

MENU'



WWW.PICCHIOALLEGRO.COM


Adesso finalmente potete rilassarVi...

Siete entrati in un locale caldo e accogliente, curato nei particolari per farVi sentire come a casa Vostra.

Non abbiate fretta e sappiate che per garantirVi la qualità che da sempre ci contraddistingue, le nostre pietanze vengono rigorosamente preparate al momento con ingredienti accuratamente selezionati.

E' per questo che, vista anche la varietà del menù, a volte può capitare di attendere qualche minuto in più ma l'importante è sapere che ne è valsa la pena.

Grazie e buon appetito
Massimiliano Coppo



"Una persona non può pensare bene,
amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene..."
Virginia Wolf



GLI ANTIPASTI

ANTIPASTO ALLEGRO € 9,00

di tutto . . . di più | G,L,SD,SP,U, F

BIZZARRO € 8,00

millefoglie di melanzane, scamorza fusa, salsa di pomodorini, grana DOP, origano. | L,P,AS

ELEGANTE € 8,00

burrata, rucola, fragole | L

GALANTE € 10,00

fantasia di formaggi | L

ORTOLANO € 7,00

zucchine, melanzane, peperoni grigliati

SIMPATICO € 8,00

affettati vari, bruschetta, formaggi | G,L

SUBLIME € 10,00

mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo | L

VIVACE € 8,00

prosciutto, pecorino, carciofini, olive | L

GOLOSO € 8,00

tomino fuso, lardo di colonnata | L

INTRIGANTE € 13,00

prosciutto di Nero, guanciale di Nero, pecorino, caciotta e bruschette all'olio tutto a km zero | L, G

CORDIALE € 10,00

mocetta bovina, rucola, grana DOP | L

CORTESE € 8,00

cocktail di gamberetti in salsa rosa | C,SD,P,SP,U

ESUBERANTE € 8,00

scamorza affumicata, sciroppo d'acero e fichi secchi | L,F

MALIZIOSO € 8,00

fagioli cannellini lardo di Colonnata IGP scottato, aceto balsamico IGP | AS

PARTICOLARE € 10,00

bresaola di cinghiale, speck d'anatra, rucola

SPIRITOSO € 8,00

filaccioni di cavallo con rucola

VIZIOSO € 8,00

zucchine grigliate in crosta di grana DOP e aceto balsamico IGP | L,AS

GIOVIALE € 11,00

polpettine di manzetta prussiana al pomodoro con grana | G,L

SPASSOSO € 15,00

soncino, burrata, datterino confit, alici del cantabrico L, AS, P

I CARPACCI

AITANTE € 7,00

carpaccio di funghi champignons, grana DOP | L

BISLACCO € 7,00

carpaccio di provola, pomodorini, origano, olio extra vergine | L

GAGLIARDO € 7,00

carpaccio di pere, grana DOP, aceto balsamico | L,AS

ISPANICO € 11,00

carpaccio di manzo spagnolo affumicato (cecina de Leon)

ARISTOCRATICO € 12,00

salmone scozzese affumicato, burro, pancarré tostato G,L,P

ESTROSO € 12,00

carpaccio di pesce spada affumicato, rucola, pomodorini | P

INTRAPRENDENTE € 7,00

carpaccio di fragole, rucola, grana DOP, aceto balsamico IGP | L,AS



I SALUMI

PROSCIUTTO DI MONTAGNA € 7,00

PROSCIUTTO SAN DANIELE IGP € 9,00

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP € 7,00

CULATELLO DI ZIBELLO IGP € 12,00
presidio Slow Food

PROSCIUTTO DI MAIALE NERO € 13,00

PROSCIUTTO PATA NEGRA € 18,00
gran riserva 40 mesi di stagionatura

MIX DI MAIALE MANGALICA € 13,00
lardo stagionato, capocollo

MIX DI PROSCIUTTI € 23,00
maiale nero, pata negra, culatello di zibello

LE POLENTE

AMABILE € 9,00
fette di polenta con ragù di capriolo e
grana DOP | L,SD,AS

PREMUROSO € 9,00
fette di polenta con Asiago fuso e speck | L

ATTRAENTE € 12,00
fette di polenta con scamorza fusa e tartufo | L

MAESTOSO € 12,00
fette di polenta con Asiago fuso e porcini | L,AS,SD

LE BRUSCHETTE

BRUSCHETTA PICCHIO € 8,00
mozzarella di bufala DOP, guanciale di Nero, aceto
balsamico IGP | G,L,AS

BRUSCHETTA MARCHIGIANA € 7,00
ciauscolo di maiale | G

BRUSCHETTA ALLEGRA € 7,00
pomodoro, rucola, grana DOP | G,L

BRUSCHETTA STRAVAGANTE € 9,00
fagioli cannellini, gamberetti, lardo di Colonnata IGP
scottato | G,L,C

BRUSCHETTA FRIULANA € 7,00
guanciale di Nero | G

BRUSCHETTA LARDO € 7,00
Lardo di Colonnata IGP | G

BRUSCHETTA PECORINO E MIELE € 8,00
pecorino fuso al forno e miele | G,L

BRUSCHETTA SPAGNOLA € 10,00
(burro, alici del cantabrico | G,L,P

BRUSCHETTA AL POMODORO € 6,00
G

BRUSCHETTE MISTE € 7,00
pomodoro, patè olive verdi e nere | G,L

BRUSCHETTA BRIOSA € 10,00
salsa di pomodoro, pesce spada, grana DOP,
origano | G,L,P

BRUSCHETTA FRANCESE € 7,00
salsa ai formaggi con gorgonzola e pere | G,L,U

BRUSCHETTA AI FUNGHI PORCINI € 9,00
G,SD,AS

BRUSCHETTA SCOZZESE € 10,00
crescenza, salmone affumicato scozzese, rucola | G,L

BRUSCHETTA PECORINO FUSO € 8,00
Lardo di Colonnata IGP e Cannella | G,L



LE PIZZE

Su richiesta disponiamo di pizze ed ingredienti senza glutine

ADELAIDE € 10,00

pomodoro, mozzarella, melanzane, grana DOP | G,L

ANASTASIA A PARTIRE DA € 10,00

spaccata con condimento a scelta | G

AURORA € 10,00

mozzarella, fiori di zucca*, alici | G,L,P

BENEDETTA € 10,00

pomodoro, maionese, mozzarella di bufala DOP a crudo, rucola | G,L,SD,SP,U

CARLOTTA € 8,00

patate e cipolle | G

COSTANZA € 10,00

mozzarella, patate e lardo di Colonnata IGP | G,L

DOMIZIANA A PARTIRE DA € 14,00

mozzarella e tartufo (secondo disponibilità) | G,L

ELISA € 12,00

(pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto crudo G,L,SD,AS

ESMERALDA € 10,00

mozzarella, gamberetti, rucola | G,L,C

FIorenZA € 10,00

gorgonzola, mozzarella, speck | G,L

FUNGHI € 9,00

pomodoro, mozzarella e funghi | G,L

GIULIA € 10,00

mozzarella, gorgonzola, radicchio, champignons | G,L

ILARIA € 12,00

mozzarella, porcini, grana DOP | G,L,AS,SD

LAURA € 10,00

mozzarella, wurstel, prosciutto | G,L

ALESSIA € 10,00

1/2 margherita, 1/2 calzone classico | G,L

ARIANNA € 10,00

centro: pomodoro, scamorza, porcini / esterno: scamorza, prosciutto crudo | G,L,AS,SD

AZZURRA € 12,00

pomodoro, mozzarella, alici del cantabrico | G,L,P

CAPRICCIOSA € 10,00

pom., mozzarella, funghi, prosciutto, salame piccante, carciofini, olive, uovo sodo | G,L,U

CHIARA € 10,00

pomodoro fresco, mozzarella, basilico | G,L

DILETTA € 10,00

mozzarella, salsiccia, friarielli | G,L

DORIANA € 10,00

4 formaggi misti | G,L,U

EMILIANA € 12,00

mozzarella, rucola, grana DOP, mocetta bovina | G,L

FEDERICA € 10,00

mozzarella, champignons, guanciale di Nero, grana DOP | G,L

FOCACCIA € 5,00

G

GIORGIA € 10,00

mozzarella , gorgonzola , noci | G,L,F

GRETA € 12,00

mozzarella di bufala DOP, salsa al pesto, pinoli | G,L,F,U

IRENE € 10,00

mozzarella, crema di zucca, gorgonzola | G,L,F,P,SP,U

LAVINIA € 10,00

salsa di pomodorini, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico | G,L,P,AS



LUCREZIA € 10,00

pomodoro, mozzarella, salame piccante | G,L

MARINARA € 8,00

pomodoro, aglio, origano, olio extra vergine | G

MARTINA € 10,00

pomodoro, mozzarella, prosciutto, uovo cotto al forno
G,L,U

MARZIA € 12,00

mozzarella di bufala DOP, pomodorini, pesce spada
affumicato | G,L,P

MELANIA € 19,00

mozzarella di bufala DOP, prosciutto spagnolo patata negra
G,L

NOEMI € 12,00

mozzarella, bottarga, crema di zucca, porcini
| L,G,SD, SP,P,AS

PAPITA € 10,00

mozzarella, patate, guanciale di Nero | G,L

PERLA € 10,00

mozzarella, crema di zucca, gamberetti | G,L,C,P,F,SP,U

RACHELE € 10,00

mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni, rucola | G,L

ROMINA € 10,00

mozzarella di bufala DOP, pomodorini, basilico | G,L

ROSSANA € 13,00

mozzarella, rucola, grana DOP, salmone scozzese
affumicato | G,L,P

SILVIA € 12,00

mozzarella, salmone scozzese affumicato | G,L,P

TERESA € 10,00

mozzarella, spinaci*, parmigiano | G,L

VERONICA € 12,00

mozzarella di bufala DOP, datterino confit, basilico |
G,L,AS

VITTORIA € 10,00

pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia fresca, prosciutto cotto | G,L

MARGHERITA € 8,00

pomodoro, mozzarella | G,L

MARTA € 10,00

mozzarella, funghi, prosciutto cotto o crudo | G,L

MARY € 12,00

mozzarella, bottarga di muggine e olive taggiasche | G,L,P

MATILDE € 13,00

mozzarella, burrata, mortadella bologna IGP, pistacchio di
Bronte | G,L,F

MELISSA € 9,00

mozzarella, mais | G,L

ORNELLA € 10,00

scamorza affumicata, rucola, speck | G,L

PIZZA ALLEGRA 4 GUSTI € 11,00

mozzarella, peperoni, zucchine - 4 formaggi, prosciutto - pomodoro,
mozzarella, porcini - pomodoro, mozzarella, olive | G,L,SD,AS

PRISCILLA € 10,00

mozzarella, gorgonzola, pere | G,L

REBECCA € 10,00

mozzarella, tonno, olive, capperi | G,L,P

ROSSA € 7,00

pomodoro, olio extra vergine | G

SALIMA € 12,00

mozzarella di bufala DOP, filaccioni di cavallo, rucola | G,L

SOFIA € 10,00

mozzarella e prosciutto crudo | G,L

VALENTINA € 10,00

mozzarella, pomodorini, alici, grana DOP, olive verdi |
G,L,P

VIRGINIA € 10,00

mozzarella, pomodoro fresco, tonno, olive verdi | G,L,P

ZOE € 12,00

mozzarella, ragù di capriolo e grana | G,L,SD,AS



LE PIZZOTTE

Porzione consigliata per 2 persone

MAMBO € 19,00

crescenza, rucola, pomodorini | G,L

SALSA € 20,00

mozzarella bufala DOP a fette, rucola, prosciutto crudo
G,L

PIZZA DEL PICCHIO € 24,00

fantasia del pizzaiolo | G,L,U,L,P,F,SD

MERENGUE € 18,00

pomodoro fresco, mais, rucola, mozzarella | G,L

SAMBA € 22,00

crescenza, rucola, salmone scozzese affumicato,
grana DOP | G,L,P

LE INSALATONE

BEGONIA € 8,00

lattuga, pecorino, pomodorini, alici, olive verdi | L,P

CAPRESE € 8,00

pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico | L

FIORDALISO € 12,00

pan carrè, salmone scozzese affumicato, lattuga,
gamberetti in salsa rosa | L,P,C,F,SD,SP

GELSOMINO € 8,00

lattuga, tonno, cipolle, olive verdi, uovo sodo | L,P,U

GIGLIO € 8,00

soncino, radicchio, gorgonzola, noci | L,F,U

IRIS € 8,00

lattuga, mais, fagioli, salsa rosa | L,F,P,SD,SP

LILLA' € 8,00

rucola, grana DOP, Asiago e prosciutto cotto | L

ORTENSIA € 6,00

fagioli e cipolle

TULIPANO € 8,00

radicchio, lattuga, pomodori, tonno, Asiago,
uovo sodo | P,L,U

BUCANEVE € 9,00

mozzarella di bufala DOP, pomodoro, lattuga, rucola,
tonno | L,P

DALIA € 12,00

radicchio, champignons, tartufo, prosciutto cotto a
pezzetti | L

FRESIA € 8,00

lattuga, rucola, Asiago, pere sciropate | L

GERBERA € 8,00

soncino, Asiago, gorgonzola, noci, uova sode | L,F,U

GLADIOLO € 8,00

tonno, uovo sodo, pomodori, alici, olive verdi | P,U

LILIUM € 10,00

rucola, funghi, mais, guanciaie di Nero scottato
pomodori

NARCISO € 10,00

soncino, peperoni, champignons, mais, cuore di palma,
gamberetti | C

ROSA € 10,00

uovo sodo, pomodori, lattuga, funghi, crema alle erbe,
gamberetti | U,F,C,P,SD,SP

VIOLETTA € 8,00

rucola, radicchio, grana DOP, champignons | L



I CROSTINI

ALPINO € 9,00

scamorza, champignons, guanciale di Sauris | G,L

INVITANTE € 10,00

radicchio, gorgonzola, funghi, spinaci*, mozzarella, grana DOP | G,L

MISTO 3 GUSTI € 9,00

mozzarella e alici, mozzarella e prosciutto, mozzarella e verdure | G,L,P

ROMANO € 9,00

mozzarella, pomodoro, origano | G,L

SFIZIOSO € 10,00

mozzarella, funghi, uovo sodo, carciofini, salame piccante, prosciutto, olive | G,L,U

GUSTOSO € 9,00

scamorza affumicata e lardo di Colonnata IGP | G,L

MEDITERRANEO € 9,00

mozzarella, pomodoro fresco, alici, olive verdi | G,L,P

PESCATORE € 12,00

mozzarella, salmone scozzese affumicato | G,L,P

RUSTICO € 9,00

mozzarella, salsiccia | G,L

I CALZONI

BOSCAIOLO € 10,00

mozzarella, salsiccia, funghi | G,L

CAMPAGNOLO € 10,00

mozzarella, zucchine, peperoni, melanzane, salsiccia piccante | G,L

CLASSICO € 10,00

mozzarella, prosciutto | G,L

MONTANARO € 10,00

mozzarella, ricotta, spinaci* | G,L

SPORTIVO € 10,00

mozzarella, uovo strapazzato, alici, pomodorini | G,L,U,P

CACCIATORE € 10,00

mozzarella, prosciutto, funghi | G,L

CAPRICCIOSO € 12,00

mozzarella, funghi, prosciutto, uovo, salame piccante, carciofini, olive | G,L,U

CONTADINO € 10,00

mozzarella, salsiccia | G,L

NAPOLETANO € 10,00

mozzarella, ricotta, guanciale di Nero | G,L



LE SPECIALITA'

Formaggi fusi al forno e non solo

SCAMORZA CON FUNGHI € 8,00

L

SCAMORZA CON FUNGHI PORCINI € 10,00

L,SD,AS

SCAMORZA CON PROSCIUTTO € 8,00

L

**SCAMORZA CON RADICCHIO
GORGONZOLA E PERE € 8,00**

L

**SCAMORZA RADICCHIO, POMODORO
E PROSCIUTTO CRUDO € 8,00**

L

SCAMORZA CON RUCOLA E ALICI € 8,00
alici del cantabrico | L,P

SCAMORZA PORCINI E TARTUFO € 14,00

L,AS,SD

**COSCIO D'ANATRA ALLA FRANCESE CON
CONTORNO € 14,00**

AS

LE BIRRE ALLA SPINA

HERRNBRAU

importazione tedesca bionda - alc. 5.2% vol. | G

PICCOLA € 4,00

MEDIA € 5,00

MENABREA AMBRATA

rossa alc. 6% vol. | G

PICCOLA € 5,00

MEDIA € 6,00

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

BUD € 5,00

bionda alc. 5% vol. 33cl. | G

CHIMAY € 6,00

doppio malto rossa alc. 7% vol. 33 cl. | G

HEINEKEN ZERO € 5,00

bionda alc. 0% vol. 33 cl.

MENABREA DOPPIO MALTO € 5,00

bionda alc. 6,5% vol. 33 cl. | G

MENABREA € 6,00

bionda alc. 4,8% vol. 66 cl. | G

TENNENT'S SUPER € 5,00

bionda doppio malto alc. 9% vol. 33 cl. | G

BIRRE ARTIGIANALI COME DA LISTA SEPARATA



VINI

VINO BIANCO I.G.T. LAZIO

Cantine Ciuffa 11,5% vol. | AS
½ litro € 4,00
1 litro € 8,00

VINO ROSSO I.G.T. LAZIO

Cantine Ciuffa 11,5% vol. | AS
½ litro € 4,00
1 litro € 8,00

VINI IN BOTTIGLIA

COME DA LISTA SEPARATA

LE BEVANDE

COCA COLA € 3,00

COCA COLA ZERO, SPRITE, FANTA € 3,00
lattina da 33 cl.

ACQUA MICROFILTRATA € 2,00
LISCIA O GASSATA - 1 litro -

ACQUA MIN. GASSATA PERRIER € 6,00
0.75 litro

ACQUA MIN. NATURALE PANNA € 3,00
0.75 litro

AMARI E LIQUORI NAZIONALI
a partire da € 2,00

LIQUORI ESTERI a partire da € 3,00

GRAPPE E DISTILLATI
COME DA LISTA SEPARATA

CAFFE' € 1,00

Servizio 2 euro

QUALSIASI MODIFICA ALLE PIETANZE PUÒ COMPORTARNE UN AUMENTO DEL PREZZO
LA FATTURA DEVE ESSERE RICHIESTA PRIMA DELL'EMISSIONE DELLO SCONTRINO

I prodotti contrassegnati con il simbolo "*" possono essere surgelati salvo diversa disponibilità
Le porzioni "ridotte" costano come le intere.

Le pietanze senza glutine e senza lattosio avranno un aumento di € 2,00.

WWW.PICCHIOALLEGRO.COM



LA STORIA

"I progetti acquistano valore solo quando si fa di tutto per realizzarli, e diventano unici quando nel farlo si riesce a migliorarli".

Con questa filosofia nel Febbraio del 1997 Massimiliano Coppo apre in un casale completamente ristrutturato, nel mezzo del suggestivo panorama della piana reatina, il PICCHIO ALLEGRO.

Non nuovo nel campo della ristorazione, avendo gestito per quattro anni un ristorante italiano ai caraibi, ha cercato subito di dare al proprio locale un'impronta personale, maturata anche grazie all'esperienza dei numerosi viaggi all'estero.

Ha creato così un ambiente rustico, ma allo stesso tempo raffinato, una cucina semplice che però da ampio spazio a delle ricercatezze gastronomiche provenienti da varie parti del mondo.

Nel corso degli anni il ristorante è cresciuto dando sempre ascolto ai consigli della sua affezionatissima clientela, creando con essa una sinergia che ha permesso di migliorare e rendere il locale unico nel suo genere.

L'ambiente familiare, la cortesia, la professionalità, uniti chiaramente all'ottima cucina, hanno decretato il successo del Picchio Allegro.

Con grande piacere siamo presenti in molte guide enogastronomiche di livello nazionale tra cui la guida del "Gambero Rosso" e "Tra i migliori ristoranti d'Italia"

LEGENDA

In base al regolamento (CE) 25 ottobre 2011, n. 1169

Riportiamo di seguito le sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

HEINEKEN

F	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>).	L	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
C	Crostacei e prodotti a base di crostacei.	G	Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio(*); b) maltodestrine a base di grano (*); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
U	Uova e prodotti a base di uova.	P	Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
SD	Sedano e prodotti a base di sedano.	AS	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
SP	Senape e prodotti a base di senape.		



“Il piacere della tavola è di tutte l'età,
di tutte le condizioni sociali,
di tutti i paesi e di tutti i giorni;
può associarsi a tutti gli altri piaceri,
e resta ultimo a consolarci della loro perdita. . .”

Brillat Savarin

