

URCA

Pizza Burger e Drink

Menu Cena

Fritti

JALAPENOS RIPIENI DI FORMAGGIO 6€

ALETTE DI POLLO ALLA PAPRIKA 7€

BOCCONCINI DI CAMEMBERT 6€

ANELLI DI CIPOLLA 5€

Taglieri

2PAX/APAX

SELEZIONE DI FORMAGGI, MIELE, NOCI E CONSERVE 12€/18€

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI CON GNOCCHO FRITTO 12€/16€

SELEZIONE DI SALUMI NOSTRANI E FORMAGGI CON GNOCCHO FRITTO 15€/25€

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BUFALA 250gr E DATTERINI 15€

Burger 12€

serviti con patatine fritte

“JAU”

(Pane artigianale, carne 200gr, lattuga, pomodoro, cipolla rossa, cheddar uovo fritto, bacon)

“CASPIA”

(Pane artigianale, carne 200gr, speck croccante, porcini trifolati, crauto viola, zola di capra)

“PERBACCO”

(Pane artigianale, carne 200gr, rucola, prosciutto crudo di Parma, stracciatella, pachino secco)

“ACCIDENTI”

(Pane artigianale, carne 200gr, spinata calabra, scamorza, cipolla alla griglia, anduja, peperoni)

“URCA”

(Pane artigianale, carne 200gr, caciotta, spinacio fresco, doppio bacon, cipolla caramellata, maionese al rafano)

“ACCIPICCHIA”

(Pane artigianale, burger di melanzane home-made, crema di ricotta, pomodoro, lattuga)

“OHMAMMA”

(Pane artigianale, filetto di pollo fritto, pomodoro, lattuga, salsa Urca)

“PERDINCI”

(Pane artigianale, filetto di merluzzo fritto, coleslaw home-made e lattuga)

LA MODIFICA POTREBBE VARIARE IL PREZZO. DOPPIO BURGER +3€

IL PANE DEI NOSTRI BURGER VIENE PRODOTTO FRESCO OGNI GIORNO. LA CARNE DEI NOSTRI BURGER PROVIENE DA BOVINI NAZIONALI ACCURATAMENTE SELEZIONATI.

Dalla griglia

Tutti i piatti sono serviti con patate al forno

“TAGLIATA DI CONTROFILETTO ARGENTINO” 250GR

lardo di patanegra | porcini | zola di capra | rucola, datterini e grana 18€

“COSTATA DI MANZO” 500GR

frollata 30gg 23€

Pizza o Pinsa ?

scegli il tuo impasto

MARINARA (pomodoro, aglio, origano, olio evo) 5€

MARGHERITA (pomodoro, fiordilatte, basilico) 6€

NAPOLI (pomodoro, fiordilatte, filetti di acciuga, origano) 7€

AMERICANA (pomodoro, fiordilatte, wurstel, patate fritte) 7€

CAPRICCIOSA (pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive e peperoni) 8€

DIAVOLA (pomodoro, fiordilatte, spinata calabra) 7€

SALSICCIA E FRIARIELLI (fiordilatte, salsiccia, friarielli) 8€

MONZESE (pomodoro, fiordilatte, salsiccia) 7€

ORTOLANA (pomodoro, fiordilatte, verdure di stagione) 8€

TONNO E CIPOLLA (pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolla rossa) 7€

BUFALINA (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo) 9€

4FORMAGGI (pomodoro, fiordilatte, zola, taleggio, scamorza) 8€

COTTO E PORCINI (pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, porcini) 8€

BOLOGNA (fiordilatte, mortadella, pesto, olio evo) 10€

PARMA (pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, datterini, burrata, basilico, olio evo) 12€

TIROLO (fiordilatte, speck IGP, zola di capra, noci, miele) 10€

NOSTRANA (pomodoro, fiordilatte, pancetta steccata, scamorza, patate lesame, cipolla rossa caramellata) 10€

CHIAVENNA (pomodoro, fiordilatte, bresaola della valchiavenna, rucola, scaglie di grana) 10€

L'AGGIUNTA DI INGREDIENTI NELLE PIZZE COMPORTA MODIFICA DEL PREZZO

BASE PINSA + 1€

SENZA GLUTINE + 2€

AGGIUNTE DA + 0.5€

La Pinsa si contraddistingue per essere croccante fuori e morbida dentro. L'elevata idratazione dell'impasto (circa 80%), l'utilizzo di farina di riso, la lunga lievitazione e il basso contenuto di olio permettono di ottenere un impasto con caratteristiche uniche di friabilità e leggerezza.

3 piatti Urca

“ADDIRITTURA”: Battuta di manzo al coltello, capperi, senape antica, tuorlo d'uovo e cipolla rossa 15€

“NIENTEMENO” Battuta di manzo al coltello, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico e olio al basilico 15€

“CIUMBIA”: Costoletta di vitello alla milanese 400gr, datterini e patate al forno 18€

“APPERÒ”: Filetto di pollo grigliato 250gr, bacon croccante e patate al forno 12€

“ALLA FACCIA” Spinacio fresco, arancia a vivo, carpaccio di scottona, crostini di pane, mandorle a lamelle, datterino 10€

“DIAMINE” Mistianza bio, polpette di melanzane home-made, cipolla rossa marinata, ceci, salsa yogurt e semi di zucca 10€

Menu Baby 6€

(FINO A 10 ANNI)

Pollo ai ferri/wurstel/burger serviti con patate fritte

Contorni 3.5€

PATATE FRITTE

PATATE AL FORNO

VERDURE GRIGLIATE

INSALATA MISTA

Dolci da 5€

SELEZIONE DI DOLCI FATTI IN CASA, CHIEDI AL NOSTRO PERSONALE

Drink da 6€

CHIEDI LA SELEZIONE DI COCKTAIL AL NOSTRO BARMAN.

Birra alla spina

MORETTI RICETTA ORIGINALE piccola 3€ media 4.5€

MORETTI LA ROSSA piccola 3.5€ media 5€

LAGUNITAS IPA piccola 3.5€ media 6€

ERDINGER piccola 3.5€ media 5€

ICHNUSA NON FILTRATA piccola 3.5€ media 5€

Birra artigianale 33cl 6€

Birra del Parco

Badilata Strong Ale Double Malt

Biá Golden Ale

Il nome non nasconde certo la sua forza. Birra doppio malto d'ispirazione belga, dal colore dorato e intenso. La fermentazione viene innescata con lievito da whisky, che le dona sfumature fruttate ed esotiche. La schiuma fitta ed il corpo pieno, dovuto al nostro malto tipo Pale Ale, la rendono una birra da grandi bevute. Perfetta per una serata da veri uomini.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Un birra equilibrata, pulita e beverina, dal colore giallo paglierino con riflessi dorati e schiuma bianca piuttosto fine. Il suo gusto è il riflesso del malto tipo Pilsner proveniente esclusivamente dal nostro Parco, completato da una luppolatura erbacea europea non invasiva. Una sicurezza.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Novantanove Special Ale

Birra chiara speciale, aromatizzata al pepe di Sichuan, fresca e beverina dai sentori agrumati di pompelmo e lemongrass.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, frumento BIO, luppolo, lievito, pepe di Sichuan.

Gráss Amber Ale

Porcellina Blanche

Birra ambrata di colore rosso carico, dal corpo pieno dovuto al nostro malto tipo Vienna. Schiuma cremosa e persistente, aroma e sapore si riempiono di note caramellate e tostate, il tutto bilanciato da una luppolatura non invadente. Birra per lui e per lei.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito.

Birra col il nostro malto Bio, di Pilsner e frumento BIO, di ispirazione belga. Birra dal colore giallo scarico tendente al bianco, schiuma chiara e persistente. Al naso presenta una leggera speziatura data dal coriandolo coltivato nel nostro Parco, pepe rosa e scorze d'arancia. Al gusto si presenta morbida, rinfrescante, giustamente secca e leggermente acidula. Una birra perfetta per l'estate.

Ingredienti: Acqua, malto d'orzo, frumento BIO, luppolo, scorza d'arancia, coriandolo, lievito, pepe rosa

Birra senza glutine 33cl 4€

Bevande in vetro

COCACOLA 3€

COCACOLA ZERO 3€

FANTA 3€

SPRITE 3€

THE LIMONE/PESCA 3€

ACQUA NAT/FRIZZ 0.5L 2€

Sorbetta 3€

Vini rossi

“SASSOCUPO” CHIANTI SUPERIORE DOCG BUCCIA NERA – TOSCANA 15 € CALICE 5€

“CAMPO LAVEI” VALPOLICELLA SUPERIORE CA' RUGATE - VENETO 26 €

“FIRAGNETTI” LANGHE NEBBIOLO BOVIO – PIEMONTE 25 €

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG TENUTA VAL DI PIATTA – TOSCANA 28 €

ROSSO DI MONTALCINO COLLEMATTONI – TOSCANA 24 €

“FONTE DEL RE” LACRIMA DI MORRO D'ALBA UMANI RONCHI – MARCHE 18 €

“IMPRINT” PRIMITIVO IGT A MANO - PUGLIA 16 €

Vini bianchi

VERMENTINO DI SARDEGNA DOC AUDARYA – SARDEGNA 15 €

“KIES” GEWURZTRAMNER AZIENDA AGRICOLA ROENO - TRENTO ALTO ADIGE 20 €

FALANGHINA DEL BENEVENTANO IGT DE FALCO VINI - CAMPANIA 15 € CALICE 4€

RIBOLLA GIALLA IGP RONCO DEI TASSI – FRIULI VENEZIA GIULIA 18 €

Ballicine

SANSANNÉE METODO CLASSICO BRUT MARL CALBERTO – PIEMONTE 30 €

FRANCIACORTA BRUT DOCG SAN CRISTOFORO – LOMBARDIA 35 €

FRANCIACORTA NON DOSATO DOCG SAN CRISTOFORO – LOMBARDIA 35 €

“BARETA” VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT MEROTTO – VENETO 20 € CALICE 4€

Caffetteria

ESPRESSO 1€

GINSENG/ORZO/DECA 1,5€

Supplemento tazza grande +0,50 €

Amari a partire da 3€

Coperto 1€

In funzione alla reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero essere surgelati. È disponibile l'elenco completo degli allergeni in nostro staff o in mensa, per consultarlo chiedi al nostro staff o in mensa.

URCA

Pizza Burger e Drink