

AiC



Associazione
Italiana
Celiachia

Straforno

PRIMAVERA ESTATE

SENZA GLUTINE
DELIVERY



ALLERGENI E INGREDIENTI

Nel nostro menù sono presenti i seguenti allergeni: cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) - uova e prodotti a base di uova - pesce - arachidi e olio di arachidi - soia e prodotti a base di soia - latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - noci, nocciole, pistacchi - sedano e prodotti a base di sedano - senape e prodotti a base di senape.

Registro degli ingredienti/Allergeni: contiene l'elenco di tutti gli ingredienti e degli allergeni presenti nei nostri piatti. È a disposizione della clientela. Rivolgersi al personale di sala per la consultazione.

I NOSTRI PRODOTTI FIORE ALL'OCCHIELLO

FARINA

Provenienza: Taverne di Corciano (Pg)

Mulino: Revolution Srl

Descrizione: miscela di amido di frumento deglutinato, destrosio, mai e fibre vegetali, specificamente formulato per persone intolleranti al glutine. Prodotto adatto anche per vegetariani e vegani

IL NOSTRO IMPASTO DELLA PIZZA

È una nostra creazione ed è un mix a miscela composta da amido di frumento deglutinato, destrosio, mais, fibre vegetali, teff, miglio e patata. È ad alta idratazione, contiene una quantità minima di lievito e raggiunge la sua piena maturazione alle 24 ore di lievitazione che, naturalmente, garantiamo. Questa miscela è ad altissima digeribilità.

PANE

È fatto in casa. Abbiamo 3 tipologie di pane che provengono da 2 impasti diversi. Il pane da burger viene prodotto dall'impasto della pizza. Il filone, dal quale ricaviamo il pane da bruschetta e il panino per lo "Strafornozzo" vengono prodotti da una miscela di amido di frumento deglutinato, destrosio, mais, farina di grano saraceno integrale, semi di girasole, semi di lino scuro, semi di lino dorato, semi di zucca, fibre vegetali, zucchero, gomma di guar.

MELANZANE GRAZIELLA

Sono un nostro prodotto artigianale che trae le sue origini da un'antica ricetta di famiglia, realizzato con melanzane tagliate molto sottili, scottate sulla griglia, immerse in un mix di olio extra vergine d'oliva, olio di semi di girasole e gocce di aceto di vino, insaporite con basilico, prezzemolo e peperoncino freschi, aglio.

MOZZARELLA

Provenienza: Nepi

Caseificio: Latte di Nepi

Descrizione: formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino.

La materia prima utilizzata per la produzione di questa mozzarella è solo ed esclusivamente latte vaccino, senza cagliata, proveniente dalla stessa zona di produzione, Sutri. Quindi parliamo di un prodotto a km zero.

Il latte vaccino, sempre fresco di giornata, con cui viene prodotta questa mozzarella è certificato di "Alta Qualità". Questa è una proprietà attribuita alla stalla e non agli stabilimenti di lavorazione. Per dire che si ha un latte fresco di "Alta Qualità", si deve avere latte crudo proveniente da una stalla certificata di "Alta Qualità". Le stalle di "Latte di Nepi" possiedono, inoltre, diversi riconoscimenti legati al benessere animale ed alla politica ambientale. Sia l'azienda agricola che lo stabilimento di produzione possiedono impianti di energia rinnovabile.

POMODORO

Il pomodoro utilizzato per i condimenti delle pizze e dei piatti di cucina, è una nostra ricetta realizzata grazie all'utilizzo di due diverse tipologie di pelati provenienti da due zone diverse d'Italia: Salerno e Parma.

Il mix ideato e realizzato dal nostro chef e dai nostri pizzaioli è frutto di un'accurata ricerca di materie prime di altissima qualità e di un'esperienza pluriennale nel settore. Il nostro pomodoro, dal gusto naturale ma deciso, è l'ingrediente magico che completa le nostre pizze e i nostri piatti creati alla ricerca della perfezione.

PATATE

Provenienza: Italia Centrale / Fucino

Varietà: Agria

Descrizione: fa parte della categoria di patate a pasta farinosa. È ottenuta dall'incrocio delle varietà Quarta e Semlo. Di calibro medio-grossa e di forma ovale o ovale allungata. Ottima in tutte le preparazioni. Il suo colore giallo intenso la esalta esteticamente.

SUGO ALLA PARMIGIANA DI MELANZANE

La ricetta del nostro sugo alla parmigiana di melanzane ricalca quella originale: il nostro pomodoro, melanzane infarinate e fritte, Grana Padano, basilico fresco. La particolarità sta nel taglio della melanzana, ridotta a piccoli pezzi con il coltello, che consente al prodotto di assumere l'aspetto e la consistenza di sugo, conservando il sapore e il gusto di una vera parmigiana.

GLI ANTIPASTI

FRITTI

Tutti i nostri fritti sono fritti in olio di semi di arachidi

Stra-Suppli al telefono

Risotto al ragù di manzo, pomodoro, mozzarella
2,5 euro

Stra-Suppli cacio e pepe

Risotto con Pecorino Romano, Grana Padano e pepe nero,
mozzarella
2,5 euro

Stra-Crocchetta di patate

Patate lessate, pepe, noce moscata, Grana Padano
2,5 euro

Stra-Olive all'Ascolana (4 pz)

Macinato di pollo, manzo, maiale, olive verdi tritate,
Grana Padano
5 euro

Sfilacci di pollo

Carne di pollo panata
6,5 euro

Fiore di zucca

Fiore di zucca ripieno con mozzarella e alici
del Mar Mediterraneo, in pastella
3,5 euro

Filetti di baccalà (2 pz)

Filetti di baccalà in pastella
5,5 euro

Chips di patate classiche

Sfoglie di patate
4,8 euro

Chips di patate cacio e pepe

Sfoglie di patate, Pecorino Romano, pepe nero
5 euro

Originali

Patate fritte tagliate a mano
8,5 euro

Pizzottelle (3 pz)

Pizza frita (leggi in lavagna i condimenti del giorno)
6,5 euro

LE FOCACCiate

Focacciata Doc

Focaccia Straforno accompagnata
da tre assaggi di cucina romana e/o italiana. Chiedere al
personale di sala le proposte del giorno
11 euro

Stra-Focacciata

Focaccia Straforno, culatello, mortadella, salame
al Montepulciano d'Abruzzo, salsicette abruzzesi, formaggio
dolce, formaggio piccante, olive verdi piccanti, melanzane
Graziella (sott'olio artigianale)
13 euro

Focacciata culatello e bufala

Focaccia Straforno, mozzarella di bufala, culatello
12 euro

Focacciata culatello e melone

Focaccia Straforno, culatello "Riserva del Duca", melone
11 euro

STRAFORNOZZO

Tasca di pane farcita con specialità della cucina romana
e italiana. Pane fatto in casa, cotto al forno a legna.
Lievitazione 48 ore.

Chiedere al personale di sala le proposte del giorno
6,5 euro

BRUSCHETTE

Bruschetta pomodoro pachino, basilico

3,5 euro

Bruschetta parmigiana di melanzane

5 euro

Bruschetta melanzane Graziella

Condita con le melanzane Graziella
5 euro

LE FOCACCE

Focaccia Straforo

Olio extra vergine d'oliva, sale
8,5 euro

Focaccia cacio e miele

Mozzarella, Pecorino Romano, guanciale, miele
11 euro

Focaccia al contadino non far sapere...

Mozzarella, doppio Pecorino Romano, guanciale,
carpaccio di pere, miele
11,5 euro

Focaccia crostino al prosciutto

Mozzarella, prosciutto crudo a crudo
10 euro

Focaccia Fiorella

Mozzarella, fiori di zucca, alici
10,5 euro

Focaccia strapatatosa

Mozzarella, patate saltate con peperoncino,
funghi porcini trifolati, pancetta arrotolata a crudo
11 euro

Focaccia verdure grigliate

Mozzarella, verdure grigliate (zucchine, melanzane, peperoni)
10 euro

Focaccia speck e gorgonzola

Mozzarella, gorgonzola, speck
10,5 euro

Focaccia "Bruschetta" Pachino

Pomodori pachino rosolati in padella, pomodori cuore di bue,
basilico, origano, olio Flaminio
10,5 euro

Focaccia stracciata

Patate saltate con peperoncino, olio extra vergine d'oliva
9,5 euro

Focaccia cipollosa

Mozzarella, cipolla rossa caramellata
10 euro

Focaccia stra-cipollosa

Mozzarella, cipolla rossa caramellata rosolata,
Pecorino Romano, alici
11,5 euro

Focaccia Graziella special

Mozzarella di Bufala Campana Dop,
Culatello "Riserva del Duca", melanzane "Graziella"
12,5 euro

Focaccia romana

Mozzarella, guanciale, Pecorino Romano,
verdure* di stagione saltate in padella con peperoncino
10 euro

Focaccia Tricolore

Mozzarella, pesto di basilico fatto in casa, pomodori pachino,
scaglie di Grana Padano
11,5 euro

LE FOCACCE RIPIENE

Melanzane

Melanzane "Graziella" (sott'olio artigianale)
10 euro

Melanzane Plus

Melanzane "Graziella", stracchino, prosciutto crudo
11,5 euro

Bresaola

Bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano in scaglie, olio
extra vergine d'oliva, limone
11,5 euro

Culatello e bufala

Culatello, mozzarella di bufala Campana Dop
12,5 euro

Stra-Rughetta

Stracchino, rucola, olio e.v.o.
10 euro

Stra-Rughetta Plus

Stracchino, rucola, prosciutto crudo, olio e.v.o.
11 euro

Mozzarella, prosciutto crudo

11 euro

Stra-Mortadella

Extra ripieno di Mortadella Bologna con pistacchi
10,5 euro

Orticella

Verdure saltate con peperoncino
10 euro

Stra-Orticella

Verdure saltate con peperoncino, straccetti di salsiccia
rosolati in padella
11 euro

Insalata di pollo

Mousse di pollo, lattuga, maionese
11 euro

Stra-Ciauscolo

Stracchino, ciauscolo
11 euro

LE PIZZE

LE ROSSE

Margherita

Pomodoro, mozzarella
8,5 euro

Margherita rovesciata

Extra mozzarella, pomodoro
9 euro

Stra-Margherita

Pomodoro, mozzarella, basilico, scaglie di Grana Padano
9,5 euro

Margherita con bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop
10,5 euro

Rossa con parmigiano

Pomodoro, Grana Padano, olio e.v.o.
8,5 euro

Stra-Marinara

Pomodoro, prezzemolo, pasta d'acciughe, peperoncino, aglio
8,5 euro

Napoli

Pomodoro, mozzarella, filetti di alici
9 euro

Salsiccia

Pomodoro, mozzarella, straccetti di salsiccia
9 euro

Gorgonzola

Pomodoro, mozzarella, gorgonzola
9 euro

Nduja

Pomodoro, mozzarella, nduja
9,5 euro

Porcini

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini trifolati
9 euro

Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop,
pomodori pachino, basilico fresco
10,5 euro

Aamatriciana

Sugo all'amatriciana
(pomodoro, guanciale, Pecorino Romano)
9,5 euro

Stra-Bufalina

Pomodoro, mozzarella di bufala campana dop,
prosciutto crudo, basilico fresco
10,5 euro

Provola e salsiccia

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, straccetti di salsiccia
9,5 euro

Provonduja

Pomodoro, mozzarella, provola affumicata, nduja
9,5 euro

Salsiccia e pachino

Pomodoro, straccetti di salsiccia, pomodori pachino,
Grana Padano
9,5 euro

Parmigiana

Sugo alla parmigiana di melanzane, mozzarella
10 euro

Manhattan

Pomodoro, doppia mozzarella, salame cacciatorino d'Abruzzo
10 euro

Stra-Capricciosa

Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, salame Milano, olive
nere, funghi porcini trifolati
10 euro

LE BIANCHE

Quattro formaggi

Mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, Grana Padano
9,5 euro

Patate e salsiccia

Mozzarella, patate saltate con peperoncino,
straccetti di salsiccia
9,5 euro

Radichio e gorgonzola

Mozzarella, gorgonzola, radichio di Chioggia Igp
9 euro

Patate gorgonzola e pancetta

Mozzarella, patate saltate con peperoncino,
pancetta arrotolata croccante
9,5 euro

Bufala piccante e porcini

Mozzarella di bufala campana dop, funghi porcini trifolati,
olio e.v.o. al peperoncino, basilico fresco
10,5 euro

Boscaiola

Mozzarella, straccetti di salsiccia, funghi porcini trifolati
9,5 euro

STRAPANINI

Tutti accompagnati da chips classiche di patate

Stracciato

Straccetti di manzo rosolati al Prosecco, spinaci saltati con burro, Grana in scaglie
13 euro

Stra-Salsiccia

Straccetti di salsiccia alla piastra, scamorza affumicata, cicoria salatata con peperoncino
12,5 euro

Panapollo

Petto di pollo panato, pomodori secchi, pomodoro, lattuga romana, salsa Straforno (Ketchup, maionese, senape, barbecue)
13 euro

Strapollo

Straccetti di petto di pollo rosolati con crema di edamer, panna fresca, straccetti di prosciutto crudo
13 euro

Strapollo Carbonaro

Straccetti di petto di pollo rosolati con tradizionale condimento della carbonara (uova, Pecorino Romano, guanciale)
15 euro

Graziella Doc

Burger di patate e melanzane "Graziella", lattuga romana, salsa "Graziella" (fatta in casa con pomodoro fresco e peperoncino)
13 euro

BURGER

Tutti accompagnati da chips classiche di patate

Solito

Burger di manzo, edamer, pancetta croccante, pomodoro, lattuga romana, ketchup, maionese
12 euro da 150 gr - 17 euro da 300 gr

Stragorgonzola

Burger di manzo, gorgonzola dolce, guanciale, pancetta croccante, radicchio di Chioggia Igp, salsa barbecue
12,5 euro da 150 gr - 17,5 euro da 300 gr

Tricolore

Burger di manzo, mozzarella di bufala campana dop, pachino, basilico
13 euro da 150 gr - 18 euro da 300 gr

Gricio

Burger di manzo, crema di Pecorino Romano e pepe nero, pancetta croccante, rucola
12,5 euro da 150 gr - 17,5 euro da 300 gr

Gourmet

Burger di manzo, provola affumicata, radicchio di Chioggia Igp, Honey mustard
13,5 euro da 150 gr - 18,5 euro da 300 gr

Matriciano

Burger di manzo, sugo all'amatriciana (pomodoro, guanciale, Pecorino Romano), pancetta croccante, lattuga romana
12,5 euro da 150 gr - 17,5 euro da 300 gr

Croccante

Burger di manzo, provola affumicata, pancetta croccante, rosti di patate, lattuga romana, cipolla rossa caramellata, salsa Straforno (ketchup, maionese, senape, salsa barbecue)
12,5 euro da 150 gr - 17,5 euro da 300 gr

Carbonaro

Burger di manzo, tradizionale condimento della carbonara (uova, pecorino romano, guanciale)
15 euro da 150 gr - 20 euro da 300 gr

Cheese burger

Burger di manzo da 150 gr, cheddar
12 euro

Double cheese burger

Due burger di manzo da 150 gr, doppio cheddar
17 euro

PRIMI

Spaghettoni alla Gigi

Burro, Grana Padano (pasta fresca)
11 euro

Spaghettoni al pesto

Pesto di basilico, noci, Grana Padano
10,5 euro

Rigatoni salsiccia e pachino

Pachino saltati in padella, straccetti di salsiccia rosolati con il
Prosecco, Grana Padano
11 euro

Rigatoni all'arrabbiata

Pomodoro, peperoncino fresco, prezzemolo fresco, aglio
10,5 euro

Rigatoni all'amatriciana

Pomodoro, guanciale, Grana Padano, Pecorino Romano
10,5 euro

Rigatoni alla carbonara

Guanciale, uova, Grana Padano, Pecorino Romano
10,5 euro

Spaghettoni cacio e pepe

Pecorino Romano, Grana Padano, pepe nero (pasta fresca)
11 euro

Rigatoni alla parmigiana

Sugo alla parmigiana di melanzane
10 euro

Rigatoni alla gricia

Guanciale, Pecorino Romano
10 euro

Risotto alla milanese

Riso Carnaroli, zafferano, Grana Padano
13 euro

Risotto gorgonzola e radicchio

Riso Carnaroli, gorgonzola dolce, radicchio di Chioggia Igp,
Grana Padano
12 euro

Risotto verde

Riso Carnaroli, spinaci, Grana Padano, panna fresca
12 euro

SECONDI

Pollo al curry

Accompagnato da verdure al forno (zucchine, melanzane,
peperoni) e riso basmati
Bocconcini di petto di pollo rosolati in padella con curry,
paprika dolce, lime, panna fresca
15,5 euro

Pollo saporito

Accompagnato da verdure al forno (zucchine, melanzane,

peperoni) e riso basmati
Bocconcini di petto di pollo cotti alla griglia,
conditi con un mix di spezie
15,5 euro

CONTORNI

Verdure al forno

Zucchine, melanzane, peperoni (cotte insieme)
5 euro

Cicoria saltata

Cicoria saltata in padella, peperoncino fresco
5 euro

Spinaci all'agro

Spinaci lessati
5 euro

Insalata mista

Lattuga romana, rucola, radicchio di Chioggia Igp
4 euro

Riso basmati

Riso basmati lessato
4 euro

STRAINSALATE

Merida

Bocconcini di petto di pollo grigliati, lattuga romana,
radicchio di Chioggia Igp, pomodori pachino
10,5 euro

Aurora

Rucola, Grana Padano in scaglie,
Pecorino Romano in scaglie, pere, noci
9,5 euro

Ariel

Filetti di tonno, lattuga romana, pomodori pachino,
patate lessate, olive nere
9,5 euro

Tiana

Lattuga romana, radicchio di Chioggia Igp, rucola,
verdure al forno, formaggio dolce laziale, pomodori pachino,
pomodori secchi
9,5 euro



via del Casale di San Basilio 19
tel 06 4100667 - 393 7231735
www.straferno.com

