

CRUNCH!

BY DAZIO

MENU



FRITTI

SUPPLÌ CLASSICO - 3,00€

RISOTTO AL POMODORO SAN MARZANO
PARMIGIANO REGGIANO
FIOR DI LATTE DI AGEROLA



SUPPLÌ AMATRICIANO - 4,00€

RISOTTO ALL'AMATRICIANA, POMODORO SAN MARZANO,
GUANCIALE DI AMATRICE, PEPE NERO,
PECORINO ROMANO BUCCIA NERA



CROCCHETTA CUORE DI TALEGGIO - 3,00€

FONDENTE DI PATATA E CUORE DI TALEGGIO



CROCCHETTA IBERICA - 4,50€

CROCCHETTA CUORE DI TALEGGIO E SLIDE DI PATANEGRA



FRYCANNOLO BOSCAIOLA - 3,50€

PASTA FILLO, BESCIAMELLA, FUNGHI CHAMPIGNON,
FUNGHI PORCINI, SALSICCIA DI PROSCIUTTO A COLTELLO,
PEPE SICHUAN, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI VACCA
BIANCA



VEGANCROCK - 3,50€

CAVOLO PATCHOI, CAVOLO CAPPUCCIO E VERZA ROSSA,
MAIONESE VEGANA ALL'ANETO



SUSHIM'BOCCA - 8,00€

ROLLS DI SALTIMBOCCA ALLA ROMANA, SCOTTONA,
SALVIA, PEPE SICHUAN, PECORINO DI PIENZA
SEMISTAGIONATO, PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE 18
MESI, SPICY MAYO

LE PIZZE CRUNCH



EASY
EASY



MARGHERITA - 8,00€

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
BASILICO



MARGHERITA CON BUFALA - 10,00€

POMODORO SAN MARZANO, BUFALA CAMPANA, BASILICO



MARINARA - 7,00€

POMODORO SAN MARZANO, AGLIO E ORIGANO CALABRO



NAPOLI - 9,50€

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
ALICI DEL CANTABRICO E ORIGANO CALABRO



DIAVOLA - 9,00€

POMODORO SAN MARZANO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA
VENTRICINA E OLIVE TAGGIASCHE



BOSCAIOLA - 9,00€

FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA DI PROSCIUTTO,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA



CROSTINO - 8,50€

PROSCIUTTO COTTO, FIOR DI LATTE DI AGEROLA,
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, ROSMARINO FRITTO

LE PIZZE CRUNCH



MEDIUM
MEDIUM



TUNABEANS - 13,00€

CREMA DI CANNELLINI, FILETTO DI TONNO IN OLIO
COTTURA, CIPOLLA DI TROPEA IN AGRODOLCE
E SESAMO BIANCO



MMELONS - 15,00€

GAZPACHO DI MELONE, GAMBERI ROSA, BASILICO,
CRUMBLE DI OLIVE, STRACCIATELLA



DOUBLE CICORIA - 9,50€

MOZZARELLA, BON BON DI SALSICCIA DI PROSCIUTTO,
CREMA DI CICORIA E CICORIA DI CAMPO
RIPASSATA



BRESAOLA & RUGHETTA 2.0 - 12,50€

BRESAOLA, RUCOLA BABY , FONDUTA DI GRANA
E RUCOLA CRUNCH



PIZZAEFFICHI - 11,00€

FICHI CARAMELLATI E PROSCIUTTO CRUDO



POMO D'ORO - 12,50€

DATTERINO ROSSO, STRACCIATELLA, BASILICO ROSSO,
BASILICO GRECO



MARE DI FIORI - 15,00€

FIORI DI ZUCCA, MOZZARELLA, GAMBERI ROSA, BURRATA DI
ANDRIA E ANETO



PIZZATOMATE Y PATANEGRA - 16,00€

FOCACCIA BIANCA, GRANITA DI CUORE DI BUE,
PATANEGRA DE BELLOTA, POMODORINI GIALLI CONFIT
E ACETOSELLA

LE
PIZZE
CRUNCH



HABB
HARD



APPLE PIG - 12,00€

PANCIA DI MAIALE ARROTOLATA, MELA FLAMBATA,
ROSMARINO FRITTO E SEDANO RAPA IN CREMA



CARBONARA - 10,00€

CARBOCREMA, GUANCIALE DI AMATRICE , PECORINO
ROMANO BUCCIA NERA, PEPE NERO



INSALATA DI POLLO - 10,50€

POLLO ALLA BIRRA, LATTUGA BABY, CAESAR DRESSING,
PARMIGIANO REGGIANO 18 MESI



PEPERONI & BACCALÀ - 12,00€

PEPERONI, BACCALÀ MANTECATO, MOZZARELLA DI
AGEROLA E CRUMBLE DI OLIVE LECCINO



PATA PATA PATA - 12,00€

LARDO DI PATANEGRA, PATATE SCHIACCIATE, CHIPS DI
PATATE VIOLA E MOZZARELLA



PATATE E TARTUFO - 13,00€

PATATE, TARTUFO, MOZZARELLA DI AGEROLA ED ERBA FUNGO



GRICIA - 10,00€

GUANCIALE, FONDUTA DI PECORINO ROMANO BUCCIA NERA,
PEPE JAMAICA, MOZZARELLA DI AGEROLA, CIPOLLA SOFFIATA



PARMIGIANA - 10,00€

MELANZANA, PROVOLA, POMODORO, BASILICO, FONDUTA DI
PARMIGIANO REGGIANO 18 MESI



DOLCI



SPLAT - 7,00€

CREMA PASTICCIERA ALLA GIANDUIA E FAVE DI TONKA,
SALSA GIANDUIA E CRUMBLE DI MANDORLE PRALINATE
SENZA GLUTINE



CRUNCH-CHERRY - 6,50€

SEMIFREDDO AL CIOCCOLATO MONORIGINE BRASILE,
SALSA DI CILIEGIE, GRUÉ DI CACAO MONORIGINE GHANA E
DACQUOISE AL CACAO
SENZA GLUTINE



COOKIES-CORN - 6,50€

COOKIE SABLEÉ DI NOCCIOLE E CACAO, SEMIFREDDO AL
POP CORN E CARAMELLO, SALSA MOU AL SALE DI CERVIA



APRITI SESAMO - 6,50€

SEMIFREDDO AL MASCARPONE, SESAMO NERO E
VANIGLIA, SALSA DI LAMPONI E CRUMBLE AL CACAO
SENZA GLUTINE



AMOR - 6,50€

FROLLA AL BURRO E VANIGLIA, SALSA DI VISCIOLE, CREMA
DI RICOTTA DI PECORA "CASEIFICIO PONTINO" E CRUMBLE
DI NOCCIOLE PRALINATE

SOFT DRINK - 3,50€

ACQUA - 3,00€

CAFFÈ - 2,00€



BIRRE

BOTTIGLIA - 5,00€

LISA - BIRRA DEL BORGO
MY ANTONIA - BIRRA DEL BORGO
MALEDETTA - BIRRA DEL BORGO
CORTIGIANA - BIRRA DEL BORGO

ALLA SPINA
(BIRRA DEL BORGO)

LISA - 5,50€ | 6,50€
CORTIGIANA - 5,50€ | 6,50€
REALE - 6,00€ | 7,50€
MY ANTONIA - 6,00€ | 7,50€

DRINK LIST

SIGNATURE DRINK - 10,00€

RNB

RYE, BOURBON, TEA SYRUP, LIME, WHITE EGGS,
VERMUT ROSSO CARPANO

VESPER V.

LONDON DRY GIN, VODKA, VERMUT BIANCO,
VINEGAR

TOPGUN

LONDON DRY GIN, LIME,
LIQUORE ALLA VIOLETTA, MARASCHINO, PROSECCO

CRUNCHYMULE

VODKA INFUSA ALLA SALVIA, SCIROPPO AL ROSMARINO,
LIME, GINGER BEER, CELERY BITTER

AMERICANBEAUTY

CAMPARI, VERMUT BIANCO, COINTREAU,
ANGOSTURA ORANGE, SPUMA DI BIRRA

GODZILLA

TEQUILA, SPICED RUM, LIQUORE ALLO ZAFFERANO
SUCCO DI MANGO. CYTRUS, TABASCO, ANGOSTURA

PREMIUM DRINK - 12,00€

CLASSIC DRINK - 8,00€

ANALCOLICI - 8,00€

WINE LIST

PROSECCO BRUT MILLESIMATO TOSO - 20,00€
2021

MULLER THURGAU TRENTO DOC - 20,00€
2020 "I TRAVERSI"

CORTE CAMARÌ DOP NERO D'AVOLA - 20,00€
BIO 2021

PROSECCO VALDOBBIADENE - 25,00€
COL DE MEZ

CHARDONNAY IGP - 25,00€
2021 STAJNBECH

PINOT GRIGIO DOC DELLE VENEZIE - 25,00€
2021 STAJNBECH

CHIANTI SUPERIORE - 25,00€
C. TREBBIO DOCG BIO 2019

GEWURZTRAMINER TRENTO DOC - 30,00€
2021 "I TRAVERSI"

ROSATO IGT ISOLA NURAGHI - 30,00€
BIO 2020 OLIANAS

LAGREIN DOC 2020 ST. MICHAEL EPPAN - 35,00€

SAGRANTINO MONTEFALCO - 40,00€
DOC 2016 "MIGLIOSI"

FRANCIACORTA MANTÌ BRUT - 40,00€

V. FRANCIACORTA ROSÈ MANTÌ - 45,00€