



FORTUNA

Ristorante & Pizzeria

Menù

Elenco allergeni

AVVISO IMPORTANTE

In questo esercizio vengono serviti alimenti che contengono o possono contenere tra gli ingredienti gli allergeni di seguito riportati nel:

ALLEGATO II : SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Regolamento (UE) N°1169/2011

1. **Cereali contenenti glutine**, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
 - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. **Crostacei e prodotti a base di crostacei.**
3. **Uova e prodotti a base di uova.**
4. **Pesce e prodotti a base di pesce**, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. **Arachidi e prodotti a base di arachidi.**
6. **Soia e prodotti a base di soia**, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato
 - c) D-alfa naturale a base di soia;
 - d) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - e) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. **Latte e prodotti a base di latte** (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio
8. **Frutta a guscio**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. **Sedano e prodotti a base di sedano.**
10. **Senape e prodotti a base di senape.**
11. **Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.**
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di S02 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. **Lupini e prodotti a base di lupini.**
14. **Molluschi e prodotti a base di molluschi**

*Con l'auspicio che le nostre proposte
possano soddisfare e deliziare il vostro palato,
lo Chef e il suo personale vi augurano
una appetitosa degustazione*
Grazie

**Per Eventi, Feste, Cerimonie
Proponiamo
MENU DEGUSTAZIONE
da concordare preventivamente
con il nostro Chef**

Menù Carne

ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO, DOLCE, ACQUA E VINO/BIBITA

a partire da **€ 25,00**

Menù Pesce

ANTIPASTO, PRIMO, SECONDO, DOLCE, ACQUA E VINO/BIBITA

a partire da **€ 35,00**

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati
#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.

Coperto: € 2,00

Antipasti

Le proposte di Mare:

Bruschette con gamberi* in salsa rosa	€ 10,00
Insalata di mare tiepida* #14	€ 12,00
Polpo* alla luciana #14	€ 12,00
Zuppetta* di moscardini* con crostoni speziati #1,14	€ 14,00
Insalata di gamberi* seppie e carciofi #14	€ 12,00

Le proposte di Terra:

Tagliere misto di salumi nostrani #7	€ 10,00
Tagliere di formaggi misti con mostarda #7	€ 10,00
Crudo di parma e bufala #7	€ 12,00
Bresaola con rucola e scaglie di grana #7	€ 12,00
Caprese di bufala e pesto al basilico #7	€ 10,00

Le Fritture:

Fiori di zucca ripieni #7,4	€ 4,00
Misto di verdure pastellate* #7,4	€ 5,00
Crocchette di patate*	€ 4,00
Bocconcini di pollo*	€ 5,00

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati
#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.
Coperto: € 2,00

Primi Piatti

Le proposte di Terra:

Spaghetti all'Amatriciana #1,7	€ 12,00
Spaghetti alla Carbonara #1,7,3	€ 12,00
Spaghetti alla Carrettiera #1,7	€ 10,00
Tagliatelle ai Funghi Porcini* #1,7	€ 13,00
Tagliatelle alla Bolognese #1,7	€ 12,00
Tagliatelle alla Boscaiola* #1,7	€ 12,00
Gnocchi alla Sorrentina con Burrata #1,7	€ 13,00
Gnocchi al Gorgonzola e Noci #1,7	€ 12,00
Casoncelli alla Bresciana #1,7	€ 14,00

Le proposte di Mare:

Spaghetti Vongole* e Zucchine #1,7,14	€ 14,00
Spaghetti allo Scoglio* #1,7,14	€ 14,00
Spaghetti alla Tarantina* #1,7,14	€ 12,00
Spaghetti Pesto di Rucola e Gamberetti* #1,7,14	€ 12,00

Risotti:

Pescatora* #7,14	€ 14,00
Radicchio e Scamorza #7	€ 12,00
Gamberetti* e zucchine #7,14	€ 14,00
Porcini e speck #7,14	€ 14,00

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati
#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.
Coperto: € 2,00

Secondi

Secondi piatti di Terra:

Maxi Cotoletta di Pollo (300gr) e patatine fritte #1,7	€ 15,00
Tagliata di Manzo (300gr) con rucola e grana #	€ 16,00
Costata di Manzo (400gr) alla griglia	€ 18,00
Grigliata mista di Carne (Manzo, Pollo, Maiale)	€ 20,00
Filetto di Manzo (250gr) ai ferri	€ 18,00
Filetto di Manzo (250gr) ai Porcini	€ 20,00
Filetto di Manzo (250gr) al pepe verde	€ 20,00

Secondi piatti di Mare:

Frittura mista di Pesce* #7,14	€ 14,00
Branzino* alla griglia	€ 14,00
Filetto di Branzino* all'acqua pazza con Cozze e Vongole #14	€ 15,00
Gamberoni* al Brandy #14	€ 18,00
Pesce spada alla Siciliana*#14	€ 18,00
Grigliata mista di Pesce*#14	€ 22,00
Zuppa di Pesce* con pescato del giorno #14 (minimo 2 persone)	€ 45,00

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati

#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.

Coperto: € 2,00

Contorni

Verdure miste alla griglia	€ 6,00
Patate al forno	€ 5,00
Patatine fritte*	€ 4,00
Patatine dippers*	€ 5,00
Insalata mista	€ 4,00

Insalatone:

Nizzarda (Misticanza, Pomodorini, Tonno, Uova sode)	€ 10,00
Insalata Chicken (Insalata Iceberg, Rucola, Pomodorini Pachino, Olive Nere, Cipolla Rossa, Radicchio, Pollo Grigliato*)	€ 10,00
Insalata Fish (Insalata Iceberg, Rucola, Pomodorini Pachino, Olive Nere, Cipolla Rossa, Radicchio, Surimi*, Tonno)	€ 12,00
Bufala (Misticanza, Pomodorini, Mozzarella di bufala)	€ 12,00

Baby Menu:

Pennette al burro	€ 6,00
Pennette al pomodoro	€ 6,00
Pennette panna e prosciutto	€ 6,00
Würstel e patatine*	€ 8,00
Cotoletta e patatine*	€ 6,00

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati
#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.
Coperto: € 2,00

Pizze

4 Formaggi #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Gorgo D.O.P., Brie, Scamorza, Emmental, Basilico	€ 9,00
4 Stagioni #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto cotto, Olive Nere, Carciofi, Funghi, Basilico	€ 9,00
Bufalina S.T.G. #1,7 Pomodoro pelato, Bufala Campana D.O.P., Basilico	€10,00
Calamari #1,7,14 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Calamari*	€12,00
Calzone Napoletano Forno/Fritto #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto cotto	€10,00
Caprese D.O.P. #1,7 Pomodoro pelato, Bufala Campana D.O.P., Pomodorini Pachino, Basilico	€12,00
Diavola #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Spianata Calabria, Peperoni, Basilico	€ 9,00
Focaccia #1 Olio E.V.O., Origano, Sale	€ 4,00
Mantovana #1,7 Pomodoro pelato, Scamorza a Fette, Fior di Latte, Salsiccia Napoletana, Pancetta, Basilico	€ 11,00
Margherita #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Basilico	€ 6,50
Marinara #1 Pomodoro Pelato, Origano, Olio E.V.O., Aglio, Basilico	€ 5,00
Napoli #1,7,4 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Acciughe, Origano, Basilico	€ 8,00
Ortolana con Salsiccia #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Zucchine, Melanzane, Peperoni, Salsiccia Napoletana, Basilico	€ 11,00
Prosciutto Funghi #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Prosciutto cotto, Funghi, Basilico	€ 9,00
Rustica #1,7,8 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Gorgo D.O.P., Noci, Basilico	€ 9,50
Salsiccia & Friarelli #1,7 Fior di Latte, Bufala Campana D.O.P. Salsiccia Napoletana, Friarelli, Basilico	€ 11,00
Saporita #1,7,4 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Gorgo D.O.P., Spianata Calabria, Acciughe, Capperi, Basilico	€11,00
Siciliana #1,4 Pomodoro pelato, Acciughe, Capperi, Olive Nere, Basilico	€ 8,00
Viennese #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Patatine Fritte*, Wurstel di pollo	€10,00
Tonno e cipolla #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Tonno, Cipolla	€ 9,00
Frutti di mare #1,7 Pomodoro pelato, Fior di Latte, Insalata mista di mare*	€ 13,00

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati

#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.

Coperto: € 2,00

Pizze New

Chiodina #1,7 Pomodoro Pelato, Fior di Latte, Olive Taggiasche, Burratina Pugliese, Funghi Chiodini, Bresaola I.G.P., Rucola, Basilico	€ 16,00
Gamberetti & Zucchine #1,7,2 Pomodoro Pelato, Fior di Latte, Gamberetti,* Zucchine, Burratina Pugliese, Basilico	€ 15,00
Provola & Patate #1,3,7 Fior di Latte, Provola, Polpettine Fritte, Patate Dippers*, Basilico	€ 12,00

Pizze Top

Fortuna #1,7 Pomodoro Pelato, Fior di Latte, Pomodorini Pachino, Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, Burratina Pugliese, Basilico	€ 16,00
Parmigiana 2.0 #1,7 Pomodoro Pelato, Fior di Latte, Pomodorini Pachino, Melanzane Fritte, Burratina Pugliese, Scaglie di Grana, Basilico	€ 15,00
Pesto #1,7 Pesto, Bufala Campana D.O.P., Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, Burratina Pugliese, Basilico	€ 16,00
Salsiccia e patate #1,7 Fior di Latte, Salsiccia, Patate al Forno	€ 10,00

Aggiunte

N.B. GLI INGREDIENTI TOLTI NON CAMBIANO IL PREZZO
N.B. PREZZO AGGIUNTA VALE PER OGNI SINGOLO ELEMENTO

IMPASTO SENZA GLUTINE	+ € 2,50
IMPASTO INTEGRALE	+ € 2,00
Speck, Crudo, Bresaola, Mortadella	+ € 2,50
Cotto, Spianata Calabria	+ € 1,50
Emmental, Scamorza, Brie, Gorgo, Fior di Latte, Panna, Ricotta #7	+ € 1,50
Melanzane, Peperoni, Cipolle, Pomodorini, Patate Fritte, Patate Forno	+ € 1,20
Bufala #7	+ € 2,50
Mozzarella S.Lattosio #7	+ € 2,50
Burrata #7	+ € 3,00
Calamari, Gamberetti #14,2	+ € 3,00
Acciughe, Tonno #4	+ € 2,00

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati
#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.
Coperto: € 2,00

Pinsa Romana

IMPASTO ALTA DIGERIBILITÀ 72 ORE DI LIEVITAZIONE, FARINA DI FRUMENTO, SOIA E RISO #1,6

Amor Amatriciana #1,7 € 18,00

Pomodoro, **Mozzarella Fior di Latte**, **Pecorino Romano D.O.P.**, Guanciale, Pepe Nero, Cipolla Rosa di Tropea Caramellata, Pomodorini San Marzano, Basilico Fresco

Crudo e Stracciatella #1,7,8 € 18,00

Pomodoro, **Mozzarella Fior di Latte**, Crudo di Parma D.O.P. Stag 18 mesi, Pesto e **Stracciatella**, Pomodri Rossi e Gialli, Basilico Fresco

Gricia #1,7 € 15,00

Mozzarella Fior di Latte, **Pecorino Romano D.O.P.**, Pepe Nero, Guanciale

Imperatrice #1,7 € 10,00

Pomodoro, **Mozzarella Fior di Latte**, Basilico Fresco

Parmigiana #1,7 € 14,00

Pomodoro, **Mozzarella Fior di Latte**, Melanzane Fritte, **Grana**, Basilico Fresco

Provala di Nuovo #1,7 € 14,00

Mozzarella Fior di Latte, Salsiccia, Patate Forno e **Provola Affumicata**

Pizze Baby

Margherita Baby #1,7 € 6,00

Pomodoro Pelato, **Fior di Latte**

Prosciutto Baby #1,7 € 6,00

Pomodoro Pelato, **Fior di Latte**, Prosciutto

Viennese Baby #1,7 € 9,00

Pomodoro Pelato, **Fior di Latte**, Wurstel di pollo, Patatine Fritte*

*Avvisiamo la Clientela che, secondo la disponibilità del mercato, alcuni prodotti potrebbero essere congelati o surgelati

#I prodotti segnati con i numeri contengono allergeni, controllare sull'elenco in prima pagina.

Coperto: € 2,00

Bibite

Acqua Naturale	75 cl	€ 2,50
Acqua Frizzante	75 cl	€ 2,50
Coca Cola Spina	0,20 cl 0,40 cl	€ 3,50 € 4,50
Bibite in Lattina (Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, thè al Limone, Thè alla Pesca)	33 cl	€ 3,00
Birra alla Spina Ichnusa non filtrata	0,20 cl 0,40 cl	€ 3,50 € 4,50
Birra alla Spina Mc Farland Rossa	0,20 cl 0,40 cl	€ 4,00 € 6,50
Birra alla Spina Messin Cristalli di Sale	0,20 cl 0,40 cl	€ 4,00 € 6,50
Vino Bianco Frizzante alla Spina	1/4 L. 1/2 L.	€ 2,50 € 4,00
Birra in Bottiglia Moretti 4,6 % #1	66cl	€ 4,50
Birra in Bottiglia Peroni Gran Riserva 5,2 %	50 cl	€ 6,50
Birra in Bottiglia Weiss Erdinger 5,0 %	50 cl	€ 6,50

Vini in Bottiglia 75cl

Pinot Grigio La Tunella 13% #12	€ 22,00
Prosecco Argento val Doca 11% #12	€ 20,00
Lugana Doc Cò De Fer 12,50%	€ 20,00
Morellino di Scansano Terenzi Rosso 14%	€ 24,00
Chardonnay S. Michele Appiano 13,50 % #12	€ 22,00
Spumante Brut Franciacorta La Montina 12% #12	€ 30,00
Spumante Moscato Airone 6,50% #12	€ 22,00

Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè Deca	€ 2,00
Caffè Corretto	€ 2,50
(Sambuca, Grappa, Vecchia Romagna, Bayles) #7	
Sprits Aperol / Spritz Campari	€ 4,00

Amari

Amaro del Capo 35%	€ 4,00
Amaro del Capo al Peperoncini di Calabria 35%	€ 4,00
Amaro Jagermeister 35%	€ 4,00
Amaro Lucano 28%	€ 4,00
Amaro Montenegro 23%	€ 4,00
Amaro Averna 29%	€ 4,00
Amaro Ramazzotti 30%	€ 4,00
Amaro Braulio 21%	€ 4,00
Fernet Branca 39%	€ 4,00
Fernet Branca Menta 28%	€ 4,00

Liquori

Sambuca Molinari 42%	€ 4,00
Limoncello di Capri 32%	€ 4,00
Bayles 17% #7	€ 4,00
Crema di Melone 17% #7	€ 4,00
Anima Nera Liquirizia 21%	€ 4,00
Unicum 40%	€ 4,00

Grappe

Grappa Sarpa Poli 40%	€ 4,00
Grappa La Trentina Barrique Marzadro 41%	€ 5,00

La nostra Vetrina dei Dolci

Cheesecake Fragole #3,7,1

€ 5,00

Zucchero, Uova, **Burro**, Fragole, Biscotti, **Ricotta**

Delizia al Limone #1,3

€ 5,00

Zucchero, Farina 00, Albumi, Tuorli, Scorza di Limone di Sorrento

Mille Foglie #1,3,7,8

€ 5,50

Pasta Sfoglia, **Crema Pasticciera**, Fragole, Zucchero

Semifreddo Torroncino #3,7,8

€ 5,00

Acqua, **Latte**, Zucchero, Olio Vegetale, Cocco, Granella di Nocciola, Albume d'Uovo, Tuorlo d'Uovo

Sorbetto al Limone #7

€ 5,00

Limone, Acqua, **Panna**, Zucchero

Tartufo Bianco #7,3

€ 5,00

Albume, Zucchero, Succo di Limone, Latte, Farina, Vanillina, Panna, Meringhe per decorare

Tartufo Nero #3,8

€ 5,00

Caffè, Cioccolata Fondente, **Panna**, Zucchero

Tiramisù #1,3,7

€ 5,00

Uova, **Mascarpone**, Zucchero, Liquore, Savoyardi, Caffè, Cacao Amaro

Dolci fatti in casa

€ 5,00

(chiedi al personale la propote del giorno)

Frutta fresca di Stagione e Macedonia

€ 5,00

Proponiamo PRANZI di LAVORO

ogni giorno un menu nuovo

PRIMO, SECONDO, CONTORNO ACQUA E VINO/BIBITA

€ 11,00

a scelta tra:

3 Primi

3 Secondi

3. Contorni

oppure

Menu Pizza

€ 11,00

Pizza, Acqua/Vino, Caffè

FORTUNA



Ristorante & Pizzeria

Ristorante & Pizzeria

Via Creta, 80 - Brescia

Tel. 030.225434

