

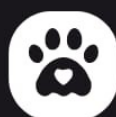
**PREPARIAMO OGNI GIORNO CON CURA I VOSTRI PIATTI ,
IN UN'UNICA CUCINA, SEGNALIAMO DUNQUE CHE TRACCE
DEI SEGUENTI ALLERGENI POTREBBERO ESSERE PRESENTI
9 Glutine , 6 Sesamo.**

Siamo aperti tutte le sere dalle 19h

COPERTO €2



SERVIZIO ANCHE D'ASPORTO



**DA NOI IL TUO AMICO
A 4 ZAMPE E' IL BENVENUTO !!!**

APERICENA

MIX di SALUMI, PECORINO, VERDURE MISTE
& CRESCIA CON BEVUTA A SCELTA TRA :
ANALCOLICO, BIRRA, SPRITZ o CALICE DI VINO

€15.00

2. 3. 9.

GIRO PIZZA N°1

PATATE ARROSTO

PIZZA MAXI (gusti a vostra scelta)

BIRRA BIONDA, COCA COLA E ACQUA

TUTTO ILLIMITATO !!!

€18.00

3. 9.

GIRO PIZZA N°2

FRITTINI MISTI

(olive,cremini,patatine e mozzarelline)

SALUMI e FORMAGGI

PIZZA MAXI (gusti a vostra scelta)

BIRRA, COCA COLA, VINO DELLA CASA

TUTTO ILLIMITATO !!!

CAFFE' & AMARO

€ 24,00

3. 9.

IL GIROPIZZA VA ORDINATO DALL'INTERO TAVOLO !
COPERTO INCLUSO in tutte le proposte.

PER EVITARE SPRECHI DI CIBO, IN CASO AVANZI META' O PIU' PIZZA, VERRANNO ADDEBITATI SUL CONTO €7

ANTIPASTI & FRITTI

COUS COUS DI VERDURE con curry	€ 6,00
ERBA DI CAMPO con patate lesse 3.9.	€ 5,00
PATATE ARROSTO 3.9.	€ 5,00
FRICCHIO' di verdure miste in padella	€ 5,00
FINOCCHI gratinati al forno con besciamella	€ 6,00
VERDURE GRIGLIATE zucchine e melanzane con prezzemolo	€ 5,00
VERDURE GRATINATE 3.9. pomodori e zucchine con mollica aromatizzata	€ 5,00

JALAPENOS	€5
OLIVE ASCOLANE	€5
MOZZARELLINE	€5
CREMINI	€5
PATATE FRITTE	€5

MIX FRITTO € 8,00 3.9.

I frittini sono prodotti congelati di ottima qualità!

PIATTO VEGETARIANO 3.9. € 14,00

VERDURE GRIGLIATE e GRATINATE , COUS COUS, ERBA di campo, PATATE arrosto, FRICCHIO', FUNGHI, PANNOCCHIA, FINOCCHI al forno con besciamella & CRESCIA

PIATTO UNICO 2.3.9. € 14,00

PROSCIUTTO CRUDO, SALAME, MORTADELLA, CIAUSCOLO, PECORINO,
PATATE ARROSTO, ERBA di CAMPO, il TUTTO ACCOMPAGNATO da CRESCIA CALDA

PIATTO VEGANO 9. € 14,00

RISO BASMATI, ERBA di campo con patate, PATATE al forno, FUNGHI, GRIGLIATI & GRATINATI

LE NOSTRE CARNI

ARROSTICINI DI PECORA 10 pz € 12,00
CON CONTORNO DI ERBA DI CAMPO oppure PATATE ARROSTO

FILETTO DI MANZO 200 gr 9. € 22,00
FILETTO CON CONTORNO DI VERDURE E PATATE AL FORNO

ENTRECÔTE ARGENTINA 230 gr 9. € 20,00
TAGLIATA DI CARNE BOVINA SERVITA CON CONTORNO DI VERDURE E SALSA GUACAMOLE
(SI CONSIGLIA COTTURA AL SANGUE)

SPIEDINI DI PESCE 5.8.9. € 15,00
di gamberi e calamari con mollica e contorno di
verdure grigliate con prezzemolo e patate al forno.

PIATTI ETNICI

Pollo Satay

Il Satay è un piatto
tipico Indonesiano.

SPIEDINI MARINATI
E SPEZIATI, COTTI
ALLA GRIGLIA,
ACCOMPAGNATI
CON RISO BASMATI
E SALSA ALLE
ARACHIDI.

• Si consiglia:
Calice di Rosé o
Birra lager.

€ 14,00

1.7.

Pollo Thai al curry

Piatto della cucina
thailandese.

PIATTO DALLA
PICCANTEZZA
TIPICA
TAILANDESE CON
RISO BASMATI
E BOCCONCINI di
pollo con SALSA AL
CURRY VERDE.

• Si consiglia:
Calice di Sauvignon
o Birra blanche.

€ 14,00

2.7.

Chili Mexican

Il Chili è un famoso
piatto Tex-Mex.

STUFATO DI
CARNE
INSAPORITA CON
PEPERONI,
PEPERONCINO,
FAGIOLI con
riso in bianco.

• Si consiglia:
Calice Lacrima o
Ripasso.

€ 14,00

12.

PIZZE Bianche

BUFALINA

3. 9.

MOZZARELLA DI BUFALA, PENDOLINI, BASILICO

€ 8,50

TREVIGIANA

2. 3. 9.

MOZZARELLA, RADICCHIO, SPECK, NOCI

€ 8,50

TORBATA

3. 9.

MOZZARELLA, SPECK, ERBA DI CAMPO, SCAMORZA AFF.

€ 9,00

CINQUE FORMAGGI

3. 9.

MOZZ, PARMIGIANO, FONTINA, GORGONZ, SCAMORZA

€ 8,00

VEGETARIANA

9.

CIPOLLA, VERDURE MISTE DI STAGIONE SENZA MOZZARELLA

€ 8,00

STELLA

3. 9.

MOZZARELLA, PATATE LESSE, SALSICCIA

€ 8,00

VERDUGO

3. 9.

MOZZARELLA, PATATE LESSE, SALSICCIA E MAIS

€ 8,00

STRACCHINO E RUCOLA

3. 9.

MOZZARELLA, STRACCHINO E RUCOLA

€ 8,00

MATILDE

3. 9.

STRACCHINO, PROSCIUTTO CRUDO E ORIGANO

€ 8,50

LATTUGA

3. 6. 9.

LATTUG, FONTIN, FUNG, CIPOL, OLIV, CARCI, P. COTTO, SESAMO

€ 9,00

PARMIGIANA BIANCA

3. 9.

MOZZARELL, PARMIGIAN, MELANZANE, PENDOLINI, SALSICCIA

€ 9,00

POSATORA

3. 9.

MOZZARELLA, PATATE ARROSTO, WURSTEL, MAIS

€ 9,00

MONTACUTO

3. 9.

MOZZARELLA, ASPARAGI, SCAMORZA, ORIGANO

€ 9,00

MONTESICURO

3. 9.

MOZZARELLA, SALSICCIA, TIMO, MAGGIORANA, ORIGANO

€ 8,50

VARANO

3. 6. 9.

MOZZ, FUNGH, CIPOLLA, OLIV, CARCIOF, P COTTO, SESAMO, FONTINA

€ 9,00

IOS

3. 9.

STRACCHINO, ERBA DI CAMPO E SALSICCIA

€ 9,00

RICOTTA

3. 9.

RICOTTA, ERBA DI CAMPO E SALSICCIA

€ 8,50

FRICCHIÒ

3. 9.

VERDURE AL FORNO, SALSICCIA E FETA A CRUDO

€ 9,00

SALMONE

3. 5. 9.

MOZZARELLA, RUCOLA, SALMONE

€ 10,00

GRIGLIATA

3. 9.

MOZZ. MELANZANE ZUCCHINE GRIGLIATE, PREZZ

€ 8,00

MESSNER

3. 9.

MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK

€ 8,50

BRESAOLA

3. 9.

MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA, PARMIGIANO

€ 9,50

VESUVIO

3. 9.

MOZZ. FETTE di POMODORO FRESCO, ORIGAN, BASILIC

€ 7,50

CIUPPY

3. 9.

MOZZARELLA, RUCOLA, PARMIGIANO, FUNGHI CRUDI

€ 8,00

TRIFOLATA

3. 9.

MOZZARELLA, SPECK, PATATE, FUNGHI TRIFOLATI

€ 8,50

PATA NEGRA

3. 9.

MOZZARELLA, LARDO DI PATANEGRA, SALSICCIA

€ 9,50

SALENTINA

3. 9. 13.

MOZZ, PEND, OLIV, BASIL, POM. SECCHI, ORIG, CAPPERI

€ 8,50

ACQUALAGNA

3. 9.

MOZZ, SALSICCIA, PORCIN, RUCOLA, OLIO e PETALI di TARTUFO

€ 9,00

BEATRICE

3. 9.

STRACCHINO, PATATE LESSE, BUFALA A CRUDO

€ 9,00

LATTUGA

3. 6. 9.

MOZZ, FONTINA, CARCIOFINI, OLIVE, CIPOLLA, LATTUGA, SESAMO, P. COTTO

€ 8,50

TONNO E CIPOLLA

5. 9.

CIPOLLA, PENDOLINI, TONNO, PREZZEMOLO

€ 8,00

PPPR

3. 9.

PARMIGIANO, P. CRUDO, PENDOLINI, RUCOLA

€ 8,50

FLAVIA

3. 9.

MOZZARELLA, PATATE FRITTE E SALSICCIA

€ 9,00

GAMBERETTI

3. 8. 9.

MOZZARELLA, GAMBERETTI E ZUCCHINE

€ 9,00

PIZZE

Rosse

MARGHERITA 3.9.
POMODORO, MOZZARELLA € 6,00

CAPRICCIOSA 3.9.13.
POM. MOZZ. FUNGHI, OLIVE, CARCIOFINI, P. COTTO € 8,00

QUATTRO STAGIONI 3.9.13.
POM. MOZZ. FUNGHI, OLIVE, CARCIOFINI, P. COTTO € 8,00

NAPOLETANA 3.5.9.
POMODORO, MOZZARELLA, ORIGANO, CAPPERI, ALICI € 8,00

PROSCIUTTO E FUNGHI 3.9.
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI € 7,50

PROSCIUTTO E CARCIOFINI 3.9.13.
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI € 7,50

MEXICANA 3.9.
POM. MOZZ. SALAME PICCANTE, SALSICCIA, PEPERONI € 8,50

MARINARA 9.
POMODORO, ORIGANO, PEPERONCINO, AGLIO € 5,00

DIAZ 3.9.
POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA € 7,00

PARMIGIANA 3.9.
POM. MOZZ. PARMIGIANA, MELANZANE, SALSICCIA € 8,50

PERTINI 3.9.
POMODORO, BUFALA, BASILICO € 8,00

MAMMA MIA 3.9.14.
POMODORO, MOZZARELLA, UOVO, SALSICCIA € 8,00

PINNA GIALLA 3.5.9.
POMODORO, CIPOLLA, TONNO, PENDOLINI, PREZZEMOLO € 8,00

TROPEANA 3.9.
POMODORO, MOZZARELLA, CIPOLLA DI TROPEA, 'NDUJA € 8,00

WURSTEL 3.9.
POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL € 7,00

DIAVOLA 3.9.
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE € 7,50

OFFAGNA tutto a crudo 3.9.
POMODORO, RICOTTA, RUCOLA, SPECK € 8,00

POGGIO 3.9.
POMODORO, MOZZ. SALAME PICCANTE, 'NDUJA, SPECK COTTO, SALSICCIA € 9,50

WURSTEL & PATATE FRITTE 3.9.
POMODORO, MOZZ. , WURSTEL E PATATINE FRITTE € 8,50

PIZZE

Speciali

BRIE 1.2.3.9.
MOZZARELLA, BRIE FUSO, MORTADELLA, RUCOLA €9,50

CIPOLLINA 3.9.
MOZZARELLA, SALSICCIA, CIPOLLA ROSSA CARAMELLATA €9,00

REGINA 3.9.
MOZZAR, LARDO DI PATA NEGRA, ROSMARINO, MIELE €10,00

BURRATA 3.9.
POMODORO, BASILICO, BURRATA A CRUDO €9,00

TARALLA 3.9.
MOZZ,POM. SECCHI,OLIO AL BASILICO,TARALLI SBRICIOLATI €9,00

PITIGLIANO 3.9.
MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERA A CUBETTI €9,00

CONERO 3.9.
MOZZARELLA, MORTADELLA E PACCASASSI DEL CONERO €9,00

AMATRICIANA BIANCA 5.9.
MOZZAR, CIPOLLA, PENDOLINI, GUANCIALE, PARMIGIANO €12,00

CATARÌ 3.9.
BUFALA, PENDOLINI, BASILICO, ORIGANO, OLIVE €8,50
(TUTTO A CRUDO)

PORCHETTA 3.9.
MOZZARELLA, PATATE ARROSTO, PORCHETTA, BURRATA €12,00

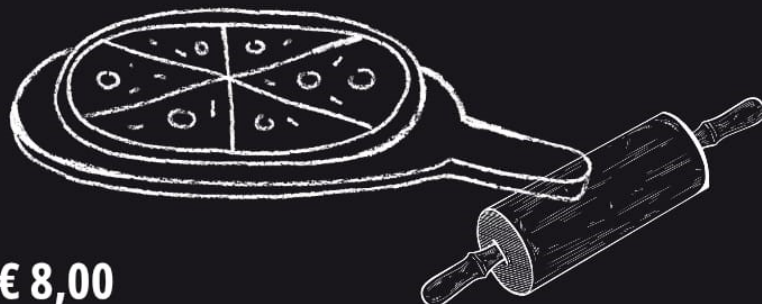
MAZZINI 3.9.
MOZZARELLA, GUANCIALE CROCCANTE, PACHINO GIALLO, BUFALA A CRUDO, CIPOLLA CARAMELLATA E BASILICO €12,00

LE GROTTI 3.9.
MOZZAR,MORTADELLA,BURRATA INTERA,PISTACCHIO €12,00

CARBONARA 3.9.14.
MOZZARELLA, GUANCIALE, PECORINO ROMANO, CREMA DI TUORLO DI UOVO E PEPE €12,00

PIZZA MAXI
€ 15,00

**CON 4 GUSTI A SCELTA DEL CLIENTE O
DEL PIZZAIOLO DAMIANO!!!**



CALZONI € 8,00

LEVI'S 3.9.

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO

WRANGLER 3.9.

RICOTTA, FUNGHI TRIFOLATI, SALSICCIA

EL CHARRO 3.9.

MOZZARELLA, ERBA DI CAMPO, PROSCIUTTO CRUDO

CRESCIA:



SEMPLICE FORNARINA CON ROSMARINO O SESAMO O CIPOLLA € 4,50

LA NOSTRA PIZZA E' molto SOTTILE

SE GRADITE UNA BASE ALTA RICHIEDERE IL DOPPIO IMPASTO

€ 0,50 da aggiungere al prezzo della pizza

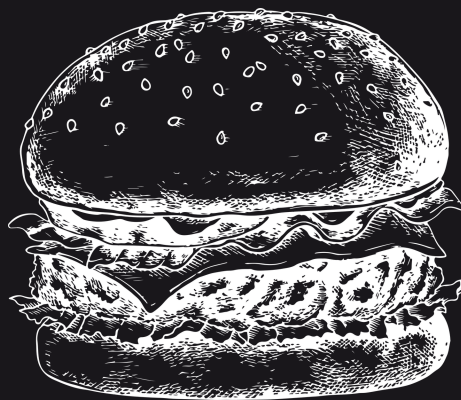
E' POSSIBILE FARE DELLE AGGIUNTE AD OGNI PIZZA con un supplemento di € 2,00

- BUFALA
- BURRATA
- PROSCIUTTO CRUDO
- GUANCIALE
- PATATE FRITTE



PUOI RICHIEDERE LA PIZZA CON L'IMPASTO INTEGRALE !

€ 0,50 da aggiungere al prezzo della pizza



HAMBURGER

Serviti con patate arrosto !!!

NUMERO 1 3. 6. 9. € 12,00

MANZO, CHEDDAR, LATTUGA, POMODORO, SPECK TOSTATO

NUMERO 2 3. 6. 9. € 14,00

MANZO, CHEDDAR, ERBA DI CAMPO, SPECK TOSTATO

NUMERO 3 3. 6. 9. € 14,00

MANZO, CIPOLLA CARAMELLATA, SPECK TOSTATO, LATTUGA, SALSA BBQ

NUMERO 4 3. 6. 9. € 15,00

MANZO, BURRATA, INSALATA, MELANZANE GRIGLiate, SPECK TOSTATO

SMASH BURGER 3. 6. 9. 11. € 15,00

BLACK ANGUS, INSALATA, CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, SPECK TOSTATO

PULLED CHICKEN 3. 6. 9. 11. 14. € 15,00

POLLO SFILACCIATO, CHEDDAR, CIPOLLA CARAMELLATA, LATTUGA, SENAPE E MAIONESE

BABY BURGER 3. 6. 9. € 8,00

PANINO, MANZO E PATATE FRITTE

BIRRE

Alla spina

		33 cl	44 cl	Litro
BIONDA	-ICHNUSA- filtrata	€ 4,50	€6,50	€12
DOPPIO MALTO	-PERONI-	€ 4,50	€6,50	€12
IPA	-LAGUNITAS-	€ 4,50	€6,50	€12
WEISSE	-ERDINGER-	€ 4,50	€6,50	€12

Bottled



FORMATO DA 33 cl

LEFFE BLONDE	6,6%	€5
LEFFE ROUGE	6,6%	€5

FORMATO DA 75 cl

LEFFE BLONDE	6,6%	€12
LEFFE ROUGE	5,4%	€12
BLANCHE DENAMOUR	4,5%	€12

Birre Artigianali della regione

IL MASTIO

€ 5

BIOSFERA Blonde Ale -è anche gluten free-

ROAD 77 American Pale Ale -birra ambrata-

MUKKELLER

€ 7

HAUS BIER Helles Bionda 5%vol

HATTORI HANZO Doppio malto 8,3%vol

MAZZU DE FIURI Ipa Speciale 6,5%vol



LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE TEDESCHE

MÜLLERBRÄU



KELLER

Stile: Keller
Colore: Giallo Opalescente
Fermentazione: Bassa
Gradazione: 5.2% 50 CL
€ 6.00

Birra non filtrata morbida e avvolgente. Il gusto è pieno e rotondo, con delicate note mielate



HELLE WEISSE

Stile: Weissbier
Colore: Giallo Opalescente
Fermentazione: Alta
Gradazione: 5.3% 50 CL
€ 6.00

Weissbier chiara, morbida e fruttata, con note di banana e spezie, corpo pieno e finale rinfrescante.

FLENSBURGER



PILSENER

Stile: Pilsner
Colore: Giallo Dorato
Fermentazione: Bassa
Gradazione: 4.8% 50 CL
€ 5.00

Giallo paglierino luminoso. Intenso e complesso con aromi floreali e ricordi di frutta che conducono a una leggiadra chiusura.

GRANDA

KLOE

Stile: Lager Helles
Colore: Dorato
Fermentazione: Bassa
Gradazione: 5.0% 33 CL
€ 6.00

Delicati sentori floreali ed erbaccei accompagnano una bevuta pulita, scorrevole e armoniosa.



NEBBIA

Stile: Hazy Italian Pils
Colore: Dorato
Fermentazione: Bassa
Gradazione: 5.1% 33 CL
€ 6.00

Profumi erbacei e floreali accompagnano una struttura vellutata e una bevuta fresca.



SWEETCH

Stile: Blanche
Colore: Chiaro Opalescente
Fermentazione: Alta
Gradazione: 4.7% 33 CL
€ 6.00

Fresca e speziata, con richiami agrumati e una bevuta morbida, leggera e dissetante.



ALTERNATIVE

Stile: Fruit Ipa
Colore: Dorato
Fermentazione: Alta
Gradazione: 6.7% 33 CL
€ 6.00

IPA alla pesca che unisce frutto e luppolo sorprendentemente. Profumata e succosa, con una bevuta piena e bilanciata.



LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE ARTIGIANALI ITALIANE

BREWFIST



SPACEMAN

Stile: West Coast IPA
Colore: Biondo Carico
Fermentazione: Alta
Gradazione: 7.0% 50 CL
€ 6.00

Alcolica, profumata e amara, esprime tutte le esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani.

CA**O GUARDI

Stile: Lager Alcool Free
Colore: Dorato
Fermentazione: Bassa
Gradazione: 0.2% 33 CL
€ 6.00

Birra analcolica per veri intenditori, per chi vuole un'esperienza di alto livello e allo stesso tempo fare una pausa alcolica.



La nostra CANTINA

le nostre **BOLLICINE**

PROSECCO SENIOR BORTOLOMIOL

Glera -extra dry-
VALDOBBIADENE
750 ml 11% vol.

€20

METODO CLASSICO

Fontana Fredda
Asti 750 ml 7% vol.

€16

METODO ANCESTRALE

Sangiovese
Terracuda
750 ml 12% vol.

€18

FRANCIACORTA

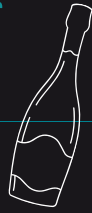
Cà Della Tesa Chardonnay
Lombardia 750 ml 12,5% vol.

€22

CHAMPAGNE

Veuve Pelletier
Product France
750 ml 12,5% vol.

€58



i nostri **ROSÈ**

METODO CHARMAT ROSÈ

Sangiovese
Terracuda
750ml 12% vol.

€20

MARCHE ROSATO

Syrah e Sangiovese
Cantine Moroder
Montacuto 750ml 12%

€18

i nostri **BIANCHI**



VALBONA

Verdicchio di Matelica
BELISARIO
Terre di Val bona 750ml 12,5% vol.

€5

€16

VERDICCHIO CLASSICO

Verdicchio dei Castelli di Jesi
VIGNEDILEO
Jesi 750ml 13,5% vol.

€5

€16

FROCCO

Verdicchio classico Superiore
VIGNEDILEO
Jesi 750ml 13% vol.

€6

€22

GEWURZTRAMINER Cavit

Gewurztraminer 100%
TERRAZZE DELLA LUNA
Trento 750ml 13,5% vol.

€6

€22

INCROCIO BRUNI 54

Verdicchio e Sauvignon
TERRACUDA
Marche Igt 750ml 13% vol.

€6

€22

PASSERINA

COCCI GRIFONI
Trecastelli AP 750ml 13% vol.

€6

€20

TARÀ

Pecorino
COCCI GRIFONI
Trecastelli AP 750ml 12,5% vol.

€6

€22

i nostri **ROSSI**



ROSSO PICENO

Montepulciano e Sangiovese
Cocci Grifoni
750 ml 14% vol.

€6

€20

ROSSO DEL POGGIO

Montepulciano 100%
Azienda Pieri
Monte Conero 750 ml 14,5% vol.

€5

€16

MORODER AION

Montepulciano e Sangiovese
ROSSO CONERO DOC
Tenuta Moroder 750 ml 13,5% vol.

€6

€22

STROLOGO

Montepulciano 100%
ROSSO CONERO senza solfiti aggiunti
Camerano 750 ml 13,5% vol.

€7

€25

MANCINELLI

Lacrima di morro d'alba
750 ml 13% vol.

€6

€23

LACRIMA LUCCHETTI

Lacrima di morro d'alba
750 ml 14% vol.

€5

€18

RIPASSO MONTE DEL FRÀ

Corvina e Rondinella
Tenuta Lena di Mezzo
Veneto 750 ml 14% vol.

€7

€26



COCKTAIL LIST



I CLASSICI €7

SPRITZ

APEROL / CAMPARI / SELECT CON PROSECCO

BEER SPRITZ

APEROL E PILS BIONDA

SPRITZ ROSA

SARTI AL MANGO E PASSION FRUIT CON PROSECCO

APERTASS

APEROL E CEDRATA TASSONI

HUGO

FIORI DI SAMBUCCO CON PROSECCO

MIMOSA

SPREMUTA CON PROSECCO

BELLINI

SUCCO DI PESCA CON PROSECCO

KIR ROYAL

POLPA DI LAMPONE CON PROSECCO

PINA COLADA

RUM SCURO, SUCCO D'ANANAS E COCCO

AMERICANO

VERMOUTH E CAMPARI

NEGRONI

GIN, VERMOUTH E CAMPARI

BOULEVARDIER

J&B WHISKY, VERMOUTH E CAMPARI

MOSCOW MULE

VODKA, GINGER BEER E LIME

TEQUILA SUNRISE

SUCCO DI PESCA, GRANATINA E TEQUILA

LONG DRINK €7

GIN TONIC

GIN LEMON

VODKA TONIC

VODKA LEMON

**PER GIN E VODKA PREMIUM,
CHIEDERE AL PERSONALE
REFERENZE E PREZZI**

ANALCOLICI €6

ALLA FRUTTA

ESOTICO

SUCCO D'ANANAS E COCCO

SICILIANO

SUCCO D'ARANCIA, SUCCO DI LIMONE,
GINGER E LIME

MIAMI

SUCCO DI PESCA, POLPA DI FRAGOLA
E ZENZERO

Bar

ACQUA (NATURALE, FRIZZANTE)	€2
COCA, FANTA, SPRITE, LEMON SODA lattina	€3
ESTATHÉ Pesca / Limone	€3
CEDRATA TASSONI	€3
GINGER BEER	€3
TONICA	€3
SUCCO DI FRUTTA pesca/ananas/arancia	€3

Alla spina

PICCOLA	€ 3,50
COCA COLA MEDIA	€ 5,50
CARAFFA	€10,00

Caffetteria

CAFFÈ'	€ 1,00
DECA	€ 1,00
ORZO	€ 2,00
GINSENG	€ 2,00
MORETTA	€ 3,00
CAFFÈ AMERICANO	€ 3,00
CAFFÈ SHAKERATO	€ 4,00
CAMOMILLA	€ 4,00
TISANA	€ 4,00
PUNCH caldo	€ 4,00

Distillati & Liquori

LIMONCELLO/MIRTO/LIQUIRIZIA	€ 4,00
GRAPPE	€ 5,00
GRAPPE BARRICATE	€ 5,00
WHISKY	€ 5,00
WHISKY RISERVE	€ 7,00
RUM	€ 5,00
RUM INVECCHIATI	€ 7,00

O N L Y
P I Z Z A
& L V E

COCKTAIL LIST

BITTERONE € 8,00

BITTER PALLINI, GOLDBERG SODA POMPELMO ROSA

ORANGE NEGRONI € 9,00

GIN RAW ORANGE BLOSSOM, BITTER PALLINI,
VERMOUTH STORICO COCCHI

TOKYO-ROMA € 9,00

AMARO YUNTAKU, BITTER PALLINI, SODA

KAISERCOLA € 8,00

AMARO KAISERFOST, COCA COLA

KAISERMULE € 8,00

AMARO KAISERFOST, LIME, GINGER BEER

GIN TONIC



Scegli il tuo Gin preferito da miscelare
con la raffinata Premium Tonic Water di Sibi
Taste the Difference!



EAST LONDON GIN

€ 8,00

GIN ARTIGIANALE INGLESE DAL PROFILO CLASSICO E PULITO, CON NOTE DI GINEPRO BEN PRESENTI, AGRUMI FRESCHI E LEGGERE SFUMATURE SPEZIATE.
Tipologia: LONDON DRY



ALBA 87 GIN

€ 10,00

GIN ITALIANO ELEGANTE E AROMATICO, PRODOTTO CON BOTANICHE MEDITERRANEE E SENTORI AGRUMATI E FLOREALI. MORBIDO AL PALATO.
Tipologia: DISTILLED



PIÙ CINQUE GIN

€ 8,00

GIN ITALIANO DAL CARATTERE CONTEMPORANEO, CON NOTE ERBACEE, AGRUMATE E BALSAMICHE. MORBIDO E AROMATICO.
Tipologia: DISTILLED



GINRAW ORANGE BLOSSOM

€ 9,00

VERSIONE AGRUMATA DEL CELEBRE GIN DI BARCELLONA, CON INTENSE NOTE DI ARANCIA MEDITERRANEA, LIMONE E MANDARINO. FRESCO E PROFUMATO.
Tipologia: DISTILLED



LIND & LIME GIN

€ 9,00

GIN SCOZZESE MODERNO E BILANCIATO, ISPIRATO ALLA TRADIZIONE MARITTIMA DI EDIMBURGO. NOTE DI LIME, GINEPRO E UN TOCCO SPEZIATO DI PEPE ROSA.
Tipologia: DISTILLED

ONLY
PIZZA
& LOVE

CECCONI
YOUR BEVERAGE EXPERIENCE



DESSERT

Tutti i dolci sono fatti da noi



CREMA CATALANA €5 (è anche gluten free)

TIRAMISÙ cremoso come lo facciamo noi! €5

PANNA COTTA frutti di bosco / cioccolato / miele e noci €5

PIZZELLA pizza calda con Nutella o burro d'arachide €5

CILINDRO cialda croccante, spuma chantilly e frutta fresca €6

FASTABÈ colata di cioccolato caldo su semifreddo a scelta tra :
Semifreddo produzione "Golosa"

- Fiordilatte/ Amarena/ Pralinone/ Pistacchio / Cocco €6

CAFFÈLOVE DEGUSTAZIONE MIGNON dei nostri dolci €8

Cantucci e vin Santo o vino di visciole €5

Ciocolata calda fondente e chantilly fatta da noi €5



ANANAS €6

MACEDONIA €6

FRAGOLE CON PANNA solo in stagione €6

ALLERGENI



1. ARACHIDI E DERIVATI

CHIEDERE AL PERSONALE



2. FRUTTA A GUSCIO

TRACCE NEL PIATTO UNICO, PIZZA BRIE, PIZZA TREVIGIANA



3. LATTE E DERIVATI

APERICENA, PIATTO UNICO, PIATTO VEGETARIANO, HAMBURGER N. 1-2, TUTTE LE PIZZE CONTENENTI LATTICINI



4. MOLLUSCHI

NON PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI



5. PESCE

SPIEDINI DI PESCE, PIZZA NAPOLI, PIZZA PINNA GIALLA, PIZZA TONNO E CIPOLLA, PIZZA SALMONE



6. SESAMO

CRESCIA CON SESAMO, PIZZA VARANO, PIZZA LATTUGA



7. SOIA

NON PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI



8. CROSTACEI

SPIEDINI DI PESCE, PIZZA GAMBERETTI



9. GLUTINE

TUTTE LE PIZZE, HAMBURGERS, CALZONI, CRESCIA, PIATTO VEGETARIANO, SPIEDINI DI PESCE



10. LUPINI

NON PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI



11. SENAPE

NON PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI



12. SEDANO

NON PRESENTE NEI NOSTRI PIATTI



13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

CHIEDERE AL PERSONALE



14. UOVA E DERIVATI

CHIEDERE AL PERSONALE