

BRUSCHETTE e ANTIPASTI



Bruschetta aglio e olio a km 0 (Toasted bread whit olive oil)	€ 3,00
Bruschetta al Pomodoro (Toasted bread with tomato)	€ 5,00
Bruschetta Tartufata (Toasted bread with Truffle sauce)	€ 6,00
Bruschetta al Lardo di Cinta Senese DOP e Balsamico (Toasted bread pork cheek and balsamic vinegar)	€ 5,00
Bruschetta al Ciauscolo IGP (Toasted bread with spreadable salami)	€ 6,00
Bruschetta con Patè Toscano (Toasted bread with Tuscan Patè)	€ 6,00
Crostone con salsiccia e mozzarella al forno (Toasted bread with sausage and mozzarella)	€ 6,00
Crostone con prosciutto cotto e mozzarella al forno (Toasted bread with baked ham and mozzarella)	€ 6,00
Caprese di Bufala Dop (Buffalo mozzarella and tomato)	€ 9,00
Antipasto Cacio & Pepe (Assorted cold cuts, fried and variety of canapès)	€ 12,00
Tagliere di Salumi e Formaggi (X1) (Mix of cold cuts and cheeses)	€ 12,00
Crudo e focaccia (Flat bread with ham)	€ 10,00

COPERTO € 2,50

FRITTI

Patatine fritte* (chips)	€ 5,00
Patatine fritte* Cacio & Pepe (chips cheese and pepper)	€ 6,00
Olive all'ascolana*(8pz) (fried stuffed olives)	€ 6,00
Mozzarelline* (8pz) (fried mini mozzarella)	€ 6,00
Crocchette di patate*(8pz) (potato croquettes)	€ 6,00
Anelli di cipolla*(8pz) (fried onion)	€ 6,00
Mix di Fritti*(14pz +patatine) (Mixed fried +chips)	€ 10,00
Fiori di zucca* (5pz) (flower of pumpkin)	€ 6,00
Calzoncino con prosciutto Cotto e mozzarella (pizza dough stuffed with cooked ham)	€ 5,00
Calzoncino con salsiccia e mozzarella (pizza dough stuffed with sausage)	€ 5,00

* prodotto surgelato

PRIMI di pasta fresca

Maccheroni o Tonnarelli Tartufati € 12,00
(pasta with Truffle sauce)

Maccheroni o Tonnarelli al Ragù di Chianina** € 12,00
(pasta whit Ragout beef)

Maccheroni o Tonnarelli Cacio & Pepe € 12,00
(pasta with cheese and pepper)

Maccheroni o Tonnarelli alla Carbonara € 12,00
(pasta with egg and bacon)

Maccheroni o Tonnarelli all' Amatriciana € 12,00
(pasta with tomato sauce, cheese and bacon)

½ porzioni dei primi sopra elencati 8€
Penne o Tagliatelle al pomodoro ** € 8 Penne o Tagliatelle olio e grana padano € 7 (½ porzioni 5€)

LE NOSTRE TAGLIATE

TAGLIATA AL ROSMARINO € 20,00
(cut of beef rosemary)

TAGLIATA AL LARDO, CIPOLLA CAMELLATA e BALSAMICO € 23,00
(cut of beef lardo, onion caramelized, balsamic vinegar)

TAGLIATA TARTUFATA CON PORCINI* € 25,00
(cut of beef whit truffle sauce and porcini mushrooms)

TAGLIATA RUCOLA, POMODORINI E GRANA € 22,00
(cut of beef roket salad, cherry tomatoes, cheese)

INSALATE

Insalata con pomodorini € 5,00
(Salad and tomatoes)

Insalata, rucola, tonno e pomodorini € 7,00
(Salad, rucola, tuna and tomatoes)

Insalata, Bufala e pomodorini € 8,00
(Salad, buffalo mozzarella and tomatoes)

PIZZE

<u>Margherita</u> – pomodoro e mozzarella (tomato and mozzarella cheese)	€ 7,00
<u>Marinara</u> – pomodoro, aglio e origano (tomato, garlic and oregano)	€ 6,00
<u>Peperoncino</u> – pomodoro, mozzarella, peperoncino e aglio (tomato, mozzarella, chily and garlic)	€ 7,00
<u>Capricciosa</u> – pomodoro, mozzarella, olive, funghi champignon, carciofi e prosciutto crudo (tomato, mozzarella, olives, mushrooms, artichokes, ham)	€ 9,00
<u>4 Stagioni</u> – pomodoro, mozzarella, olive, funghi champignon, carciofi e prosciutto cotto (tomato, mozzarella, olives, mushrooms, artichokes, baked ham)	€ 9,00
<u>Bufalotta</u> – pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala (tomato, mozzarella and buffalo mozzarella)	€ 10,00
<u>Napoli</u> – pomodoro,mozzarella, alici, capperi e aglio (tomato, anchovies, capers and garlic)	€ 8,00
<u>Francescana</u> – pomodoro, mozzarella, funghi champignon e prosciutto crudo (tomato, mozzarella, mushrooms and ham)	€ 8,00
<u>Fungotta</u> – pomodoro, mozzarella, funghi champignon e prosciutto cotto (tomato, mozzarella, champignon,baked ham)	€ 8,00
<u>Crudo</u> – pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo (tomato, mozzarella and ham)	€ 8,00
<u>Crudo e Scamorza</u> – pomodoro, mozzarella, crudo e scamorza affumicata (tomato, mozzarella, ham and scamorza)	€ 8,00
<u>Vegetariana</u> – pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine e funghi champignon (tomato, mozzarella and mix vegetables)	€ 8,00
<u>Norcina</u> – pomodoro, mozzarella e salsiccia (tomato, mozzarella and sausage)	€ 8,00
<u>Boscaiola</u> – pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi champignon (tomato, mozzarella, sausage and mushrooms)	€ 8,00
<u>Zucchina</u> – pomodoro, mozzarella e zucchine (tomato, mozzarella and zucchini)	€ 8,00
<u>Norcese</u> – pomodoro, mozzarella, salsiccia e salame piccante (tomato, mozzarella, sausage, spicy salami)	€ 8,00
<u>Parmigiana</u> – pomodoro, mozzarella , melanzane e grana padano (tomato, mozzarella and eggplants, grana cheese)	€ 8,00
<u>Wurstel e fritte*</u> – pomodoro, mozzarella e wurstel e patatine fritte (tomato, mozzarella, wurstel and chips)	€ 9,00
<u>Calabrese</u> – pomodoro, mozzarella e salame piccante (tomato, mozzarella and spicy salami)	€ 8,00
<u>Rucola e crudo</u> – pomodoro, mozzarella, rucola e prosciutto crudo (tomato, mozzarella, rocket and ham)	€ 8,00
<u>Tonno e cipolla</u> – pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (tomato, mozzarella, tuna and onion)	€ 9,00
<u>Amatriciana</u> – pomodoro, mozzarella, guanciale e pecorino romano DOP (tomato, mozzarella, cheese and bacon)	€ 9,00

PIZZE BIANCHE

Calzone con Prosciutto cotto e mozzarella (mozzarella and baked ham)	€ 8,00
Calzone con Salsiccia e mozzarella (mozzarella and sausage)	€ 8,00
Cacio e Pepe – mozzarella, pecorino romano DOP e pepe (mozzarella, cheese and pepper)	€ 8,00
Gricia – mozzarella, pecorino romano DOP , pepe e guanciale (mozzarella, cheese and pepper)	€ 9,00
Carbonara - mozzarella, uovo, pecorino romano DOP, guanciale (Mozzarella, eggs, , cheese and pepper, bacon)	€ 9,00
Fabrese – focaccia cipolla, rosmarino e pomodorini in cottura (onion, rosemary and cherry tomatoes)	€ 7,00
Tartufo – mozzarella e salsa di tartufo nero (mozzarella and sauce of black truffle)	€ 9,00
Biancaneve – mozzarella e prosciutto cotto (mozzarella and baked ham)	€ 8,00
Rucolosa – mozzarella, prosciutto crudo, rucola ,pomodorini e grana (mozzarella, ham, rocket and tomato)	€ 9,00
4 formaggi – mozzarella, grana padano, fontina e gorgonzola (mozzarella, Grana cheese, Fontina cheese, Gorgonzola cheese)	€ 9,00
Vesuvio – mozzarella, alici, pomodorini e origano (mozzarella, anchovies, tomato and oregano)	€ 8,00
El Mas – mozzarella, peperoncino, salame piccante, rucola, pomodorini e grana (mozzarella, chily, spicy salami, rocket, tomatoes and Grana cheese)	€ 9,00
Sgatto – mozzarella, patate, salsiccia e tartufo (mozzarella, potatoes, sausage and sauce of black truffle)	€ 10,00
Truzzy – mozzarella, patate, cipolla e guanciale (mozzarella, potatoes, onion and bacon)	€ 9,00
Upu – mozzarella, zucchine e prosciutto cotto) (mozzarella, zucchini and baked ham)	€ 8,00
Piccantella – mozzarella, salame piccante, gorgonzola (mozzarella, spicy salami, Gorgonzola cheese)	€ 8,00
Zuccotta – mozzarella, zucchine e salsiccia (mozzarella, zucchini and sausage)	€ 8,00
Tartufina - mozzarella, salsiccia e salsa di tartufo (mozzarella, sausage and sauce of black truffle)	€ 10,00
Beyl -mozzarella, porcini* e salsa tartufata (mozzarella, porcini mushrooms and sauce of black truffle)	€ 10,00
Tirolese - mozzarella, scamorza e speck (mozzarella, scamorza and speck)	€ 10,00

- L'aggiunta di mozzarella di bufala comporta una maggiorazione su qualsiasi pizza di € 3,00
- L'aggiunta di ingredienti comporta una maggiorazione a partire da € 0,50 a € 2,00
- * prodotto surgelato
- **prodotto congelato in loco tramite abbattimento di temperatura



La Pínsa Romana

L'impasto della nostra Pinsa Romana è a lunga lievitazione (min 48 ore), ad alta idratazione ed utilizza farine di frumento, soia e riso. Si ottiene una base fragrante, molto leggera e digeribile. La pinsa è di 250 gr. e viene stesa a mano in modo da far sviluppare perfettamente i suoi alveoli e così avere una base e bordo croccante con un interno morbido e fragrante. Ogni pinsa viene servita pretagliata in sei pezzi. Per il topping delle nostre Pinse abbiamo selezionato prodotti 100% italiani e di qualità in un mix di tradizione e innovazione.

Focaccia Fabrese

Cipolla, Pomodorini ,Olio evo km 0, sale di Maldon , rosmarino

€10,00

Ruchetta e crudo

Mozzarella fior di latte, rucola, pomodorini, crudo e grana

€15,00

La Margherita

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella fior di latte ed origano.

€ 11,00

Margherita di Bufala Dop

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala DOP in uscita ed origano.

€ 14,00

Guancia e cipolla caramellata

Mozzarella fior di latte, guancia in cottura e cipolla caramellata.

€ 14,00

Patate e Guancia

Mozzarella fiordilatte, patate al rosmarino e guancia

€ 15,00

Speck IGP e Porcini

Mozzarella fiordilatte, speck IGP, porcini* e scamorza.

€ 15,00

Norma

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, Melanzane fritte, scaglie di Ricotta salata.

€ 13,00

Mortazza

Mozzarella fiordilatte, Mortadella IGP, Bufala , pesto e granella di pistacchio

€ 15,00

BEVANDE

ALLA SPINA:

Birra Leffe Rouge - rossa 6,6 % 33 cl € 7,00

Birra Stella Artois chiara piccola 5% 20 cl € 4,00

Birra Stella Artois chiara media 5% 40 cl € 6,00

Stella Artois - in Caraffa - 1,5 Lt € 18,00

Cola cola piccola 30 cl € 3,50

Cola cola grande 50 cl € 5,00

IN BOTTIGLIA:

Coca cola, coca cola 0, fanta, in vetro - 33 cl € 3,00

Coca cola in vetro- 1 lt € 6,00

Moretti 66cl € 5,00

Ichnusa non filtrata 33 cl € 4,00

Messina 33 cl € 4,00

Corona zero alcol 33 cl € 4,00

VINO DELLA CASA

Bianco Bottiglia 0,375 lt----- € 6,00 Bottiglia 0,75 lt ----- € 12,00

Rosso Bottiglia 0,375 lt----- € 6,00 Bottiglia 0,75 lt----- € 12,00

Acqua minerale naturale - Still Water 1 Lt € 2,50

Acqua minerale frizzante- Sparkling Water 1 Lt € 2,50

Acqua minerale Nepi leggermente frizzante-1 Lt € 3,00

Succhi di frutta - juices € 3,00

Aperitivi (Crodino- Aperol Soda- Campari) € 4,00

Aperol Spritz € 6,00

Caffè € 1,50

Caffè decaffeinato € 2,00

Cappuccino € 2,50

Caffè d'orzo - Ginseng € 2,00

Si avvisa la gentile clientela che nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio e nelle bevande possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Chi ha delle allergie e/o intolleranze è pregato di comunicarlo al personale e di leggere l'informativa dedicata agli Allergeni