto pieno.

0,2 l. € 3,50
0,4 l. € 5,50 13

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene "Bosco del Merlo"	€ 25,00	13
Prosecco Rosé	€ 20,00	13
Franciacorta Cruperdu	€ 45,00	13
Calice Prosecco	€ 4,00	13



after dinner

Sambuca romana	13	€ 4,00
Liquirizia	13	€ 4,00
Bayleys	13	€ 4,00
Limoncello	13	€ 4,00
Grappa bianca	13	€ 4,00
Grappa barrique	13	€ 4,00
Passito	13	€ 4,00
Amaro del capo	13	€ 4,00
Jagermeister	13	€ 4,00
Amaro Formidabile	13	€ 5,00
Amaro Luppolo karma	13	€ 5,00
Amaro birra IPA	13	€ 5,00
Amaro Jefferson	13	€ 5,50



*“Sii educato con tutti;
socievole con molti;
intimo con pochi;
amico con uno soltanto;
nemico con nessuno.”*

Benjamin Franklin

Grazie per averci scelto

Bianchi i Vini Rosé Calice Wine

BIANCHI

Satricò (Casale del Giglio)	€ 15,00
Anthium <i>Bellone di Anzio</i> (Casale del Giglio)	€ 20,00
Petit Manseng (Casale del Giglio)	€ 20,00
Passerina (Carpe Vinem)	€ 10,00
Malvasia (Carpe Vinem)	€ 12,00



ROSE'

Albiola (Casale del Giglio)	€ 15,00
-----------------------------------	---------



ROSSI

Shiraz (Casale del Giglio)	€ 15,00
Petit Verdot (Casale del Giglio)	€ 20,00
Cesanese (Carpe Vinem)	€ 15,00
Nero Buono (Carpe Vinem)	€ 15,00



BOLLICINE

Bosco del Merlo Valdobbiadene	€ 25,00
Prosecco Rosé	€ 20,00
Cruperdu Franciacorta	€ 35,00
Prosecco	(Calice) € 4,00



Bollicine Vin Gialli

Rossi



cocktails and more

 Aperol Spritz aperol, prosecco, soda	€ 5,00
 Campari Spritz campari, prosecco, soda	€ 5,00
 Hugo Spritz prosecco, fiori di sambuco, soda	€ 5,00
 Venturo Spritz (turchese) venturo, prosecco, soda	€ 6,00
 Mojito rhum bianco, foglie di menta pestate, zucchero di canna, lime	€ 6,00
 Caipiroska vodka, limone e zucchero bianco pestati, ghiaccio tritato	€ 6,00
 Margarita cointreau, tequila, limone	€ 6,00
 Martini martini, ghiaccio	€ 6,00
 Moscow Mule limone, vodka, ginger beer	€ 6,00
 Daiquiri limone, zucchero, rhum chiaro	€ 6,00
 Long Island limone, rhum bianco, tequila, vodka, gin, cointreau, cola	€ 6,00
 Cocktail Analcolico fantasia del barman	€ 6,00



Gin Tonic

London Dry Tanqueray	€ 6,00
Kapriol Blood Orange & Peach	€ 7,00
London Dry Mare Mediterranean	€ 8,00

Whisky

Jack Daniel's	€ 6,00
Johnnie Walker Red	€ 6,00

Rhum

Diplomatico Res. Esclusiva 40°	€ 6,50
Presidente invecchiato 23 anni	€ 9,00

Birre in bottiglia



Bombardier

Alc 4,7% vol. / Ambrata



ING



La Bombardier si presenta con i riflessi rossi che oscillano tra il bruno e l'ambrato.

Ha una bella schiuma beige dall'ottima tenuta nel bicchiere. al naso offre ottimi aromi pronunciati di malto con un perfetto equilibrio con i profumi di luppolo aromatico Fuggles.

0,50 l. € 6,00 13

Kapuziner

Alc 5,4% vol. / Chiara



GER



Specialità Weizen classica bavarese. Naturalmente torbida è prodotta con lievito fine secondo la tradizione brassicola dei Kapuziner seguendo la legge bavarese sulla purezza della birra.

Inconfondibile nel sapore e nell'aspetto.

0,50 l. € 5,50 13

Freeride

Alc 5,2% vol. / Chiara



ITA



In Freeride è il luppolo protagonista assoluto.

Di colore dorato pallido, al naso esprime profumi di frutta tropicale e pompelmo.

In bocca presenta un amaro intenso, secchezza e leggere note biscottate.

0,33 l. € 6,00 13

Gulden Draak 9000

Alc 10,5% vol. / Ambrata



BEL



La nuova ricetta basata su 4 volte più malto conferisce alla Gulden Draak 9000 Quadruple un colore ambrato dorato intenso e un aroma leggermente fruttato. Insieme al gusto morbido e leggermente dolce, questo fornisce un bouquet meravigliosamente arrotondato con note di frutta secca.

0,33 l. € 5,50 13

Bevi responsabilmente.