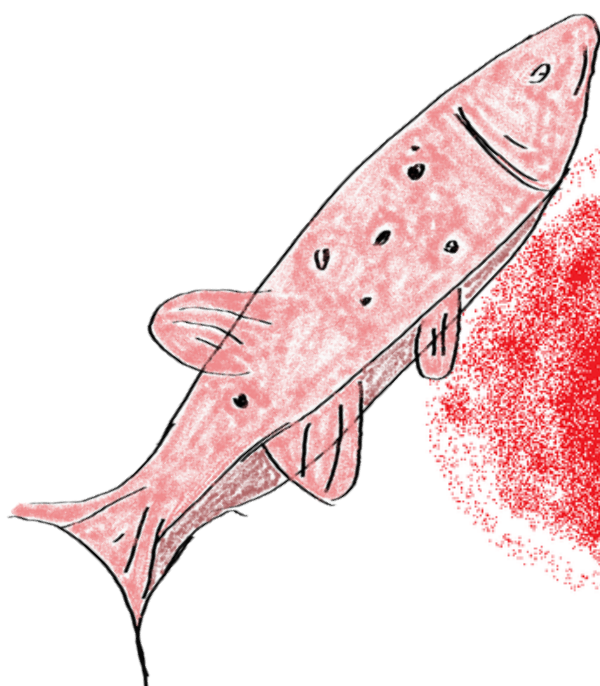


LA GENTILEZZA NON È UN GESTO. È UNO STILE DI VITA

M

ENOTECA CONTEMPORANEA

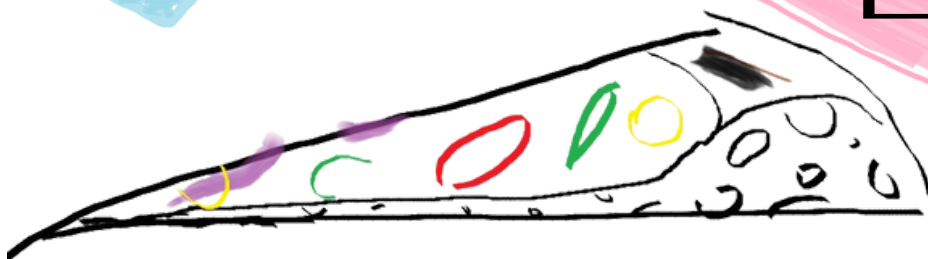


A

MAKE MAKE GREAT AGAIN

K

E



C
A
R
T
A
V
I
N
I



bicchierini per cominciare

GO GO GO GOOOOOOOOO

etna aperitif l'aperitivo vulcanico 4€

(MORBIDO E AVVOLGENTE PERFETTO PER COMINCIARE LA SERATA)

to-co 4^{LIGHT}

(SECCO E PRÉPARATIVO ALLA CENA)
JEFFERSON.VERMUTH.TONICA

tropical make 4

(MANGO.PASSION FRUIT.BIANCO SARTI.VERMOUTH.)

Soft drink . NO alcol

kombucha . bevanda di tè verde fermentato 5€

(BEVANDA GASATA E ACIDULA, AIUTA LA DIGESTIONE)

tè verde 4€

cola vetro 330ml 5€

bitter apple 4€

(BEVANDA GASATA ALLA MELA)

acqua brillante recoraro 3.5€

IDEALI DA
CONDIVIDERE E
PROVARE EMOZIONI
NUOVE! ESOTICHE

MAKE BEVI NATURALE

birra alla SPINA
artigianale chiedi a noi
(ipa leggera . ipa . pils)
media 6€/ piccola 4€

**birra in lattina artigianale senza
glutine 330 ml 6€**

birra artigianale 330 ml 6€

cocktails

daiquiri 8

ratàfizzz 10

(gin.ratafià.succo di limone.zucchero liquido.soda)

to-co 8 (jefferson . vermouth torino)

americano sospeso 8

(vermouth al caffè.campari.soda)

negroni 8

americano 8

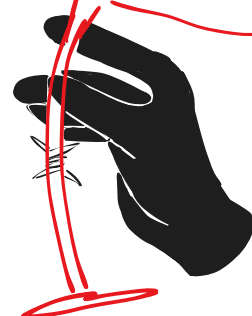
rum.soda mela.lime 8

make drink 8 (vino rosso.campari.soda)

gin tonic da 8/10

moscow mule 8

A MALI ESTREMI, FA MEGLIO AGLI ASTEMI



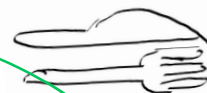
RISE ABOVE

MAKE

MENÙ

CHE BELLA LA LIBERTÀ
UNA COSCIA QUA UNA
COSCIA LA

piatti golosi



MAKE IS MORE

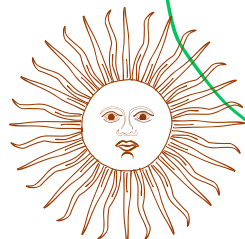
io-odio l'insalata di mare . polpo . calamari . gamberi .
verdure croccanti . salsa iodata 17

tartare di salmone . avocado . maionese al balsamico di modena 16

NEWS BOMBA
melanzana glassata: così non l'hai mai mangiata 9

guazzetto bianco di cozze sarde 14

NEWS
ceviche di ombrina 22



HO POCO TEMPO E MOLTA FAME

piattini

verdure di stagione al forno 6

NEWS
fiori di zucca fritti (5pz) 8

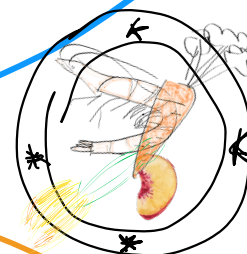
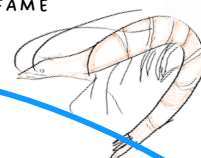
cestino di taralli 3

datterini . tropea . friselle 7
NEWS
conditi

un trancio di pizza di scarola 5
(tipico lievitato ripieno napoletano,
scarola, acciughe, olive)

patate . sale maldon . rosmarino 6

lingua di tarallo . gambero rosso .
limone . make salse . bottarga 9



piattoni

linguine . vongole lupino . bottarga 17

NEWS
spaghetto quadrato . burro . acciughe . limone 13

spaghetto alla chitarra . rana pescatrice . pesto di pistacchi .
zeste di lime 17

MACELLERIA ADELCHI-CORSINI
tagliata di manzo da allevamento locale (frollatura minima 30gg.) 22
(secondo disp., potrebbe anche cambiare la proposta)

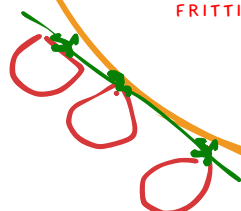
tonno pinna gialla . crosta di sesamo . la nostra maio 17
(mezza porzione 10)

gran fritto calamari . gamberi . sarde . alici . triglie . zanchette
(secondo disp.) 19

FRITTI IDEALI DA CONDIVIDERE

fritto di calamari . gamberi 17

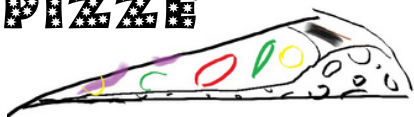
fritto alici . sardoncini 13



MAKE CUCINA SPENSIERATA

MAKE PIZZA

MENÙ



QUANDO MANGI LA PIZZA SI ATTIVA
L'ORMONE DEL PIACERE
PERCIÒ PIZZA = FELICITÀ



margherite

SE NON TROVI I CAMERIERI,
CERCALI IN CANTINA



make pizze fa eugi ?

PUOI SCEGLIERE ANCHE L'IMPASTO

AI CEREALI

È UN MIX SPECIALE



IL NOSTRO PROSCIUTTO CRUDO DI
PARMA È 100% NATURALE
100% DI LIVELLO ALTISSIMO
100% ITALIANO
SOLO UN INGREDIENTE:
SALE MARINO
SALUMIFICIO FRANCESCHINI

margheritella

Salsa di pomodoro abbondante
FUORI FORNO stracciatella pugliese, pomodorini confit, olio evo,
basilico e origano bio

10.00

make margherita

Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala dop.
FUORI FORNO gocce di pesto di basilico, tarallo sbriciolato,
filo d'olio evo bio

9.00

san marzano

Pomodoro a filetti, mozzarella di bufala.
FUORI FORNO origano bio, filo d'olio evo bio e basilico

9.00

margherita gialla

Salsa di pomodoro giallo, fior di latte
FUORI FORNO spolverata di parmigiano reggiano 24 mesi,
origano bio, filo d'olio evo e basilico

9.00

margherita

Salsa di pomodoro, fior di latte e basilico

6.00

margherita sbagliata

fior di latte
FUORI FORNO pomodori o datterini,
salsa al pomodoro verde, olio bio, basilico, origano



SPICY

due amici e un bosco

Salsa di pomodoro, porcini di Capanna Tassoni, salsiccia.
FUORI FORNO origano bio, peperoncino sbriciolato, olio
aromatizzato all'aglio

12.00

vorìa

Salsa di pomodoro, fior di latte, speck croccante
FUORI FORNO pesto di pistacchio siciliano, granella di
pistacchio siciliano, burrata artigianale pugliese

12.00

camastra

Fior di latte, pancetta croccante, gorgonzola
FUORI FORNO noci e cipolla caramellata

11.00

acciuغه e tarallo

Salsa di pomodoro, fior di latte, datterini gialli
FUORI FORNO filetti di acciuغه siciliane, olive taggiasche,
tarallo sbriciolato

11.00

storica

QUI, DA DOVE TUTTO È COMINCIATO

Fior di latte, salsiccia, spinaci saltati, parmigiano reggiano 24
mesi
FUORI FORNO pancetta croccante

11.00

crudo e nduja

Fior di latte, nduja.
FUORI FORNO prosciutto crudo 20 mesi, gorgonzola, salsa
make, rucola fresca (o erbe varie)

12.00

USA TUTTI GLI INGREDIENTI E CREA LA TUA PIZZA
SENZA MODIFICARE LE ALTRE

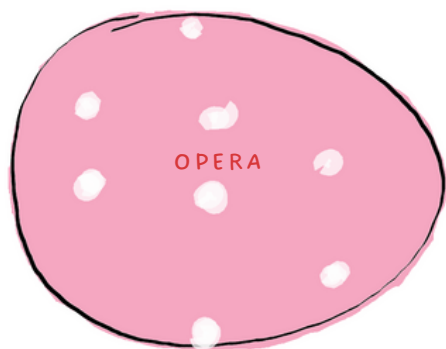
MAKE PIZZA MENÙ

MAKE = MARISA ANGELO KEVIN EUGENIO

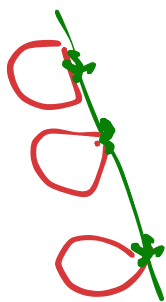


POTETE ANCHE FARE UNA BELLA COSA,
DECIDERE DI MANGIARE UNA PIZZA ALLA
VOLTA DA CONDIVIDERE

NON CI SIAMO MAI DETTI LE PAROLE
GIUSTE



LA ROSAMARINA È UN CONDIMENTO A BASE DI
BIANCHETTI E PEPERONCINO LEGGERMENTE
PICCANTE, ORIGINARIO DELLA CALABRIA



LE PIZZE CLASSICHE SONO SEMPRE DISPONIBILI
MA IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEI PRODOTTI

LEI MI RIMBALZA COME L'ACQUA SUL CUCCHIAIO



mediterranea

Stria bianca morbida TUTTO FUORI prosciutto crudo di
parma 20 mesi, burrata pugliese, datterini, filo d'olio evo
origano bio, basilico fresco

11.00

SPICY popcorn

Fior di latte, zucchina striata al forno, acciughe siciliane, nduja
FUORI FORNO fiori di zucca, polvere di limoni italiani bio, olio
bio

13.00

SPICY aspromonte

Fior di latte, poca salsa di pomodoro, salsiccia piccante
calabrese, radicchio rosso, provolone del monaco, basilico

11.00

SPICY nero di lupo

Salsa di pomodoro, 'nduja di spilinga igp, olive taggiasche
FUORI FORNO burrata pugliese, origano calabrese bio

11.00

bronte

Fior di latte
FUORI FORNO pesto di pistacchio siciliano, mortadella "Opera"
di Franceschini, stracciatella pugliese

12.00

fuoripista

Fior di latte, scarola ripassata, acciughe siciliane,
olive taggiasche
FUORI FORNO basilico, filo d'olio

10.00

bam

Fior di latte, pancetta croccante
FUORI FORNO fiori di zucca, burrata pugliese, nocciole, filo d'olio

12.00

italia

Pomodoro a filetti, mozzarella di bufala
FUORI FORNO filetti di acciughe siciliane, basilico, origano
calabrese bio, filo d'olio evo

10.00

plutone

Salsa di pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo di parma
croccante, salsiccia, parmigiano reggiano 24 mesi

11.00

pizza wolf

Fior di latte, provolone del monaco dop, porcini freschi
spadellati (freschi o secchi ma sempre dal nostro appennino),
guancia croccante
FUORI FORNO basilico, filo d'olio evo e spolverata di pepe

13.00

grasparossa

Fior di latte, datterini gialli
FUORI FORNO prosciutto crudo 20 mesi (Prosciuttificio
Franceschini), bocconcini di bufala dop, aceto balsamico di
modena, basilico, filo d'olio evo

12.00

USA TUTTI GLI INGREDIENTI E CREA LA TUA PIZZA
SENZA MODIFICARE LE ALTRE

MAKE BOWL

HEALTHY



CREA LA TUA POKE

NOME _____

BASE

- | | |
|---|---|
| ☐ RISO | RISO BIANCO + QUINOA ☐ |
| ☐ RISO NERO | INSALATA ☐ |
| ☐ RISO NERO + BIANCO | QUINOA ☐ |

PROTEINE

- | | |
|---|--|
| ☐ TONNO SOTT'OLIO
cotto e lavorato da noi | POLLO ☐ |
| ☐ SASHIMI DI SALMONE | TOFU ☐ |
| ☐ SASHIMI DI TONNO | BUFALA DOP ☐ |
| ☐ POLPO | CODE DI GAMBERO ☐ |
- extra : bufala / tonno cotto /
pollo / tofu / salmone / polpo
/ code +2€

SALSE

- | | |
|---|------------------------------------|
| ☐ MIELE DI FICO BIO | MAIO MAKE ☐ |
| ☐ SALSA DI SOIA | GUACAMOLE ☐ |
| ☐ OLIO EVO BIO | TERIAKY ☐ |
| ☐ ACETO BALS. BIANCO
acetaia sereni | TABASCO ☐ |
- ☐ SALSA YOGURT
- extra 1€

- | | |
|------------------------------------|------------------------------------|
| ☐ BACCHETTE | FORCHETTA ☐ |
|------------------------------------|------------------------------------|

13.00



☐ 2 PROTEINE
4 VERDI
2/3 SALSE
2/3 CRUNCH



16.00



☐ 3 PROTEINE
5 VERDI
2/3 SALSE
3/4 CRUNCH

VERDE

- | | |
|---|---|
| ☐ ASPARAGI CROCCANTI | GOJY ☐ |
| ☐ AVOCADO | EDAMAME ☐ |
| ☐ ZENZERO | WAKAME ☐ |
| ☐ CECI | HUMMUS DI CECI BIO ☐ |
| ☐ DATTERINO | CAROTA ☐ |
| ☐ COCCO FRESCO | PESCA ☐ |
| ☐ RADICCHIO ROSSO | ZUCCHINA ☐ |
| ☐ OLIVE TAGGIASCHE | CETRIOLO ☐ |
- extra : avocado 1€
- TROPEA ☐

CRUNCH

- | | |
|---|----------------|
| ☐ SESAMO TOSTATO | TARALLO |
| ☐ MANDORLE | MIX DI SEMI |
| ☐ NOCCIOLE | CIPOLLA FRITTA |
| ☐ NOCI | PISTACCHIO |
| ☐ COCCO RAPÈ | |

extra +0,5€

BEVANDE IN ABBINAMENTO

- ☐ TÈ VERDE 4€
- ☐ SIDRO DI MELE (6% ALCOL) 330 ML 5€
- ☐ ACQUA NATURALE 500 ML 1,5€
- ☐ COLA 0 330 ML 4€



KOMBUCHA ALCOL FREE 330 ML 5€ ☐
ACIDA, FRESCA, FRIZZANTE *COME NOI*

BIRRETTA ARTIGIANALE 330 ML 6€ ☐
IPA/PILS/SESSION/ROSSA/ANALCOLICA/GLUTEN FREE

ACQUA FRIZZANTE 500 ML 1,5€ ☐

☐ BIRRA NO ALCOL 330 ML 6

COLA 330 ML 4€ ☐

