

STUZZICHERIE

OLIVE ALL'ASCOLANA* (7 pezzi)	6.00
BOCCONCINI DI PULLED PORK* (5 pezzi)	7.00
NUGGETS DI POLLO* (6 pezzi)	5.00
PATATINE FRITTE STICK*	5.00

HAMBURGER

con salsa smokey bacconaise



CLASSICO 200 gr carne di Angus, pane di San Patrignano, cipolla, pomodoro, insalata	13.00
CHEESEBURGER 200 gr carne di Angus, pane di San Patrignano, cheddar, cipolla, pomodoro, insalata	14.00
BACON CHEESE 200 gr carne di Angus, pane di San Patrignano, cheddar, bacon, cipolla, pomodoro, insalata	15.00
PULLED PORK 220 gr Specialità DQM lombo di maiale, pane di San Patrignano, salsa BBQ, julienne di verza, cipolla stufata, salsa cheddar	15.00
BIG SMASH MATTI 400 gr Doppia carne di Angus, pane di San Patrignano, scamorza affumicata, salsa BBQ, insalata, pomodori, cipolla stufata	18.00
COTOLETTA CON PATATE	12.00

LE NOSTRE BIRRE

BIRRE ALLA SPINA

FORST KRONEN alcool 5,2% - lager	picc./med./1 lt	3.50 / 5.00 / 10.00
FORST VIP PILS alcool 5,00% - lager	picc./med./1 lt	3.50 / 5.00 / 10.00
FORST FELSENKELLER alcool 5,2% - non filtrata	picc./med.	4.00 / 6.00
AMARCORD VOLTINA alcool 6,5% - red-ale	picc./med.	4.00 / 6.50
AMARCORD IPA alcool 6,00%	picc./med.	4.00 / 6.50
BIRRA IN CARAFFA	2 lt. / 3 lt	
FORST KRONEN / FORST VIP PILS	2 lt. / 3 lt	20.00 / 30.00
FORST FELSENKELLER	2 lt. / 3 lt	25.00 / 35.00
BIRRE IN BOTTIGLIA		
FORST 1857 33 cl		5.00
FORST ANALCOLICA 33 cl alcool 0,00%		5.00
WEIHENSTEPHANER HEFE WEISSEBIER 50 cl		6.00
AMARCORD SENZA GLUTINE 33 cl		5.00

IMPASTO INTEGRALE ALLA PALA
+2,00

PER PIZZE GRANDI 50 cm
+10,50

PIZZE DALLE 18:30 COTTE NEL FORNO A LEGNA CON 100% POMODORO ITALIANO

MARINARA pomodoro, prezzemolo, aglio	5.50	PROSCIUTTO CRUDO pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo	10.00
MARGHERITA pomodoro, mozzarella fior di latte	6.50	BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala DOP	11.00
MARGHERITA GLUTEN FREE* pomodoro, mozzarella fior di latte	10.00	NORVEGESE BIANCA mozzarella fior di latte, salmone norvegese, capperi, rucola	13.00
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe del Cantabrico, capperi, origano	8.50	MARGHERITA E PATATE FRITTE pomodoro, mozzarella fior di latte, patate fritte	9.00
ROMANA pom., mozz. fior di latte, acciughe, capperi, olive, origano	8.50	SFIZIOSA pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, gorgonzola, aglio, olio, prezzemolo	10.00
FUNGHI FRESCHI pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi	8.00	TANIMODI pomodoro, mozzarella fior di latte, salamino piccante, salsiccia, cipolla di Tropea, peperoni grigliati, olive	11.00
CARCIOFINI pomodoro, mozzarella fior di latte, fior di carciofo	8.00	TREVIGIANA pomodoro, mozzarella fior di latte, radicchio trevigiano, speck, scamorza	11.00
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, melanzane e grana in cottura	10.00	BRESAOLA E GRANA pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, bresaola, riduzione di balsamico, grana	13.00
OLIVE pomodoro, mozzarella fior di latte, tris di olive nostrane	8.00	WÜRSTEL E PATATE FRITTE pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel, patate fritte	10.00
PROSCIUTTO COTTO pomodoro, mozzarella fior di latte, cotto di San Marino	8.50	ALICI MARINATE pomodoro, alici marinate, prezzemolo, aglio	10.00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia nostrana	8.50	TARTUFATA bianca, salsa tartufata, prosciutto cotto, porcini	13.00
SALSICCIA E PORCINI BIANCA mozzarella di bufala DOP, salsiccia, porcini	12.00	GRATINATA bianca e verdure gratinate (pomodori, melanzane e peperoni)	12.00
SALSICCIA E GORGONZOLA pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia romagnola, gorgonzola	10.00	VIKINGA mozzarella fior di latte, salmone affumicato, burrata, pepe rosa	15.00
SALSICCIA E FRIARELLI BIANCA mozzarella di bufala DOP, salsiccia, friarelli	12.00	CACIO E PEPE mozzarella fior di latte, crema di peperoni, pecorino, scaglie di grana.	13.00
GORGONZOLA pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP	8.00	PIZZA DEL CAPO mozzarella fior di latte, pomodoro, salame piccante, porcini e olive taggiasche	13.00
SALAME PICCANTE pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	8.50		
WÜRSTEL pomodoro, mozzarella fior di latte, würstel	8.50		
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla	9.00		
QUATTRO STAGIONI pom., mozz. fior di latte, cotto, funghi, carciofini, olive	9.50		

PIZZE VEGETARIANE

VEGETARIANA CLASSICA pomodoro, mozz. fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni e patate)	11.00	PUGLIESE pomodoro, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea e tris di olive	9.00
STRACCHINO E RUCOLA mozzarella fior di latte, stracchino e rucola	9.00	ROSSINI pomodoro, mozzarella fior di latte, uovo, maionese	10.00
		ARBORETO pomodoro, bufala DOP, insalata del campo mista, san marzano sott'olio, grana	13.00

DOLCI

CHEESECAKE AL MANGO	6.50	PANNA COTTA (frutti di bosco, nutella o creme caramel)	5.50
SORBETTO TROPICALE O AL CAFFÉ	3.50	PIADA ALLA NUTELLA O NUTELLA E COCCO	5.00
TIRAMISÙ	6.00	BABÁ	6.00
CREMA CATALANA	5.50		

ASPORTO E CONSEGNA A DOMICILIO DALLE ORE 18.00
CONSEGNA A RICCIONE € 1.00 - CONSEGNA A RIMINI, CORIANO, MISANO € 2.00

PIZZE DQM

Lunga lievitazione - Altissima digeribilità
Con bufala campana DOP (fuori cottura)
Olio Corazza - Mozzarella fior di latte
Farina Paolo Mariani

BUFALISSIMA pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi, prezzemolo, aglio, prosciutto crudo, bufala DOP a spicchi fuori cottura	15.00
BUFALA ESPECIAL pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, prosciutto crudo, bufala DOP a spicchi fuori cottura	15.00
BUFALA MEDITERRANEA pomodoro, mozzarella fior di latte, rucola, salame nostrano, pomodori essiccati sott'olio, bufala DOP a spicchi fuori cottura	15.00
BURRATA pizza margherita, prosciutto crudo e burrata al centro	15.00

PIZZE GOURMET ALLA PALA CON IMPASTO INTEGRALE*

DQM rossa, alici marinate, cipolla di Tropea, filetti di tonno, insalata di campo	15.00
CANTABRICA base focaccia, alici del Mar Cantabrico, misticanza, burrata, pomodorini semi-dried	15.00
SBOMBO passata di pomodorini San Marzano, aglio, olio evo, prezzemolo, burrata, salamino piccante, basilico	15.00
EMILIA ROMAGNA fornarina, burrata, culatello, crema di parmigiano DOP 24 mesi, aceto balsamico DOP, olio evo	15.00
MORTAZZA pizza bianca, burrata, mortadella Bologna IGP, crema di pistacchi	15.00
SAPORI DEL SUD pomodoro, burrata, basilico, olio evo	13.00

CALZONI

Pomodoro e mozzarella	7.50
Prosciutto e funghi	8.00
Salame piccante	8.00

GIRA IL MENU



I piatti contrassegnati da * a seconda dei periodi stagionali o di mercato potrebbero essere congelati o surgelati.

TRATTORIA DQM



TAGLIERI MISTI



ACCOMPAGNATI DA PIADINA

BRESAOLA RUCOLA E GRANA	14.00
GRATINATI, GRIGLIATE E SQUACQUERONE	14.00
TAGLIERE NICOLA ♥ salsicce, bufala, patate al forno e verdure	18.00
SELEZIONE DI SALUMI TIPICI 12.00 per 2 pers.	20.00
FORMAGGI MISTI DEL TERRITORIO A KM "0"	15.00
PORCHETTA COTTA AL FORNO A LEGNA FATTA DA NOI	14.00

PRIMI

pasta fatta a mano da noi

LASAGNE ROMAGNOLE con sfoglia verde	11.00
PAPPARDELLE al ragù di cinghiale	11.00
TAGLIATELLE AL RAGÙ della nonna	11.00
BUCATINO ALL'AMATRICIANA	11.00
✓ RAVIOLI BURRO E SALVIA ripieni di ricotta e spinaci	11.00
✓ CREPELLE AI FUNGHI con besciamella e porcini	11.00

UTILIZZIAMO
SOLAMENTE PRODOTTI
DI ALTA QUALITÀ E A KM 0

SERVIZIO E COPERTO €1,5

BRACERIA / STEAK-HOUSE A CARBONE / FORNO JOSPER



ARROSTICINI ABRUZZESI * cad. 1.50
CLASSICI DI PECORA

FIorentINA CON FILETTO € 6/7.00/hg
Disponibilità dalla nostra vetrina

★ **COSTATA** € 5/6.00/hg
Disponibilità dalla nostra vetrina

★ **TAGLIATA** 300 gr **Black angus** 23.00

SALE E ROSMARINO
RUCOLA E GRANA
FORMAGGIO DI FOSSA E PERE

★ **GRIGLIATA ROMAGNOLA** 17.00

SALSICCIA, COSTOLETTE DI MAIALE, BRACIOLA DI MAIALE,
ARROSTICINO, PANCETTA

GALLETTO VALLESPLUGA AL LIMONE ALLA BRACE **FATTO AL MOMENTO** 16.00

CONIGLIO IN PORCHETTA ARROSTO 14.00
CON OLIVE TAGGIASCHE

FARAONA ALLA CACCIATORA 14.00

CASTRATO ALLA ROMAGNOLA 16.00

★ **RIBS** 500 gr circa 17.00

COSTINE DI MAIALE IN SALSA BBQ, MARINATE
E COTTE PER 12 ORE. POTRETE FARE A MENO DEL COLTELLO.

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE/GRATINATE/SALTATE 5.00

INSALATA MISTA O VERDE 6.00

MENÙ ROMAGNOLO

Antipasto salumi misti

Primo

Grigliata Romagnola

Contorni

Vino, acqua e caffè

€ 29

min. 2 persone



TUTTI I GIOVEDÌ PESCE ALLA BRACE

POSTI LIMITATI

prenotazione entro il mercoledì sera

ENTRATA + GRIGLIATA

+ 1 lt di vino o birra (ogni 2 persone)

+ sorbetto + caffè

€ 29

TUTTI I VENERDÌ

PROMOZIONE
COSTATE E
FIorentINE



Fiorentina €4,5/hg
Costata €4/hg



SANGRIA CON FRUTTA



AL BICCHIERE 0,4 LT 6.00
CARAFFA 1 LT 12.00

BIBITE IN LATTINA

PEPSI	3.00
PEPSI COLA ZERO	3.00
LIPTON PESCA / LIMONE	3.00
7 UP	3.00



★ OCCHIO ALLA STELLA! SEGNALE I PIATTI PREFERITI DAI NOSTRI CLIENTI