

## **BIRRA ARTIGIANALE - CRAFT BEER**



**CANGRANDE - HELLES (0,75 L. - 4,8%) € 12,00**

Delicatamente maltata con finale leggermente erbaceo  
Sweet malty taste with slightly herbaceous finish

**MONACO - AMBER LAGER (0,75 L. - 5,6%) € 12,00**

Gusto ricco ed intenso, finale secco e leggermente fruttato  
Rich and intense taste, dry and slightly fruity finish

**ALTALUNA - BLANCHE (0,75 L. - 5,6%) € 12,00**

Dolce e fruttata con finale secco e speziato  
Sweet and fruity with dry and spicy finish

## **BIRRA ALLA SPINA - DRAFT BEER**

**MENABREA 150° ANNIVERSARIO - PILS**

**MEDIA/MEDIUM (40 CL. - 4,8%) € 6,00**

**PICCOLA/SMALL (25 CL. - 4,8%) € 4,00**



**LA VIGNA**  
RISTORANTE

## **PAN DEL MONACO**



Menu



# PAN DEL MONACO

**UNA PIZZA BIOLOGICA RIVISITATA NELLA FORMA E NEI SAPORI,  
PREPARATA CON PRODOTTI D'ECCELLENZA E SERVITA AL GUÉRIDON,  
PICCOLO TAVOLINO DI APPOGGIO, SU UN TAGLIERE DI LEGNO E  
ARDESIA.**

**TAGLIATA A QUADROTTI PER ESSERE GUSTATA IN COMPAGNIA,  
STUZZICHERÀ IL CONFRONTO GASTRONOMICO DEI COMMENSALI.**

Il Pan del Monaco nasce dalla passione per la bontà dei prodotti che la nostra terra sa offrirci tutti i giorni ed è il frutto del lavoro di mani sapienti che negli anni ha portato alla scelta di accurate e selezionate materie prime.

La macinazione a tutto corpo del chicco di grano rende le farine ricche di fibre, proteine e minerali. La nostra miscela artigianale composta di cinque farine di prima qualità contribuisce al raggiungimento di un perfetto equilibrio nutrizionale.

Farine, acqua, lievito, sale e olio extravergine di oliva sono mescolati tra loro in adeguate proporzioni, lavorati con tecnica opportuna e lasciati in condizioni tali da favorire una naturale lievitazione che si protrae per 72 ore. Da una corretta lievitazione, che rende la sfoglia fragrante, friabile e ipocalorica, dipende anche la sua elevata digeribilità.

Sempre alla ricerca di prodotti di qualità, la nostra lunga e scrupolosa selezione vi propone in abbinamento sapori forti e decisi provenienti dal Sud, leggeri e delicati dal Nord, per emozionarvi.

Il cibo è cultura e un buon intenditore sa riconoscere e apprezzare la qualità e la varietà delle materie prime italiane.

Buona degustazione

# LE NOSTRE PROPOSTE

## ● PAN - VIOLA

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, brie De Meaux, petto d'oca affumicato e scorza d'arancia di Sicilia

## ● PAN - AZZURRO

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, acciughe del Cantabrico, olive taggiasche, capperi di Pantelleria e origano

## ● PAN - ARANCIO

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, 'nduja calabrese e lardo di Colonnata IGP

## ● PAN - FUXIA

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto al forno, carciofi alla romana e ricotta affumicata

## ● PAN - BLU

Mozzarella di bufala campana, pomodoro San Marzano DOP, rucola, noci di Sorrento IGP, pancetta croccante, Reggiano DOC e balsamico di Modena IGP

## ● PAN - ROSSO

Fior di latte d'Abruzzo, pomodoro San Marzano DOP, mortadella Bonfatti, pistacchi di Bronte e scorza di limoni di Sorrento

## ● PAN - VERDE

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala, tonno all'olio Callipo, cipolla rossa, pinoli

## ● PAN - GIALLO

Pomodoro San Marzano, mozzarella Molisana, radicchio rosso di Treviso arrostito, prosciutto crudo San Daniele

Pan del Monaco € 15,00

Coperto € 3,50

## PAN DEL MONACO

**AN ORGANIC PIZZA REVISED IN FORM AND FLAVOURS, PREPARED WITH QUALITY PRODUCTS AND SERVED ON A *GUÉRIDON* ON A SLATE CUTTING BOARD. CUT IN SQUARES TO BE ENJOYED BY THE COMPANY, IT WILL TEASE THE GOURMET COMPARISON AMONG THE TABLE COMPANION.**

Pan del Monaco is born from the passion for quality products that our land offers us every day and is the result of the work of skilled hands that over the years has led to the choice of accurate and selected raw materials.

The grinding of the whole grain of wheat makes the flour rich in fiber, protein and minerals. Our mixture composed of five first-class flour contributes to the achievement of a perfect nutritional balance.

Flour, water, yeast, salt and olive oil are mixed together in the correct proportion, treated with the appropriate technique in order to allow a natural fermentation of 72 hours.

A proper leavening, which makes the dough fragrant, crumbly and low-calorie, depends also its high digestibility.

Always looking for quality products, our careful and thorough selection offers a combination of strong flavours from the South and light and delicate flavours from the North.

Food is culture and a gourmet can recognize and appreciate the quality and variety of Italian raw materials.

## OUR SELECTION

### ● PAN - VIOLA

Fior di latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, brie De Meaux, smoked goose breast and Sicilian orange peel

### ● PAN - AZZURRO

Fior di latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, Cantabrian Sea anchovies, black olives, Pantelleria capers and oregano

### ● PAN - ARANCIO

Fior di latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, 'nduja sausage and IGP lard of Colonnata

### ● PAN - FUXIA

Fior di latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, oven-baked ham, Roman-style artichokes and smoked ricotta

### ● PAN - BLU

Buffalo mozzarella from Campania, San Marzano DOP tomatoes, rocket, Sorrento IGP nuts, crunchy bacon, Reggiano cheese and IGP Modena balsamic vinegar

### ● PAN - ROSSO

Fior di latte mozzarella, San Marzano DOP tomatoes, Bonfatti mortadella, Bronte pistachios and lemon peel

### ● PAN - VERDE

San Marzano DOP tomatoes, buffalo mozzarella, tuna in olive oil, red onion, pine nuts

### ● PAN - GIALLO

San Marzano DOP tomatoes, mozzarella from Molise, grilled Treviso Radicchio, San Daniele prosciutto

Pan del Monaco € 15,00

Service and cover charge € 4,00

We kindly ask you to inform us of any food allergies or intolerances  
-- The list of allergenic substances is available on request