

MENU

 PIATTI A BASE DI MOZZARELLA

INSALATONE

CONI & TAGLIERI

PANINI / PUCCE

DOPOPRANZO / DOPOCENA

BIRRE ARTIGIANALI

BOLLICINE

VINI BIANCHI

VINI ROSSI

SOFT DRINKS

COCKTAILS

GIN TONICI

A decorative border surrounds the central text. It consists of a grid of colorful geometric shapes (triangles, circles, squares) and stylized letters (T, M, W, L) in various colors (blue, yellow, red, green, brown).

APERITIVO

DRINK + TAGLIERE

15€*

* DALLE 18 ALLE 21
* DRINK PREMIUM 18€
* SOFT DRINKS 12€



PIATTI A BASE DI MOZZARELLA

CAPRESE DI BUFALA

SU LETTO DI POMODORINI, OLIO EVO E BASILICO

11€

CRUDO DI PARMA 30 MESI E MOZZARELLA DI BUFALA

14€

FRESELLA CON MOZZARELLA DI BUFALA, TONNO,
OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E ORIGANO

13€

BOCCONCINI DI BUFALA, FILETTI DI ACCIUGHE, PEPE
E LIMONE

12€

BRUSCHETTONE CON MOZZARELLA DI BUFALA FUSA
ALLA PIASTRA E POMODORINI

12€

BRUSCHETTONE CON MOZZARELLA DI BUFALA FUSA
ALLA PIASTRA, POMODORINI E CRUDO DI PARMA 30
MESI

13€

BRUSCHETTONE CON MOZZARELLA DI BUFALA FUSA
ALLA PIASTRA, FILETTI D'ACCIUGHE E OLIVE
TAGGIASCHE E POMODORINI

13€

MOZZARELLA DI BUFALA, SALMONE, AVOCADO E LIME

15€



INSALATONE

LA BRESAOLA

JULIENNE DI BRESAOLA, SCAGLIE DI
GRANA, RUCOLA, PEPE E LIMONE

12 €

LA CAPONATA

FRESELLA SCOMPOSTA, BOCCONCINI DI
BUFALA, OLIVE TAGGIASCHE, MAIS,
POMODORINI, OLIO EVO

12 €

SONGINA

MOZZARELLA DI BUFALA, RUCOLA,
SONGINO, POMODORI SECCHI E OLIO
EVO

12 €

INSALATONA MIX

MISTICANZA, TONNO, POMODORINI,
MAIS, OLIVE

10 €

TACCHINO E AVOCADO

ARROSTO DI TACCHINO, LATTUGA,
AVOCADO, PEPERONI SOTT'OLIO,
SEMI DI SESAMO

13 €

CAESAR SALAD

TACCHINO ARROSTO, SONGINO,
PARMIGIANO, CROSTINI DI PANE,
SALSA CAESAR

12 €



CONO CON BOCCONCINI DI BUFALA,
POMODORINI E BASILICO

7 €

CONO CON BOCCONCINI DI BUFALA,
MORTADELLA IGP E GRANELLA DI
PISTACCHIO

8 €

•

TAGLIERE DI SALUMI SELEZIONATI

SMALL 10 € (1 persona)

MEDIUM 18 € (2 persone)

EXTRA LARGE 36 € (4 persone)

TAGLIERE MISTO

SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI

SMALL 12 € (1 persona)

MEDIUM 22 € (2 persone)

EXTRA LARGE 44 € (4 persone)



PANINI / PUCCE **NEW!**

NOVITÀ: PUCCIA SALENTINA. Pane morbido cotto su pietra, fatto con farina di semola e lievitazione lunga e naturale. Supplemento di 1€ rispetto al prezzo dei panini.

PARMA//AVERSA

CRUDO DI PARMA 24 MESI, MOZZARELLA DI BUFALA E
POMODORO

10 €

MOZZA//DELLA

MORTADELLA IGP, LATTUGHINO, MOZZARELLA DI BUFALA,
PEPE E LIMONE

9 €

PRAGA//NAPOLI

COTTO DI PRAGA, MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORO

9 €

VIA//PRAGHINO

COTTO DI PRAGA, CREMA DI CARCIOFI, RICOTTINO DI
BUFALA, LATTUGHINO, MAIONESE

10 €

LA ZINGARA

PANE CAFONE, CRUDO DI PARMA 24 MESI,
MOZZARELLA, MAIONESE, POMODORO, INSALATA

10 €



PANINI / PUCCE **NEW!**

NOVITÀ: PUCCIA SALENTINA. Pane morbido cotto su pietra, fatto con farina di semola e lievitazione lunga e naturale. Supplemento di 1€ rispetto al prezzo dei panini.

GIAN MARCO//SPECIAL

PORCHETTA ARROSTO, MOZZARELLA DI BUFALA,
PEPERONI E MAIONESE

11 €

TRA//MEZZINO

COTTO DI PRAGA, LATTUGHINO, MOZZARELLA DI BUFALA,
POMODORO, MAIONESE

9 €

PATA//NEGRA

PANE CAFONE, LARDO DI PATANEGRA, BRIE, MIELE, PEPE
NERO

9 €

PIC//CANTATO

PANCETTA TARTUFATA, PECORINO STAGIONATO,
PEPERONCINO, RUCOLA E MELANZANE A FILETTI

10 €

INTEGRALE

TRAMEZZINO INTEGRALE, TONNO, CAPPERI E MAIONESE

8 €



PANINI / PUCCE **NEW!**

NOVITÀ: PUCCIA SALENTINA. Pane morbido cotto su pietra, fatto con farina di semola e lievitazione lunga e naturale. Supplemento di 1€ rispetto al prezzo dei panini.

MONTA//NARO

SPECK IGP, BRIE, SALSA ROSA

8 €

VAL//TELLINA

BRESAOLA PUNTA D'ANCA, GRANA PADANO DOP, RUCOLA
E OLIO TARTUFATO

10 €

PECO//RINO

CRUDO DI PARMA E PECORINO STAGIONATO

8 €

TOAST

6 €



DOPOPRANZO // DOPOCENA

DOLCI DEL GIORNO

6€

VINO PASSITO

5 €

AMARI

(Amaro del Capo, Montenegro, Braulio,
Fernet, Branca Menta, Mirto, Di Saronno,
Averna, Cynar 70, grappa...)

4 €

RUM ZACAPA

9 €

RUM DON PAPA

7 €

TEQUILA KAH BLANCO

10 €

BULLEIT BOURBON WHISKY

7 €

MONKEY SHOULDER WHISKY

8 €



BIRRE KÜHBACHER

PILS

Colore pallido, schiuma finissima, aroma floreale delicato e gusto decisamente amaro

Bassa Fermentazione

Piccola: 4 € | Media: 6 €

1862 KELLERBIER

Birra chiara maltata, colore pieno, corposa e lievemente abboccata, molto beverina.

Non pastorizzata e non filtrata.

Bassa Fermentazione

Piccola: 4 € | Media: 6 €

PALE ALE

Profumi intensi di luppolo, presenza di **note erbacce e speziate**, colore biondo aranciato

Alta fermentazione

Piccola: 4 € | Media: 6 €

SCHLOSS – WEIZEN

Classica Weizen Bavarese, **torbida**, colore dorato chiaro sentori tipici di lievito e molto fruttata.

Alta fermentazione

Bottiglia 50 cl: 6 €

SUPER STRONG LAGER 9

Doppelbock chiara

Note maltate per una dolcezza di fondo

Alta gradazione alcolica (9°)

Bottiglia 33 cl: 6 €

****Aperitivo: birra + tagliere 15 € dalle 18:00 alle 21:00****



BOLLICINE

SPUMANTE EXTRA DRY TAMO

24 € | 6 € Calice**

VALDOBBIADENE PROSECCO

SUPERIORE DOCG TAMO

27 € | 6 € Calice**

SPUMANTE ROSÉ

VALDO PARADISE EDITION

27 €

BELLAVISTA GRANDE CUVÉE

ALMA BRUT

60 €

BILLECART-SALMON

CHAMPAGNE BRUT RESERVE

100 €

Aperitivo: calice di Prosecco + tagliere 15 € dalle 18:00 alle 21:00



VINI BIANCHI

SAUVIGNON BLANC DOC

LA BOATINA

25 € | 6 € Calice**

RIBOLLA GIALLA IGT

LA BOATINA

25 € | 6 € Calice**

FALANGHINA DEL SANNIO DOC

CASA D'AMBRA D'ISCHIA

25 € | 6 € Calice**

BIANCOLELLA DOC

CASA D'AMBRA D'ISCHIA

27 € | 7 € CALICE**

FRASSITELLI ISCHIA DOC

CASA D'AMBRA D'ISCHIA

30 € | 7 € CALICE**

GEWURZTRAMINER

FONDAZIONE EDMUND MACH

26 € | 7 € Calice**

Aperitivo: calice + tagliere 15 € dalle 18:00 alle 21:00



VINI ROSSI

MERLOT

25 € | 6 € Calice**

CABERNET

25 € | 6 € Calice**

VALPOLICELLA DOC

25 € | 6 € Calice**

VALPOLICELLA

RIPASSO DOC

30 € | 7 € Calice**

DOLCETTO D'ALBA DOC

23 € | 6 € Calice**

NEGROAMARO

26 € | 7 € Calice**

MORELLINO

DI SCANSANO DOCG

25 € | 7 € Calice**

PRIMITIVO DI MANDURIA

26 € | 7 € Calice**

CHIANTI CLASSICO

26 € | 7 € Calice**

ROSSO DI MONTALCINO DOCG

38 € | 12 €

Aperitivo: calice + tagliere 15 € dalle 18:00 alle 21:00



SOFT DRINKS

SPREMUTA D'ARANCIA O POMPELMO

5 €

BIBITE & SUCCHI DI FRUTTA

4 €

ACQUA PANNA// SAN PELLEGERINO 750 ml

3 €

ACQUA San Benedetto 500 ml

1 €

CAFFÈ

1,20 €

CAFFÈ MACCHIATO

1,30 €

CAFFÈ D'ORZO

1,50 €

CAPPUCCINO

2 €

CAFFÈ MAROCCHINO

2,50 €

CAFFÈ SHAKERATO

4 €

TE CALDO

4€



COCKTAILS

SPRITZ

Aperol, prosecco, soda

7 €

AMERICANO

Campari, vermut rosso, soda

8 €

NEGRONI

Campari, vermut rosso, Gin Bickens

8 €

SBAGLIATO

Campari, vermut, prosecco

8 €

MILANO//TORINO

Campari, Punt e Mes

8 €

CAMPARI/SHAKERATO

Campari shakerato

8 €

HUGO

prosecco, liquore ai fiori di sambuco, soda

10 €

NEGRONI DEL PROFESSORE

Campari, Vermut del Professore, Gin Bulldog

12 €

TAMO

COCKTAILS

ESPOLON PALOMA

Espolon Blanco, soda al pompelmo, lime, sciroppo d'agave

9 €

BOULEVARDIER

Campari, vermut, Bourbon whiskey

9 €

MOSCOW/MULE

vodka, ginger beer, succo di lime

8 €

INCUBAZZINI

Campari, vodka, succo d'arancia

8 €

MARGARITA

tequila, triple sec, succo di limone

9 €

GIN/FIZZ

gin, succo di limone, zucchero, soda

8 €

LONDON/MULE

gin, ginger beer, succo di lime

8 €

LONG ISLAND

vodka, rum, triple sec, gin, succo di limone, top di coca-cola

9 €

Aperitivo: drink base + tagliere 15 € • Drink Premium + tagliere 20 € dalle 18:00 alle 21:00



GIN TONICI PARTE 1...

BICKENS

7 €

HENDRICK'S

12 €

BOMBAY

8 €

GIN/MARE

12 €

BEEFEATER

8 €

CUBICAL

12 €

TANQUERAY

8 €

CITADELLE

12 €

YU

11 €

GIN N.3

13 €

BULLDOG

10 €

ELEPHANT

14 €

PLYMOUTH

11 €

MARCONI

14 €

SABATINI

14 €

MONKEY 47

15 €

ROKU

12 €

ENGINE

13 €

MALFY

12 €

PORTOFINO

13 €



GIN TONICI PARTE 2...

HENDRICK'S NEPTUNIA

13 €

HENDRICK'S FLORA ADORA

13 €

MAZZETTI

11 €

ELEKTRO GIN

13 €

GIN PRIMO

12 €

GIN 'MONSIEUR'
DEL PROFESSORE

14 €

GIN 'MADAME'
DEL PROFESSORE

14 €

**PER ALTRI GIN A
ROTAZIONE CHIEDERE AL
BARTENDER!