2€ COPERTO E SERVIZIO

the wild RABBIT
PIZZERIA & STEAKHOUSE

the wild MENÙ

TABELLA DEGLI ALLERGENI



GLUTINE

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)



CROSTACEI E DERIVATI

(marini e d'acqua dolce, gamberi, scampi, granchi e simili)



UOVA

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)



PESCE E DERIVATI

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)



ARACHIDI E DERIVATI

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)



SOIA E DERIVATI

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)



LATTE E DERIVATI

(ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)



FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI

((mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)



SEDANO E DERIVATI

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)



SENAPE E DERIVATI

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)



SEMI DI SESAMO E DERIVATI

((semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2 - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi, nelle bibite analcoliche e nei succhi di frutta)



LUPINO E DERIVATI

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)



MOLLUSCHI E DERIVATI

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)



i nostri wild

ANTIPASTI



BAO RIPIENO

Bao ripieno con pulled pork e finocchi croccanti

6€



FANTASIA DI FRITTI **

Bastoncini di mozzarella in carrozza, anelli di cipolla fritti, stick di patata dolce servite con maionese e salsa bbq

9€



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

LE BRUSCHETTE

3 bruschette croccanti farcite con lardo pesto alle erbe

9€



ARROSTICINI ABRUZZESI

5 pz.

12€



TAGLIERE DI FORMAGGI

Servito con le nostre composte: Caciotta piacentina, Cacio del Po, Campagnolo, Scaglie di grana

13€



TAGLIERE DI SALUMI

Servito con trancetti di focaccia:
Coppa piacentina dop (valdongina),
Pancetta piacentina Dop (valdongina),
Crudo di parma
Salame campagnolo

15€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

i nostri wild

PANINI

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE DIPPERS



CLASSIC **

Hamburger home-made, pomodoro, insalata, formaggio e maionese

12€



CORDONBLEU **

Cotoletta di pollo farcita, pomodoro, insalata, formaggio, maionese

13€



GNAM! **

Hamburger home-made, bacon croccante, scamorza, patate croccanti, cipolla scottata e maionese

14€



USA BURGER **

Hamburger home-made, cheddar, cipolla scottata, bacon e salsa bbq

14€



PULLED PORK **

Coppa di maiale sfilacciata cotta CBT con cheddar, salsa BBQ, cipolla caramellata e cavolo cappuccio

14€



CALABRO 2.0 **

Hamburger home-made, spianata piastrata, bufala, rucola, nduja e caciocavallo della Sila

15€

GUSTALO ANCHE CON:

Burger Vegetale

Pane Gluten Free +1€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO

i nostri wild

PANINI

TUTTI I NOSTRI PANINI SONO SERVITI CON PATATINE DIPPERS



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

WILD

Hamburger home-made, funghi, scamorza, cipolla croccante e maionese

15€



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

EDWARD

Hamburger home-made, crema di zucca, pancetta piacentina, grana padano e cipolla rossa caramellata

15€

GUSTALO ANCHE CON:

Burger Vegetale

Pane Gluten Free +1€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

** IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE CONGELATO

la nostra wild
CICCIA



LA TAGLIATA

Tagliata di manzo alla griglia
Servita con patata dolce al cartoccio

22€



IL GALLETTO

Cotto cbt e servito con verdure alla griglia

22€



GUANCETTA

Guancetta di maiale brasata con purea di zucca e cipollotto caramellato

22€



COTOLETTA DI MAIALE

Servita con patate al forno e maionese alle erbe

22€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

le nostre wild

PIZZE CLASSICHE



MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, olio al basilico

6€



DIAVOLA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabra

8€



NAPOLI

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, acciughe, origano fresco

9€



4 STAGIONI

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive

9€



4 FORMAGGI

Mozzarella fior di latte, 4 formaggi freschi del giorno

9€



ORTOLANA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte e verdure grigliate

9€

GUSTALA ANCHE CON:

Impasto integrale +1€

Impasto Gluten Free +2€

Mozzarella senza lattosio +2€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

le nostre wild

PIZZE CLASSICHE



PROSCIUTTO E FUNGHI

Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, funghi champignon

9€



TONNO E CIPOLLE

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, tonno e cipolle

9€



CAPRICCIOSA

Salsa di pomodoro San Marzano, prosciutto cotto, mozzarella fior di latte, carciofi, capperi, olive taggiasche, funghi champignon, acciughe

11€



SALSICCIA E FRIARIELLI

Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia e caciocavallo della Sila

11€



CALZONE FARCITO

Classico calzone farcito con salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini, funghi e olive

12€

GUSTALA ANCHE CON:

Impasto integrale +1€

Impasto Gluten Free +2€

Mozzarella senza lattosio +2€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

Le nostre wild

PIZZE GOURMET



CONTADINA

Mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, menta e olio evo

8€



REGINA MARGHERITA

Salsa di pomodoro San Marzano, Mozzarella fior di latte, scaglie di grana, secondo strato di pomodoro e olio extra a fine cottura

10€



LA BURRATA

Salsa di pomodoro San Marzano, burrata, stracciatella, pomodorini gialli, olio al basilico

11€



MORTAZZA 2.0

Mozzarella fior di latte, mortadella bologna IGT, stracciatella, pesto ligure e pistacchi.

12€



TONNARELLA

Mozzarella fior di latte, tonno, cipollotti, capperi, olive taggiasche, pomodorini, origano e peperoncino

12€



GOLOSA

Mozzarella fior di latte, scamorza, patate al forno, salsiccia, rosmarino

12€

GUSTALA ANCHE CON:

Impasto integrale +1€

Impasto Gluten Free +2€

Mozzarella senza lattosio +2€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

Le nostre wild

PIZZE GOURMET



GUSTOSA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolla caramellata e spianata calabra

12€



IL CAPO

Salsa di pomodoro San Marzano cipolla caramellata, stracciatella, caciocavallo e olio al basilico

12€



LA CAMPAGNOLA

Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, ricotta, rucola e pomodorini

12€



ITALIANA

Salsa di pomodoro San Marzano, stracciatella, prosciutto crudo, pomodorini, olio al basilico.

12€



CARCIOFINA

Crema di carciofi, mozzarella fior di latte, scamorza, pancetta croccante, raspadura

13€



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

ZAFIRO

Mozzarella fior di latte, crema allo zafferano, gorgonzola, fuori cottura prosciutto cotto

13€

GUSTALA ANCHE CON:

Impasto integrale +1€

Impasto Gluten Free +2€

Mozzarella senza lattosio +2€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

le nostre wild
PIZZE GOURMET



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

TARTUFINA

Mozzarella fior di latte, crema di porcini al tartufo, raspadura e olio al tartufo

13€



CALABRIA

Salsa di pomodoro San Marzano, 'nduja, caciocavallo della Sila, cipolla di Tropea caramellata

13€



PRIMAVERA

Salsa di pomodoro San Marzano, scamorza, rucola, speck dfell'Alto Adige, olive taggiasche, pomodorini, origano fresco

13€



TWIST ROLL

Baguette francese rivisitata e farcita con mozzarella fior di latte, cacio cavallo sella Sila, speck, pepe nero. Guarnita con insalata trevisana, olio extra vergine di oliva e cacio cavallo della SIla.

13€



RED&WHITE

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala campana IGP, prosciutto crudo e pomodorini

13€



ROYAL SUD

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, melanzane fritte, parmigiano reggiano e basilico fresco

13€

GUSTALA ANCHE CON:

Impasto integrale +1€

Impasto Gluten Free +2€

Mozzarella senza lattosio +2€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

Le nostre wild

PIZZE GOURMET



PULLED PIZZA

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, pulled pork, cipolla caramellata, fuori cottura: insalata iceberg

14€



WILD CACIO

Crema di cacio e pepe, mozzarella fior di latte, lardo e spolverata di pepe fuori cottura

14€



PORCINI

Salsa di pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, funghi porcini, raspadura e olio extra vergine di oliva

14€



CREMOSA AL GUANCIALE

Crema di zucca, bufala, guanciale, fuori cottura: pepe e caciocavallo

14€



VALTELLINA

Mozzarella fior di latte, crema di formaggi, bresaola, funghi champignon

14€

GUSTALA ANCHE CON:

Impasto integrale +1€

Impasto Gluten Free +2€

Mozzarella senza lattosio +2€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

le nostre wild
PALE



CLASSICA

Pizza in pala divisa in 3 gusti:
Margherita, Ortolana,
Margherita con prosciutto
crudo e pomodorini

33€



ROSALIA

Pizza in pala divisa in 3 gusti:
Gustosa, Tonno e cipolle, Napoli

35€



LEGGERA

Pizza in pala divisa in 3 gusti:
base salsa di pomodoro San
Marzano, scamorza e speck,
cotto zola e peperoni, salsiccia e
friarielli

38€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI
CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI
PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI
ALLERGENI A INIZIO MENÙ

i nostri wild

DOLCI



SORBETTO AL LIMONE

5€



MACEDONIA DI FRUTTA

5€



CREMA AL CAFFÉ

5€



CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO

7€



TIRAMISÙ

7€



TARTUFO DI PIZZO

L'originale tartufo di Pizzo Calabro

7€

SBRISOLONA CON CREMA ALLO ZABAIONE

7€

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

i nostri wild

DOLCI



TARTUFO DI PIZZO AL PISTACCHIO

L'originale tartufo di Pizzo Calabro

7 €



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

SBRISOLONA CON CREMA ALLO ZABAIONE

7 €



WILDY STA ANCORA SCATTANDO LA FOTO DI QUESTO PIATTO!

MILLEFOGLIE CON PERE AL VIN BRULÉ

8 €

CAFFÈ

CAFFÈ	1 €
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,20€
CAFFÈ CORRETTO	1,50 €

DIGESTIVI

VASTA SELEZIONE DI AMARI	4 €
WHISKY	4 €
RUM AL MIELE	5 €
JEFFERSON	6 €

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

le nostre wild
BEVANDE

VINI ROSSI

Merlot & Cabernet Via del mare - 13,5 % Vol.	22 €
Ciliegiolo Vignaioli Scansano - 13,5 % Vol.	25 €
Lagrein St. Michael-eppan - 13,5 % Vol.	30 €
Pinot nero St. Michael-eppan - 13,5 % Vol.	30 €
Chianti Domini toscani 13,5 % Vol.	30 €
Taurasi Terredora DiPaolo 13,5 % Vol.	40 €
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Benedetti – 16 % Vol.	55 €
Vino al calice	4 €

COCKTAIL

Spritz	5 €
Drink	7 €

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua	2 €
Bibite in lattina	3 €
Coca alla spina piccola	3 €
Coca alla spina media	5 €

VINI BIANCHI

Vermentino Toscano Vignaioli di Scansano - 13 % Vol.	22 €
Sauvignon I Magredi - 12,5 % Vol.	22 €
Traminer aromatico I Magredi - 12,5 % Vol.	22 €
Vino al calice	4 €

ROSÉ

31 ZERO 41 Rosè – Spumante Rosè Bedin – 11 % Vol.	20 €

PROSECCHI E SPUMANTI

Grande Cuvée Alma Brut Franciacorta DOCG Bellavista – 12,5 % Vol.	50 €
31 ZERO 41 – Spumante extra dry Bedin – 11 % Vol.	20 €
Prosecco Valdo Valdo - 11 % Vol.	25 €

VINO SFUSO DELLA CASA

1/4 litro	2,50 €
1/2 litro	5 €
1 litro	9 €

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ

le nostre wild
BIRRE



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
4 LUPPOLI L'ORIGINALE

Lager equilibrata, luppolata e profumata

PICCOLA - 3,00 € / MEDIA - 5,00 €

5,0% alc. Vol – Contiene orzo



GRIMBERGEN
DOUBLE AMBRÈE

Birra d'abbazia ambrata, corposa con note maltate e fruttate

PICCOLA - 4,00 € / MEDIA - 6,00 €

6,5% alc. Vol – Contiene orzo



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
9 LUPPOLI IPA

Birra leggera e rinfrescante con note agrumate e fruttate

PICCOLA - 4,00 € / MEDIA - 6,00 €

5,0% alc. Vol – Contiene orzo e frumento



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
PORETTI ZERO

Lager analcolica, leggera e profumata

33 CL - 5,00 €

0,5% alc. Vol – Contiene orzo



BIRRIFICIO ANGELO PORETTI
PORETTI GLUTEN FREE

Lager senza glutine, equilibrata e profumata

33 CL - 5,00 €

4,8% alc. Vol – Contiene orzo

SE HAI INTOLLERANZE PARTICOLARI CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA

CONSIGLIAMO DI NON EFFETTUARE VARIAZIONI PER GUSTARE A PIENO LA NOSTRA CUCINA.

CONSULTA LA TABELLA DEGLI ALLERGENI A INIZIO MENÙ


the wild
RABBIT