LABORATORIO DEL GUSTO

the DORIAN GRAY
PIZZA & BURGER

MENÙ A CASA











SCOPRI
ORDINANDO ONLINE
IN AUTONOMIA
INQUADRA QR

https://dorian-gray-gourmet.chiama.ai/menu



LE TRADIZIONALI

PROSCIUTTO € 7,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto Casa Modena

BAVARESE € 7,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel

DIAVOLA € 7,00
Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame ventricina piccante

WURSTEL E PATATE € 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte

PROSCIUTTO E FUNGHI € 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto Casa Modena, funghi freschi

PROSCIUTTO, FUNGHI E SALAME € 9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto Casa Modena, funghi freschi, salame ventricina piccante

GORGONZOLA € 9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, crudo di Parma

*

INFORMATIVA
SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.
AVVISARE IL PERSONALE IN CASO DI ALLERGIE !!
In riferimento al Regolamento UE del 25 Ottobre 2011, n. 1169. Cereali contenenti glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi derivati e prodotti derivati. Crostacei e prodotti a base di crostacei. Uova e prodotti a base di uova. Pesce e prodotti a base di pesce Arachidi e prodottii a base di arachidi. Soia e prodotti a base di soia. Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso). Sedano e prodotti a base di sedano. Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia. Senape e prodotti a base di senape. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg. Lupini e prodotti a base di lupini. Molluschi e prodotti a base di molluschi. Fave e piselli.

il responsabile dell'autocontrollo

LE CLASSICHE

FARINA COLOMBO
MISCELA DI GRANI
TIPO 1 E TIPO 0
LIEVITAZIONE
E MATURAZIONE 24 ORE

MARGHERITA € 6,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, olio EVO, origano

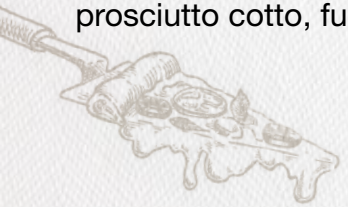
PARMIGIANA € 7,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane grigliate, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

LA BUFALINA DOP € 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, olio EVO, origano

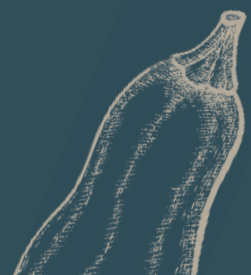
SALSICCIOTTA € 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia dolce, patatine fritte

AI FORMAGGI 2.0 € 8,50
mozzarella fiordilatte, emmental, mascarpone, gorgonzola, grana padano, scamorza affumicata

BOSCAIOLA € 8,50
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi misti del sottobosco













LE CLASSICHE

CALABRA € 8,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame ventricina, ‘Nduja di Spilinga

TONNO E CIPOLLA € 8,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno, petali di cipolla rossa caramellata

BELLA NOTTE € 8,50

mozzarella fiordilatte, zucchine grigliate, funghi porcini, in cottura speck del Trentino a julienne

CANTABRICO € 8,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, grana padano, origano, olio EVO

LA PICCANTE € 9,50

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, olive taggiasche, ‘Nduja di Spilinga



LE CLASSICHE

FARINA COLOMBO
MISCELA DI GRANI
TIPO 1 E TIPO 0
LIEVITAZIONE
E MATURAZIONE 24 ORE

CAPRICCIOSA € 9,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, olive nere

CHEF € 9,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, petali di cipolla caramellata, ‘Nduja di Spilinga

VEGAN € 10,00

pomodoro San Marzano, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, patate al forno, petali di cipolla caramellata

ORTO DEL SUD € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, patate al forno, melanzane, peperoni grigliati, olive tagiasche, ‘Nduja di Spilinga









LE NUOVE

MARGHERITA DEL PIENNOLO GIALLO € 8.50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, pomodoro pizzutello giallo, olio evo, origano

DIVERSAMENTE VEGETARIANA € 11.00

mozzarella fiordilatte, crema di zucca, crema di cavolo viola, pomodoro pizzutello rosso e giallo, pesto di basilico

MORTADELLA E FORMAGGIO ERBORINATO € 12.00

mozzarella fiordilatte, formaggio erborinato Bergader, ***fuori cottura: mortadella di Bologna IGP e granella di pistacchio di Bronte***



LE NUOVE



FARINA COLOMBO
MISCELA DI GRANI
TIPO 1 E TIPO 0
LIEVITAZIONE
E MATURAZIONE 24 ORE

PASSA L'ACQUA € 12.00

mozzarella fiordilatte, pomodoro pizzutello giallo, tonno, olive taggiasche, petali di cipolla caramellata, pesto di basilico

LA PIENNOLO € 12.00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, acciughe, pomodoro pizzutello rosso e giallo

LA MIA TERRA € 12.00

pomodoro San Marzano, Caciocavallo silano, olive taggiasche, 'Nduja di Spilinga, petali di cipolla rossa caramellata, acciughe, origano







LE GOURMET 2.0



CACIO E PEPE € 10,00

mozzarella fiordilatte, pepe, pecorino romano

4 POMODORI € 10.00

pomodoro San Marzano, pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte, ciliegino rosso, ciliegino giallo, pesto di zucchine, grana padano, acciughe, olio evo, origano

ROMANA DI CETARA € 10.00

pomodoro San Marzano

fuori cottura: acciughe di Cetara, burrata, origano, granella di pistacchio di Bronte

VEGETARIANA € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, radicchio rosso, melanzane, patate al forno, zucchine, peperoni grigliati, ciliegino rosso, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

COUNTRY € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, zucchine, melanzane alla griglia, ricotta vaccina fresca, patate al forno, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)





FARINA COLOMBO
MISCELA DI GRANI
TIPO 1 E TIPO 0
LIEVITAZIONE
E MATURAZIONE 24 ORE

ANACAPRI € 10,00

pomodoro San Marzano, pomodoro ramato, mozzarella di bufala DOP, acciughe, capperi, grana padano

AFFUMICATA € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, ciliegino rosso, funghi porcini, ricotta affumicata

‘NDUJA E TONNO € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno,‘Nduja di Spilinga, olive taggiasche

SICILIANA € 10.50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, melanzane fritte, olive taggiasche, pesto di zucchine, ciliegino rosso, ricotta affumicata

GUSTOSA DEL DORIAN € 10,50

mozzarella fiordilatte, pancetta pepata, funghi misti del sottobosco, ciliegino rosso, petali di cipolla caramellata, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)







LE GOURMET 2.0

FRIARIELLI € 10,00

mozzarella fiordilatte, friarielli, gorgonzola, ciliegino rosso, ‘Nduja di Spilinga

SAGGY € 10,50

mozzarella fiordilatte, ciliegino rosso, pancetta pepata, funghi porcini, ricotta affumicata, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

LUCANICA € 11,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, ciliegino rosso, salsiccia dolce, gorgonzola, ‘Nduja di Spilinga, petali di cipolla caramellata, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

LA RUSTICA € 11,00

pomodoro San Marzano, ciliegino giallo, olive taggiasche, melanzane fritte
fuori cottura: acciughe, burrata

‘NDUJA € 11,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, ‘Nduja di Spilinga, pomodoro ramato, petali di cipolla caramellata, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo), ricotta affumicata



MEGLIOTARDICHEMAI € 11.00

mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola, funghi porcini
fuori cottura: burrata, speck del Trentino

GRAN COTTO € 11,00

mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, ciliegino rosso, zucchine grigliate, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)
fuori cottura: burrata affumicata

DORIAN GRAY € 11.00

mozzarella fiordilatte, funghi porcini
fuori cottura: speck del trentino, burrata, trito di noci

CRUDO E BURRATA € 11.00

pomodoro San Marzano ***fuori cottura: burrata, prosciutto crudo di Parma, glassa di aceto balsamico***

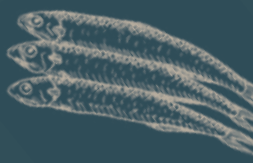
CONTESSA € 11,00

mozzarella fiordilatte, ciliegino rosso, gambero rosso, funghi porcini, pesto di zucchine

BUFALA PARMIGIANA 3.0 € 11,00

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, pesto zucchine, melanzane fritte, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

FARINA COLOMBO
MISCELA DI GRANI
TIPO 1 E TIPO 0
LIEVITAZIONE
E MATURAZIONE 24 ORE











LE GOURMET 2.0

CRUDO E PORCINI € 11.50

mozzarella fiordilatte, funghi porcini
fuori cottura: burrata, prosciutto crudo di Parma, granella di pistacchio di Bronte

AUTUNNO DEL DORIAN € 11,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, friarielli, funghi misti del sottobosco, olive taggiasche

CAMPANA € 11,50

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia dolce, friarielli, petali di cipolla caramellata, ‘Nduja di Spilinga

LA GOLOSA € 11,50

mozzarella fiordilatte, gambero rosso, ciliegino rosso, pesto di zucchine, burrata



HOME MADE
BURGER BUNS

CHEESEBURGER € 10,00
hamburger di manzo, mozzarella fiordilatte,
pomodoro ramato, cheddar, foglioline di misticanza

BRUSHWOOD € 10,00
hamburger di manzo, mozzarella fiordilatte,
bacon croccante, salsa di porcini, foglioline di
misticanza, trito di noci al coltello, salsa al bacon

SPICY 'NDUJA € 10,00
hamburger di manzo, pomodoro ramato,
mozarella fiordilatte, 'Nduja di Spilinga,
petali di cipolla caramellata, salsa BBQ

SCAMORZA BURGER € 10,00
hamburger di manzo, scamorza affumicata,
bacon croccante, petali di cipolla caramellata

CHICKEN-DORIAN € 10,00
cotoletta di pollo, foglioline di misticanza,
pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte

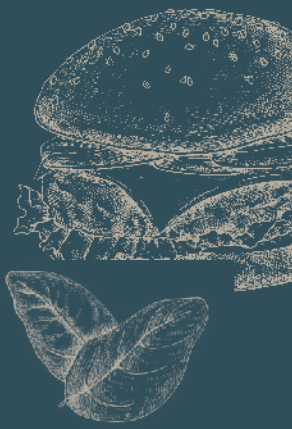
VEGETARIANI

BURGER ZUCCHINE € 10,00
burger di zucchine, pomodoro ramato,
petali di cipolla caramellata, foglioline di misticanza,
crema di formaggio, salsa guacamole

BURGER VERDURE € 10,00
burger verdure, scamorza affumicata, salsa di cavolo
viola, petali di cipolla caramellata, foglioline di misticanza

180 GR DI CARNE
DI MANZO
SELEZIONATA
100% ITALIANA
E PANE ARTIGIANALE

Non sono ammesse
modifiche è solo possibile
togliere un ingrediente
e aggiungere un altro





I FRITTI









PATATE MC 200 gr € 3,50

PATATE BUCCIA 200 gr € 4,00

PATATE ALLA PAPRIKA 200 gr € 4,00

ARANCINI (6 pezzi) € 4,00

ANELLI DI CIPOLLA (8 pezzi) € 5,00

FRITTO BACON € 5,50
Patate Puccia + Bacon
+ Salsa BBQ + Salsa cheddar

MISTO FRITTO DEL DORIAN € 7,00
Arancini 2 pz + Polenta 2 pz
+ Fiori di zucca 2 pz
+ Patate Paprika 100 gr

MISTO FRITTO 4.0 € 7,00
Anelli di cipolla 2 pz + Camembert 2 pz
+ Polenta 2 pz + Patate con buccia 100 gr





BIRRE
IN BOTTIGLIA



THERESIANER GUGLIELMO
Tradizionale Lager. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità! Birra non filtrata. Gradazione alcolica 4,9%

50 cl 5,00 €

THERESIANER AMLETO
Birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso che non si dimentica.
Gradazione alcolica 6,5 %

50 cl 5,00 €

HUBER WEISSES FREISING
Sapore armoniosamente rotondo e corposo, caratterizzato dal suo lievito superiore fermentato fresco e dall'acido carbonico lieve e corposo, completato dal colore giallo dorato.
Gradazione alcolica: 5,2 %

50 cl 5,00 €



HOFBRAUHAUS FREISING RADLER
Bevanda dissetante a base di Birra Landbier e Limonata, a ridotto contenuto calorico. Rinfrescante, non troppo dolce, al gusto di limone. La schiuma è fruttata, con sentore di agrumi.
Gradazione alcolica: 2,7 %

33 cl 4,00 €

BIRRE FLEA

Un birrificio artigianale di Gualdo Tadino Perugia. Nato nel 2013, produttore di orzo e di frumento per tutte le tipologie. Senza alcun processo di filtrazione e pastorizzazione. Le birre sono rifermentate in bottiglia con lo scopo di preservare le loro caratteristiche originali

BIANCA LANCIA	**33 cl 4,50 €**
BASTOLA ROSSA	**33 cl 4,50 €**
FEDERICO II GOLDEN ALE	**33 cl 4,50 €**
IPA	**33 cl 4,50 €**

MENÙ A CASA



the DORIAN GRAY
PIZZA & BURGER

+39 045 663 0317
+39 347 475 7831
www.thedoriangray.it

ORARI DI PRENOTAZIONE ASPORTO:
DALLE 18:00 ALLE 21:40
CHIUSO IL LUNEDÌ

CONSEGNA DOMICILIO
DAL MARTEDÌ ALLA DOMENICA

SCOPRI IL NOSTRO LISTINO E ORDINA ONLINE

https://dorian-gray-gourmet.chiama.ai/menu

* **CHIUSURE STRAORDINARIE**
25 DICEMBRE,
CHIUSO PER FERIE
NEL MESE DI AGOSTO

MENÙ REALIZZATO
DALLO CHEF
DOMENICO SPATARO

SEGUICI

www.grafichemarchesini.it

SPAZIO SPONSOR MARASTONI