



Giale'i
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 consentirci 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 alimentari 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 salamoi, 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.





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

Vegetariano

03 (x 1 persona) € 7,00

Crudo e Bufala

03 (x 1 persona) € 7,00

Tagliere "Magnifico" 01»14

10 delizie (x 2 persone) € 15,00

Affettati vari, Formaggi, Preparati, Verdure

Tagliere "Gialè" 01»14

16 delizie (x 2 pers. MAXI) € 22,00

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

Tagliere "Italia" 01»14

24 delizie (x 2 Campioni) € 35,00

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

Tris di bruschette 03 09

Entrée € 6,00

Datterino giallo, Salsiccia, Pomodoro al forno e Stracciatella.



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		03 09 12	€ 2,50
Supplì alla Nduja		03 09 12	€ 2,50
Supplì ai Porcini		03 09	€ 2,50
Supplì alla Carbonara		03 09 14	€ 2,50
Supplì al Tartufo		03 09	€ 3,00
Supplì alla Norma		03 09	€ 3,00
Crocchetta di Patate		03 09	€ 2,00
Patatine fritte*			€ 4,00
Patatine fritte* con crema al Parmigiano e Guanciale 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 € 5,00

Cosacca

Pomodoro, Pecorino, Basilico, Olio EVO

03 09 € 5,50

Margherita

Pomodoro, Fiordilatte**, Basilico, Olio EVO

03 09 € 6,00

Diavola

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

03 09 € 7,00

Funghi

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

03 09 € 7,00

Napoli

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

03 05 09 € 7,00

Würstel

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

03 09 13 € 7,00

Cafona

Pomodoro, Salame piccante, Salsiccia, Basilico, Olio EVO

03 09 € 7,50

DOP

Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico, Olio EVO

03 09 € 7,50

Messicana

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

03 09 € 8,00

Capricciosa

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

03 09 € 8,00

N.B.: con Mozzarella di Bufala +1,00 €





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	€ 4,00
Boscaiola Fiordilatte**, Funghi, Salsiccia, Olio EVO	03 09	€ 7,50
Crostino Fiordilatte**, Prosciutto cotto, Olio EVO	03 09	€ 7,50
Vegetariana Fiordilatte**, Verdure di stagione, Olio EVO	03 09	€ 7,50
Adamo ed Eva Provola, Patate al forno, Salsiccia, Olio EVO	03 09	€ 7,50
Demoralizzata Fiordilatte**, Prosciutto crudo, Olio EVO	03 09	€ 7,50
Tonno e Cipolla Fiordilatte**, Tonno, Cipolla croccante, Olio EVO	03 05 09	€ 7,50
Trentino Provola, Speck, Olio EVO	03 09	€ 7,50
Sanremo Fiordilatte**, Fiori di zucca, Alici, Olio EVO	03 05 09	€ 7,50
5 Formaggi Fiordilatte**, Provola, Parmigiano, Pecorino, Gorgonzola, Olio EVO	03 09	€ 8,00
Bresaola Fiordilatte**, Bresaola, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Olio EVO	03 09	€ 8,00
Primavera Fiordilatte**, Pomodorini Pachino a crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano, Olio EVO	03 09	€ 8,00
Gialè Fiordilatte**, Funghi, Gorgonzola, Noci, Olio EVO	02 03 09	€ 8,00

N.B.: con Mozzarella di Bufala +1.00 €





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

pizze speciali

Carbonara

Carbocrema, Guanciale croccante, Fiordilatte**, Olio EVO

03 09 14 € 8,50

Amatriciana

Sugo di Amatriciana, Guanciale croccante, Pecorino, Olio EVO

03 09 € 8,50

Mortadella

Fiordilatte**, Mortadella, Stracciatella, Pistacchi, Olio EVO

02 03 09 € 8,50

Gricia

Crema al pecorino, Pepe, Guanciale croccante, Fiordilatte**, Olio EVO

03 09 € 8,50

Calabrese

Pomodoro Nduja di Spilinga, Fiordilatte**, Emulsione di Pecorino, Olio EVO

03 09 € 8,50

Regina

Crema di Melanzane, Provola, Pomodorino arrosto, Fonduta di Parmigiano, Nduja, Olio EVO

03 09 € 8,50

Zucchine

Crema di Zucchine, Provola, Crema all'uovo aromatizzata al Pecorino, all'uscita Guanciale

03 09 14 € 8,50

Fantasia di Lele

Emulsione di pom. giallo, Salsiccia, Gocce di crema al parmig. e Crumble di noci, Fiordilatte**

02 03 09 € 8,50

Mezzaluna baciata

Calzone aperto con Pomodorino arrosto, Prosc. Crudo, Rucola, Stracciatella, Olio EVO

03 09 € 8,50

Mezzogiorno di fuoco

Fiordilatte**, Nduja, Tarallo sbriciolato

03 09 € 8,50

Gustosa

Provola, Pancetta arrotolata, Cipolla croccante

03 09 € 8,50

Nutella che passione!

Focaccia con Trionfo di nutella spalmata (pizza dolce)

02 03 09 € 5,50

N.B.: con Mozzarella di Bufala +1.00 €





dolci tentazioni

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

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

FINGER

Finger di Sorbetto al Limone

€ 2,50

03

Finger di Gelato alla Crema di Caffè

€ 2,50

03



Cheese Cake



Soufflé



Foresta Nera



Intenso piacere



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 speciali 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	€ 4,00
Amaro Luppolo karma	13	€ 5,00
Amaro birra IPA	13	€ 5,00
Amaro Jefferson	13	€ 5,50



*"Sei 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

Wine

Calice

BIANCHI

Satrico (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	€ 45,00
Prosecco	(Calice) € 4,00



Bollicine

Vin



Rossi

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.



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 Mediterraneo € 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