

LE PROPOSTE DEL PPT

CARPACCI & Co.

TONNO / €10

Tonno Affumicato, Aneto, Grattata di Limone, Maionese al Wasabi

MARLIN / €10

Marlin, Aneto, Gel agli Agrumi

CARNE SALADA / €10

Carne Salada Trentina, Rucola, Scaglie di Grana, Dressing alla Senape

PPT PIATTO / €10

Tacchino, Uovo all'occhio di bue, Bacon, Insalata, Avocado, Pomodoro, Pane integrale

LA RANDA / €25

Tagliere con Salumi, Formaggi e Sfizioosità Consigliato per 3/4 persone

I NOSTRI CROSTONI

CIPO / €4

Pomodoro Datterino, Pesto e Basilico

SHU / €5

Crema di Avocado, Pomodorini, Feta, Cipolla rossa di Tropea

MIMMI / €5

Crema di Avocado, Julienne di Verdure, Cipolla rossa di Tropea, Grana, Olive Taggiasche

UAUA / €5.5

Mortadella, Camembert, Pesto di Pistacchio

BARLAFÜS / €5.5

Prosciutto cotto dell'Alto Adige, Camembert, Pomodoro, Maionese

GIAGA GIAGA / €6.5

Carpaccio di Tonno affumicato, Stracciatella, Julienne di Finocchi, Grattata di Limone, Aneto, Maionese al Wasabi

GNAPPO / €8

Tartare di Gambero cotto, Datterini, Stracciatella, Gel agli Agrumi, Maionese al Wasabi

PPT INSALATE

IPPO / €11

Misticanza, Tacchino, Finocchi, Carote, Pomodori Datterini, Noci, Grana

MARMOT / €11

Misticanza, Feta, Pomodori, Olive taggiasche, Cetriolo, Cipolla rossa di Tropea

ELE / €12

Misticanza, Salmone affumicato, Avocado, Insalata, Pomodori Datterini, Pane tostato

SQUACCIOLA / €15

Misticanza, Gamberi cotti, Pomodorini, Avocado, Cipolla rossa di Tropea

PPT PINSE

Pinsa artigianale secondo la ricetta tipica originale romana lievitata naturalmente settantadue ore

NENE: *Olio EVO, Rosmarino / €5.5*

VICKY: *Pomodoro e Mozzarella / €8*

SARDENARA: *Pomodoro, Aglio, Origano, Acciuga / €8*

BALBI: *Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla / €9*

GINNY: *Mozzarella, Gorgonzola, Camembert / €9*

GRILLO PARLANTE: *Cotto dell'Alto Adige, Camembert, Patè di Olive Verdi / €10*

LINA: *Pomodorini, Bufala / €10*

GIAFA: *Crudo, Olio EVO, Timo / €10*

PATA: *Pancetta, Mozzarella, Patate, Rosmarino / €10*

EL ME CIUCIN: *Melanzana, Pomodori Secchi, Ricotta Salata / €10*

CHARLEI BOY: *Cipolla Caramellata, Camembert, Bacon / €11*

MUGUGNO GENOVESE: *Pesto, Mozzarella, Pomodori Secchi / €11*

GANGA ROCKER: *Mortadella, Gorgonzola / €12*

PANNO: *Coppa Piacentina DOP, Stracciatella / €12*

SASADA: *Mozzarella, Gorgonzola, Camembert, Bacon Croccante / €12*

GIGAO: *Radicchio, Gorgonzola, Scaglie di Grana, Noci, Aceto Balsamico / €12*

BRUSS: *Pesto di Basilico e Rucola, Bufala, Pomodorini, Olive, Noci / €12*

JIMMY PANCETTA: *Pancetta, Miele, Nocciole, Rosmarino / €12*

MARIO MEROLA: *Cotto dell'Alto Adige, Camembert, Pomodoro, Maionese / €12*

GIANFRANCHINO: *Sugo all'Amatriciana con Guanciale, Pecorino / €12*

CICCBULL: *Crema di Avocado, Pomodoro, Feta, Cipolla Rossa di Tropea / €13*

MAMALÜC: *Carne Salada Trentina, Grana, Rucola, Olio alla Senape / €15*

CICCINO BAGLIOTTO: *Crudo, Carciofi, Cialde croccanti di Parmigiano / €15*

GIAKU: *Salmon, Stracciatella, Aneto, Fiori Eduli / €16*

MAMIU: *Tonno affumicato, Stracciatella, Finocchio, Limone, Aneto, Maionese al Wasabi / €16*

DEDY: *Tartare di Gambero cotto, Bufala, Datterini, Rucola, Maio al Wasabi, Gel agli Agrumi / €16*

*E' SEMPRE POSSIBILE OPTARE PER LA MOZZARELLA SENZA LATTOSIO
IN SOSTITUZIONE DI QUELLA NORMALE*

I TOAST DEL PPT

AVOCADO TOAST

AVOCADO TOAST CLASSICO / €10

*Tre fette di Pane Integrale ai Cereali con Crema di Avocado e Lime:
Una fetta con Salmone, Una con Uovo, Una con Pomodoro, Feta e Cipolla rossa di Tropea*

AVOCADO TOAST PIPPO / €10

*Tre fette di Pane Integrale ai Cereali con Crema di Avocado e Lime:
Una fetta con Crudo e Bufala, una con Noci e Grana, Una con Alici e Stracciatella*

AVOCADO TOAST FISH / €13

*Tre fette di Pane Integrale ai Cereali con Crema di Avocado e Lime:
Una fetta con Tartare di Gambero cotto, Datterini, Rucola, Maionese al Wasabi e Gel agli Agrumi, Una con Tonno Affumicato e Aneto, Una con Marlin e Grattata di Limone*

PPTOAST

PPTOAST CLASSICO/ €7.5

Tre strati: Tacchino, Formaggio, Insalata, Pomodoro, Maionese, Bacon

PPTOAST AL SALMONE / €10

Salmone, Crema di Avocado, Formaggio Spalmabile, Insalata, Pomodoro, Cetriolo, Maionese

TOAST CLASSICO/ €4

TOAST FARCITO / €4,5

I DOLCI

AFFOGATINO AL CAFFÈ / €4

Gelato alla Panna, Caffè espresso

PPT BON BON / €4,5

Tre Cestini di Frolla farciti al momento

CANNOLO DEL PPT / €5

Cialda croccante con Ricotta dolce di Capra, Granella di Pistacchi, Gocce di Cioccolato

MEZZA PINSA ALLA NUTELLA / €5.5

Pinsa Romana, Nutella, Noci, Zucchero a velo

PPT GREEN KITCHEN

Cucina Vegetale

AVOCADO TOAST VEGAN / €10

*Tre fette di Pane Integrale ai Cereali con Crema di Avocado e Lime:
Una fetta con Farinata di Ceci, Una con Cipolle caramellate e Nocciole,
Una con Mix di Frutta Secca*

PPT TOAST VEGAN / €10

*Toast a Tre strati con Farinata di Ceci, Crema di Avocado e Lime, Insalata,
Pomodoro, Maionese di Soia*

PPT PIATTO VEGAN / €13

*Farinata di Ceci, Insalata, Avocado, Pomodoro, Carote, Finocchi,
Cipolla cruda e caramellata, Pomodori Secchi, Olive Taggiasche, Frutta Secca*

PPT PINSE VEGAN

ZIE / €12

*Insalata, Pomodori Datterini, Julienne di Carote, Olive Taggiasche, Noci,
Glassa di Aceto Balsamico*

NANO / €12

Melanzane, Pomodorini Secchi, Olive taggiasche, Nocciole

PITER / €12

Patate dolci, Rucola, Cipolla caramellata, Noci

BUBU GIANNI / €13

Crema di Avocado e Lime, Pomodorini, Cipolla rossa di Tropea, Noci e Olive

VEGAN CHOCOLATE / €4.5

Crema di Soia al Cioccolato con Crumble di Biscotti Integrali con Avena, Noci e Lamponi

*In base al regolamento UE 1169/11 e smi, informiamo i nostri Clienti che le nostre
preparazioni possono contenere allergeni.
Si prega di verificare la apposita tabella ingredienti esposta e di AVVISARE il personale in
caso di GRAVI INTOLLERANZE O ALLERGIE.*