

Per iniziare

Gluten free
Vegano

Bis di SFORMATINO DI PATATE VIOLA E ASPARAGO ,
con carpaccio di zucchine marinate al lime su crema Topinambur

Su richiesta
Gluten free

Tartare di Manzo "MANZETTA PRUSSIANA CERTIFICATA" 160 g.
SERVITA IN CINQUE ELEMENTI con salsa Guacamole 20

Gluten free

Frittino Dispensa Verace cor SARDE, CALAMARI, MAZZANCOLLE
serviti con stick di Zucchini fritti e panatura Gluten Free 16

Su richiesta
Gluten free

TAGLIERE DI SALUMI "Macelleria Trono" Selezione del nostro Chef
servito con focaccina artigianale della casa 15

Su richiesta
Gluten free

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI: "Le eccellenze di Massimilian Gusti"
accompagnati dalle nostre Mostarde fatte in casa 16



Gluten free

La nostra 'PARMIGIANA NASCOSTA' ,
in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e gocce di pomodoro e basilico

..da condividere..

Gluten free

Le nostre PATATE A SPICCHI AL ROSMARINO in DOPPIA COTTURA
accompagnate da Maionese e Ketchup fatte in casa

1 produzione propria 2 prodotto di stagione 3 ingredienti e bene essere

La Pasta "fatta a mano"

Vegetariano

Gnocchetti di patate rosse fatti in casa allo Zafferano
con cialda di Pecorino semi-stagionato e mousse di Barbabietola 18

Caramella di pasta fresca al ripieno di Pappa al Pomodoro,
mantecato in crema di Cozze con Puntarelle scottate in padella 20

Su richiesta
Gluten Free

Spaghetto in farina di ceci fatto in casa, battuto di Calamaro in nero di seppia
con chenelle di Scampi marinati al Lime e bisque di Crostacei 22

Su richiesta
Gluten Free

Fusilloni di pasta fresca con Tartare di Tonno Pinna Gialla,
Pesto di basilico fatto in casa, focchi di Burrata pugliese e granella di Pistacchi 19

I Secondi

ROLLÈ DI CONIGLIO PORCHETTATO (allevamento Italiano),
cotto a bassa temperatura, con cipolline borretane in agrodolce,
in salsa demi-glace vegetale 23

Gluten Free

GAMBERONI ARGENTINI FLAMBÈ con salsa d'Arancia e Run,
su filangè di verdure fresche 24

Senza lattosio

FILETTO DI MANZO ALLA VORONOFF - la "ricetta originale"
accompagnato da cipolle rosse caramellate 26

Gluten Free

TATAKI DI TONNO PINNA GIALLA su salsa di Peperoni Rossi Arrostiti,
con Agretti cotti al vapore e polvere di Pistacchio tostato 20

... e solo per i vostri bimbi

Pasta al Pomodoro⁽¹⁾ / Ragù^(1,9,12) / Pesto^(1,7,8) 8

Cotoletta di pollo alla Milanese con patate^(1,9) 10

Mini-Burger al piatto con cheddar e pomodoro^(1,9) 10

La Brace / Le Eccellenze

un contorno è incluso con la brace:

Verdure al forno / Patata affumicata cottura cenere / Spicchi di patate in doppia cottura / Insalata di misticanza, carote in lamina e pomodori

- Maxi Hamburger (250g) della Dispensa **di Manzetta Prussiana Certificata**
ricetta del nostro Chef con Friarielli leggermente piccanti, Bufala affumicata e pomodoro fresco, servito con patate a spicchi e ketchup e maionese fatta in casa 6
- Lombatina di vitella da latte toscana alla brace 18
- La Tagliata con l'osso, servita con contorno a scelta 22



- T-Bone / "LA BISTECCA ALLA FIORENTINA"
LE NOSTRE SELEZIONI (a partire da 5,50€ / l'etto)



- Misto Brace della Dispensa (grigliata per due persone)
Tagliata con l'osso, Salsiccia piccante e tradizionale, Costolette di Agnello e Rosticciana, Pollo e Lombatina 45
- Filetto di Scottona alla Griglia 24
- Agnello da Latte della Garfagnana IGP servito con contorno
Degustazione di Agnello alla Brace, Coscio, Costolette, Spalla 20

Macelleria "Trono"

- Spiedini di Salsiccia misti, tradizionali e piccanti 14

Selezione internazionale

- Mix di Asado / La Selezione di Manzo del nostro Chef 24

Su Richiesta:

- Selezione Waygu - Selezione Sashi
- Selezione Kobe - Selezione Galiziana

I Contorni

Verdure di Stagione al forno 6
Spicchi di patate in doppia cottura 6
Insalata mista di stagione con Pomodori e Carote julienne 5

Coperto 2€

PIZZA E CUCINA
**DISPENSA
VERACE**

La Pizza

Le regole d'oro di Dispensa Verace:

1. utilizziamo la minore quantità di lievito possibile
2. solo tempi lunghi di maturazione
3. grani antichi per la massima digeribilità



il nostro Pizzaiolo: Gianfranco Simor

Gianfranco Simor

MARGHERITA 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, spolverata di Parmigiano 24 mesi, Basilico, Fior di latte, Olio E.V.O. 7 euro

MARGHERITA CON BUFALA D.O.P. 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, spolverata di Parmigiano 24 mesi, Basilico, Bufala DOP, Olio E.V.O. 8 euro

MARINARA 1

salsa di pomodoro San Marzano, aglio, origano calabrese, basilico, Olio E.V.O. 6 euro

NAPOLI 1,4,7

salsa di pomodoro San Marzano, Capperi di Pantelleria, Acciughe di Sicilia, basilico, mozzarella fior di latte, origano calabrese, Olio E.V.O. 9 euro

GIOIA DEL COLLE 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, pomodorino giallo, basilico, pomodoro di Pachino fresco, Burrata di Gioia del Colle 200g., origano calabrese, Olio E.V.O. 10 euro

CAPRESE 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, pomodorino Pachino fresco, basilico, mozzarella fior di latte, origano calabrese, Olio E.V.O. 8 euro

CAPRESE CON BUFALA D.O.P. 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, pomodorino Pachino fresco, basilico, mozzarella di Bufala D.O.P., origano calabrese, Olio E.V.O. 9 euro

*...e sulla lavagna
puoi scegliere tra
le Pizze del giorno!*

AMALFI 1,7

pomodorino Pachino fresco, datterino giallo, mozzarella, provola affumicata, spolv. di Parmigiano 24 mesi, basilico, erba cipollina, Olio E.V.O. 9 euro

PARMIGIANA 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, Melanzana frita, basilico, scaglie di grana, mozzarella fior di latte, Olio E.V.O. 9 euro

PANUOZZO 1,7

pasta della pizza cotta in forno e farcita con scamorza affumicata, rucola, pomodorino Pachino fresco, mozzarella fior di latte, olive nere, spolverata di Parmigiano 24 mesi, Olio E.V.O. 10 euro

TAGGIASCA 1,7

salsa di pomodorino giallo, olive taggiasche, spolverata di Parmigiano 24 mesi, mozzarella di bufala, origano calabrese, Olio E.V.O. 10 euro

SILANA 1,7

salsa di pomodoro San Marzano, basilico, mozzarella fior di latte, Provola affumicata, 'Nduja di Spilinga, Olio E.V.O. 9 euro

SALSICCIA E FRIARIELLI 1,7

mozzarella fior di latte, Provola affumicata, Salsiccia Napoli, Friarielli leggermente piccanti, spolverata di Parmigiano 24 mesi, Olio E.V.O. 10 euro

MEDITERRANEA 1,4,7

stracciatella, alici di Sicilia marinate, pomodorino giallo, pomodorino pachino fresco emulsione al finocchio, Olio E.V.O. 10 euro

BRONTESE 1,7,8

mozzarella fior di latte, Mortadella di Bologna I.G.P., Pistacchio di Bronte, basilico, Olio E.V.O. 10 euro

PIZZUTELLA 1,7

Mozzarella Fiordilatte, salsa di Pomodoro San Marzano, Pomodoro Pizzutello, Pachino giallo, Pancetta aromatizzata al finocchietto, pesto di Rucola e Burrata, Basilico fresco, Olio E.V.O. 12 euro

MARINARA SBAGLIATA 1,4,7

salsa di datterino giallo, aglio, alici del Cantabrico, Burrata di Gioia del Colle (100g.), Olio E.V.O, basilico, origano 12 euro

Tutte le Pizze sono disponibili con impasti speciali:

2 euro in più

SENZA GLUTINE

MULTICEREALI integrale

"TIMILIA" grani antichi

1 *Il nostro fiore all'occhiello:* la produzione propria

E' il nostro fiore all'occhiello: la produzione propria. A cominciare da tutti gli impasti. Per la pasta fresca, abbiamo scelto farine di grani antichi Siciliani integrali. Tutta la filiera produttiva delle materie prime è attentamente selezionata, controllata e certificata.

2 Il Menu segue le stagioni

Il menu segue le stagioni ed è pensato per esaltare i sapori di una materia prima eccellente, nel pieno rispetto della trasparenza dei prodotti ricevuti quotidianamente da piccoli produttori.

3 Ingredienti e benessere

Una selezione di piatti sani, leggeri e ricchi di sapore, che nascono dalla scelta di ingredienti dalle preziose caratteristiche nutrizionali. Ricette piene di gusto, frutto di una lunga ricerca, e cotture che preservano il sapore e le proprietà degli alimenti.

PIZZA E CUCINA

**DISPENSA
VERACE**