

menu

CARNE
PESCE
PIZZA



benvenuti

www.letyristorante.it

Zety



Aperitivi

| | |
|------------------------------|--------|
| Campari Spritz | € 6,00 |
| Aperol Spritz | € 6,00 |
| Crodino | € 4,50 |
| Cocktail Sanpellegrino | € 5,00 |

Antipasti

MARE

| | |
|--|---------|
| Antipasto del Litorale | € 16,00 |
| (Mix di prelibatezze di mare calde e fredde in base al pescato del giorno) | |
| Souté di Cozze | € 8,00 |
| (EVO, Aglio, Cozze, Prezzemolo, Pane fritto in olio di semi di girasole) | |
| Crudi ma buoni | € 25,00 |
| (Mix di crudi freschi in base al pescato del giorno) | |

SERVIAMO ESCLUSIVAMENTE PESCE FRESCO

MONTAGNA

| | |
|---|---------|
| Antipasto dei Lepini | € 15,00 |
| (Mix di affettati, Bruschetta al Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Verdure pastellate, Formaggi, Olive) | |
| Bufalino | € 12,00 |
| (Prosciutto crudo e Mozzarella di bufala fresca) | |



Primi

Zety

N.B.: Tutto il menù
può essere richiesto
SENZA GLUTINE



MARE

- Spaghetto alle Vongole € 16,00
(evo, aglio, vongole, prezzemolo, vino bianco, spaghetti, sale)
- Paccheri allo Scoglio € 16,00
(pomodoro, pescato del giorno, evo, pomodoro pachino, aglio, sale, prezzemolo)
- Risotto alla Crema di Scampi € 18,00
(evo, burro, riso, vino bianco, sale, scampi, salsa di pomodoro, panna, prezzemolo)

SERVIAMO UNICAMENTE PESCE FRESCO, MAI SURGELATO.

MONTAGNA

- Gnocchi alla Sorrentina € 12,00
(evo, sale, salsa di pomodoro, parmigiano, mozzarella di bufala, basilico, gnocchi di patate)
- Casareccia al Ragù € 12,00
(carne macinata mista, odori, sale, evo, vino rosso, salsa di pomod., noce moscata)
- Fettuccina ai Porcini € 12,00
(evo, aglio, funghi porcini*, prezzemolo, sale)

*: Prodotto surgelato



Per gli Allergeni consultare
la guida all'ingresso del locale.

secondi

Zety

N.B.: Tutto il menù
può essere richiesto
SENZA GLUTINE



MARE

| | |
|---|---------|
| Frittura Gamberi e Calamari | € 18,00 |
| (gamberi, calamari, farina 00, farina rimacinata, sale) | |
| Frittura di Paranza** | € 20,00 |
| (in base al pescato del giorno) | |
| Grigliata di Pesce | € 24,00 |
| (in base al pescato del giorno) | |

SERVIAMO UNICAMENTE PESCE FRESCO, MAI SURGELATO.

** Le frittture senza glutine vengono panate con farina di riso e mais.

MONTAGNA

| | | |
|------------------------------------|-----------------------|---------|
| Tagliata di Pollo | (circa 2 etti) | € 12,00 |
| Tagliata di Manzo | (circa 2 etti) | € 16,00 |
| Grigliata di carne | (fantasia del giorno) | € 16,00 |
| Hamburger e Patatine fritte* | | € 11,00 |
| Cotoletta e Patatine fritte* | | € 10,00 |

*: Prodotto surgelato

Per i Fritti viene utilizzato
Olio di semi di Girasole altoleico.

Per gli Allergeni consultare la guida
all'ingresso del locale.





N.B.: Tutto il menù
può essere richiesto
SENZA GLUTINE



contorni

| | |
|---------------------------|--------|
| Patate al forno | € 4,00 |
| Verdure di stagione | € 4,00 |
| Insalata mix | € 4,00 |

fritti e sfizi

| | |
|---|-----------------|
| Supplì al Ragù (fatti in casa) | € 2,00 |
| (carne macinata mista, odori, salsa di pomodoro, noce moscata, evo, sale) | |
| Supplì Cacio e Pepe o Carbonara (fatti in casa) | € 2,50 |
| (ricetta dello chef) | |
| Patatine fritte* (stick) | € 3,50 |
| Patatine fritte* (con buccia) | € 4,00 |
| Crocchette di patate (fatte in casa) | (al pz.) € 1,50 |
| Crocchette di pollo (fatte in casa) | (5 pz.) € 5,00 |

Per i Fritti viene utilizzato
Olio di semi di Girasole altoleico.

Per gli Allergeni consultare la guida
all'ingresso del locale.

*: Prodotto surgelato





LB *Zety* pizze bianche

| | |
|---|---------|
| • Rio Martino (Fiordilatte, Tonno all'olio d'oliva, Cipolle) | € 6,50 |
| • Crostino (Fiordilatte, Prosciutto cotto) | € 6,50 |
| • Pistacchio (Fiordilatte, Mortadella, Stracciatella) | € 8,00 |
| • 4 Formaggi (Fiordilatte, Formaggio a pasta filata, Edamer, Emmenthal, Formaggio a pasta filata erborinato) | € 8,00 |
| • Monti Lepini (Fiordilatte, Patate al forno, Salsiccia, EVO, Sale) | € 8,00 |
| • Primavera (Fiordilatte, Pomodoro pachino, Rucola, Scaglie di Parmigiano, EVO, Sale) | € 6,00 |
| • Salmone (Fiordilatte, Salmone affumicato, Rucola) | € 9,50 |
| • Littoria (Scamorza, Fiordilatte, Pancetta) | € 13,00 |
| • Radicchiola (Fiordilatte, Radicchio, Formaggio a pasta filata erborinato, Noci) | € 8,00 |
| • Sanremo (Fiordilatte, Fiori di zucca, Filetti di acciuga in olio di semi di girasole) | € 10,50 |
| • Caprese (Focaccia, Pomodoro a fette, Mozzarella di bufala, Basilico, EVO, Sale) | € 8,50 |
| • Vegetariana (Mozzarella, Fiordilatte, Xucchine grigliate, Melanzane grigliate, EVO, Sale) | € 6,00 |
| • Alternativa (Fiordilatte, Broccoletti o Cicoria ripassati, Salsiccia, Aglio, Peperoncino, Olio di semi di Girasole, EVO, Sale) | € 8,00 |
| • Kaori (Fiordilatte, Philadelphia, Prosciutto crudo, Rucola, Scaglie di Parmigiano, EVO, Sale) | € 7,50 |
| • Boscaiola (Fiordilatte, Salsiccia, Funghi champignon, Sale) | € 8,00 |
| • Demoralizzata (Fiordilatte, Prosciutto crudo) | € 7,00 |

*: Prodotto surgelato

Per Pizze con impasto senza glutine + 1,50€



pizze bianche

- Americana € 6,50
(Fiordilatte, Würstel di suino, Patatine fritte*, Sale)
- Tor di Valle € 8,50
(Fiordilatte, Bresaola, Scaglie di parmigiano, Rucola, EVO, Sale)

pizze gourmet

le Pizze del cuore

- Nonno Mario € 15,00
(Fiordilatte, Polpo, Patate a fette, Aglio, Prezzemolo)
- Letizia € 15,00
(Impasto nero, Salsa di avocado, Crudo di Gamberoni rossi marinati, Pachino giallo confit)
- Emanuela € 15,00
(Fiordilatte, Salsa di avocado, Philadelphia, Salmone, Prezzemolo)
- Sara € 15,00
(Fiordilatte, Porcini*, Salsiccia, Tartufo)
- Andrea € 15,00
(Pomodoro, Fiordilatte, Tonno fresco macinato, Cipolla)
- Bruno € 15,00
(Pomodoro, Polpettine di carne mista, Nduja, Nevicata di parmigiano, Basilico)
- Cicciona € 8,00
(Focaccia con Nutella e granella di pistacchio)

*: Prodotto surgelato

Per Pizze con impasto senza glutine + 1,50€



PR

Lety

pizze rosse

| | |
|---|--------|
| • Pomodoro | € 4,00 |
| (Polpa di pomodoro, EVO, Sale) | |
| • Marinara | € 4,50 |
| (Polpa di pomodoro, Aglio, EVO, Sale, Origano) | |
| • Margherita | € 5,50 |
| (Fiordilatte, Polpa di pomodoro, EVO, Sale) | |
| • Bufalina | € 8,00 |
| (Fiordilatte, Polpa di pomodoro, Mozzarella di bufala, EVO, Sale) | |
| • Napoli | € 7,00 |
| (Polpa di pomodoro, Fiordilatte, Filetti di Acciughe in olio di semi di girasole, EVO, Sale) | |
| • Capricciosa | € 8,50 |
| (Polpa di pomodoro, Fiordilatte, Olive, Carciofini sott'olio di semi di girasole, Champignon, Cotto, EVO, Sale) | |
| • 4 Stagioni | € 8,50 |
| (Polpa di pomod., Fiordilatte, Olive, Carciofini sott'olio di s. di gir., Champignon, Cotto, Würstel di suino, EVO, Sale) | |
| • Diavola | € 7,50 |
| (Polpa di pomodoro, Fiordilatte, Venticina piccante, EVO, Sale) | |
| • Funghi | € 6,50 |
| (Polpa di pomodoro, Fiordilatte, Champignon, EVO, Sale) | |
| • Parmigiana | € 7,00 |
| (Polpa di pomodoro, Fiordilatte, Melanzane fritte, Parmigiano grattugiato, EVO, Sale) | |
| • Tropea | € 9,50 |
| (Polpa di pomodoro, Nduja, Olive tagliasche, Rucola, Grana) | |
| • Boscaiola rossa | € 8,00 |
| (Polpa di pomodoro, Fiordilatte, Salsiccia, Funghi champignon, Sale) | |

Per Pizze con impasto senza glutine + 1,50€



DR da bere

Zety



BEVANDE

- H2O (Natia Naturale o Ferrarelle Frizzante 75.) € 2,00
- Coca Cola (Vetro 1 lt.) € 4,00
- Coca Cola, Coca Zero, Fanta, Sprite (33 cl.) € 3,00
- Vino alla Spina frizzante 0,50 lt. € 3,00

BIRRE ALLA SPINA

- Stella Artois

0,20 lt. € 3,00

0,40 lt. € 5,00
- Leffe Rouge 0,30 lt. € 5,00
- Vice F. Keller (Rossa) 0,40 lt. € 4,00

BIRRA SENZA GLUTINE

- Peroni Senza Glutine 0,33 lt. € 4,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

- Nastro Azzurro 0,33 lt. € 4,00
- Ceres 0,33 lt. € 4,50
- Tennent's 0,33 lt. € 4,50
- Beck's 0,33 lt. € 4,00

AFTER DINNER

- | | |
|------------------------------------|------------------------------|
| • Espresso € 1,20 | • Rhum Zacapa € 4,50 |
| • Decaffeinato € 1,50 | • Sambuca € 3,00 |
| • Limoncello, Mirto € 3,50 | • Passito € 3,50 |
| • Amaro del Capo € 3,00 | • Grappa bianca € 3,50 |
| • Jefferson, Panorama € 3,00 | • Grappa 903 € 4,00 |



VB *Zety* vini e bollicine

VINI ROSSI

- | | | |
|------------------------|-------------------------|---------|
| • Aglianico | Cantina: BARONE | € 15,00 |
| • Cabernet Franc | Cantina: RAUSCEDO | € 15,00 |
| • Nero Buono | Cantina: LULLI | € 18,00 |

VINI BIANCHI

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---------|
| • Sauvignon | Cantina: BUTUSSI | € 22,00 |
| • Bianco di Capriolace | Cantina: VILLA GIANNA | € 18,00 |
| • Cacchione | Cantina: DIVINA PROVVIDENZA | € 18,00 |
| • Ribolla Gialla | Cantina: BUTUSSI | € 25,00 |
| • Pinot Nero vinificato bianco | Cantina: DEL TETTO | € 25,00 |

BOLLICINE

- | | | |
|----------------------------------|---------------------------------|---------------------|
| • Franciacorta | Cantina: CONTADI CASTALDI | € 35,00 |
| • Prosecco DOC millesimato | Cantina: GEMIN | (bottiglia) € 20,00 |
| • Prosecco DOC millesimato | Cantina: GEMIN | (bicchiere) € 5,00 |



Zety



F frutta

- Ananas € 4,00
- Composizione Mix Frutta di stagione + 1 Palla di Gelato € 6,50

D dolci

**I NOSTRI DOLCI SONO TUTTI
DI PRODUZIONE PROPRIA**

- Tiramisù € 5,00
- Panna Cotta € 4,50
- Dolce del giorno € 5,00
- Selezione di pasticceria secca accompagnata da Passito (x 1 persona) € 6,00

nota bene

Presenza negli alimenti o nelle pizze di ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati **ALLERGENI** o dei loro derivati. Consultare il **MANUALE** all'ingresso del locale.

Maggiorazione per Pizze:

Senza Glutine + 1,50€ • Mozzarella senza lattosio +1,00€ • Mozzarella di Bufala +1,50€

**Per le nostre frittiture di pesce senza glutine utilizziamo farina di riso e mais.
Maggiorazione frittiture Senza Glutine: + 1,50€**

Le Portate SENZA GLUTINE vengono contraddistinte con una bandierina.

Friggiamo con Olio di Semi di Girasole altoleico.

Costo servizio: 1,50€ per persona.

**Per EVENTI e FESTE è possibile
prenotare una Sala privata.**