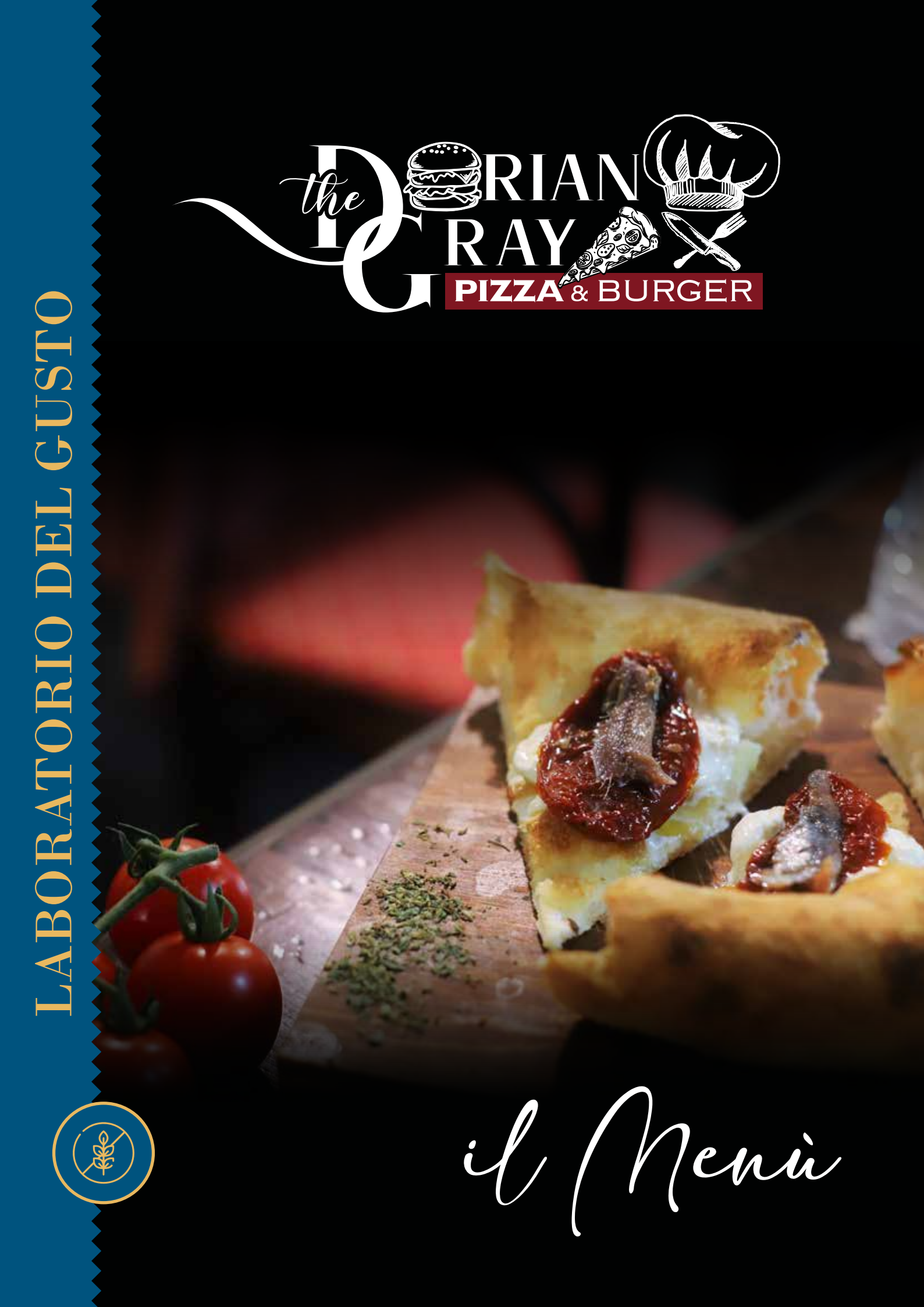
the DORIAN GRAY

PIZZA & BURGER

LABORATORIO DEL GUSTO



il Menù

COCKTAIL APERITIVI



APEROL SPRITZ € 5,00
Aperol, Prosecco, Selz QB

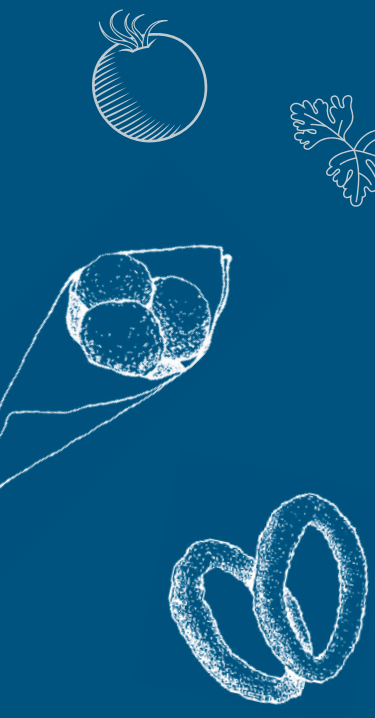
CAMPARI SPRITZ € 5,00
Campari, Prosecco, Selz QB

NEGRONI € 6,00
Campari, Vermouth Rosso, Gin

NEGRONI SBAGLIATO € 6,00
Campari, Vermouth Rosso, Prosecco

AMERICANO € 6,00
Campari, Vermouth Rosso, Soda QB

PER INIZIARE ...



PATATE MC € 4,50

PATATE BUCCIA € 5,00

PATATE ALLA PAPRIKA € 5,00

ARANCINI (6 pezzi) € 4,50

ANELLI DI CIPOLLA (8 pezzi) € 5,50

FRITTO BACON € 6,00
Patate Puccia + Bacon + Salsa BBQ + Salsa cheddar

PERFETTO X 2 € 9,00
Arancini 2 pz + Anelli di cipolla 2 pz + Camembert 2 pz + Polenta 2 pz + Patate MC + 2 rosty di Patate

LE GOURMET: 6 SPICCHI

L'ESSENZA
€ 15,00

pizza stria con olio evo - *fuori cottura: foglioline di valeriana, burrata, gambero rosso, crema di cavolo viola, polvere di prosciutto crudo del territorio*



ANTICA
€ 14,00

pizza stria con olio evo - *fuori cottura: rucola, mozzarella di bufala DOP, ciliegino rosso, bresaola, scaglie di grana, slice di limone*



LA ROMANA
€ 14,00

pizza stria con olio evo
fuori cottura: foglioline di valeriana, burrata, acciughe, pomodori essicati al sole



BURRATA PUGLIESE
€ 14,00

pizza stria con olio evo - *fuori cottura: foglioline di valeriana, pomodoro ramato, burrata, prosciutto crudo del territorio, glassa di aceto balsamico*



TRENTINA AFFUMICATA
€ 14,00

pizza stria con olio evo - *fuori cottura: foglioline di valeriana, pomodoro ramato, burrata affumicata, funghi porcini, speck del trentino, ricotta affumicata*



LA FAVOLA
€ 14,00

pizza stria con olio evo
fuori cottura: mortadella, stracciatella, granella di pistacchio di Bronte



Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA







SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE
€ 2,50

LE PIÙ AMATE

DORIAN GRAY — € 12,50
mozzarella fiordilatte, funghi porcini
fuori cottura: speck del Trentino, burrata, trito di noci

CRUDO E PORCINI — € 12,50
mozzarella fiordilatte, funghi porcini
fuori cottura: burrata, prosciutto crudo del territorio, granella di pistacchio di bronte

ROMANA DI CETARA — € 12,00
pomodoro San Marzano - *fuori cottura: acciughe di Cetara, burrata, origano, granella di pistacchio di Bronte*

CRUDO E BURRATA — € 12,50
pomodoro San Marzano *fuori cottura: burrata, prosciutto crudo del territorio, glassa di aceto balsamico*

MEGLIOTARDICHEMAI — € 12,50
mozzarella fiordilatte, radicchio, gorgonzola, funghi porcini - *fuori cottura: burrata, speck del Trentino*

PASSA L'ACQUA — € 12,50
mozzarella fiordilatte, ciliegino giallo, tonno, olive taggiasche, petali di cipolla caramellata

DIVERSAMENTE VEGETARIANA — € 12,00
mozzarella fiordilatte, crema di zucca, crema di cavolo viola, ciliegino giallo e rosso

MARINARA E OLIVE TAGGIASCHE — € 10,00
pomodoro San Marzano, aglio, origano, olive taggiasche, capperi

LE NUOVE

BUFALA DELL'ADRIATICO € 12,50
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala, olive Leccino, acciughe, carciofi

FANTASIA DI VERDURE € 11,00
stria con selezione di verdure grigliate , gratino (grana e pangrattato, olio evo)

LECCINO € 12,00
pomodoro, aglio, origano, friarielli, olive Leccino

CREATIVA CARCIOFO € 12,00
mozzarella fiordilatte, pancetta pepata, carciofi, scamorza affumicata

ESSENZA DI BOSCO € 12,50
mozzarella fiordilatte, funghi misto bosco, scamorza affumicata, ***fuori cottura: prosciutto crudo del territorio***

LE STAGIONALI

ASPARAGI € 13,00
mozzarella di bufala, funghi porcini, asparagi,
fuori cottura: speck del Trentino

ASPARAGI E BURRATA € 13,00
mozzarella fiordilatte, asparagi, ***fuori cottura: burrata e polvere di prosciutto crudo del territorio***

ZUCCOSA € 13,00
crema di zucca, ***fuori cottura: prosciutto crudo del territorio, burrata, trito di noci***

ZUCCA E VERDE € 13,00
crema di zucca, formaggio erborinato
fuori cottura: burrata, carciofi, funghi porcini

SWEET NOVEMBER € 13,00
mozzarella fior di latte, crema di zucca, pancetta pepata, ***fuori cottura: pomodori essicati al sole, burrata, ricotta affumicata***

Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA







Disponibili solo nel periodo da settembre ad aprile

Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA









LE BIANCHE

CACIO E PEPE € 12,00

mozzarella fiordilatte, pepe, pecorino romano

CACIO E PORCINI € 13,00

mozzarella fiordilatte, pepe, pecorino romano,
fuori cottura: porcini, polvere di prosciutto crudo del territorio

CACIO E PANCETTA € 12,00

mozzarella fiordilatte, pepe, pecorino romano,
pancetta pepata

GUSTOSA DEL DORIAN € 12,00

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

SAGGY € 12,00

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

FRIARIELLI € 12,00

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

GRAN COTTO € 12,00

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

MORTADELLA E FORMAGGIO ERBORINATO € 12,50

mozzarella fiordilatte, formaggio erborinato Bergader,
fuori cottura: mortadella, granella di pistacchio di Bronte

CONTESSA € 13,00

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

LE ROSSE

4 POMODORI — € 12,00
pomodoro San Marzano, pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte, ciliegino rosso, ciliegino giallo, pesto di zucchine, grana padano, acciughe, olio evo, origano

BUFALA PARMIGIANA 3.0 — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, pesto zucchine, melanzane fritte, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

ANACAPRI — € 12,00
pomodoro San Marzano, pomodoro ramato, mozzarella di bufala DOP, acciughe, capperi, grana padano

AFFUMICATA — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, ciliegino rosso, funghi porcini, ricotta affumicata

AUTUNNO DEL DORIAN — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, friarielli, funghi misti del sottobosco, olive taggiasche

SICILIANA — € 12,50
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, melanzane fritte, olive taggiasche, pesto di zucchine, ciliegino rosso, ricotta affumicata

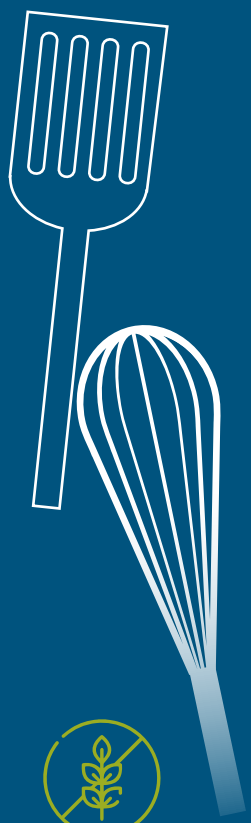
VEGAN — € 11,00
pomodoro San Marzano, melanzane, zucchine, peperoni grigliati, patate al forno, petali di cipolla caramellata

CORNICIONE RIPIENO — € 12,00
cornicione ripieno di ricotta, pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, ciliegino giallo, ciliegino rosso, polvere di prosciutto crudo del territorio

Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA





SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE
€ 2,50

Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA







SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE
€ 2,50

LE PICCANTI

‘NDUJA — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, ‘nduja di Spilinga, pomodoro ramato, petali di cipolla caramellata, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo), ricotta affumicata

LA PICCANTE — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, olive taggiasche, ‘nduja di Spilinga

CAMPANA — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia dolce, friarielli, petali di cipolla caramellata, ‘nduja di Spilinga

LUCANICA — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, ciliegino rosso, salsiccia dolce, gorgonzola, ‘nduja di Spilinga, petali di cipolla caramellata, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

ORTO DEL SUD — € 12,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, patate al forno, melanzane, peperoni grigliati, olive tagiasche, ‘nduja di Spilinga

LA MIA TERRA — € 12,00
pomodoro San Marzano, caciocavallo silano, olive taggiasche, ‘nduja di Spilinga, petali di cipolla rossa caramellata, acciughe, origano

CALABRA — € 10,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salame ventricina, ‘nduja di Spilinga

‘NDUJA E TONNO — € 11,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno,‘nduja di Spilinga, olive taggiasche

ESTATE — € 12,00
pomodoro San Marzano, ciliegino giallo, acciughe, ciliegino rosso, ‘nduja di Spilinga, olive taggiasche
fuori cottura: mozzarella di bufala DOP

LE CLASSICHE

MARGHERITA — € 7,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, olio EVO, origano

LA BUFALINA DOP — € 8,50
pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, olio evo, origano

PARMIGIANA — € 8,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane grigliate, gratino (pan grattato, formaggio grana, olio evo)

PROSCIUTTO E FUNGHI — € 9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi

CAPRICCIOSA — € 11,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofi, olive nere

SALSICCIOTTA — € 9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, salsiccia dolce, patatine fritte

BOSCAIOLA — € 11,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi misti del sottobosco

TONNO E CIPOLLA — € 11,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, tonno, petali di cipolla rossa caramellata

CANTABRICO — € 9,00
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, grana padano, origano, olio evo

Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA









SENZA GLUTINE
MAGGIORAZIONE
€ 2,50

Gourmet

DICCI SE LA VUOI SCHIACCIATA







VEGETARIANA € 12,00

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

AI FORMAGGI 2.0 € 11,00

mozzarella fiordilatte, emmental, mascarpone, gorgonzola, grana padano, scamorza affumicata

CHEF € 11,00

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

MASCARPONE E CRUDO € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, mascarpone, ***fuori cottura: prosciutto crudo del territorio***

VERDE E CRUDO € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, verde, ***fuori cottura: prosciutto crudo del territorio***

WURSTEL PATATINE € 9,00

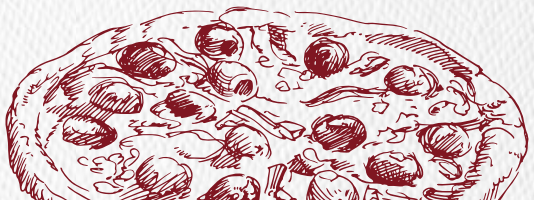
pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, wurstel, patatine fritte

COUNTRY € 11,00

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

DIETETICA € 10,00

pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine peperoni grigliate, gratino



LA PUCCIA

IMPASTO DA 200 GR, PRODOTTO CON FARINA 100% GRANO ITALIANO

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

HAMBURGER € 13,00
hamburger di manzo, foglioline di valeriana,
pomodoro ramato, salsa cheddar,
bacon croccante, salsa BBQ

DELL'ALTO ADIGE € 13,00
foglioline di valeriana, ciliegino rosso,
burrata affumicata, funghi porcini,
speck del Trentino, olio evo

LA SUCCULENZA BOLOGNESE € 13,00
foglioline di valeriana, mortadella IGP, burrata

STRACCIATA € 13,00
foglioline di valeriana, pomodoro ramato, burrata,
Prosciutto Crudo del Territorio

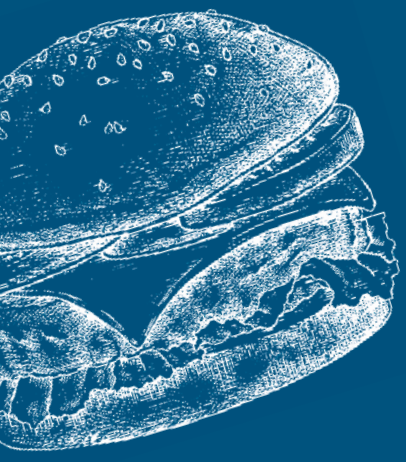
DEL GARDA € 13,00
carne salada, rucola, bufala, scaglie di grana



CARNE DI MANZO
SELEZIONATA 100% ITALIANA
E PANE ARTIGIANALE

I NOSTRI BURGHER
SONO FATTI CON
AMORE E CURA
TEMPO DI ATTESA
25 MINUTI CIRCA

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





HOME MADE
BURGER BUNS

CHEESEBURGER + PATATINE MC € 13,50
hamburger di manzo, mozzarella fiordilatte,
pomodoro ramato, cheddar, foglioline di valeriana

BRUSHWOOD + PATATINE MC € 13,50
hamburger di manzo, mozzarella fiordilatte,
bacon croccante, salsa di porcini, foglioline di valeriana,
trito di noci al coltello, salsa al bacon

SPICY 'NDUJA + PATATINE MC € 13,50
hamburger di manzo, pomodoro ramato,
mozarella fiordilatte, 'nduja di Spilinga,
petali di cipolla caramellata, salsa BBQ

SCAMORZA BURGER + PATATINE MC € 13,50
hamburger di manzo, scamorza affumicata,
bacon croccante, petali di cipolla caramellata

CHICKEN-DORIAN + PATATINE MC € 13,50
cotoletta di pollo, foglioline di valeriana,
pomodoro ramato, mozzarella fiordilatte

AGGIUNTA DI SALSE € 0,25

VEGETARIANI

BURGER ZUCCHINE € 11,00
burger di zucchine, pomodoro ramato,
petali di cipolla caramellata, foglioline di valeriana,
crema di formaggio, salsa guacamole

BURGER VERDURE € 11,00
burger verdure, scamorza affumicata, salsa di cavolo
viola, petali di cipolla caramellata, foglioline di valeriana

INSALATONE E CARPACCI



CRUDO DI BUFALA € 13,00
stria, olio origano, valeriana, mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo del territorio

INSALATONA € 13,00
insalata mista con tonno, mozzarella di bufala DOP, olive taggiasche, ciliegino rosso



CARPACCIO DI BRESAOLA € 13,00
rucola, bresaola, scaglie di grana, limone

CARNE SALADA € 13,00
carne salada, rucola, scaglie di grana, olio Evo

Menù bimbi

PIZZA IMPASTO CLASSICO - BORDO BASSO 150gr / aggiunte + € 1,00



MINNIE pomodoro, mozzarella € 5,50

TOPOLINO pomodoro, mozzarella, wurstel € 6,50

WINX pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 6,50

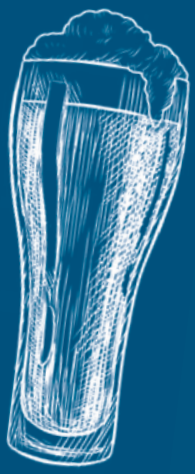
JAKE pomodoro, mozzarella, patatine € 6,50



DOTTIE € 10,00
cotoletta di pollo panata e fritta + patatine MC 100 gr

HEIDI BURGER € 10,00
panino, hamburger 100 gr, cheddar + patatine MC 100 gr







BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA

THERESIANER PREMIUM PILS
gradazione alcolica: 5,0 % 30 cl 4,50 € 40 cl 6,00 €

WINTER BEER DI STAGIONE
le birre stagionali vengono solitamente prodotte poche volte l'anno con ingredienti particolari di stagione
Gradazione alcolica: 5,4 % 30 cl 5,00 € 40 cl 6,50 €

ENGEL KELLER HELL
gradazione alcolica: 5,4 % 30 cl 4,50 € 40 cl 6,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

THERESIANER GUGLIELMO
gradazione alcolica 4,9% 50 cl 6,50 €

THERESIANER AMLETO
gradazione alcolica 6,5 % 50 cl 7,00 €

CORDELIA IPA
gradazione alcolica 5,8 % 50 cl 7,00 €

LAGER SENZA GLUTINE
gradazione alcolica 4,8 % 33 cl 5,00 €

HUBER WEISSES FREISING
gradazione alcolica: 5,2 % 50 cl 6,50 €

HOFBRAUHAUS FREISING RADLER
gradazione alcolica: 2,7 % 33 cl 4,00 €

BIRRA ANALCOLICA
gradazione alcolica 0,0 % 33 cl 4,00 €

VINI

*** CHIEDERE AL PERSONALE LA DISPONIBILITÀ**

CAVIRO FRIZZANTE	Spina cl 0,50 € 6,50
LESSINI DURELLO CAMPO SENGIA	bottiglia € 18,00
LESSINI DURELLO RISERVA 36 MESI	bottiglia € 22,00
CABERNET SAUVIGNON CANTINA CASAROTTO	bottiglia € 14,00
VALPOLICELLA CLASSICO	bicchiere € 3,50
VALPOLICELLA RIPASSO DOC SUPERIORE	bicchiere € 4,00

DOLCI *di nostra produzione*

(secondo disponibilità)

Tiramisu	€ 5,00
Cheesecake frutti di bosco	€ 5,00
Cheesecake pistacchio	€ 6,50
Panna cotta frutti di bosco / crema caramello (gluten free)	€ 5,00
Crema mascarpone servita con amaretti (gluten free)	€ 5,00
Crema caffè (gluten free)	€ 4,00
Sorbetto limone (gluten free)	€ 4,00

BEVANDE

Acqua Naturale/ Frizzante 75cl	€ 3,50
Bibite in lattina:	€ 3,50

Coca Cola,Fanta, Lemonsoda, Sprite, Tè pesca/ limone 33cl

IL BAR

Amari	€ 3,50
Grappe / Liquori	€ 5,00
Caffè	€ 1,50
Orzo	€ 2,00

*

Tutti i nostri piatti sono preparati espressi

E TOGLIERE INGREDIENTI NON COMPORTA MODIFICHE DI PREZZO, OGNI AGGIUNTA È A PAGAMENTO. IL LISTINO POTREBBE SUBIRE DELLE VARIAZIONI DI PREZZO

*

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

COPERTO E SERVIZIO

€ 2,00





+39 045 663 0317

+39 347 475 7831

www.thedoriangray.it

ORARI DI APERTURA SERALE:

MARTEDÌ, MERCOLEDÌ, GIOVEDÌ, VENERDÌ, DOMENICA:
dalle 19.00 alle 22.30
SABATO: dalle 19.00 alle 23.00

LA CUCINA CHIUDE ALLE 22,00
SALVO PRENOTAZIONI

CHIUSO IL LUNEDÌ

SEGUICI

MENÙ REALIZZATO
DALLO CHEF
DOMENICO SPATARO

www.grafichemarchesini.it