

## "LE NOSTRE LIEVITAZIONI"

Abbiamo stretto una collaborazione con Molino Vigevano 1936, dopo varie sessioni di lavoro abbiamo creato una miscela di farine nobili con base di grano tenero ma che vede la presenza di farine grezze, germe di grano, semola rimacinata a pietra con la presenza di semi. A tutto questo uniamo una alta idratazione al 80% e un processo di lenta lievitazione nella nostra cella a temperatura controllata. La scelta delle materie prime che vanno a completare le nostre pizze non è lasciata al caso, coltivazioni locali ci garantiscono il 90% di verdure a Km 0. Abbiamo scelto una polpa di pomodoro Biologica di produzione Italiana 100% certificata. Fondamentale anche la scelta di una piccola azienda Casaria che ci garantisce un Fior Di Latte prodotto con 100% latte italiano. Ora lasciamo giudicare a voi il nostro lavoro.

## "BIANCHE"

**PORCINI** - € 13,50  
Fior di latte e funghi porcini

**BRESAOLA** - € 13,00  
Fior di latte, bresaola, grana e rucola

**TIROLO** - € 12,00  
Fior di latte, mozzarella di bufala e speck

**PORCINI "AL FUMO"** - € 14,00  
Fior di latte, funghi porcini, provola affumicata e speck

**DELIZIA AFFUMICATA** - € 13,00  
Fior di latte, provola affumicata, olive e prosciutto crudo

**SFIZIOSA** - € 13,00  
Fior di latte, mozzarella di bufala e prosciutto crudo

**5 FORMAGGI PICCANTE** - € 12,50  
Fior di latte, mix di formaggi e salame piccante

**5 FORMAGGI** - € 10,50  
Fior di latte, mix di formaggi e gorgonzola

**SALMONE** - € 12,00  
Fior di latte, rucola e salmone

**RADICCHIO** - € 12,00  
Fior di latte, radicchio, gorgonzola e speck

**VEGETARIANA** - € 11,00  
Fior di latte, melanzane, zucchine e peperoni grigliati

**VOMERO** - € 12,50  
Mozzarella di bufala, salsiccia e friarielli

**BOSCAIOLA** - € 12,50  
Fior di latte, salsiccia e funghi

## "CALZONI XXL"

**SALSICCIA E FIOR DI LATTE € 13,00**

**FUNGHI E FIOR DI LATTE € 13,00**

**COTTO E FIOR DI LATTE € 13,00**

## "CROSTINI"

**FIOR DI LATTE E PROSCIUTTO CRUDO € 8,50**

**FIOR DI LATTE E ALICI € 7,50**



## MORRIGAN D.O.P.



Pomodoro San Marzano D.O.P., rucola contadina, mozzarella di bufala D.O.P. e pesto fresco Morrigan. Servita con un filo di olio E.V.O. italiano D.O.P. a crudo - € 13,00

## "ROSSE"

**MARGHERITA** - € 8,00  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e basilico

**NAPOLI** - € 9,00  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e alici

**FUNGHI** - € 9,50  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e funghi

**DIAVOLA** - € 11,00  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e salame piccante

**CAPRICCIOSA** - € 12,50  
F. di latte, Polpa fine Bio It., olive, carciofini, crudo e funghi

**WÜRSTEL** - € 9,00  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e würstel

**BUFALA** - € 11,00  
Bufala stracciata a mano, Polpa fine Bio Italia, basilico e pachino

**AFFUMICATA** - € 11,00  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e provola affumicata

**MEDITERRANEA** - € 9,50  
Polpa fine Bio Italia, melanzane e basilico

**SALSICCIA** - € 10,00  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e salsiccia

**CRUDO** - € 11,50  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia e prosciutto crudo

## PIZZE SPECIALI

**LA LIGURE € 13,00**  
Fior di latte, pecorino, olive taggiasche, olio al basilico e pinoli

**MARGHERITA SBAGLIATA € 12,00**  
Infornata solo con fior di latte con aggiunta, dopo la cottura, di salsa di pom. San Marzano D.O.P. e riduzione di basilico

**PARMIGIANA DI MELANZANE € 13,00**  
Fior di latte, Polpa fine Bio Italia, melanzane e parmigiano Reggiano

SEASON 2022-2023

MORRIGAN  
RESTAURANT

0,50 CENT

# MORRIGAN TRIBUNE

Fine Food & Beer's House

## "PREPARAZIONI HOMEMADE" dal gusto inimitabile

SOLO PRODOTTI FRESCHI OGNI GIORNO



## "LA CARNE"

Le nostre carni, scelte in continua evoluzione. Abbiamo selezionato diversi allevamenti che rispettano i canoni da noi ricercati. Proporremo alla nostra clientela il meglio che ci verrà proposto per offrirvi sempre un prodotto che non vi deluderà.

## "LA PIZZA"

Abbiamo scelto per i nostri clienti una Farina Intera che con un processo naturale, conserva al suo interno tutte le parti nobili del chicco e del germe di grano, scartato invece nella raffinazione delle farine di tipo "00". La maturazione dell'impasto per 72 ore unitamente al prodotto unico ci permette di offrirvi una pizza fragrante, leggera, con profumi di altri tempi e ricca di sostanze nutritive nobili e fibre.



## "LA BIRRA"



La Birra alla Spina viene realizzata con un impianto costantemente sanificato. Il cappello di schiuma che si forma su ogni bicchiere preserva la birra dall'ossidazione e si crea espellendo CO<sup>2</sup> in eccesso. Questo rende ogni sorso facilmente digeribile. Abbiamo ottenuto l'esclusiva di alcuni tra i più prestigiosi marchi per offrirvi il meglio, con l'aggiunta di una birra a rotazione mensile. Chiedi al personale la birra del mese.



Studio Rocchetti S.r.l.s. - Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati e somministrati nella nostra attività, possono essere contenuti ingredienti e coadiuvanti considerati allergeni dal Reg. UE 1169/11, così come chiarito dalla nota del Ministero della Salute del 6 febbraio 2015, si riporta di seguito l'elenco degli allergeni previsti dal regolamento.  
**SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE E INTOLLERANZE**

1) Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati - 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei - 3) Uova e prodotti a base di uova - 4) Pesce o prodotti a base di pesce - 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi - 6) Soia e prodotti a base di soia - 7) Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) - 8) Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (macadamia Ternifolia), e i loro prodotti - 9) Sedano e prodotti a base di sedano - 10) Senape e prodotti a base di senape - 11) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo - 12) Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di So<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti - 13) Lupini e prodotti a base di lupini - 14) Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio. La nostra attività applica l'Autocontrollo secondo il metodo HACCP, in applicazione dei Regolamenti CE n° 852-853-854, e la tracciabilità dei prodotti alimentari secondo quanto dettato dal Regolamento CE n° 178 del 2002; tutta la documentazione viene tenuta in regola dallo Studio Tecnico del Dr. Paolo Rocchetti. Inoltre si dichiara che tutto il personale presente all'interno dall'industria alimentare ha effettuato la formazione ai sensi del Delibera Regionale Lazio 825/09 in materia di formazione per il personale alimentarista, di cui sono disponibili in azienda attestati e verbale delle presenze firmati sia dai discenti che dal docente, Studio Rocchetti S.r.l.s.

# "ANTIPASTI"

Per la nostra Norcineria, abbiamo deciso di lavorare con l'azienda Salumificio Sano Amatriciano, i loro salumi, molti dei quali a marchio IGP ci garantiscono qualità artigianali e ci fa sentire bene il pensare che stiamo aiutando un territorio tanto colpito dagli eventi naturali. Per la parte dei formaggi, abbiamo selezionato prodotti che sposano ancora una politica di artigianalità.

## GRAN SELEZIONE MORRIGAN

consigliato per 2 persone

Crudo Amatriciano I.G.P.  
affettato a mano, mix di salumi,  
mix di formaggi accompagnati da  
miele e mostarda,  
serviti con focaccia appena sfornata  
€ 22,00

## BRUSCHETTONE MISTO

Speck e Asiago  
Crudo e Asiago  
Regina  
€ 10,00

## BRUSCHETTONE SPECK E ASIAGO

Pane croccante con Polpa fine Bio Italia,  
Asiago e speck € 9,00

## BRUSCHETTONE CRUDO E ASIAGO

Pane croccante con Polpa fine Bio Italia,  
Asiago e crudo € 9,00

## BRUSCHETTONE REGINA

Pane croccante con Polpa fine Bio Italia,  
fior di latte, asiago, pachino e basilico € 8,50

## MIX DI BRUSCHETTE

Diverse bruschette al gusto di:  
olive, pomodori ciliegino e mix di formaggi € 7,00



# CARNE

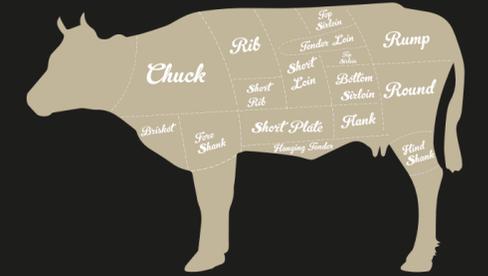
Abbiamo investito sul nostro know how e nell'acquisto di una cella di frollatura. Lascieremo frollare le nostre carni per un minimo di 30 giorni dalla data di macellazione, questo processo donerà al prodotto un sapore e una tenerezza eccezionale. Per questa tipologia di carni, proponiamo alla nostra clientela una formula di scelta e pesa a vista. La scegli, la pesiamo, la gusti.

## "LE NOSTRE CARNI FROLLATE" novità

**FIorentina €5,50 etto**

**COSTATA €5,50 etto**

Servita con Insalatata Mista!



## "SECONDI PIATTI"

### TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI

€ 25,00

### TAGLIATA RUCOLA E GRANA

€ 23,50

### HAMBURGER AL PIATTO € 12,50

Hamburger di manzo 250 gr. servito  
con patate dippers\* o insalatina

### TAGLIATA DI POLLO € 13,00

1 petto di pollo Campese  
servito con insalatata mista

### GRIGLIATA MISTA € 20,00

Petto di pollo, lombatina, salsiccia,  
spuntatura e tagliatina di manzo

## "CONTORNI"

CICORIA ALL'AGRO O RIPASSATA € 7,00

PATATE AL FORNO € 7,00

VERDURE GRIGLIATE € 9,00

INSALATA RICCA € 8,00

Lattuga, mais, rucola, pomodori,  
peperoni, funghi, tonno e mozzarella

INSALATA CAESAR MORRIGAN € 10,00

Lattuga, pomodori, petto di pollo  
grigliato, pane croccante e  
salsa caesar

## "FRITTI E SFIZI"

PATATE DIPPERS*	€ 5,50	CROCCHETTE DI PATATE* 4 pezzi	€ 4,00
PATATE CHIPS*	€ 5,50	FIORI DI ZUCCA* 2 pezzi	€ 5,00
PATATE DIPPERS CACIO E PEPE*	€ 6,00	POLPETTINE DI MELANZANE* 6 pezzi	€ 6,00
MOZZARELLINE* 6 pezzi	€ 6,00	FILETTI DI BACCALÀ*	€ 3,00
OLIVE ASCOLANE* 6 pezzi	€ 6,00	SUPPLÌ DI RISO*	€ 2,00
BIRBE DI POLLO* 6 pezzi	€ 5,50	MISTO FRITTO* Uno sfizioso mix di fritti	€ 9,50
CHELE DI GRANCHIO* 4 pezzi	€ 5,00		

## "LA PASTA"



### RIGATONI ALLA CARBONARA

Crema di uovo, pecorino & grana e  
guanciale croccante Amatriciano  
€ 12,00

### FETTUCCINE FATTE IN CASA AL RAGÙ

Ragù a punta di coltello di manzo,  
Polpa fine Bio Italia, sedano,  
carota, cipolla dorata e olio E.V.O.  
€ 13,00

### FETTUCCINE FATTE IN CASA AI FUNGHI PORCINI

€ 15,00

### CACIO E PEPE

€ 12,00

### RAVIOLI FRESCHI RICOTTA E SPINACI

Al sugo di Polpa fine Bio Italia e basilico  
€ 12,00

## MENU KIDS € 14,00

A SCELTA TRA

PIZZA MARGHERITA | COTOLETTA AL PIATTO | PENNE AL SUGO

+ PATATINE FRITTE\* + BIBITA

Acqua 50cl, Pepsi piccola, Fanta 25cl, Sprite 25cl

## "PANINI"

### KILOMETRI ZERO 250 gr.

Hamburger di carne locale a "Km 0", insalatata  
iceberg, pomodoro, cipolle caramellate,  
sottiletta di parmigiano, salsa BBQ, ketchup,  
maionese e patate dippers\* - €14,90

La preparazione di questo panino, prevede la macinatura di  
carni fresche di bovino adulto del nostro territorio. Servito  
con il nostro pane hamburger consegnato fresco  
giornalmente dal nostro fornaio di fiducia.

### MORRIGAN EGG BACON 250 gr.

Manzo, uovo all'occhio di bue, bacon  
croccante, cetriolini, insalatata,  
ketchup, maionese, salsa BBQ e  
patate dippers\* - €14,90

### DOPPIO 500 gr.

Manzo, cheddar, insalatata, pomodoro,  
salsa BBQ, ketchup, maionese e  
patate dippers\* - €19,90

### MORRIGAN BURGER 250 gr.

Manzo, cheddar, pomodoro, insalatata,  
salsa BBQ, ketchup, maionese e  
patate dippers\* - €13,90

### TRICOLORE

Prosciutto crudo, bufala, pomodoro,  
basilico e patate dippers\* - €11,90

### HOT DOG

Ciabattina con Bock Würstel, crauti,  
salse e patate dippers\* - €9,90

### VEGETARIANO

Ciabattina con  
Mix di verdure grigliate, fior di latte,  
servito con insalatata mista - €12,90

### CHICKEN BURGER

Cotoletta di pollo premium, pomodoro,  
insalatata iceberg, maionese  
e patate dippers\* - €13,90

## "BEVANDE"

PEPSI 30cl Spina € 3,00

PEPSI 50cl Spina € 4,00

SCHWEPES LEMON 30cl Spina € 3,00

SCHWEPES LEMON 50cl Spina € 4,00

SCHWEPES TONICA 20cl Vetro € 2,50

COCA-COLA ZERO 33cl € 3,00

COCA-COLA 1 Lt Vetro € 5,50

FANTA 33cl Vetro € 3,00

SPRITE 33cl Vetro € 3,00

ACQUA € 1,50

FRIZZANTE/NATURALE 50cl

ACQUA € 3,50

FRIZZANTE/NATURALE 75cl

SUCCHI DI FRUTTA € 3,00

Fragola, banana, albicocca,  
arancia rossa, mela, arancia,  
ananas, pompelmo, ACE,  
pera, pesca

SUCCO AL MIRTILLO € 3,50