



LONDON CAFÈ

RISTORANTE - PIZZERIA - BIRRERIA - PANINOTECA



MENU



ATTENZIONE

È importante che chiunque è o pensi di essere intollerante o allergico a qualche alimento o ingrediente lo comunichi al personale addetto alla vendita. Gli ingredienti utilizzati presso il nostro punto vendita sono naturali e genuini e scelti secondo la nostra esperienza e per dare la massima qualità e bontà al nostro prodotto.

Tra gli ingredienti utilizzati vi possono anche essere prodotti che provocano allergie o intolleranze tra i quali:

- cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati;
- crostacei e prodotti a base di uova;
- uova e prodotti a base di uova;
- pesce e prodotti a base di pesce;
- arachidi e prodotti a base di arachidi;
- soia e prodotti a base di soia;
- latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio);
- frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti;
- sedano e prodotti a base di sedano;
- senape e prodotti a base di sedano;
- semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
- anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO₂;
- lupini e prodotti a base di lupini;
- molluschi e prodotti a base di molluschi

ANTIPASTI



PRIMI TRADIZIONALI

ANTIPASTO SFIZIOSO
Bresaola, cuor di carciofi, rucola, grana

9.50

LINGUE GENOVA
al pesto alla genovese

9.00

ANTIPASTO SAPORITO
Prosciutto crudo, gocce di bufala

10.00

PENNE MONTANARE
alla crema di formaggi e noci

9.00

ANTIPASTO TOPO
Formaggi misti, stracchino

8.50

GNOCCHI MEDITERRANEI
gnocchi di patate mediterranei

8.50

ANTIPASTO DELIZIA
Formaggio pecorino, pere e miele

9.50

MISTO TORTELLO
misto di tortelli con condimenti vari

12.00

ANTIPASTO REALE
Affettato di salumi, formaggi sottili e gnocco fritto

12.00

TAGLIATELLE SAPORITE
AI FUNGHI PORCINI

10.00

CAPPELLETTI ALLA PANNA

10.00

MENÙ RUSTICO

Minimo 2 persone



AFFETTATO, GNOCCO FRITTO,
TIGELLE, FORMAGGI,
CREME MISTE
Bevande escluse

35.00

CAPPELLETTI AL RAGÙ

10.00

CAPPELLETTI IN BRODO

9.50

RISOTTO CHEF
al gorgonzola e al radicchio

10.00

ANTIPASTI PESCE

COCKTAIL GAMBERETTI

10.00

POLIPO AL LIMONE

11.00

INSALATA DI MARE

13.00

COZZE E VONGOLE A PIACERE

10.00

ANTIPASTO PRINCIPESCO

18.00

SPAGHETTI MARINAIO

14.00

PENNE VONGOLE E POMODORINI

12.00

FARFALLE AL SALMONE

10.00

LINGUINE ALL*ASTICE

18.00

GNOCCHI GAMBERETTI E
ZUCCHINE

12.00

RISOTTO ALLA PESCATORA

13.50

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA

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

10.00

SCAMPI ALLA GRIGLIA

14.00

BRACIOLA DI MAIALE AI PORCINI

10.50

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

14.00

BISTECCA CHIANINA ALLA
PIASTRA

11.00

SPIEDINI MARE ALLA GRIGLIA

12.50

SCOTTADITO D'AGNELLO AI FERRI

12.00

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA O
ALLA SICILIANA

14.00

COSTATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

18.00

BRANZINO E ORATA

17.00

FILETTO DI BUE AI VARI ODORI

18.50

GRIGLIATA PESCE MISTA

16.00

TAGLIATA DI MANZO ALL'ITALIANA

18.50

FRITTURA MISTA

13.00

PETTO DI POLLO AI DUE COLORI

10.00

TAGLIATA DI TONNO
con cipolla caramellata

18.00

GRIGLIATA CARNE MISTA

12.50

COTOLETTA ALLA MILANESE

10.00

CONTORNI

PATATINE FRITTE

5.00

VERDURE MISTE GRIGLIATE

5.50

POMODORI E CIPOLLE

4.50

VERDURE MISTE LESSATE

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

TOWER BRIDGE 5.00
speck, funghi, gorgonzola

BIG BEN 5.00
prosciutto crudo, Edamer, pomodoro

HYDE PARK 5.00
prosciutto crudo, insalata verde, stracchino

BRIXTON 5.00
zucchine, pomodoro, rucola, fontina

KENSINGTON 5.00
tonno, pomodoro, rucola, maionese

OXFORD 5.00
prosciutto crudo, fontina

PORTOBELLO ROAD 5.00
prosciutto cotto, mozzarella

WESTMINISTER 5.00
speck, rucola, pomodoro, Edamer

STAMFORD 5.00
porchetta, pomodoro, maionese

WIMBLEDON 5.00
prosciutto cotto, mozzarella affumicata, rucola, salsa rosa

HAMBURGERS

tutti gli hamburgers sono accompagnati
con patatine fritte

maxi
gr.200 gr.300

ARSENAL 7.00 9.00
pomodoro, lattuga, formaggio,
ketchup, maionese

CHELSEA 7.00 9.00
pomodoro, lattuga, formaggio

FULHAM 7.00 9.00
formaggio, pancetta, ketchup

HOT DOG 7.00 9.00
würstel, krauti, senape, ketchup

DESSERT

DOLCI E TORTE DELLA VETRINA 5.00

CAFFÈ 1,50

SORBETTO 4.00

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



Coperto € 2.50



MEZZO METRO DI PIZZA



Margherita 12.50

Fino a 4 gusti 19.50

IMPASTI SPECIALI

SENZA GLUTINE maggiorazione di 4.00

INTEGRALE maggiorazione di 2.50

ROTONDE

MARINARA 4.00
pomodoro, aglio, origano

MARGHERITA 5.50
pomodoro, mozzarella, basilico

CARCIOFI 7.00
pomodoro, mozzarella, carciofi

SALSICCIA 7.50
pomodoro, mozzarella, salsiccia

FUNGHI 7.00
pomodoro, mozzarella, funghi

PROSCIUTTO COTTO 7.50
pomodoro, mozzarella, cotto

PROSCIUTTO CRUDO 9.00
pomodoro, mozzarella, crudo

WURSTEL 7.00
pomodoro, mozzarella, wurstel

4 STAGIONI 9.00
pomodoro, mozzarella, tutto, carciofi, funghi

4 FORMAGGI 9.00
mozzarella, gorgonzola, grana, pecorino

CAPRICCIOSA 10.00
pomodoro, mozzarella, carciofi, salsiccia, cotto, funghi, olive

VALDOSTANA 10.00
pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana, aceto balsamico

ANDREA 9.50
pomodoro, mozzarella, pomodorini, pancetta, olive, peperoncino

STRACCHINO E RUCOLA 8.50
pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola

TRICOLORE 9.00
pomodoro, mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola

SAPORITA 9.00
pomodoro, mozzarella, salame dolce, cipolla

SFIZIOSA 9.00
pomodoro, mozzarella, salame piccante, taleggio, capperi

TRINACRIA 9.00
pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, mais

TRONCHETTO LONDON 10.00
mozzarella, svizzero, crudo, rucola, scaglie di grana, olio crudo

CALZONE FARCITO 9.00
pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, wurstel

AMERICANA 8.00
pomodoro, mozzarella, patatine, wurstel

CASARECCIA 8.50
pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla

TIROLESE 9.50
pomodoro, mozzarella, speck, funghi

MARE E MONTI 8.50
pomodoro, mozzarella, funghi, tonno

VEGETARIANA 9.00
pomodoro, mozzarella, verdure alla griglia

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	10.00	BOCCA DI BALENA pomodoro fresco, bufala fresca, rucola, prosciutto crudo, insalata verde, scaglie di grana	9.50
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, origano	8.50	NORVEGESE Bordo ripieno di PHILADELPHIA, salmone affumicato, bufala fresca, rucola, pomodorini freschi	11.00
SALAME PICCANTE pomodoro, mozzarella, salame piccante	7.50	TALEGGIOSA Bordo ripieno di marmellata, taleggio, mozzarella, formaggi misti	10.50
NORMA pomodoro, mozzarella, melanzane fritte, ricotta infornata siciliana	8.00	TRONCHETTI SPECIALI condimento a scelta	12.00
VAL DI NON mozzarella, gorgonzola, mele	8.00		

PIZZE SPECIALI

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

SFIZIO PIZZA

FOCACCIA NORD E SUD crudo di Parma, burrata, datterino rosso di Pachino	14.00
FOCACCIA DEL MOSCHETTIERE spada fresco, datterino giallo di Pachino, bufala, menta, melanzane fritte	15.50
FOCACCIA U* CATANISI pistacchio di Bronte, stracciatella, pancetta a fine cottura	15.00
FOCACCIA MANGIA E BEVI datterino rosso di Pachino, bufala, alici del Cantabrico	14.50
FOCACCIA CARCIOFARA carciofo grigliato, datterino giallo di Pachino bufala, lardo di colonnata a fine cottura	14.00
FOCACCIA ESTIVA base bianca. speck, pomodorini secchi, bufala, cipolla caramellata	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	3.50
CL 0,40	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	4.50
CL 0,50	7.00
IL	11.00

SCHWEPES LEMONCOLA

CL 0,30	3.50
CL 0,40	5.00

GRIMBERGEN: DOBBLE/BLOND

CL 0,33	5.00
IL	11.50

SCHWEPWS TONICA

CL 0,30	3.50
CL 0,40	5.00

VINO BIANCO FRIZZANTE TREVIGIANO

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

ACQUA NATURALE

CL 0,50	1.50
CL 0,75	3.50

VINO ROSSO ALLA SPINA

1/4 L	3.00
1/2 L	5.50
IL	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	17.00	MONTEPULCIANO D*ABRUZZO	20.00
PINOT GRIGIO	17.00	NERO D*AVOLA	19.00
MULLER THURGAU	20.00	MORELLINO DI SCANSANO	20.00
GEWURZTRAMINER	22.00	NEBBIOLO	25.00
VERMENTINO	23.00	DOLCETTO	25.00
FIANO D*AVELLINO	21.00	BAROLO	47.00
GRECO DI TUFO	21.00	MERLOT	20.00
FALANGHINA	21.00	CABERNET SAUVIGNON	20.00
RIBOLLA GIALLA	20.00	PINOT NERO	19.00
		TEROLDEGO	19.00
		RIPASSO VALPOLICELLA	40.00
		AMARONE VALPOLICELLA	45.00
		CHIANTI	20.00
		CHIANTI GALLO NERO	25.00
		SANGIOVESE	18.00
		REFOSCO	19.00

VINI BIANCHI FRIZZANTI

PIGNOLETTO	17.00		
MULLER THURGAU	20.00		
PINOT NERO (BIANCO)	20.00		
PROSECCO SPAGO VALDOBBIADENE	23.00		
MALVASIA DOLCE	15.00		

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



Coperto € 2.50



VINI ROSSI FRIZZANTI

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

VINI ROSÈ

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

BOLLICINE

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

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN	3.50
----------	------

BEVANDE

CRODINO	3.00
CAMPARI	4.00
COCA COLA LATTINA	3.50
FANTA LATTINA	3.50
SPRITE	3.50
ESTATH	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

