



LONDON CAFÈ

RISTORANTE - PIZZERIA - BIRRERIA - PANINOTECA



MENU



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

ARACHIDI E DERIVATI

5

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



FRUTTA A GUSCIO

8

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



LATTE E DERIVATI

7

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



MOLLUSCHI

14

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



PESCE

4

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



SESAMO

11

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



SOIA

6

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



CROSTACEI



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

2

GLUTINE



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

1

LUPINI



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

13

SENAPE



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

10

SEDANO



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

9

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



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

12

UOVA E DERIVATI



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

3



LONDON CAFÈ

RISTORANTE - PIZZERIA - BIRRERIA - PANINOTECA

ANTIPASTI



PRIMI TRADIZIONALI

ANTIPASTO SFIZIOSO Bresaola, cuor di carciofi, rucola, grana 7	9.50	LINGUE GENOVA al pesto alla genovese 8,1	9.00
ANTIPASTO SAPORITO Prosciutto crudo, gocce di bufala 7	10.00	PENNE MONTANARE alla crema di formaggi e noci 7, 8, 1	9.00
ANTIPASTO TOPO Formaggi misti, stracchino 7, 12	8.50	GNOCCHI MEDITERRANEI gnocchi di patate mediterranei 1, 7	8.50
ANTIPASTO DELIZIA Formaggio pecorino, pere e miele 7	9.50	MISTO TORTELLO misto di tortelli con condimenti vari 1, 7	12.00
ANTIPASTO REALE Affettato di salumi, formaggi sott'oli e gnocco fritto 1, 7, 12	12.00	TAGLIATELLE SAPORITE AI FUNGHI PORCINI 1, 3	10.00

MENÙ RUSTICO

Minimo 2 persone



AFFETTATO, GNOCCO FRITTO,
TIGELLE, FORMAGGI,
CREME MISTE
Bevande escluse
1, 7, 12

35.00

CAPPELLETTI AL RAGÙ 1	10.00
CAPPELLETTI IN BRODO 1	9.50
RISOTTO CHEF al gorgonzola e al radicchio 1, 7	10.00

ANTIPASTI PESCE

COCKTAIL GAMBERETTI
2, 3

10.00

POLIPO AL LIMONE
14

11.00

INSALATA DI MARE
4, 14

13.00

COZZE E VONGOLE A PIACERE
14

10.00

ANTIPASTO PRINCIPESCO
2, 4, 14

18.00



PRIMI DI MARE

SPAGHETTI MARINAIO
1, 2, 4, 14

14.00

PENNE VONGOLE E POMODORINI
1, 14

12.00

FARFALLE AL SALMONE
1, 4, 7

10.00

LINGUINE ALL*ASTICE
1, 2, 7

18.00

GNOCCHI GAMBERETTI E
ZUCCHINE
1, 2, 7

12.00

RISOTTO ALLA PESCATORA
1, 2, 4, 14

13.50

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA
1, 14

13.50

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



SECONDI



SECONDI DI MARE

SCALOPPINE AGLI AROMI al limone, vino e aceto balsamico 1,7	10.00	SCAMPI ALLA GRIGLIA 1, 2	14.00
BRACIOLA DI MAIALE AI PORCINI 1,7	10.50	GAMBERONI ALLA GRIGLIA 1,2	14.00
BISTECCA CHIANINA ALLA PIASTRA 1	11.00	SPIEDINI MARE ALLA GRIGLIA 1, 2, 14	12.50
SCOTTADITO D'AGNELLO AI FERRI 1	12.00	PESCE SPADA ALLA GRIGLIA O ALLA SICILIANA 1, 4	14.00
COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA 1	18.00	BRANZINO E ORATA 1, 4	17.00
FILETTO DI BUE AI VARI ODORI 1,7	18.50	GRIGLIATA PESCE MISTA 1, 2, 4	16.00
TAGLIATA DI MANZO ALL'ITALIANA 1,7	18.50	FRITTURA MISTA 1, 2, 4	13.00
PETTO DI POLLO AI DUE COLORI 1,7	10.00	TAGLIATA DI TONNO con cipolla caramellata 1, 4, 7	18.00
GRIGLIATA CARNE MISTA 1	12.50		
COTOLETTA ALLA MILANESE 1,3	10.00		

CONTORNI

PATATINE FRITTE 1	5.00	VERDURE MISTE GRIGLIATE 1	5.50
POMODORI E CIPOLLE	4.50	VERDURE MISTE LESSATE 1	6.00
INSALATA MISTA	5.00		

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



SPAGHETTI GOURMET

piatti preparati con pasta fresca e datterino giallo,
serviti su piatti di coccio.

INSALATONE

AGLIO OLIO PEPERONCINO 	7.00	LADY D verde, pomodoro, rucola, scaglie di grana 7	8.50
PUTTANESCA con cantabrico ,3, 4	10.00	TONY BLAIR tonno, mais, olive verdi, cipolla, radicchio 4	8.50
CARBONARA , 3, 7	9.50	SPACE GIRL verde, radicchio, pomodori, carote, rucola, bufala 7	8.50
AMATRICIANA , 3	10.00	QUEEN ELISABETH radicchio, pomodoro, carote, peperoni	8.00
ZUCCHINE E SPECK , 3	10.00	ELTON JOHN pomodoro, bufala, basilico 7	8.00
ZUCCA, TALEGGIO E SPECK , 3, 7	10.00		
RADICCHIO ROSSO E PANCETTA , 3, 7	9.50		
AL NERO DI SEPPIA , 3, 14	11.50	OLIVE ALL*ASCOLANA 	5.50
PISTACCHIO E RICOTTA FRESCA , 3, 7,8	10.00	CROCCHETTE DI PATATE 	5.00
ALLA MESSINESE pesce spada, gamberetti, melanzane fritte, pomodorini, pinoli, basilico , 2, 3, 4, 14	11.50	CROCCHETTE DI POLLO 	6.00
ALLE SARDE sardine fresche, pinoli, finocchietto selvatico, uva passa , 3, 4, 8	11.00	ALETTE DI POLLO 	6.50
		CROSTINI ALL*ARENTINA , 7	6.50
		CROSTINI ALLA PANCETTA , 7	6.50
		STEAK HOUSE patete fritte maltagliate 	5.00

STUZZICHINI

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



PANINI

PICCADILLY CIRCUS salsiccia, cipolla, ketchup l	5.00
TOWER BRIDGE speck, funghi, gorgonzola l, 7	5.00
BIG BEN prosciutto crudo, Edamer, pomodoro l, 7	5.00
HYDE PARK prosciutto crudo, insalata verde, stracchino l, 7	5.00
BRIXTON zucchine, pomodoro, rucola, fontina l, 7	5.00
KENSINGTON tonno, pomodoro, rucola, maionese l, 3, 4	5.00
OXFORD prosciutto crudo, fontina l, 7	5.00
PORTOBELLO ROAD prosciutto cotto, mozzarella l, 7	5.00
WESTMINISTER speck, rucola, pomodoro, Edamer l, 7	5.00
STAMFORD porchetta, pomodoro, maionese l, 3	5.00
WIMBLEDON prosciutto cotto, mozzarella affumicata, rucola, salsa rosa l, 3, 7	5.00

HAMBURGERS

tutti gli hamburgers sono accompagnati
con patatine fritte

			maxi gr.300
		gr.200	
ARSENAL pomodoro, lattuga, formaggio, ketchup, maionese l, 3, 7	7.00		9.00
CHELSEA pomodoro, lattuga, formaggio l, 3, 7	7.00		9.00
FULHAM formaggio, pancetta, ketchup l, 7	7.00		9.00
HOT DOG würstel, krauti, senape, ketchup l, 10	7.00		9.00

DESSERT

DOLCI E TORTE DELLA VETRINA l, 3, 7	5.00	CAFFÈ	1,50
SORBETTO l, 3, 7	4.00		

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



MEZZO METRO DI PIZZA



Margherita l, 7	12.50
Fino a 4 gusti allergeni in base agli ingredienti richiesti	19.50
IMPASTI SPECIALI allergeni in base agli ingredienti richiesti	
SENZA GLUTINE	maggiorazione di 4.00
INTEGRALE	maggiorazione di 2.50

ROTONDE

MARINARA pomodoro, aglio, origano l	4.00
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico l, 7	5.50
CARCIOFI pomodoro, mozzarella, carciofi l, 7	7.00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia l, 7	7.50
FUNGHI pomodoro, mozzarella, funghi l, 7	7.00
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella, cotto l, 7	7.50
PROSCIUTTO CRUDO pomodoro, mozzarella, crudo l, 7	9.00
WURSTEL pomodoro, mozzarella, wurstel l, 7	7.00
4 STAGIONI pomodoro, mozzarella, cotto, carciofi, funghi l, 7	9.00
4 FORMAGGI mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino l, 7	9.00
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, salsiccia, cotto, funghi, olive l, 7	10.00

VALDOSTANA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, aceto balsamico l, 7	10.00
ANDREA pomodoro, mozzarella, pomodorini, pancetta, olive, peperoncino l, 7	9.50
STRACCHINO E RUCOLA pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola l, 7	8.50
TRICOLORE pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola l, 7	9.00
SAPORITA pomodoro, mozzarella, salame dolce, cipolla l, 7	9.00
SFIZIOSA pomodoro, mozzarella, salame piccante, taleggio, capperi l, 7	9.00
TRINACRIA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, mais l, 4, 7	9.00
TRONCHETTO LONDON mozzarella, svizzero, crudo, rucola, scaglie di grana, olio crudo l, 7	10.00
CALZONE FARCITO pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, wurstel l, 7	9.00
AMERICANA pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel l, 7	8.00
CASARECCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla l, 7	8.50
TIROLESE pomodoro, mozzarella, speck, funghi l, 7	9.50
MARE E MONTI pomodoro, mozzarella, funghi, tonno l, 4, 7	8.50
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia l, 7	9.00

SUPPLEMENTI

Mozzarella	1.50
Mozzarella di bufala	2.50
Crudo/Speck	2.50
Pizza tirata	2.00
Tutte le altre aggiunte	1.50

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



NOVITÀ

FRUTTI DI MARE pomodoro, cozze, vongole, polipo, gamberetti supplemento mozzarella l, 2, 7, 14	10.00 + 1.50	BOCCA DI BALENA pomodoro fresco, bufala fresca, rucola, prosciutto crudo, insalata verde, scaglie di grana l, 7	9.50
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano l, 4, 7	8.50	NORVEGESE Bordo ripieno di PHILADELPHIA, salmone affumicato, bufala fresca, rucola, pomodorini freschi l, 4, 7	11.00
SALAME PICCANTE pomodoro, mozzarella, salame piccante l, 7	7.50	TALEGGIOSA Bordo ripieno di marmellata, taleggio, mozzarella, formaggi misti l, 7, 12	10.50
NORMA pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta infornata siciliana l, 7	8.00	TRONCHETTI SPECIALI condimento a scelta l, allergeni in base a gli ingredienti scelti	12.00
VAL DI NON mozzarella, gorgonzola, mele l, 7	8.00		

PIZZE SPECIALI

REGINA pomodorini, bufala, rucola, scaglie di grana l, 7	9.50
CASERTANA pomodorini, bufala, acciughe, origano l, 4, 7	10.00
SEMPLICIOTTA pomodorini, bufala, crudo l, 7	10.00
BOSCAIOLA pomodorini, bufala, porcini, grana, basilico l, 7	9.50
MONTANARA pomodorini, bufala, porchetta, funghi chiodini, radicchio trevigiano, grana l, 7	10.00
LONDON pomodorini, bufala, pancetta, peperoni, mais, porcini, olive l, 7	10.00
FRIARIELLA pomodorini, bufala, salsiccia, friarielli l, 7	10.50

SFIZIO PIZZA

FOCACCIA NORD E SUD crudo di Parma, burrata, datterino rosso di Pachino l, 7	14.00
FOCACCIA DEL MOSCHETTIERE spada fresco, datterino giallo di Pachino, bufala, menta, melanzane fritte l, 4, 7	15.50
FOCACCIA U* CATANISI pistacchio di Bronte, stracciatella, pancetta a fine cottura l, 7	15.00
FOCACCIA MANGIA E BEVI datterino rosso di Pachino, bufala, alici del Cantabrico l, 4, 7	14.50
FOCACCIA CARCIOFARA carciofo grigliato, datterino giallo di Pachino bufala, lardo di colonnata a fine cottura l, 7	14.00
FOCACCIA ESTIVA base bianca. speck, pomodorini secchi, bufala, cipolla caramellata l, 7	14.50

SUPPLEMENTI

Mozzarella	1.50
Mozzarella di bufala	2.50
Crudo/Speck	2.50
Pizza tirata	2.00
Tutte le altre aggiunte	1.50

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



BEVANDE ALLA SPINA

DAB

CL 0,20 - I	3.50
CL 0,40 - I	6.00
IL	9.50

COCA COLA

CL 0,30	3.00
CL 0,40	5.00
IL	6.50

SHOFFERHOFER WEISS

CL 0,30 - I	4.50
CL 0,50 - I	7.00
IL	11.00

SCHWEPES LEMONCOLA

CL 0,30	3.50
CL 0,40	5.00

GRIMBERGEN: DOBBLE/BLOND

CL 0,33 - I	5.00
IL	11.50

SCHWEPWS TONICA

CL 0,30	3.50
CL 0,40	5.00

VINO BIANCO FRIZZANTE TREVIGIANO

1/4 L - 12	3.00
1/2 L - 12	5.50
IL - 12	8.50

ACQUA NATURALE

CL 0,50	1.50
CL 0,75	3.50

VINO ROSSO ALLA SPINA

1/4 L - 12	3.00
1/2 L - 12	5.50
IL - 12	8.50

ACQUA FRIZZANTE

CL 0,50	1.50
CL 0,75	3.50

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



VINI BIANCHI FERMI



VINI ROSSI FERMI

CHANDONNAY 12	17.00	MONTEPULCIANO D*ABRUZZO 12	20.00
PINOT GRIGIO 12	17.00	NERO D*AVOLA 12	19.00
MULLER THURGAU 12	20.00	MORELLINO DI SCANSANO 12	20.00
GEWURZTRAMINER 12	22.00	NEBBIOLO 12	25.00
VERMENTINO 12	23.00	DOLCETTO 12	25.00
FIANO D*AVELLINO 12	21.00	BAROLO 12	47.00
GRECO DI TUFO 12	21.00	MERLOT 12	20.00
FALANGHINA 12	21.00	CABERNET SAUVIGNON 12	20.00
RIBOLLA GIALLA 12	20.00	PINOT NERO 12	19.00
VINI BIANCHI FRIZZANTI		TEROLDEGO 12	19.00
PIGNOLETTO 12	17.00	RIPASSO VALPOLICELLA 12	40.00
MULLER THURGAU 12	20.00	AMARONE VALPOLICELLA 12	45.00
PINOT NERO (BIANCO) 12	20.00	CHIANTI 12	20.00
PROSECCO SPAGO VALDOBBIADENE 12	23.00	CHIANTI GALLO NERO 12	25.00
MALVASIA DOLCE 12	15.00	SANGIOVESE 12	18.00
		REFOSCO 12	19.00

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



VINI ROSSI FRIZZANTI

LAMBRUSCO SORBARA 12	16.00
LAMBRUSCO CAMPANONE 12	19.00
LAMBRUSCO TERRA CALDA 12	19.00
LAMBRUSCO PUIANELLO DOC 12	14.00
GUTTURNIO 12	18.00
SANGUE DI GIUDA 12	15.00
BONARDA 12	16.00
BRACHETTO 12	17.00

VINI ROSÈ

PINOT NERO (ROSÈ) 12	18.00
-------------------------	-------

BOLLICINE

CÀ DEL BOSCO 12	58.00
CÀ DEL BOSCO SATÈN 12	95.00
BELLAVISTA 12	58.00
BELLAVISTA DEL BOSCO SATÈN 12	95.00
CRISTAL 12	280.00

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN l	3.50
---------------	------

BEVANDE

CRODINO	3.00
CAMPARI	4.00
COCA COLA LATTINA	3.50
FANTA LATTINA	3.50
SPRITE	3.50
ESTATHÈ	1.50
THÈ LIMONE	3.00
THÈ PESCA	3.00
REDBULL	4.00
SUCCHI DI FRUTTA	2.50

SUPERALCOLICI

RUM	a partire da	5.00
GRAPPE	a partire da	4.50
WHISKY	a partire da	4.50
BRANDY	a partire da	4.00
COGNAC	a partire da	5.00
AMARI	a partire da	4.00

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50



COCKTAIL



JOAN COLLINS 6.00
gin, succo di limone, sciroppo di zucchero,
soda, ghiaccio

SCREWDRIVER 6.00
vodka, succo d'arancia, ghiaccio

MANHATTAN 6.50
Whisky Rye, vermouth rosso, angostura,
ghiaccio

MOJITO 6.50
rum bianco, lime, zucchero di canna,
foglie di menta, seltz, ghiaccio

NEGRONI 6.50
gin, vormouth rosso, campari

MARGARITA 7.50
tequila, cointeau, succo di limone, ghiaccio, sale

DRY MARTINI 6.00
gin, vormouth dry

SPRITZ CON APEROL 6.00
vino bianco, aperol, seltz

TEQUILA SUNRISE 6.50
tequila, succo d'arancia, sciroppo di
gratinata, ghiaccio

Si invita la gentile clientela a comunicare sempre al personale eventuali intolleranze alimentari.



Coperto € 2.50

