
GLI ANTIPASTI

Culatello, mortadella, formaggi selezionati Todoloco
e bruschette all'olio Extra Vergine di oliva Altarocca *euro 10,00*

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



—————
Carpaccio o carne salada *euro 9,00*

—————
Antipasto dello Chef *euro 10,00*

GLI HAMBURGER

TODO *euro 9,00*

Hamburger di manzo 180gr, ketchup, formaggio, maionese, lattuga, pomodoro

Allergeni presenti: GLUTINE, UOVO, DERIVATI DEL LATTE



—————
LOCO ALL'ITALIANA *euro 10,00*

Hamburger di maiale 150gr, friarielli saltati, salsa

—————
TODOLOCO *euro 16,00*

Hamburger scomposto di scottona 300gr, uova, pancetta, salsa piccante (con patate)

Allergeni presenti: GLUTINE, UOVO



LE CARNI

TAGLIATA DI MANZO *euro 14,00*

—————
COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE *euro 9,00*

I FRITTI

MOZZARELLA AL TARTUFO E OLIVE ALL'ASCOLANA *euro 6,00*

—————
FRITTO MISTO NAPOLETANO *euro 6,00*

—————
JALAPENOS *euro 6,00*

—————
PATATINE FRITTE *euro 4t,00*

—————
ALETTE DI POLLO *euro 6,00*

TODOLOCO

LE PIZZE

MARGHERITA *euro 6,00*

(Pomodoro, mozzarella)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



DIAVOLA *euro 7,00*

(Margherita con salame piccante)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



CAPRICCIOSA *euro 8,00*

(Margherita, funghi, olive, carciofi e prosciutto cotto)

Allergeni presenti: GLUTINE



NAPOLETANA *euro 7,00*

(Pomodoro, acciughe)

Allergeni presenti: GLUTINE, PESCE



CIPOLLA E SALVIA *euro 6,00*

(Mozzarella, cipolla e salvia)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



TIROLESE *euro 9,00*

(Patate lesse, scamorza, fior di latte e speck)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



PIZZE TUTTO L'ANNO

INVERNO *euro 9,00*

(Fior di latte, gorgonzola, radicchio, noci)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE, FRUTTA A GUSCIO



PRIMAVERA *euro 9,00*

(Pesto e burrata)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



ESTATE *euro 9,00*

(Fior di latte, bresaola, rucola, parmigiano, pomodoro Pachino)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



AUTUNNO *euro 9,00*

(Fior di latte, scamorza, funghi porcini, pepe)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



PIZZE SOTTO IL SEGNO

ARIETE *euro 8,00*

(Mozzarella, mais, funghi, salsiccia)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



TORO *euro 7,00*

(Fior di latte, pomodoro, salsiccia)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



GEMELLI *euro 7,00*

(Fior di latte, spinaci, salsiccia)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



CANCRO *euro 8,00*

(Fior di latte, funghi champignon, cotto)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



LEONE *euro 9,00*

(Fior di latte, pomodorino, crudo, rucola, Parmigiano Reggiano)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



VERGINE *euro 7,00*

(Fior di latte, melanzane, peperoni)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



BILANCIA *euro 7,00*

(Mozzarella, crema di zucchine)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



SCORPIONE *euro 7,00*

(Quattro formaggi)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



SAGITTARIO *euro 8,00*

(Fior di latte, baffo di maiale, salvia, aceto balsamico)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



CAPRICORNO *euro 8,00*

(Mozzarella, crudo, scamorza)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



ACQUARIO *euro 8,00*

(Fior di latte, mortadella e granella di pistacchio)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE, FRUTTA A GUSCIO



PESCI *euro 7,00*

(Pomodoro, tonno, olive nere)

Allergeni presenti: GLUTINE, PESCE



PIZZE PICCANTI

SPAGNOLA *euro 8,00*
(Pomodoro, fior di latte, salame piccante, peperoni)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



MESSICANA *euro 9,00*
(Pomodoro, fior di latte, 'Nduja, scamorza)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



PORTOGHESE *euro 8,00*
(Mozzarella, friarelli, salsiccia, olio e peperoncino)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



PIZZE CON LE PATATE

PATATAS NANA *euro 10,00*
(Fior di latte, chips, prosciutto cotto)

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



FOCACCE

FOCACCIA CON LARDO *euro 6,00*

Allergeni presenti: GLUTINE



FOCACCIA BUFALA E POMODORO FRESCO E BASILICO *euro 8,00*

Allergeni presenti: GLUTINE, DERIVATI DEL LATTE



FOCACCIA CIPOLLA E SALVIA *euro 5,00*

Allergeni presenti: GLUTINE



*SU PRENOTAZIONE PAELLA MINIMO 2 PERSONE

Pesce euro 45,00 - Carne euro 35,00

LE BIRRE ABBINATE ALLE PIZZE

DINCKELACKER PRIVAT EXPORT 33 CL *euro 5,00*

Birra chiara, dal sapore caratteristico e dal gusto pieno. Creata dai Maestri Birrai con 2 varietà di luppolo, Tettnanger Perle e Hercules, con malti prodotti con il miglior orzo primaverile.
Tipologia / Stile: Export · Gradazione: 5,30% Alc. · Nazione: Germania

SANWALD 50 CL *euro 7,00*

L'autentica birra di frumento torbida da lievito, non filtrata e naturale. Fedele alla migliore e antica tradizione birraia della Germania meridionale, fresca e particolarmente aromatica.
Tipologia / Stile: Hefe Weizen · Gradazione: 5,00% Alc. · Nazione: Germania

BALADIN NAZIONALE 33 CL *euro 8,00*

BALADIN NAZIONALE 75 CL *euro 15,00*

Di colore giallo intenso, questa birra si presenta con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi delicati sono un esempio di equilibrio tra le parti fruttate, erbacee e maltate e le donano un aroma che invita alla bevuta in virtù della sua leggerezza.
Tipologia / Stile: Italian Ale · Gradazione: 6,50% Alc. · Nazione: Italia

BALADIN NAZIONALE GLUTEN FREE 33 CL *euro 8,00*

BALADIN NAZIONALE GLUTEN FREE 75 CL *euro 15,00*

Anche nella versione senza glutine, Nazionale Gluten Free si presenta di colore giallo intenso, con una delicatissima velatura e una schiuma bianca e fine di buona persistenza. I suoi profumi rimangono altresì delicati mantenendo uguale equilibrio tra le parti maltate, fruttate ed erbacee ed un'inalterata leggerezza.
Tipologia / Stile: Italian Ale · Gradazione: 6,50% Alc. · Nazione: Italia

BALADIN L'IPPA 33 CL *euro 8,00*

BALADIN L'IPPA 75 CL *euro 15,00*

Una birra che si presenta di colore ambrato brillante con schiuma bianca. Al naso, evidenti note agrumate di mandarino unite a sentori di melone e mango. In bocca risulta evidente la particolare rilettura delle classiche IPA inglesi dove il ceppo di lievito selezionato e coltivato nel birrifico ne determina l'imprinting assolutamente Baladin. Una birra sorprendentemente beverina che lascia la bocca pulita e appagata, grazie alla sua equilibrata amaricatura e all'armonia tra i luppoli usati.
Tipologia / Stile: Italian Ale · Gradazione: 5,50% Alc. · Nazione: Italia

LE BIRRE ABBINATE ALLE PIZZE

BALADIN ROCK'N'ROLL 33 CL *euro 8,00*

BALADIN ROCK'N'ROLL 75 CL *euro 15,00*

Una birra dalla schiuma bianca e fine di lunga persistenza, Rock'n'Roll si presenta di color giallo carico con una lieve velatura omogenea. Al naso le prime note pepate si aprono poi ad una leggera speziatura che porta a scoprire i sentori di cereale in un'equilibrata armonia tra freschezza e calore. In bocca, come in una moderna commedia musicale, il cereale canta le sue dolci note mentre l'ensemble di pepe, spezie e luppoli lo sostengono in un deciso controcanto corale.
Tipologia / Stile: APA American Pale Ale • Gradazione: 7,50% Alc. • Nazione: Italia

BALADIN LEÖN 33 CL *euro 8,00*

BALADIN LEÖN 75 CL *euro 15,00*

Dal classico color marrone tonaca di frate, la Leön si presenta con una bella schiuma compatta e persistente di color nocciola e, al primo impatto, un profumo fruttato di frutta cotta nel forno a legna pervade l'olfatto di chi si appresta a berla. A seguire, sfumature di caffè si armonizzano con quelle legnose che virano, a mano a mano che la birra tende a scaldarsi, verso note più piene di cioccolato. Al palato spicca immediato il calore dei suoi nove gradi con un accenno di amarene sotto spirito, che lascia subito il posto al tostato dei cereali che accarezzano la bocca con sentori di cioccolato, fave di cacao e caffè. Una birra tendenzialmente dolce e dal corpo importante, complessa ma molto godibile.
Tipologia / Stile: Belgian Strong Ale • Gradazione: 8,50% Alc. • Nazione: Italia

ST. STEFANUS 33 CL *euro 7,00*

Birra d'abbazia pastorizzata, non filtrata, ad alta fermentazione che rifermenta in bottiglia. Prodotta con tre lieviti diversi, uno dei quali è il ceppo di originale dal Jerumanus dell'Abbazia Sint Stefanus. La storia di Sint Stefanus ha origine a Ghent, in Belgio, alla fine del 1200. Il nome deriva dal monastero di St. Stefanus, culla dell'ordine Agostiniano. Gli ingredienti utilizzati per la sua produzione sono: acqua, malto d'orzo, riso, lieviti e luppolo.
Tipologia / Stile: Blonde Ale - Abbazia • Gradazione: 7,00% Alc. • Nazione: Belgio

CLUSS EXPORT DINKELACKER 1 LT *euro 9,00*

CLUSS EXPORT DINKELACKER 50 CL *euro 5,00*

CLUSS EXPORT DINKELACKER 33 CL *euro 3,00*

Birra Giallo intenso, limpido. Schiuma di grana fine-dolce all'olfatto, ma anche molto luppolo finemente speziato con erbe ed erbe aromatiche. Buon aroma. Maltato in bocca. Birra gustosa e delicatamente aromatica.
Tipologia / Stile: Export • Gradazione: 5,20% Alc. • Nazione: Germania