

Antipasti di carne

- Tartare di manzo con cipolla caramellata, pomodorini, glassa di aceto balsamico 15,00  12.
- *Polpette di manzo al sugo, olive riviera, scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi dop e basilico 13,00 1.5.7.
- *Cuoppo di fiori di zucca farciti di mozzarella e prosciutto cotto con verdure in pastella 14,00 1.7.

Antipasti vegetariani

- Frisellona con mozzarella di bufala, pomodorini, olive riviera e basilico 11,50 1.7.
- Pecorino romano buccia nera, caciotta al pepe stagionata, Parmigiano Reggiano dop 24 mesi accompagnati da cipolla caramellata, confettura di fichi, glassa di aceto balsamico 16,50  7.
- Burratine affumicate calde con pomodorini al forno, crema di carciofi 14,50  7.

Portate principali di carne

- Porchetta al forno con *patate chips e friggirelli 15,50  1.
- *Spiedini di pollo avvolti da bacon croccante e paprika piccante con patate chips e friggirelli 15,50  1.
- *Costine di maiale con patate chips e friggirelli 15,50 1.

Portate principali vegetariane

- *Tacos di verdure, mozzarella e cheddar fusi con patate chips e friggirelli 13,00  7.
- Farro al pesto, verdure, pecorino romano buccia nera con *patate chips e friggirelli 13,00 1.7.
- Provola affumicata fusa e *verdure in pastella con *patate chips e friggirelli 13,00 1.7.

Per gli allergeni consultare il menù.

Attenzione i piatti potrebbero contenere 2. 4. 6. 8. 10. 11.

Porzione di pane gluten free +2€

* prodotto surgelato



Gluten free

HAMBURGER 14.50

PANINO CON 150gr DI *SCOTTONA DI MANZO ACCOMPAGNATO DA *PATATE

1. HAMBURGER DI SCOTTONA, BACON CROCCANTE, CHEDDAR, SALSA BURGER 1. 10.
2. HAMBURGER DI SCOTTONA, MOZZARELLA FUSA, POMODORI, CIPOLLE CARAMellate, INSALATA, KETCHUP 1. 7. 8.
3. HAMBURGER DI SCOTTONA, PORCHETTA CROCCANTE, CHEDDAR, PEPERONI, OLIO PICCANTE 1. 7. 12.
4. HAMBURGER DI SCOTTONA, PRAGA AFFUMICATO, PROVOLA AFFUMICATA, MELANZANE, CREMA DI CARCIOFI 1. 5. 7. 10. 12.
5. HAMBURGER VEGETALE, MOZZARELLA FUSA, POMODORI, CIPOLLE CARAMellate, INSALATA, KETCHUP 1. 7. 8. 11.
6. SPECIAL PANE AL CARBONE VEGETALE, TARTARE DI SCOTTONA, MOZZARELLA DI BUFALA, OLIVE RIVIERA, POMODORI, PESTO 1. 2. 4. 5. 7.

PINSE

*Pinsa INTERA / *MEZZA PINSA + *PATatine FORNO

- | | |
|--|---------------|
| 1. SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, BASILICO 1. 7. | 9 / 7,50 |
| 2. SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, BASILICO,
OLIO PICCANTE 1. 7. | 13,50 / 10,50 |
| 3. SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PRAGA AFFUMICATO, OLIVE RIVIERA,
PESTO 1. 2. 5. 7. | 13 / 10 |
| 4. SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FUSA, PROVOLA AFFUMICATA, BACON
CROCCANTE, CIPOLLE CARAMellate 1. 7. | 13 / 10 |
| 5. SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, CREMA DI CARCIOFI,
MELANZANE, POMODORI, VALERIANA 1. 7. 12. | 14,50 / 11 |
| 6. SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, PORCHETTA CROCCANTE, PEPERONI 1. 7. 12. | 13 / 10 |

DISPONIBILI HAMBURGER E PINSE GLUTEN FREE + 3.50€

*PRODOTTO SURGELATO

PRODOTTO SOGGETTO A CONTAMINAZIONE

ATTENZIONE I PIATTI POTREBBERO CONTENERE 2. 4. 6. 8. 10. 11.

*PANINI 8.50

1. PORCHETTA CROCCANTE, PROVOLA AFFUMICATA, MELANZANE 1. 7. 12.
2. *SALAMELLA, CIPOLLE CARAMellate, PEPPERONI, KETCHUP 1. 8. 12.
3. *COTOLETTA, MOZZARELLA FUSA, POMODORI, INSALATA, MAIONESE 1. 5. 7.
4. WURSTEL, CHEDDAR, KETCHUP 1. 7. 8.

MENU' BABY HAMBURGER E PATATINE. COTOLETTA E PATATINE. POLPETTINE E PATATINE. PIZZA MARGHERITA + BIBITA 11

ATTENZIONE I PIATTI POTREBBERO CONTENERE 2. 4. 6. 8. 10. 11.

GLUTEN FREE

* PATATINE FRITTE 6

*PATATINE FRITTE, CHEDDAR FUSO, BACON CROCCANTE 7. 8,50

DOLCI

*CHEESECAKE CON CONFETTURA AI FRUTTI DI BOSCO O AI FICHI 1. 5. 7. 11. 6,50

*PANCAKE ALLA NUTELLA 1. 5. 2. 7. 7,50

*BROWNIE AL CIOCCOLATO 5. 7. GLUTEN FREE 5,50

TIRAMISU' CON LIQUORE 5. 7. 6

SALAME AL CIOCCOLATO 1. 5. 7. 11. 5

TORTA (CHIEDERE ALLO STAFF) 5

TUTTI I NOSTRI DOLCI VENGONO SERVITI
CON UNA FIAMMETTA DI PANNA MONTATA

*PRODOTTO SURGELATO

APERITIVI

BEVANDA INCLUSA

MISTO 15 1. 5. 7. 11.

*POLPETTINE DI MANZO, *MOZZARELLA IN CARROZZA,
BRUSCHETTA BACON CROCCANTE E CHEDDAR FUSO,
BRUSCHETTA PRAGA AFFUMICATO E MOZZARELLA FUSA,
PIZZA MARGHERITA, *PATATE CHIPS AL FORNO

VEGETARIANO 15 1. 7. 11.

MOZZARELLA DI BUFALA, PIZZA MARGHERITA,
*MOZZARELLA IN CARROZZA, *VERDURINE IN PASTELLA
*PATATE CHIPS AL FORNO, BRUSCHETTA POMODORO E BASILICO

VEGANO 15 1. 12.

FRIGGITELLI, VERDURINE IN PASTELLA,,
BRUSCHETTA POMODORINI E BASILICO, *PATATE CHIPS AL FORNO
BRUSCHETTA CON VERDURE,

GLUTEN FREE 17 7.

BRUSCHETTA CON PRAGA AFFUMICATO E CHEDDAR FUSO,
BRUSCHETTA POMODORI MOZZARELLA FUSA, BASILICO,
MOZZARELLA DI BUFALA, FRIGGITELLI, *PATATE CHIPS AL FORNO E SALSA

IL TAGLIERE GLUTEN FREE POTREBBE
SUBIRE CONTAMINAZIONE.

PER ALCUNE BEVANDE È PREVISTA
UNA MAGGIORAZIONE DA 1 A 4.

SERVITI DALLE 17:00 ALLE 20:30

*PRODOTTO SURGELATO

ATTENZIONE I PIATTI POTREBBERO CONTENERE 2. 4. 6. 8. 10. 11.

DRINK LIST

DRUNK HONEY IRISH WHISKEY JAMESON, LIQUORE ALLA CAMOMILLA, DRAMBUIE, SUCCO DI LIMONE 9

BASIL SMASH GIN BOMBAY, ZENZERO, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO DI ZUCCHERO, BASILICO 8

CACTUS BLOOM MEZCAL, LIQUORE AL FICO D'INDIA, SCIROPPO D'AGAVE, SUCCO DI LIMONE, TOP DI SODA 9

KIWI COOLER VODKA STOLICHNAYA, KIWI PESTATO, LIQUORE AL SAMBUCCO, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO 9

EBONY BLOOM VODKA, LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA, SUCCO DI LIMONE, TOP DI GINGER BEER 8,50

ORANGE FASHIONED GIN, LIQUORE AL BERGAMOTTO, APEROL, SUCCO DI LIMONE, TOP DI SODA 8,50

DIVINORUM TEQUILA GOLD, SCIROPPO DI PERA, SUCCO DI LIMONE, SALVIA, TOP DI SODA 9

GIN TONIC ALLA VIOLETTA DRY GIN, LIQUORE ALLA VIOLETTA, ACQUA TONICA 8,50

VELVET GOLD VODKA CIROC, LIQUORE ALLO ZAFFERANO, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO LIQUIDO, CRUSTA DI NOCCIOLA 10

BIG LOVE RUM CHIARO, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, LAMPONE 8,50

CARIBBEAN KISS RUM LEGENDARIO, COINTREAU, ZUCCHERO LIQUIDO, CANNELLA AFFUMICATA 9

DIAMOND FUME' IRISH WHISKEY JAMESON, LIQUORE AL PINO DI MUGO, ROSMARINO AFFUMICATO, SODA 9

BLACK HEART TEQUILA SILVER, COINTREAU, SUCCO DI LIMONE, LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA, CRUSTA DI SALE 9

PALOMA TEQUILA SILVER, SUCCO DI LIMONE, SCIROPPO D'AGAVE, SODA AL POMPELMO ROSA 9

MOJITO SPECIAL: ZAFFERANO 12 / CAMOMILLA 10 / LIQUIRIZIA 10 / BERGAMOTTO 10 RUM CHIARO, RAMOSCELLI DI MENTA, SUCCO DI LIMONE, ZUCCHERO, SODA

I NOSTRI GIN DAI 9 AI 15 CIRCA 20 GIN TRA DRY, BOTANICI, AGRUMATI, FRUTTATI E SPEZIATI, PROVENIENTI DA OGNI PARTE DEL MONDO

L'AUTENTICO NEGRONI VERMOUTH DEL PROFESSORE, BITTER BERTO, GIN TANQUERAY TEN 12

ANCHE NELLE VARIANTI: SBAGLIATO PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE DOC, NEGROSKY VODKA CIROC, AGAVONI MEZCAL, BOULEVARDIER WHISKEY JAMESON

DRINK 7 NEGRONI, HUGO, DAIQUIRI PASSION, LONG ISLAND, CAIPIROSKA, GIN TONIC, SBAGLIATO, COSMOPOLITAN, SPRITZ, DAIQUIRI, MOSCOW MULE, SEX ON THE BEACH

DRINK 8 CUBA LIBRE, MOJITO, TEQUILA SUNRISE, MARGARITA

DRINK 9 JACK E COCA, HAVANA 7 E COCA, VODKA RED BULL

VINI

CALICI – BOTTIGLIA

ROSSI

PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 14'	5 – 26,5
PUGLIA, TALÒ, CANTINA SAN MARZANO	
NEBBIOLO 13,5'	5 – 25
PIEMONTE, FICOROSSO, CANTINA IL CHIOSSO	
SANGIOVESE – MERLOT 13,5'	5 – 27
TOSCANA, CIARLONE, MONTECUCCO DOC, TENUTA L'IMPOSTINO	

BIANCHI

RIBOLLA GIALLA IGT 13,5'	5 – 26
VENEZIA GIULIA, CANTINA CA' BOLANI	
GRECO IGT 13'	5 – 24
LAZIO, PANTALEO CANTINA CINCINNATO	
VERDECA 13,5'	5 – 27
PUGLIA DOC, TALÒ, CANTINA SAN MARZANO	
GEWURTZTRAMINER DOC 12'	5 – 25
FRANCIA, MAISON CASTEL	

BOLLICINE

VALDOBBIADENE DOCG 11,5'	5 – 26
CONEGLIANO, PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY, CANTINA ZARDETTO	
CHARDONNAY FRANCIACORTA 13'	50
FRANCIACORTA, DOCG BRUT, CANTINA CONTI DUCCO	
PASSERINA 12'	32
ASCOLI PICENO, SPUMANTE BRUT, CANTINA VELENOSI	

BIRRE

ALLA SPINA

	33CL	-	PINTA DA 50 CL	-	SHUTTLE 2,5LT
BAYREUTHER, HELL 4,8% , GERMANIA, BIRRIFICIO BIERBRAUEREI	4,50	-	6	-	28
OBLIVION, TRIPLO MALTO AMBRATA 8,5%, ITALIA (BELGIAN BEER), BIRRIFICIO CROCE DI MALTO	5,50	-	7,50	-	36
IPA, CHIARA AMAROGNOLA 6,3% GERMANIA, BIRRIFICIO MAISEL&FRIENDS	5,50	-	7,50	-	36
SETA, BIANCHE FRUTTATA 5%, ITALIA, BIRRIFICIO RURALE	5,50	-	7,50	-	36

IN BOTTIGLIA

WEISSE 5%, 50CL, GERMANIA, BIRRIFICIO MAISEL&FRIENDS	6
LEFFE BLONDE 6,6%, 33CL, BELGIO, DOPPIO MALTO	5,50
BIRRA GLUTEN FREE 5,4%, 33CL, SPAGNA, BIONDA	5
WEISSE ANALCOLICA, 0%, 50CL	5
CORONA 4,5', 33CL	4,50
ICHNUSA 5' 33CL	4,5

WHISKEY AND WHISKY

CAOL ILA 43'	11
SCOZIA, SINGLE MALT, INVECCHIATO 12 ANNI	
JAMESON BLACK BARREL 40'	8
IRLANDA, IRISH	
LAPHROAIG 40'	8
SCOZIA, SINGLE MALT, SCOTCH WHISKY	

RUM

RON ZACAPA 40'	11
GUATEMALA, INVECCHIATO 23 ANNI	
DON PAPA 40'	8
FILIPPINE	
LEGENDARIO 34'	6
CUBA	

LIQUORI ARTIGIANALI

NOCCIOLA	6
CAMOMILLA	6
BERGAMOTTO	6
LIQUIRIZIA	6
ZAFFERANO	7

MERENDA

CIOCCOLATE (AGGIUNTA DI PANNA MONTATA + 1)

CLASSICA 4

CON NUTELLA E GRANELLA DI NOCCIOLA 5

CON PISTACCHIO E GRANELLA 6

TÈ E INFUSI (ACCANTO A OGNI NOME INDICATI I MINUTI DI INFUSIONE) 4

CHUN MEE 3' . TÈ VERDE DI ORIGINE CINESE

MAO FENG 3' . TÈ BIANCO DI ORIGINE VIETNAMITA

EARL GREY 4' . TÈ NERO AROMATIZZATO AL BERGAMOTTO

TÈ NERO CHAI 4' . CON ANICE, CANNELLA, CARDAMOMO, CHIODI DI GAROFANO, FINOCCHIO, ZENZERO

TÈ OOLONG MANDORLA E CIOCCOLATO 5' . CON BUCCE DI CACAO, CIOCCOLATO, COCCO, MANDORLA, NOCI

ROOIBOS AI FRUTTI DI BOSCO 9' . BACCHE DI SAMBUCO, FRAGOLA, MORA, RIBES ROSSO, FIORDALISO

ROOIBOS SUD AFRICA 9' . CON CALENDULA, FIORDALISO, FRUTTO DELLA PASSIONE, SCORZA DI LIMONE, VANIGLIA

TISANA ESPLOSIONE DI FRUTTA MELAGRANA E MANGO 11' . ANANAS, BARBABIETOLA ROSSA, CAROTA, IBISCO, KIWI, LIMONE, MANGO, MELA, PAPAYA, PETALI ROSA, UVA

TISANA LIMONE E ZENZERO 3' . TÈ VERDE SENCHA CON CITRONELLA, SCORZA DI LIMONE, ZENZERO

TISANA MENTA PIPERITA 3' . TÈ VERDE SENCHA CON FOGLIE DI MENTA PIPERITA

LE TISANE E GLI SMOOTHIES POTREBBERO SUBIRE VARIAZIONI O NON ESSERE DISPONIBILI FUORI STAGIONE

*SMOOTHIES 7

BERRY GO ROUND LAMPONE, FRAGOLA, MORA

MELON REFRESHER MELONE, FRAGOLA, MANGO

SON OF PEACH PESCA, FRAGOLA

PASH' N SHOOT FRUTTO DELLA PASSIONE, ANANAS, MANGO

STRAWBERRY SPLIT FRAGOLA, BANANA

TROPICAL COLADA BANANA, COCCO, ANANAS

I FRULLATI CONTENGONO SUCCO DI MELA E IL 10% DI ZUCCHERI NATURALI