

WOLF



DAL 1980

SOLO PER NUMERI 1

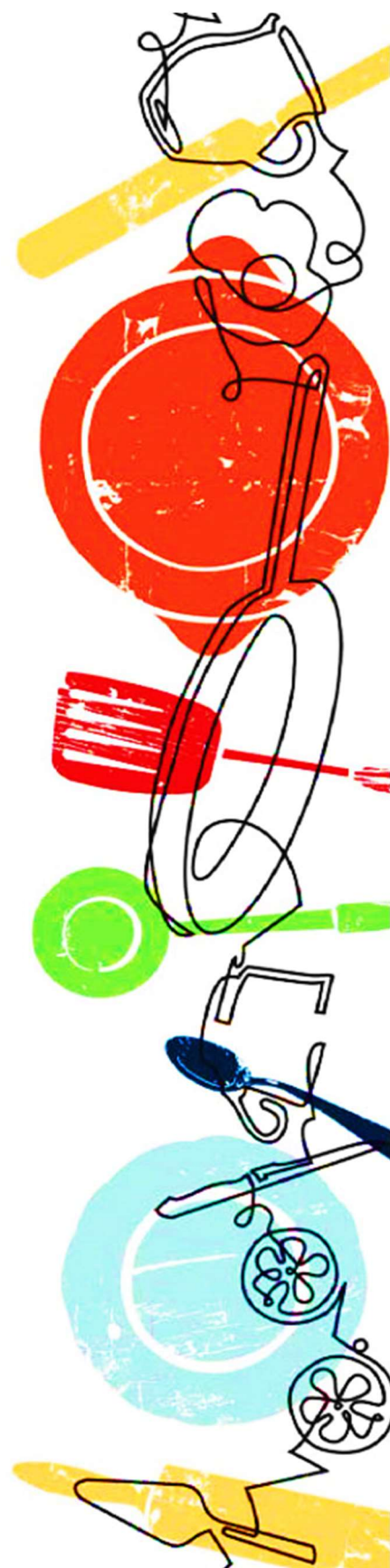
APERTO TUTTI I GIORNI
A PRANZO E A CENA,
SERVIZIO AL TAVOLO E
D'ASPORTO

TELEFONO: 0861714470

FACEBOOK: WOLF ristorante

pizzeria Alba Adriatica

INSTAGRAM: wolf.1980



La nostra storia

Wolf nasce nel 1980 da un'idea, dal duro lavoro e dalla dedizione di Marcello e Lorian. Erano gli anni delle grandi possibilità ed era anche il tempo in cui chi era spinto da forza di volontà, dedizione e spirito di sacrificio ce l'avrebbe fatta. Iniziare non è mai stata una cosa semplice e non lo è stato neppure per Wolf. Il primo nome che fu scelto era "Ristorante Tropical" e la vicinanza al mare aveva avuto la sua evidente influenza, ma con gli anni, con l'esperienza, con le notti insonni cariche di preoccupazioni e con qualche viaggio, pian piano la natura di questo ristorante fronte mare è cambiata, mutandosi con il tempo ed intorno ai clienti, prendendo tutte le caratteristiche di un vero lupo. Il lupo è un animale sensibile ed intelligente, che può essere insieme individuo e animale sociale. Un animale che si prende cura dei suoi cari, protegge la famiglia e ha bisogno di essere parte di qualcosa che sia più grande di lui: il branco. Ed è proprio così che il buon vecchio Tropical ha dovuto lasciare il passo al nuovo e più rappresentativo nome WOLF! Niente di più poteva denominare quel progetto 42 anni fa, che oggi più che mai è forte e orgoglioso di questo nome, dove inesorabilmente e con grandissimo orgoglio possiamo dire di essere un vero e proprio branco, le vecchie guardie Marcello e Lorian ancora guida e conoscenza insostituibili, le figlie Federica e Valentina sempre alla ricerca di innovazioni e socialità, lo staff fedele e voi, i magnifici e preziosissimi Wolfini.

Oggi siamo arrivati al 2022 in continua crescita ed evoluzione, sempre devoti ed affamati di questo lavoro, riprova del fatto che da Wolf troverai ogni anno le ultime novità, stranezze, prelibatezze e delizie dal mondo del food&beverage, non troverai mai lo stesso posto, mai la stessa linea pur restando certo che però potrai sempre contare sulla nostra indiscutibile qualità, dedizione e pulizia perchè il segreto è sempre quello, crescere, evolversi e cambiare senza mai dimenticarsi da dove si arriva e dove si vuole andare, e noi veniamo da lontano ed è certo che vogliamo andare ovunque purchè con voi, perchè Wolf senza i suoi wolfini non è niente!

Vi ringraziamo e vi ringrazieremo sempre per essere la vostra scelta e vi auguriamo di passare con noi sempre delle belle e gustosissime esperienze culinarie ed umane.

Grazie, Marcello, Lorian, Federica e Valentina!

- I piatti con l'asterisco rosso * possono essere disponibili anche senza glutine - plates signalled with * are available also gluten-free – I piatti con l'asterisco verde * sono anche per vegetariani

- CHIEDERE SEMPRE PRIMA DI ORDINARE -

- - - Antipasti - - -

1. ANELLI DI CIPOLLA FRITTI * fried onion rings _____ 4.50
2. ANELLI DI PEPERONI FRITTI * fried peppers rings _____ 4.50
3. BRUSCHETTE CON POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO Grilled bread with tomatoes and Parma _____ 5
4. COCKTAIL DI GAMBERI CON SALSINA ROSA Boiled shrimps served with homemade cocktail sauce * _____ 11
5. COZZE VERDI DELLA NUOVA ZELANDA * Fresh new zeland mussels _____ 11
6. CREMINI ARTIGIANALI FRITTI ALL'ASCOLANA * fried cream _____ 7
7. FORMAGGIO FRITTO fried cheese * _____ 7
8. FORMAGGIO SEMISTAGIONATO DOLCE CROCCANTE ** grilled cheese _____ 5
9. INSALATA DI MARE * seafood salad _____ 11
10. INSALATA DI POLPO * octopus salad _____ 11
11. OLIVE ALL'ASCOLANA ARTIGIANALI Fried stuffed olives - Ascolana style _____ 7
12. OLIVE ALL'ASCOLANA VEGETARIANE ARTIGIANALI Fried stuffed quinoa olives Ascolana style * _____ 7
13. PEPITE DI POLLO fried chicken bites _____ 5
14. ZUPPA DI COZZE CON POMODORO in a tomato sauce with garlic and parsley * _____ 11
15. ZUPPA DI VONGOLE IN BIANCO Fresh clams in a garlic and parsley sauce * _____ 12



1.



2.



3.



4.



5.



6.7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.

NOVITÀ ASSOLUTA DALLA NUOVA ZELANDA

LA COZZA VERDE È PRESENTE ESCLUSIVAMENTE IN NUOVA ZELANDA, VIVE LUNGO LE COSTE DI TUTTO IL PAESE. SONO MOLTO PREZIOSE PERCHÈ GLI GLICOSAMMINOGLICANI, ZUCCHERI BUONI PER LE ARTICOLAZIONI E PER RIPARARE I NERVI DANNEGGIATI DAL TEMPO O DA PARTICOLARI STRESS O TRAUMI ANCHE IN CASO DI ARTROSI, PERCHÈ RALLENTA LA PROGRESSIONE DEI SINTOMI RELATIVI AI REUMATISMI E ALL'OSTEOPOROSI



In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Tutti i nostri piatti possono contenere alcuni degli allergeni riportati nell'ULTIMA pagina del menù, pertanto vi invitiamo a chiedere e informare il personale di vostre eventuali allergie per aiutarvi nella scelta migliore e scongiurare qualsiasi problema. Grazie.

SERVIZIO euro 2 A PERSONA

- - - Primi piatti - - -

1. CEPPE ARTIGIANALI ALLO SCOGLIO CON POMODORO Fresh pasta with seafood and tomato _____ 12
2. CEPPE ARTIGIANALI PORCINI E SALSA TARTUFO Fresh pasta with mushrooms and truffle * _____ 12
3. GNOCCHI AL POMODORO Fresh pasta tomato sauce * _____ 9
4. GNOCCHI ALLO SCOGLIO fresh pasta tomato sauce and seafood _____ 12
5. MINI PASTA BIMBI CON POMODORO O IN BIANCO pasta kids * _____ 5
6. SPAGHETTI ALLE VONGOLE pasta with white creamy clam sauce _____ 12
7. SPEGHETTI ALL'AMATRICIANA pasta con sugo tipico all'amatriciana e pecorino nostrano _____ 11
8. TORTELLINI ARTIGIANALI CON PANNA E PROSCIUTTO _____ 11



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

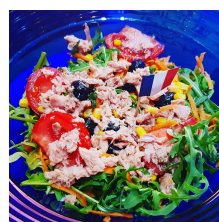
CHE COSA SONO LE CEPPE?



Le Ceppe rappresentano una particolare tipologia di pasta, a base di farina, acqua e uova, legata al panorama gastronomico abruzzese ed in particolare alla splendida cittadina di Civitella del Tronto, in provincia di Teramo. Un piatto unico, che richiede manualità, esperienza e un forte legame con la tradizione. La leggenda narra che le Ceppe furono inventate da un cuoco militare durante un assedio alla Fortezza cittadina, il quale, non avendo un'attrezzatura idonea, usò un ceppetto di legno per creare questa magnifica pasta fresca dalla forma inusuale.

- - - Insalatone - - -

- INSALATONA CON PETTO DI POLLO salad with chicken * _____ 8
- INSALATONA CON GAMBERI salad with shrimps * _____ 8
- INSALATONA CON TONNO salad with tuna * _____ 8
- INSALATONA CON CECI salad with chickpeas * * _____ 8
- INSALATONA CON FAGIOLI DI SPAGNA salad with runner beans * _____ 8



Tutti i nostri piatti possono contenere alcuni degli allergeni riportati nell'ULTIMA pagina del menù, pertanto vi invitiamo a chiedere e informare il personale di vostre eventuali allergie per aiutarvi nella scelta migliore e scongiurare qualsiasi problema. Grazie.

SERVIZIO euro 2 A PERSONA

- - - Secondi di pesce - - -

1. FILETTO DI SALMONE ARROSTO roasted Salmon * _____ 15
2. FILETTO DI TONNO ARROSTO roasted Tuna * _____ 19
3. FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI fried calamari rings and shrimps _____ 16
4. GAMBERI FRITTI fried shrimps _____ 19
5. KING CRAB bollito boiled King Crab (una chela grande) * _____ 35
6. SEPIE E PISELLI _____ 12
7. SPIEDINI CALAMARI E GAMBERI (nr.3 pezzi) Squid and shrimp skewers _____ 13
8. TENTACOLI DI POLPO arrosto su letto di purè di patate _____ 16



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.

NOVITA' ASSOLUTA DALL' ALASKA, IL PIÙ PREGIATO E RARO AL MONDO!



Il King Crab arriva dall'Alaska, è il più pregiato, il più grande e delizioso granchio del pianeta, secondo molti le sue carni superano in bontà anche la pregiatissima aragosta. Ogni chela pesa circa 300 gr ed e' una prelibatezza estremamente rara in gran parte del mondo. Le chele vengono servite bollite e intinte nel speciale salsa a base di burro, aglio e spezie.



- - - Contorni - - -

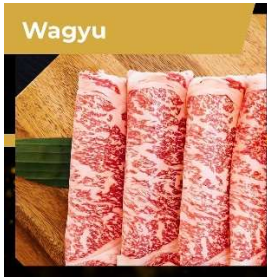
- ANELLI DI CIPOLLA FRITTI * fried onion rings _____ 4.50
- ANELLI DI PEPERONI FRITTI * fried peppers rings _____ 4.50
- INSALATA MISTA Fresh mixed salad with tomatoes * * _____ 4
- INSALATA VERDE Fresh salad lettuce * * _____ 4
- PATATE FRITTE French fries * _____ 4.50
- SPINACI IN PADELLA * * fresh spinach _____ 4.50

- - La Carne - -

1. ARROSTICINI DI CASTRATO ARTIGIANALI - 10 pezzi 30 gr cad - Mutton skewers * _____ 12
2. ARROSTICINI DI FEGATO E CIPOLLA ARTIGIANALI - 5 pezzi 30 gr cad * _____ 7
Mutton liver and onion skewers
3. BISONTE AMERICANO BISTECCA DI ENTRECOTE - Buffalo steak * _____ 30
4. CHICKEN & CHIPS ARROSTITO SPEZIATO CON PAPRIKA DOLCE * _____ 10
5. COSTINE DI MAIALE WOLF IN SALSABBBQ E PATATINE * _____ 19
SPEZIATE E MARINATE PER 24 ORE, SUCCESSIVAMENTE CON UN PROCESSO A LUNGA COTTURA SOTTOVUOTO A BASSA TEMPERATURA PER 18 ORE E ARROSTITE CON LA NOSTRA SALSABBBQUE
6. COTOLETTA DI PETTO DO POLLO FRESCO E PATATINE - fried chicken and chips _____ 12
7. FIORENTINA BISTECCA 1,1 Kg - steak approximately 1kg for 2 people * _____ 50
8. KOBE WAGYU A5 TOP GAMMA circa 250 gr - Japanese KOBE Wagyu A5 steak 24.00 euro l'etto * _____ 60 circa
9. WAGYU RIB EYE circa 250 gr - Japanese wagyu steak 17.00 euro l'etto * _____ 42 circa
10. RUBIA GALLEGA BISTECCA 800 gr - Spanish supreme steak - se disponibile * _____ 39
11. PICANHA AMERICANA BISTECCA BLACK ANGUS - American Picanha steak * _____ 24
12. PETTO D'ANATRA FRANCESE GOURMET crema balsamica e rucola servita al sangue * _____ 16
13. SALSICCE DI MAIALE NERO ABRUZZESE ARROSTO CON PATATINE 3pz * _____ 12
14. TOMAHAWK BISTECCA 1,3 kg - steak approximately 1,3 kg for 2 people * _____ 50
15. TAGLIATA DI ENTRECOTE BLACK ANGUS CON LARDO COLONNATA * _____ 20
16. TAGLIATA DI ENTRECOTE BLACK ANGUS RUCOLA E GRANA * _____ 20
17. SASHI BEEF BISTECCA FINLANDESE - Finnish supreme steak - se disponibile * _____ 39
SERVITA CRUDA SU UNA PIETRA STEATITE DOVE LA SCOTTERETE A VOSTRO GRADIMENTO, VA MANGIATA AL SANGUE E POCO CONDITA
18. WOLF SINGLE BURGER 320 gr DI CARNE _____ 15
PANINO CON HAMBURGER DI MANZO SCOTTONA 100%, KETCHUP, MAIONESE, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA, FORMAGGIO, E PATATINE
19. WOLF DOUBLE BURGER 640 gr DI CARNE _____ 19
PANINO CON HAMBURGER DI MANZO SCOTTONA 100%, KETCHUP, MAIONESE, INSALATA, POMODORO, CIPOLLA, FORMAGGIO, E PATATINE

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. Tutti i nostri piatti possono contenere alcuni degli allergeni riportati nell'ULTIMA pagina del menù, pertanto vi invitiamo a chiedere e informare il personale di vostre eventuali allergie per aiutarvi nella scelta migliore e scongiurare qualsiasi problema. Grazie.

DA WOLF PUOI MANGIARE LA CARNE PIÙ RARA E PREZIOSA AL MONDO, LA KOBE WAGYU A5 TOP GAMMA!!



RARO & PREZIOSO
Wagyu

Rurale, in quanto il bestiame viene allevato all'aria aperta, tra i ruscelli e la natura meravigliosa giapponese

RARO & PREZIOSO
Wagyu

Selezionata nella prefettura di Gifu, la wagyu rurale A5 è la più preziosa nel suo genere

RARO & PREZIOSO
Wagyu

A5, è il massimo livello sia per quanto riguarda marezatura ("sashi") sia per la purezza genetica.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



La pizza classica

TUTTE LE NOSTRE PIZZE SONO A BASE DI KAMUT, A LIEVITAZIONE NATURALE,
SENZA LATTE (pizza is made with kamut flour, lactose-free, sourdough)

LA BASE PIZZA E' DISPONIBILE ANCHE NELLE SEGUENTI VARIANTI:

- CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO – with lactose free mozzarella cheese _____2,00 in più
- CON MOZZARELLA DI BUFALA – with buffalo mozzarella cheese _____2,00 in più
- FARINA INTEGRALE– with wholemeal flour _____2,00 in più
- CON CURCUMA _____1,00 in più

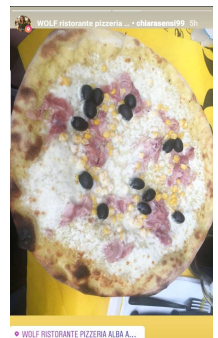
pizze senza pomodoro - without tomato



- 4 FORMAGGI con mozzarella, gorgonzola, hemmental, asiago- mixed cheese ___ 9
- 4 FORMAGGI E SALSICCIA con mozzarella, gorgonzola, hemmental, asiago e salsiccia ___ 10
- mixed cheese and sausage
- BACON AND CHIPS con mozzarella, pancetta, cipolla e patatine fritte ___ 10
- cheese, bacon, onion and chips
- COLONNATA con mozzarella, funghi e lardo di colonnata ___ 10
- cheese and champignon mushrooms and dressed with Colonnata pig's lard (typical cold cut from the Alps)
- FOCACCIA con olio e rosmarino - Pizza bread dressed with olive oil, rosemary and salt ___ 4.5
- FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO ___ 10



- FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO con mozzarella - cheese, mushrooms and parma ham ___ 11
- FUNGHI E SALSICCIA con mozzarella - cheese, mushrooms and sausage ___ 10
- GORGONZOLA con mozzarella - cheese and gorgonzola cheese (veined Italian blue cheese) ___ 8
- GORGONZOLA, SALSICCIA, PEPPERONI, CIPOLLA E BACON con mozzarella ___ 12
- cheese, sausage, onion, peppers and gorgonzola cheese (veined Italian blue cheese)
- MAIS con mozzarella - cheese and sweet-corn ___ 8
- MELANZANE con mozzarella - cheese and aubergine ___ 8
- OH CAPPERI con mozzarella, tonno, olive e capperi - cheese, tuna, sardines and olives ___ 10
- PATATE E SALSICCIA con mozzarella, salsiccia e patate fritte ___ 10
- cheese, hot dog sausage and chips



- PENELOPE con mozzarella, mais, prosciutto cotto e funghi ___ 10
- cheese, sweet-corn, cooked ham, mushrooms
- POMODORINI, FIOR DI LATTE E BUFALA – cheese, cherry tomato and mozzarella bufala ___ 9
- PORCINI E SALSICIA TARTUFO con mozzarella - cheese, porcini mushrooms and truffle sauce ___ 11
- PROSCIUTTO CRUDO con mozzarella - cheese and fresh Parma dried ham ___ 10
- RUCOLA E GRANA con mozzarella - cheese, dressed with fresh rocket ___ 10
- SALSICCIA E FRIARIELLI (fiore di cime di rapa) con mozzarella ___ 10
- cheese, 'friarielli' (typical Naples turnip tops) sausage



- SPACCANAPOLI con mozzarella, gorgonzola, tonno, cipolla, pancetta ___ 13
- cheese, gorgonzola cheese, tuna, Tropea onion, bacon
- VERDURE con mozzarella e verdure miste - cheese and mix grilled vegetables ___ 9
- WOLF con mozzarella, gamberi, salmone, zucchine, pomodorini pachino, insalata ___ 13
- cheese, cherry tomatoes, fresh scrimps, courgette, smoked salmon and dressed with fresh salad
- ZUCCHINE con mozzarella - cheese and courgette ___ 8



pizze con pomodoro - with tomato



BRASILIANA Pomodoro, mozzarella, peperoni, cipolla, pancetta e petto di pollo ___ 13

- Tomato, cheese, chicken, peppers and onion

BUFALINA con mozzarella fior di latte e mozzarella di bufala campana ___ 9

- Tomato, cheese, mozzarella di bufala and oregano

CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi ___ 10

- Filled pizza with mozzarella cheese, champignon mushrooms and cooked ham. Dressed with tomato sauce

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi e prosciutto cotto ___ 10

- Tomato, mozzarella cheese, mushrooms, artichokes and cooked ham

CARCIOFI con pomodoro e mozzarella ___ 8

- Tomato, cheese, oregano and artichokes

FUME' pomodoro, mozzarella, mozzarella affumicata e speck cotto in forno ___ 10

- Tomato, mozzarella cheese, oregano, oven cooked speck (smoked ham) and smoked mozzarella cheese

FUNGHI con pomodoro e mozzarella - Tomato cheese, and champignon mushrooms ___ 8

FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO con pomodoro e mozzarella ___ 11

- Tomato, cheese, champignon mushrooms and parma ham

FRUTTI DI MARE con mozzarella - Tomato, cheese and mixed fish ___ 14

MARGHERITA pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese and oregano ___ 6,5

MARINARA solo pomodoro e origano - Tomato, oil and oregano ___ 5

NAPOLI pomodoro, mozzarella e alici - Tomato, cheese, sardines and oregano ___ 8

PEPERONI con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, oregano and peppers ___ 8

PEPPA PIG con mozzarella, prosciutto cotto, bacon, salciccia, salame piccante e wurstell ___ 13

- Tomato, cheese, bacon, sausage, wurstell, pepperoni salami and cooked ham

PERICOLOSA pomodoro, mozzarella, wurstel, funghi, olive, prosciutto cotto, patatine, carciofi, salame piccante ___ 13

- Tomato, cheese, oregano, French fries, mushrooms, cooked ham, olives, artichokes, hot dog sausage and pepperoni salami

PROSCIUTTO COTTO con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, oregano and cooked ham ___ 8

PROSCIUTTO E FUNGHI con pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto ___ 9

- Tomato, cheese, mushrooms and cooked ham

QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e olive ___ 10

- Tomato, mozzarella, champignon mushrooms, artichokes, cooked ham and olives; divided in four separate toppings

SALAME DOLCE con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, oregano and slices of salami ___ 8

SALAME PICCANTE con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, oregano and pepperoni salami ___ 8

SALSICCIA con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, sausage and chips ___ 8

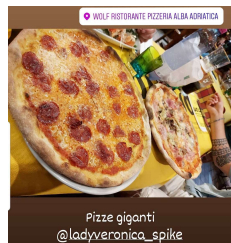
SALSICCIA E PEPERONI con pomodoro e mozzarella - cheese, peppers and sausage ___ 9

TONNO E CIPOLLA con pomodoro e mozzarella - Tomato, oregano, tuna and Tropea onions ___ 9

WURSTEL con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, oregano and hot dog sausage ___ 8

WURSTEL E PATATE FRITTE con pomodoro e mozzarella ___ 10

- Tomato, cheese, hot dog sausage and chips - tomato. Cheese, wurstell, pepperoni salami, sausage, cooked ham and bacon



la pizzeria continua nella pagina successiva ...

Le correzioni fuori menu' di ogni genere possono variare il prezzo con un'aggiunta da 1 a 2 euro -In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore.

Tutti i nostri piatti possono contenere alcuni degli allergeni riportati nell'ULTIMA pagina del menù, pertanto vi invitiamo a chiedere e informare il personale di vostre eventuali allergie per aiutarvi nella scelta migliore e scongiurare qualsiasi problema. Grazie.

SERVIZIO euro 2 A PERSONA.



La pizza Delizia

LA DELIZIA È IL FRUTTO DI UN NOSTRO PERSONALE MIX & MATCH TRA LA MODERNISSIMA PIZZA GOURMET E LA PIÙ CLASSICA ED INIMITABILE PIZZA STILE NAPOLETANO. UNA VERA E PROPRIA DELIZIA DI WOLF!

- 5 TERRE - mozzarella fior di latte, bacon, pesto alla genovese, stracciatella e granella di noci ____ 13
- BUBBA GUMP - salsa di pomodoro, gamberi, pomodorini gialli, stracciatella e salsa rosa ____ 14
- CANTABRICO - salsa di pomodoro, pomodorini pachino, pomodorini gialli, stracciatella, alici del mar cantabrico e olive taggiasche ____ 13
- CARRARA - mozzarella fior di latte sciolta, crema di asparagi, cipolla croccante e lardo colonnata ____ 13
- CRUDELIA - salsa di pomodoro, prosciutto crudo, stracciatella e granella di noci ____ 14
- MESSICO - salsa di pomodoro, pomodorini pachino, pomodorini gialli, fagioli rossi kidney, foglie di cipolla croccante e salsa guacamole ____ 13
- MILK - salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala e stracciatella ____ 13
- MORTAZZA - mozzarella fior di latte sciolta, mortadella, semi di chia, fiore di mozzarella di bufala e granella di pistacchio ____ 13
- ORTICELLO – mozzarella fior di latte, melanzane, zucchine, olive, stracciatella, rucola e crema balsamica ____ 13
- TONNETTO - mozzarella fior di latte sciolta, tonno, olive taggiasche, pomodori gialli, foglie di cipolla croccante e rucola ____ 13



Pizza Americana

CON BASE ALTA CIRCA 2/3 Cm. A TRIPLA LIEVITAZIONE NATURALE, SOFFICE E ALVEOLATA CON UN BORDO CROCCANTE. LEGGERA E SOSTANZIOSA. CONSIGLIATA PER 2 PERSONE.

- CALIFORNIA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive- cheese and tomato, tuna, olives and onion ____ 18
- CHICAGO pomodoro, mozzarella, salsiccia, peperoni- cheese and tomato, sausage and peppers ____ 18
- LAS VEGAS pomodoro, mozzarella, salsiccia, salame piccante, olive- cheese, tomato, hot salami, olives and sausage ____ 18
- PHILADELPHIA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni- cheese, tomato, courgette, peppers, aubergine ____ 18
- TEXAS pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, salame piccante, olive- cheese, tomato, mushrooms, ham, hot salami, olives ____ 18





La pizza senza glutine

Fatta artigianalmente da noi con farina di riso, amido di mais, farina di mais, farina di guar, destrosio. Può contenere tracce di soia.

- con mozzarella senza lattosio – with lactose free mozzarella cheese ___2,00 in più

- con mozzarella di bufala – with buffalo mozzarella cheese ___2,00 in più



FRUTTI DI MARE con mozzarella - Tomato, cheese and mixed fish ___16

MARGHERITA pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese and oregano ___8.5

MARINARA solo pomodoro e origano - Tomato, oil and oregano ___7

MAIS con mozzarella - cheese and sweet-corn ___10

FUNGHI E SALSICCIA con mozzarella - cheese, mushrooms and sausage ___11

PROSCIUTTO CRUDO con mozzarella - cheese and fresh Parma dried ham ___12

RUCOLA E GRANA con mozzarella - cheese, dressed with fresh rocket ___11

VERDURE con mozzarella e verdure miste - cheese and mix grilled vegetables ___11

NAPOLI pomodoro, mozzarella e alici - Tomato, cheese, sardines and oregano ___10

SALAME PICCANTE con pomodoro e mozzarella - Tomato, cheese, oregano and pepperoni salami ___10

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi e prosciutto cotto ___11

TONNO E CIPOLLA con pomodoro e mozzarella - Tomato, oregano, tuna and Tropea onions ___11



Le Piadine Di Wolf (solo a pranzo)

TUTTE LE PIADINE HANNO UNA BASE CON MOZZARELLA O STRACCHINO A SCELTA

SPECK ___7

FUNGHI + CARCIOFI ___7

PROSCIUTTO CRUDO + RUCOLA ___8

TONNO ___7

FUNGHI + TARTUFO ___7

PROSCIUTTO COTTO + FUNGHI ___7

VERDURE MISTE ___7

PROSCIUTTO COTTO ___7

PROSCIUTTO CRUDO + PACHINO ___8

TONNO + CIPOLLA ___7

PROSCIUTTO CRUDO ___7

RUCOLA + PACHINO + GRANA ___8

TONNO + INSALATA ___7

SPECK+INSALATA ___8

PROSCIUTTO CRUDO + FUNGHI ___8



La Puccia di wolf (solo a pranzo)

FRITTATA DI CIPOLLE E INSALATA ___5

FRITTATA DI PATATE E INSALATA ___5

PROSCIUTTO COTTO, RUCOLA E POMODORO ___7

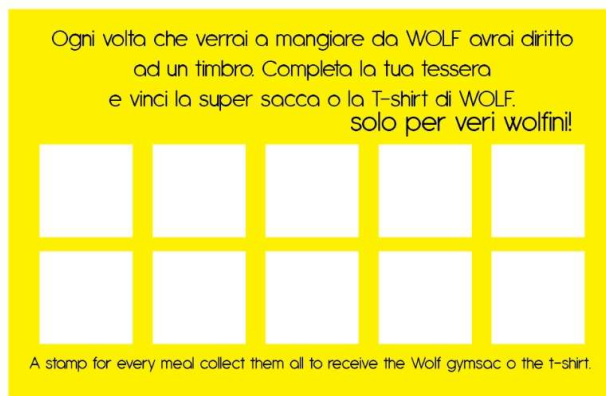
INSALATA, POMODORO E PROSCIUTTO CRUDO ___7

INSALATA, POMODORO E TONNO ___7



Tutti i nostri piatti possono contenere alcuni degli allergeni riportati nell'ULTIMA pagina del menù, pertanto vi invitiamo a chiedere e informare il personale di vostre eventuali allergie per aiutarvi nella scelta migliore e scongiurare qualsiasi problema. Grazie. Le correzioni fuori menu' di ogni genere possono variare il prezzo con un'aggiunta da 1 a 2 euro -In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore. SERVIZIO euro 2 A PERSONA.

**TU CE L'HAI LA TESSERAVIP DI WOLF? RICHIEDILA SUBITO! RACCOGLI I TIMBRI DEI LUPETTI
OGNI VOLTA CHE VIENI A PRANZO E A CENA E VINCI LA SACCA OPPURE LA MAGLIETTA!**



Tutti i nostri piatti possono contenere alcuni degli allergeni riportati in fondo al menù, pertanto vi invitiamo, a chiedere e informare il personale, di vostre eventuali allergie, per aiutarvi nella scelta migliore e scongiurare qualsiasi problema. Grazie.

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

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



FRUTTA A GUSCIO

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



LATTE E DERIVATI

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



MOLLUSCHI

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



PESCE

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



SESAMO

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



SOIA

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



CROSTACEI

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



GLUTINE

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



LUPINI

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



SENAPE

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



SEDANO

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



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

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



UOVA E DERIVATI

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

