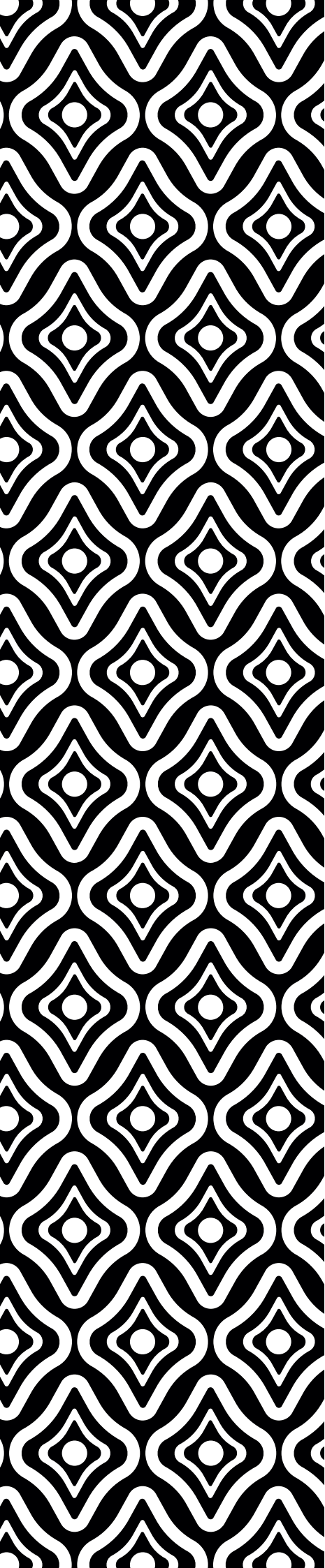




DIETRO LE QUINTE

APERITIVI

PIZZERIA

MENU'

ANTIPASTI

APPETIZERS

BRUSCHETTE (1,7)

sapori misti
mixed flavors

7,00€

MONTANARE (1,4,7)

impasto pizza con stracciatella, acciughe, fiordilatte, pomodoro,
basilico, mortadella, burrata, granella pistacchio
pizza dough, stracciatella cheese, anchovies, fiordilatte mozzarella, to-
mato, basil, mortadella, burrata cheese, crushed pistachios

9,00€

FRITTO DIETRO LE QUINTE (1)

olive ascolana*, mozzarelline*, anelli cipolla*, mix verdure*, fiori zucca*
ascolana-style olives*, mini mozzarella bites*, onion rings*, mixed vegetables*,
zucchini flowers*

13,00€

VEGETARIANO (1,7)

crostini vegetariani, selezione di pecorini locali, verdure grigliate*, sott'olio
vegetarian crostini, selection of local pecorino cheeses,
grilled vegetables*, vegetables in oil

11,00€

TAGLIERACCIO x2 persone (1,7,10)

salumi misti locali-selezione di pecorini locali-crostini misti
selection of local cured meats, selection of local pecorino cheeses,
assorted crostini

20,00€

PATATINE FRITTE (*)

french fries

5,00€

PATATINE DIPPER CON BUCCIA (*)

skin-on Dipper fries

6,00€

NUGGETS POLLO (*,1,3,6,7,9)

chicken nuggets

7,00€

Coperto

2,00€

PIZZE ROSSE

RED PIZZA'S

MARINARA (1)

pomodoro, aglio, origano
tomato, garlic, oregano

5,50€

MARGHERITA (1,7)

pomodoro, fior di latte, basilico
tomato, fiordilatte mozzarella, basil

7,00€

DIAVOLA (1,7)

pomodoro, fior di latte, salame piccante
tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami

8,50€

NAPOLI (1,4,7,12)

pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi
tomato, fiordilatte mozzarella, anchovies, capers

8,50€

BUFALA (1,7)

pomodoro, bufala, pomodorini, basilico
tomato, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil

9,00€

QUATTRO STAGIONI (1,7,12)

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi*, carciofi*, olive nere
tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, mushrooms*, artichokes*, black olives

9,00€

CAPRICCIOSA (1,7,12)

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi*, carciofi*, olive nere
tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, mushrooms*, artichokes*, black olives

9,00€

PROSCIUTTO E FUNGHI (1,7,12)

pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi*
tomato, fiordilatte mozzarella, cooked ham, mushrooms*

9,00€

VESUVIO (1,7,12)

pomodoro, fior di latte, salsiccia, friarielli*
tomato, fiordilatte mozzarella, sausage, friarielli* (broccoli rabe)

9,50€

PIZZE ROSSE

RED PIZZA'S

BOSCAIOLA (1,7,12)

pomodoro, fior di latte, salsiccia, funghi*
tomato, fiordilatte mozzarella, sausage, mushrooms*

10,00€

TONNO E CIPOLLA (1,4,7)

pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla
tomato, fiordilatte mozzarella, tuna, onion

9,50€

BISMARCK (1,3,7)

pomodoro, fior di latte, pancetta, uovo
tomato, fiordilatte mozzarella, pancetta, egg

9,50€

AMERICANA (1,7)

pomodoro, fior di latte, wurstel, patatine fritte*
tomato, fiordilatte mozzarella, frankfurters, French fries*

9,00€

TRICOLORE (1,7)

pomodoro, fior di latte, pomodorini, bufala, rucola
tomato, fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, buffalo mozzarella, rocket

9,00€

ALEXANDER (1,7)

pomodoro, fior di latte, gorgonzola, peperoni, salamino piccante
tomato, fiordilatte mozzarella, gorgonzola, bell peppers, spicy salami

9,50€

SMAIALONA (1,7)

pomodoro, fior di latte, salame piccante, salsiccia, pancetta
tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami, sausage, pancetta

9,50€

DIETRO LE QUINTE (1,7)

pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'nduja, melanzane*, pecorino
tomato, fiordilatte mozzarella, spicy salami, 'nduja, eggplants*, pecorino cheese

11,00€

TIROLESE (1,7)

pomodoro, fior di latte, mascarpone, speck
tomato, fiordilatte mozzarella, mascarpone, speck

9,50€

PIZZE BIANCHE

WHITE PIZZA'S

RUSTICA (1,7,10)

bufala, pancetta croccante, cipolla caramellata
Buffalo mozzarella, crispy pancetta, caramelized onion

11,00€

VEGETARIANA (1,7)

fior di latte, melanzane*, peperoni, zucchine
fiordilatte mozzarella, eggplants*, bell peppers, zucchini

9,00€

NORCINA (1,5,7)

fior di latte, funghi*, salsiccia, crema di tartufo
fiordilatte mozzarella, mushrooms*, sausage, truffle cream

11,00€

PRIMAVERA (1,7,10)

fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana
fiordilatte mozzarella, cured ham, rocket, cherry tomatoes, Grana cheese flakes

10,00€

GOLOSA (1,4,7,12)

fior di latte, datterini gialli, salmone, olive taggiasche, zest di limone
fiordilatte mozzarella, yellow datterino tomatoes, salmon, Taggiasca olives, lemon zest

11,00€

REGINETTA (1,7,8,10)

fior di latte, burrata, mortadella, granella di pistacchi
fiordilatte mozzarella, burrata, mortadella, crushed pistachios

11,00€

QUATTRO FORMAGGI (1,7)

fior di latte, gorgonzola, fontina, scamorza
fiordilatte mozzarella, gorgonzola, fontina, scamorza

9,50€

IMPERIALE (1,7)

fior di latte, crema di zucca, gorgonzola, pancetta
fiordilatte mozzarella, pumpkin cream, gorgonzola, pancetta

9,50€

CALZONE (1,7)

fior di latte, pomodoro, prosciutto cotto, stracchino
fiordilatte mozzarella, tomato, cooked ham, stracchino cheese

10,00€

CIACCINO RIPIENO (1,7)

stracchino, prosciutto cotto
stracchino cheese, cooked ham

11,00€

PIZZA TELLA (1,6,7,8)

nutella

9,00€

DOLCI

SWEETS

CANTUCCI ARTIGIANALI E VINSANTO

5,00€

PROFITTEROL (*)

5,00€

CHEESECAKE CON: (*)

5,00€

- FRUTTI DI BOSCO

- CAMELLO

- CIOCCOLATA

TIRAMISU (*)

5,00€

TARTUFO BIANCO, NERO (*)

5,00€

PANNACOTTA (*)

5,00€

BIRRE

BEERS

LAGER 4 LUPPOLI PORETTI 0,20CL

3,50€

LAGER 4 LUPPOLI PORETTI 0,40CL

5,00€

WEISS TUCHER 0,20CL

4,00€

WEISS TUCHER 0,40CL

6,00€

ROSSA 6 LUPPOLI PORETTI 0,20CL

4,50€

ROSSA 6 LUPPOLI PORETTI 0,40CL

6,50€

VECCHIO TOSCANO ARTIGIANALE 33CL

8,00€

VECCHIO TOSCANO ARTIGIANALE 66CL

15,00€

ICHNUSA 33CL

3,50€

BECK'S 33CL

3,50€

BECK'S ANALCOLICA 33CL

3,50€

CORONA 33CL

3,50€

PUNK IPA 33CL

5,00€

BOLLICINE

BUBBLES

PROSECCO

CALICE

4,00€

BOTTIGLIA

19,00€

VINI BIANCHI

WHITE WINES

VERMENTINO TOSCANO SFUSO 50CL
VERMENTINO TOSCANO SFUSO 100CL

6,50€
11,00€

RIBOLLA GIALLA
VERNACCIA SAN GINIGNANO
VERMENTINO TOSCANO
GEWURZTRAMINER
VERMENTINO SARDEGNA

CALICE

3,50€
4,00€
4,00€
5,00€
6,00€

BOTTIGLIA

10,00€
12,00€
15,00€
18,00€
19,00€

VINI ROSSI

RED WINES

CHIANTI CLASSICO
MORELLINO SCANSANO
NOBILE MONTEPULCIANO
ROSSO MONTALCINO
ORNELLAIA LE VOLTE

CALICE

6,00€
6,00€
7,00€
8,00€
9,00€

BOTTIGLIA

18,00€
18,00€
22,00€
26,00€
30,00€

BIBITE

SOFT DRINKS

ACQUA NATURALE O GASATA 1LT
ACQUA NATURALE O GASATA 0,50LT
ESTATHÈ 33CL
FANTA / COCA COLA / SPRITE
RED BULL
SAN BITTER
CRODINO
CAMPARI SODA
SUCCHI DI FRUTTA
EMOZIONI TOSCANE 33CL

2,50€
1,50€
3,00€
3,00€
4,00€
3,50€
3,50€
3,50€
3,00€
4,00€

LIQUORI

LIQUEURS

AMARI
MIRTO
LIMONCELLO
GRAPPA
GRAPPA RISERVA
GRAPPA BARRICATA

4,00€
4,00€
4,00€
5,00€
6,00€
6,00€

CAFFÈ

COFFEE

CAFFÈ
DECAFFEINATO
ORZO

1,30€
1,50€
1,50€

LIST OF THE 14 FOOD ALLERGENS

GLUTEN

Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, including hybridized strains



1

CRUSTACEANS

Seafood from Marine and Fresh Water: shrimp, prawns, lobsters, crabs, and similar



2

EGGS AND EGG PRODUCTS

Eggs and products containing eggs: mayonnaise, emulsifiers, egg pasta



3

FISH

Food products containing fish, including in small percentages



4

PEANUTS AND DERIVATIVES

Confectionery, spreads and sauces that also contain small amounts



5

SOYBEANS

Soy-based products: soy milk, tofu, soy spaghetti, and similar



6

MILK AND DAIRY PRODUCTS

Any product that uses milk: yogurt, biscuits, cakes, ice cream and various creams



7

NUTS

Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios



8

CELERY

Present in pieces in soups, sauces and vegetable concentrates



9

MUSTARD

Can be found in sauces and condiments, mustard species in mustard



10

SESAME

Whole seeds used for bread, flours and also if present in minimal amounts



11

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

Foods preserved with vinegar, oil and in brine, pickled products, dried mushrooms, canned foods, etc.



12

LUPIN

Present in vegan foods in the form of: roasts, cold cuts, flours and similar products



13

MOLLUSCS

Cockles, clams, scallops, oysters, mussels, whelks, snails, squid, etc.



14

Items marked with an asterisk (*) are frozen products.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



1

UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



3

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



5

LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



7

SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



9

SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



11

LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



13

CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



2

PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



4

SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



6

FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



8

SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



10

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



12

MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



14

i prodotti contrassegnati dal simbolo * sono prodotti surgelati



DIETRO LE QUINTE

APERITIVI

PIZZERIA



Piazza del Teatro, 3
53040 RAPOLANO TERME (SI)



+39 379 356 9402



pizzeriadietrolequinte@gmail.com

