

Menù

glute n free

Pizzeria Tanaquilla

ANTIPASTI FRITTI

**Crocchette patate e cuore
di salmone* (4,7) 7,00€**

Patatine* (4, 7) 6,50€

**Montanarine pomodoro
e parmigiano * (4, 7) 8. €**

PINSE

Margherita (7,10) 11,5€

Pomodoro, fiordilatte, basilico.

16. €

Campana D.O.P (7,10)

Base rossa, in uscita dal
forno pomodorini, bufala e
basilico.

Bufalotta (7,10) 13,50€

Pomodoro, bufala e basilico.

Marinara 9€

Pomodoro, aglio e origano.

(7,10) 10,5€

Cosacca (7,10)

Pomodoro, parmigiano, pecorino
e basilico.

Napoli (4,7,10) 14,00€

Pomodoro, fiordilatte, alici e origano.

Reginella (7,10) 12,00€

Pomodoro, fiordilatte, parmigiano
e basilico.

Amatriciana (7,10) 15,00€

Pomodoro, fiordilatte, pecorino
e guanciale.

Gricia (7,10)

Fiordilatte, pancetta,
pecorino e pepe.

14,50€

DOLCI HAND MADE BY MIA

Torta sacher (7,3)

6,00

Pannacotta (7)

€

Torta mimosa (7,3)

5,00

**Cheesecake al pistacchio
(7,3,8)**

€

BIRRE GLUTEN FREE

6,00

**Igea Golden Ale (birra
Salento) 33cl 5.5%**

€

6,00€

€

Legenda allergeni:

1=GLUTINE 2=CROSTACEI 3=UOVA

4=PESCE 5=ARACHIDI 6=SOIA 7=LATTE

8=FRUTTA A GUSCIO

9=SEDANO 10=SENAPE 11=SESAMO

12=ANIDRIDE

SOLFOROSA 13=LUPINI 14=MOLLUSCHI

**N.B: I piatti del senza glutine sono fatti in
ceramica bianca, mentre per i fritti si
utilizzeranno dei piccoli cestelli per fritti;
questo per facilitare il riconoscimento.**

**Per friggere prodotti senza glutine, utilizziamo
l'olio di semi di girasole.**

**Per qualsiasi domanda o dubbio rivolgersi al
personale di sala.**

***In caso di mancanza di prodotto fresco, verrà
utilizzato il prodotto congelato.**