Glory POP

ANTIPASTI

FOCACCE* 5,5€
- Focaccia al cacao con taleggio, topping di zucca*, bacon croccante, pepe, olio EVO A1, A7
- Zola, speck, noci, miele A1, A7, A8

SCHIACCIATE 11€
- Parmigiano Reggiano* in cottura e mortadella IGP Bologna A1, A7

PANE BRUSCATO 6€
- Stracciatella, piccadilly arrosto, origano, basilico A1, A7
- Hummus di ceci* carciofini grigliati, pomodori secchi, semi di sesamo, prezzemolo A1, A11
- Salsiccia cruda toscana, capperi, senape in grani A1, A10

CROCCHÉ* DI RISO AL FORNO GLORY (2 PZ) A1, A3, A7, A9 5,5€

SFORMATINO* DI ZUCCA E SALSICCIA AL FORNO (2PZ) A1, A3, A7 5,5€

TACOS CON PASTRAMI VEGETALE (2PZ) A1, A6, A10 6€

MARITOZZI* 7€
- Genovese napoletana* e scaglie di Parmigiano Reggiano A1, A3. A7, A9
- Ragù di carne*, spianata calabra e scaglie di Parmigiano Reggiano A1, A7, A9

TAGLIERE DI SALUMI 16€
- Servito con schiacciatina (consigliato per 2) A1

BONTA' AL PIATTO

POLPETTE DI MANZO AL SUGO* (4PZ) A1, A3, A7 13€

POLPETTE DI MANZO AL FORNO*, RUCOLA, CIPOLLA IN AGRODOLCE*, PICCADILLY ARROSTO E MAYO (4PZ) A1, A3, A7 13€

PARMIGIANA DI MELANZANE* A7 10€

PROSCIUTTO CRUDO, BURRATA E POMODORINI A1, A7 15€

PORCHETTA E PATATE A7 14€

HUMMUS DI CECI*, PAPRIKA DOLCE E CROSTINI DI FOCACCIA* A1, A11 5€

SALSICCIA E FRIARIELLI CON FONDUTA DI PROVOLA A1, A7 14€

PATATE AL FORNO A7 5€

INSALATE

INSALATA MISTA 13€
- Lattuga romana, lattuga iceberg, patate, filetti di tonno, uova, datterini rossi, olive, fagiolini*, noci A1, A3, A4, A7, A8
- Lattuga romana, lattuga iceberg, cavoletti di bruxelles, pollo piastrato*, brie, melograno, noci, mela, dressing senape e miele A7, A8, A10
- Lattuga romana, lattuga iceberg, carote, pollo sfilacciato*, mandorle tostate, salsa Caesar, Parmigiano Reggiano, nachos A1, A3, A7, A8, A9
- Lattuga romana, lattuga iceberg, tofu, crema di ceci*, cavolfiore, finocchio, cipolla in agrodolce*, mandorle a lamelle tostate A1, A6, A8,
- Lattuga romana, lattuga iceberg, mela, speck croccante, parmigiano reggiano 24 mesi dop, noci, crostini di focaccia* A1, A7, A8

PIZZE

Tutti i gusti possono essere abbinati ai nostri due impasti, noi vi suggeriamo i nostri preferiti!

180g di CROCCANTEZZA

AMATRICIANA 13€
Crema di pomodoro arrosto*, guanciale, Pecorino Romano DOP, pepe macinato, olio EVO, basilico A1, A7

ORTOLANA 11€
Crema di peperoni grigliati*, melanzane, zucchine, pomodori secchi, polvere di olive, olio EVO, basilico A1, A12

4 POMODORI E ALICI 16€
Crema di pomodoro arrosto*, datterini gialli e rossi, piccadilly arrosto, alici, olive, olio EVO, basilico A1, A4

PEPERONI, SPIANATA E CIPOLLA 15€
Pomodoro, peperoni*, patate al forno, spianata, cipolla al forno, treccia fior di latte, olio EVO, basilico A1, A7

POLPETTE E PARMIGIANO 16€
Polpette al sugo, scaglie di Parmigiano Reggiano, olio EVO, basilico A1, A3

LARDO E GORGONZOLA 13€
Fior di latte, gorgonzola DOP, lardo, riduzione di frutti di bosco*, olio EVO, basilico A1, A7

NDUJA E FRIGGITELLI 11€
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, nduja, friggitelli, olio EVO, basilico A1, A7

RAGÙ DI CARNE 16€
Ragù fatto in casa Glory*, provola affumicata, cialde di Parmigiano Reggiano*, pepe nero, olio EVO, basilico A1, A7, A9

CARCIOFINI E GUANCIALE 13€
Fior di latte, guanciale, carciofini grigliati, fonduta di Pecorino Romano DOP*, pepe, olio EVO, basilico A1, A7

SPIANATA CALABRA E GORGONZOLA 12€
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola DOP, spianata calabra, olio EVO, basilico A1, A7

SALAMINO E RICOTTA 12€
Fior di latte, salamino piccante, ciuffi di ricotta, riduzione di basilico, olio EVO, basilico A1, A7

BISMARK 12€
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, uovo, olio EVO, basilico A1, A3, A7

PROVOLA, PEPE E ZESTE DI LIMONE 9€
Pomodoro (all'ombra), provola affumicata, zeste di limone, pepe nero, olio EVO, basilico A1, A7

MARGHERITA CON COTTO 12€
Pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano, prosciutto cotto, olio EVO, basilico A1. A7

MARGHERITA VEGANA 12€
Pomodoro, mozzarella vegana, olio EVO, basilico A1

MARGHERITA STRACCIATA 9€
Pomodoro, stracciatella, riduzione di basilico, olio EVO, basilico A1, A7

MARGHERITA 8,5€
Pomodoro, fior di latte, Parmigiano Reggiano, olio EVO, basilico A1, A7

MARINARA GLORY SPECIAL 16€
Pomodoro giallo, pomodoro del piennolo, alici, katsuobushi, polvere di olive, bergamotto, origano, pesto di basilico, aglio, olio EVO, basilico A1, A4

ALLERGENI

A1 Glutine	**A5** Arachidi	**A9** Sedano	**A13** Lupini
A2 Crostacei	**A6** Soia	**A10** Senape	**A14** Molluschi
A3 Uova	**A7** Latte	**A11** Sesamo	
A4 Pesce	**A8** Frutta a guscio	**A12** Solfiti	

CLASSICHE POP

CARBONARA 14€
Fonduta di Pecorino Romano DOP*, fior di latte, guanciale, Pecorino Romano DOP, tuorlo d'uovo pastorizzato, pepe nero, olio EVO, basilico A1, A3, A7

MELANZANE E CACIORICOTTA 13€
Provola, melanzane, riduzione di pomodoro arrosto*, cacioricotta, olio EVO, basilico A1, A7

POMODORO GIALLO E SPIANATA 13€
Pomodoro giallo, fior di latte, spianata, cipolla in agrodolce*, polvere di olive, olio EVO, basilico A1, A7, A12

CAPRICCIOSA 14€
pomodoro, fiordilatte, olive, carciofini, funghi, prosciutto cotto, olio EVO, basilico A1, A7

PASTRAMI VEG, COLESLAW E CIPOLLA AGRODOLCE 16€
Crema di cavolo*, pastrami veg planted*, cipolla in agrodolce*, fili di peperoncino, coleslaw, olio EVO, basilico A1, A6

PORRI, PATATE E ZUCCHINE MARINATE 12€
Crema di porro*, patate al forno, zucchine marinate, ricotta veg, germogli di ravanello, olio EVO, basilico A1

CREMA DI ZUCCA, SALSICCIA E ZOLA 15€
Crema di zucca*, fior di latte, salsiccia, gorgonzola, lamelle di mandorle, timo, olio EVO, basilico A1, A7, A8

CAVOLFIORE, PARMIGIANO E SALAMINO PICCANTE 15€
Fior di latte, salamino piccante, cavolfiore, fonduta di Parmigiano Reggiano*, erba cipollina, olio EVO, basilico A1, A7

PATATE VIOLA, PORCHETTA E ZUCCA 14€
Crema di patate viola*, fior di latte, porchetta, topping di zucca*, olio EVO, basilico A1, A7

4 FORMAGGI, NOCCIOLE E FRUTTI DI BOSCO 15€
Fior di latte, brie, fonduta di gorgonzola*, cialde di parmigiano*, riduzione di frutti di bosco*, nocciole tostate, olio EVO, basilico A1, A7, A8

TONNO E CIPOLLA IN AGRODOLCE 14€
Fior di latte, filetti di tonno, cipolla in agrodolce*, olio EVO, basilico A1, A4, A7

BUFALA AL FILETTO 13€
Datterini rossi e gialli, bufala, olio EVO, basilico A1, A7

MORTADELLA, PECORINO E MIELE 12€
Fior di latte, mortadella IGP Bologna, Pecorino Romano, miele, olio EVO, basilico A1, A7

CREMA DI FRIARIELLI E SALSICCIA 14€
Crema di friarielli*, provola, salsiccia, tarallo sbriciolato, fili di peperoncino, olio EVO, basilico A1, A7

CRUDO, SQUACQUERONE E RUCOLA 14€
Fior di latte, prosciutto crudo, rucola, squacquerone, olio EVO, basilico A1, A7

MASTUNICOLA SPECIAL 14€
Fonduta di Pecorino Romano DOP*, lardo, tarallo napoletano, datterini gialli, polvere di liquirizia, olio EVO alla menta, basilico A1, A7

DOLCI

TIRAMISÙ* A1, A3, A7 6€

CANNOLO SICILIANO * A1, A3, A7, A8 6€

CHEESECAKE* ARACHIDI, CARAMELLO SALATO E CIOCCOLATO FONDENTE A1, A3, A5, A7 6€

CHEESECAKE* LOTUS BISCOFF A1, A3, A7 6€

CHEESECAKE* FRUTTI DI BOSCO E CIOCCOLATO BIANCO A1, A3, A7 6€

FOCACCIA AL CACAO*, CARAMELLO E NOCCIOLE A1, A8 6€

PROFITTEROL* AL CIOCCOLATO CON LAMELLE DI MANDORLE E ARANCIA CANDITA A1, A3, A7 6€

SORBETTO AL LIME E ZENZERO* 7,5€

GELATO ALLA CREMA * E BISCOTTO LOTUS A1, A3, A7 7,5€

GELATO EXTRA DARK VENEZUELA* A7 7,5€

Per la lista degli allergeni chiedere al personale di sala. *Prodotto lavorato fresco, abbattuto e congelato. SERVIZIO E COPERTO 2€