



ACERO **ROSSO**
bar ♦ ristorante ♦ pizzeria

VI PREGHIAMO DI INFORMARCI IN CASO DI ALLERGIE AD ALIMENTI E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI AI CIBI DI SEGUITO RIPORTATI

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivanti, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, noccioline e noci sono le più comuni);
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 per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

SHOULD YOU BE ALLERGIC AND/OR INTOLERANT TO ANY OF THE FOLLOWING INGREDIENTS, PLEASE NOTIFY YOUR WAITER

1. Cereals containing gluten, namely wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains, with some exceptions;
2. Shellfish and products containing shellfish;
3. Eggs and products containing egg;
4. Fish and products containing fish (apart from gelatin or sheets of gelatin used in vitamin preparations or as a clarifying agent in beer and wine);
5. Peanuts and products containing peanuts;
6. Soya and products containing soya with some exceptions;
7. Milk and products containing milk (including lactose);
8. Nuts (almonds, hazelnuts and walnuts are the most common);
9. Celery and products containing celery;
10. Mustard and products containing mustard;
11. Sesame seed and products containing sesame seeds;
12. Sulphur dioxide and sulphites in concentrations higher than 10 mg per kilo or per litre;
13. Lupin beans or products containing lupin beans;
14. Molluscs and products containing molluscs.

ACERO ROSSO CONSIGLIA:



ANTIPASTI

Gran tagliere della casa (minimo 2 persone) **18€**

(Salumi e formaggi - sformatino di verdure - crostino ai fegatini – crostino di fonduta – bruschettina al pomodoro- verdura ripiena vegetariana – gateaux di patate e crocchette di zucchine)

Tagliere di verdure Acero Rosso (versione estiva - minimo 2 persone) **18€**

(Varietà di verdure cotte e crude di stagione - salsa allo yogurt - olive greche)

Crostone Riviera **8€**

(Rucola, brie e acciughe marinate)

Calamari al verde su crema di lattuga e pesto saporito di rucola **11€**

Cocktail di gamberi all'arancia **9€**

Carpaccio di manzo con macedonia di verdure al forno e grana **12€**

Raviola croccante di ricotta con insalatina e salsa piccante **6€**

Coccoli, prosciutto crudo e stracchino **8€**

PRIMI



Le proposte dello Chef

Gnocchi soffiati ai crostacei 11€

Fidelini alla crudaiola 8€

Risotto alle arselle e bottarga 12€

Penne al salmone 2.0 (*penne vodka e panna con tartare di salmone a crudo*) 10€

Mezze maniche al ragù del cortile 10€

Maltagliati alla viareggina con fagioli verdi sgranati, filetti di pomodoro, basilico e gamberetti 10€

Ravioli ripieni di ricotta e spinaci in salsa primavera 10€

(*Ragù vegetariano di zucchini, cipollotto, funghi champignon e piselli*)

Garganelli al pesto di zucchini e straccetti di vitella 10€

I classici

Penne al ragù 7€ | Penne al pesto 7€ | Spaghetti alla carbonara 7€ | Spaghetti all'amatriciana 8€

Penne al pomodoro 6€ | Spaghetti all'arrabbiata 7€ | Penne ai quattro formaggi 8€

SECONDI



Le proposte dello Chef

Frittura di gamberi, calamari, pesce azzurro 18€

Cocotte di parmigiana di sarde 13€

Petto di pollo alla griglia e guacamole 13€

Orecchio di elefante accompagnato da rucola, pomodorini e salsa saporita 18€

Filetto di manzo e verdure grigliate 20€

Tagliata di manzo e patate al forno 16€

Hamburger Reale con contorno di patatine fritte 13€

(Hamburger di manzo - lattuga - pomodoro - scamorza affumicata - cipolla rossa caramellata - salsa barbecue)

Insalatona Acero Rosso 9€

CONTORNI 4€

Erbette saltate

Patate al forno

Insalata mista

Patatine fritte

Verdure grigliate

Zucchine in carpione



MENU JUNIOR

Chicken Menu 12€

Penne al pomodoro / ragù / pesto

Pepite di pollo con contorno di patatine fritte

Coca cola piccola o Fanta piccola

Burger Menu 12€

Penne al pomodoro / ragù / pesto

Mini burger con contorno di patatine fritte

Coca cola piccola o Fanta piccola

Pizza Menu 12€

Coccoli con prosciutto cotto

Baby pizza Margherita / Prosciutto / Würstel / Würstel e patatine fritte

Coca cola piccola o Fanta piccola



PIZZE, FOCCACCE, CALZONI

Le classiche

MARGHERITA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, basilico 6€

MARGHERITA AL FILETTO DI POMODORO: mozzarella misto bufala, julienne di pomodo San Marzano D.O.P , olio Evo, basilico 8€

MARINARA: pomodoro San Marzano D.O.P., aglio, origano di Pantelleria 5€

NAPOLI: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, capperi, alici di Cetara, origano di Pantelleria 8€

VEGETARIANA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, verdure di stagione 8€

4 FORMAGGI: mozzarella fiordilatte, gorgonzola, grana padano D.O.P, fontina 8€

4 FORMAGGI ACERO ROSSO: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, gorgonzola, pecorino, taleggio 8€

BUFALINA: pomodoro San Marzano D.O.P., bufala D.O.P., basilico 8€

DIAVOLA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, salamino piccante, basilico 8€



WÜRSTEL: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, würstel, basilico 8€

PROSCIUTTO E FUNGHI: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, basilico 8€

4 STAGIONI: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, olive, carciofi, basilico 9€

CAPRICCIOSA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, olive, carciofi, salamino piccante, funghi champignon 9€

POPEYE: mozzarella fiordilatte, spinaci e pecorino D.O.P 9€

BOSCAIOLA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, funghi, salsiccia, basilico 8€

MAIALONA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, wurstel, prosciutto cotto, salsiccia, salamino piccante 9€

‘NDUJA: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, ‘nduja di Spilinga, basilico 9€

GORGONZOLA SPECIAL : mozzarella fiordilatte, gorgonzola D.O.P., peperoni grigliati e cipolla 9€

TOSCANA : pomodoro San Marzano D.O.P., salame toscano, ricotta misto ovina e pecorino 9€

TONNARA: pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fiordilatte, tonno sott’olio e cipolle di Tropea 9€



Le speciali di Acero Rosso

ALICI DI CETARA: mozzarella fiordilatte, pomodorino di Pachino, alici di Cetara, origano di Pantelleria **10€**

FRIARIELLI E SALSICCIA: mozzarella fiordilatte, friarielli alla napoletana, salsiccia **10€**

MEDITERRANEA: pomodoro San Marzano D.O.P, mozzarella fiordilatte, 'nduja di Spilinga, burrata di Andria **11€**

PROSCIUTTO DI PARMA: mozzarella fiordilatte, rucola selvatica, prosciutto di Parma, julienne di pomodori secchi, burrata di Andria **13€**

PESCATORA: pomodoro San Marzano D.O.P, frutti di mare e olio al basilico **13€**

PRIMAVERA: mozzarella fiordilatte, zucchine e scaglie di parmigiano in cottura **10€**



Le focacce

SLURP: rucola, prosciutto crudo, grana D.O.P. (ingredienti a crudo) 8€

CAPRESE: mozzarella di bufala, basilico, filetti di pomodoro, origano (ingredienti a crudo) 8€

PANE ARABO: focaccia con lattuga, pomodoro fresco, mozzarella fiordilatte (ingredienti a crudo) 10€

SALTIMBOCCA: sfilatino saporito ripieno con prosciutto crudo, mozzarella fiordilatte e tabasco 9€

I calzoni

CALZONE CLASSICO: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, basilico 8€

CALZONE FARCITO: pomodoro San Marzano D.O.P., mozzarella fiordilatte, ricotta, prosciutto cotto, olive, salamino 9€

CALZONE ACERO ROSSO: mozzarella fiordilatte, scamorza affumicata, pomodori Pachino, scarola 9€

CALZONE ESTIVO: prosciutto cotto, ricotta mista ovina e pesto di basilico 8€



I DOLCI DELLO CHEF

Tiramisù 5€

Panna cotta 4€

(frutti di bosco/cioccolato/mango)

Semifreddo alle fragole 5€

Cremoso al limone 5€

Cotton cake 5€

(Cheesecake spumoso al forno)

Ananas con gelato alla crema 5€

Sgroppino al limone 5€

Dolce del giorno 5€

LE BEVANDE



Acqua naturale/ frizzante 0,75 cl _____ 2€

Bibite _____ 3€

Coca-Cola Coca-Cola Light Coca-Cola Zero Fanta Sprite Lemon Soda

Caffetteria

Caffè _____ 1,50€

Caffè corretto _____ 2,50€

Orzo/Ginseng _____ 2€

Amari e distillati _____ 4€

Grappa Bianca Amaro del Capo Lucano Fernetet branca Jägermeister Amaro Viola
Limoncello Montenegro Averna Unicum Cynar

Amari e distillati _____ 5€

Grappa barrique Cointreau Bayles Grand Marnier

Brandy, Whisky, Rum, Cognac

Vecchia Romagna _____ 5€

Stravecchio _____ 5€

Johnnywalker Red Label _____ 5€

Johnnywalker Black Label _____ 6€

Talisker Skye _____ 7€

Chivas 12yrs _____ 7€

Caol Ila 12yrs _____ 7€

Four Roses _____ 7€

Jack Daniels _____ 7€

Makers Mark _____ 7€

Martell VSOP _____ 7€

Diplomatico _____ 6€

LE BIRRE



Alla spina

Chiara - Moretti Baffo D'Oro _____ 0,25 cl 3€ / 0,40 cl 5€

Rossa - Moretti La Rossa _____ 0,25 cl 3€ / 0,40 cl 5€

Artigianali italiane in bottiglia (0,33 cl) _____ 5€

Hibu Vaitrà (chiara - floreale, fruttata)

Hibu Gotha (chiara - fruttata, esotica, sottofondo cereale)

Hibu Entropia (chiara - secca con finale amaro)

fHibu Dama bianca (luppolata - floreale, fruttata con note di mandarino)

Hibu Trhibu (luppolata - miele, caramello, resina)

Cervisia Ciurma (chiara - cereali, frutta, miele)

Cervisia Mozzo (ambrata - caramello, miele di castagno, finale amaro)

Artigianali estere in bottiglia _____ 5€

McGargles Granny's Red Ale (irlandese ambrata - aroma di biscotti, caramello, mirtilli, nota luppolata terrosa e amara)

Lagunitas Ipa (californiana ambrata - note balsamiche di pino, di resina e agrumate di pompelmo)

Lagunitas Dog Town Pale Ale (californiana chiara - note maltate di pane e miele con un tocco di frutta tropicale, finale amaro)

Erdinger Urweisse (tedesca chiara - sapore intenso e aromatico: chiodi di garofano e caramello)

Kapuziner Hefe Weizen (tedesca chiara - fruttata, agrumata, fragranze speziate)

Altre birre in bottiglia 33cl _____ 3.5€

Nastro Azzurro

Tennent's

Heineken

Peroni

Becks



COCKTAILS

Acero Rosso by Luca Picchi _____ 5€

Capritz Kalcam Ice Tea Fake Negroni

I classici _____ 5€

Aperol Spritz Mojito Long Island Ice Tea Whisky sour
Negroni Martini Cocktail Caipirinha

GIN

Bombay Sapphire _____ 5€

Tanqueray _____ 5€

Hendricks _____ 7€

VODKA

Skyy _____ 5€

Belvedere _____ 7€

Greygoose _____ 7€

RUM

Bacardi _____ 5€

Matusalem Bianco _____ 5€

Matusalem 7yrs _____ 7€

TEQUILA

Espolon _____ 5€

Josa Cuervo Blanca _____ 5€



CARTA DEI VINI

AL BICCHIERE

La Guardiense	Falanghina IGP	Campania	€ 4,00
Corte alle Mura	Chianti DOCG	Toscana	€ 4,00
Prosecco	Treviso DOC	Veneto	€ 4,00

SPUMANTI E CHAMPAGNE

Prosecco DOC Treviso		Veneto	€ 13,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG		Veneto	€ 16,00
Bosio-Corte Franca	Franciacorta Brut DOCG	Lombardia	€ 36,00
Champagne Drappier	Brut Nature	Francia	€ 45,00
Contadi Castaldi	Franciacorta Brut DOCG	Lombardia	€ 40,00
Marchesi Antinori	Franciacorta Donna Cora Saten 2011	Toscana	€ 32,00
Marchesi Antinori	Franciacorta Cuvee Royal 2016	Toscana	€ 24,00
Merotto	Spumante Rosè Grandi di Rosa DOCG	Veneto	€ 25,00
Merotto	Prosecco di Valdobbiadene "Colbello" DOCG	Veneto	€ 25,00
Merotto	Prosecco di Valdobbiadene "Bareta" DOCG	Veneto	€ 25,00
Monterossa	Franciacorta Prima Cuvée Brut	Lombardia	€ 50,00
San Cristoforo	Franciacorta Brut DOCG	Lombardia	€ 40,00

ROSSI

Antinori	Il Bruciato 2017 Tenuta Guado al Tasso	Toscana	€ 48,00
Antinori	Bolgheri DOC Superiore 2013 - Guado al Tasso	Toscana	€ 90,00
Banfi	Brunello di Montalcino 2010	Toscana	€ 42,00
Banfi	Rosso di Montalcino 2016	Toscana	€ 25,00
Bellanova	Malvasia Nera IGP	Puglia	€ 12,00
Buccia Nera	Syrah IGT	Toscana	€ 17,00
Buccia Nera	Merlot IGT	Toscana	€ 16,00
Corte alle Mura	Chianti DOCG Riserva 2015	Toscana	€ 15,00
Corte alle Mura	Chianti DOCG	Toscana	€ 12,00
Le Ginestre	Chianti Classico DOCG 2016	Toscana	€ 14,00
Le Ginestre	Chianti Classico Riserva DOCG 2014	Toscana	€ 16,00
Mazzei	Fonterutoli 2017 Chianti Classico	Toscana	€ 39,00
Medici Riccardi	Chianti Colli Senesi 2017 DOCG	Toscana	€ 16,00
Medici Riccardi	Chianti Classico 2017 DOCG	Toscana	€ 16,00
Poggio Antico	Brunello di Montalcino 2008	Toscana	€ 45,00
Poggio Brigante	Morellino di Scansano Etichetta Blu DOCG 2017	Toscana	€ 18,00
Poggio Brigante	Morellino di Scansano Arsura DOCG 2016	Toscana	€ 42,00
Tenuta di Lilliano	Chianti Classico Gallo Nero DOCG	Toscana	€ 26,00
Tenuta Moraia	Bolgheri DOC 2014	Toscana	€ 18,00
Tenuta Valdipiatta	Nobile di Montepulciano DOCG	Toscana	€ 39,00
Torre a Cona	Chianti Colli Fiorentini DOCG	Toscana	€ 16,00

BIANCHI

Audarya	Vermentino IGT	Sardegna	€ 17,00
Botte dei Conti	Pecorino IGT Terre di Chieti	Abruzzo	€ 11,00
Feudi di Romans	Ribola Gialla	Friuli V.G.	€ 18,00
La Guardiense	Falanghina IGT 2018	Campania	€ 12,00
Le Tenute	Vermentino IGT	Toscana	€ 16,00
Poggio Brigante	Pullero Vermentino 2017	Toscana	€ 16,00
Poggio Brigante	L'Oro di Giacomo IGT biologico 2017	Toscana	€ 22,00
Roeno	Gewürztraminer Kles DOC	T.A.Adige	€ 22,00
Roeno	Pino Grigio Tera Alta DOC	T.A.Adige	€ 19,00

ROSATI

Bardolino Chiaretto	Le Vigne di San Pietro	Veneto	€ 20,00
Fabrizio Dioniso	Rosa del Castagno 2016	Toscana	€ 24,00
Guado al Tasso	Scalabrone 2016	Toscana	€ 28,00
Santa Cristina	Cipresseto 2016	Toscana	€ 32,00
Senatore	Punta Alice Prestige Selection	Calabria	€ 27,00

VINI DA FINE PASTO

Da abbinare a dessert e plateau di formaggi

Banfi	Florus Moscadello di Montalcino	Toscana	€ 38,00
Banfi	Sciandor Moscato d'Asti	Toscana	€ 18,00
Buccia Nera	Vin Santo Colli dell'Etruria Centrale	Toscana	€ 50,00

AL BICCHIERE

Banfi	Florus Moscadello di Montalcino	Toscana	€ 8,00
-------	---------------------------------	---------	--------