

STÄDLIN

VIA ANTONIO PACINOTTI, 83

MENU



APERITIVO

Tutti i giorni dalle 17:00 alle 20:00

A SCELTA TRA

Bruschette con caprino e zucca **12**
Bruschette con speck crema di funghi e amaretti
(1.3.5.7.8.11.12.)

Tagliere San Daniele DOP con tranci di focaccia **12**
(1.6.7.10.13.)

Scrocchiarella farcita con mortadella di Bologna IGT,
stracciatella e pesto di pistacchio **15**
(1.3.5.6.7.8.11)

La scelta del food include un drink tra: Vino, Birra, Cocktail

APPETIZER

Blini con stracciatella di bufala, salmone marinato
alla barbabietola e uova di lompo (1.3.4.7.12.13.14) **9**

Zuppa di zucca con foglie di salvia croccanti
e trito di amaretti (1.3.7.8.) **8**

Tortina alla carota, porcini saltati e ristretto di
aceto balsamico (1.3.7.12.) **9**

Flan di broccolo romanesco ripassato e fonduta
di pecorino (3.7.) **8**

Manzo battuto al coltello, crema al tuorlo d'uovo
pastorizzato, nocciole tostate e affumicatura di
ulivo (3.8.) **12**

Spiedini di datteri in crosta di guanciale croccante
e salsa baconnaise (8.10.) **7**

Patate cacio e pepe/ lime e pepe rosa **6**
(3.7.12.)

Nachos con salsa bbq **6**
(1.2.)

I FRITTI

Tempura di carciofi con maionese al tartufo nero **10**
(1.3.5.6.7.8.9.10.12.)

Polpette di carne metodo picchiapó
con maionese alle erbe **8**
(1.3.7.)

Suppli cacio pepe & pere **3**
(1.3.7.)



MAIN COURSE

I PRIMI

Gnocchi alla zucca con pesto di rucola e formaggio caprino (1.3.7.) **14**

Linguine all'aglio nero fermentato BIO, calamari scottati e mollicata al pomodoro crusco (1.8.12.13.14.) **15**

Rigatoni alla crema di broccolo romanesco, mandorle tostate e crudo croccante (1.7.8.) **14**

Risotto vialone nano ai porcini mantecato con burro alle erbe e castagne mosciarelle (7.8.9.) **15**

LE CLASSICHE

Rigatoni alla carbonara (1.3.5.7.8.10.) **12**

Rigatoni all'amatriciana (1.5.7.8.10.) **12**



I SECONDI

Fish'n' chips 2.0 con maionese al limone e pepe nero (1.3.4.8.9.10.11.12.) **14**

Filetto di maiale CBT in crosta di pistacchi e la sua salsa (5.6.7.8.9.10.11.12.) **15**

Pollo croccante al panko con patate dolci fritte (1.6.8.9.10.11.12.) **14**

Calamaro scottato su insalata di lenticchie e finocchietto selvatico (12.13.14.) **15**

PER ACCOMPAGNARE

Spicchi di patate (3.7.12.) **6**

Carciofo alla romana (9.12.) **7**

Zucca grigliata (8.12.) **6**

Cicoria ripassata (12.) **6**

Il Perfetto Contorno?
Aggiungi la nostra Scrocchiarella Bianca per un accompagnamento croccante (8€).

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- I prodotti contrassegnati con * sono surgelati - 1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano Khorasan, segale, orzo, avena) - 2. Crostacei - 3. Uova - 4. Pesce - 5. Arachidi - 6. Soia - 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) - 8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) - 9. Sedano - 10. Senape - 11. Semi di sesamo - 12. Anidride solforosa e solfiti (in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro) - 13. Lupini - 14. Molluschi.



SCROCCHIARELLE

I PANINI

Cheese Burger

bun alla patata, Burger di carne home made, iceberg, pomodoro e salsa cheddar (1.3.7.10.11.12.)

14

Porcini Burgers

bun alla patata, scamorza affumicata, porcini saltati, prosciutto San Daniele DOP E maionese al tartufo (1.3.7.8.9.10.11.12.)

15

Filet-o-fish Burger

bun alla patata, filetto di pesce fritto, spinacino baby, salsa sweet chily con patate dolci fritte (1.3.4.6.7.8.9.10.11.12.13.)

15

Pulled pork Burger

bun alla patata, pulled pork home made, iceberg, pomodoro e salsa BBQ (1.3.5.6.7.8.10.11.12.)

15

LE CLASSICHE

Scrocchiarella all'olio evo, rosmarino e prosciutto San Daniele DOP (1.3.6.7.11.)

11

Scrocchiarella alla crema di zucca, caprino e peperone crusco (1.3.6.7.11.12.)

12

Scrocchiarella con salmone marinato alla barbabietola, spinacino baby e nocciole tostate (1.3.4.5.6.7.8.11.12.)

14

LE RIPIENE

Scrocchiarella ripiena con crema di broccolo romanesco ripassato, scamorza affumicata e guanciale croccante (1.3.6.7.8.10.11.)

12

Scrocchiarella ripiena con fior di latte, porcini saltati e prosciutto San Daniele DOP (1.3.6.7.11.12.)

14

Scrocchiarella ripiena con zucca arrostita, fonduta di pecorino, pere e amaretti sbriciolati (1.3.5.6.7.8.11.)

13

DESSERT

Tiramisù classico (1.3.5.7.8.12.)

6

Cheesecake alla zucca con sciroppo d'acero (1.3.5.7.8.12.)

7

Mousse al cioccolato fondente e fiocchi di sale maldon (1.3.7.8.)

6

Cubo di spugna, salsa inglese, visciole e sciroppo al Rum Don Papa Baroko (1.3.7.12.)

7

Un Finale Goloso... con Brio!
Abbina il Cubo di Spugna
al Rum Don Papa Baroko!
Un'esplosione di sapore
a soli 3€.



DRINK LIST

PREMIUM DRINK 13€

Doctor Banana (Alcol 24%)

Rum Don papa Single Island
Liquore alla Banana Briottet
Bitter al Cioccolato
Oli essenziali di limone

Vida Loca (Alcol 12%)

Mezcal vida del maguey
Ancho Reyes liquore al peperoncino
Städlin Sour Mix
Soda al Pompelmo rosa

Yokoso (Alcol 10%)

Whisky Toki Japanese
Liquore alla Mela Verde
Städlin Sour Mix
Sale

Soda al Pompelmo rosa

Tokyo Drift (Alcol 10%)

Gin Roku Japanese
Liquore al Lampone Briottet
Städlin Sour Mix
Organics Tonic Water

ANALCOLICI PREMIUM 9€

0% Drama

Gin Tanqueray 0.0
Organics Tonic Water

Soft Power

Bitter analcolico Giffard
Lime
Soda al pompelmo rosa

Real Fun

Rum analcolico Giffard
Lime
Coca-Cola

Spritz 00

Aperitivo analcolico
Organics tonic water

ANALCOLICI 7€

Sole Mio

Succo d'arancia
Purea di fragola
Städlin Sour Mix

Ti Voglio Bene

Succo di passion fruit
Succo di ananas
Städlin Sour Mix

Cocco Bello

Purea di cocco
Succo di ananas
Succo di lime

Senza Stress

Succo di cranberry
Städlin Sour Mix
Organics Black Orange

SIGNATURE DRINK 9€

Night on Fire (Alcol 11%)

Bourbon Jim Beam
Fireball liquore alla cannella
Städlin Sour Mix ·
Organics Black Orange

Silence B*tch (Alcol 10%)

Gin Tanqueray
Liquore al Lychee Briottet
Succo di cranberry
Städlin Sour Mix
Organics Fizzy Peach

J'adore Stadlin (Alcol 9%)

Vodka Wyborowa
Liquore alla Mora Briottet
Städlin Sour Mix
Organics Tonic Water

Mar Azul (Alcol 9%)

Tequila Olmeca Altos
Venturo liquore al limone
Städlin Sour Mix ·
Soda al Pompelmo rosa

Sette Bello (Alcol 11%)

Aperitivo alla siciliana Limoncè
Prosecco e fetta di limone

Tu Mi Piaci (Alcol 9%)

Vodka alla Vaniglia
Disaronno
Städlin Sour Mix ·
Organics Black Orange

Welcome to the Jungle (Alcol 12%)

Rum Havana Club 3
Rum Public Gold ·
Succo d'Ananas
Succo di Passion fruit
Angostura
Städlin Sour Mix
Organics Ginger Beer

Etrusco Greco e Romano (Alcol 8%)

Vino
Infuso di Cannella, Chiodi di
Garofano, Scorza di Limone e Miele

BIRRE



VINO



GIN & DISTILLATI



STÄDLIN

OFFERING

EVENTI AZIENDALI

FESTE DI COMPLEANNO

LAUREA

RIPRESE CINEMATOGRAFICHE

CERIMONIE

ESPERIENZE PRIVATE

APERITIVI & DOPOCENA

AULA STUDIO

CO-WORKING

RISTORANTE

BRUNCH ROMANO



PER MAGGIORI
INFORMAZIONI
SCANNERIZZA
IL QR CODE

