

Menù

LA TANA DEL LUPO

Ristorante Pizzeria



***“NON SI PUO’ PENSARE BENE,
AMARE BENE, DORMIRE BENE SE NON SI
HA MANGIATO BENE.”***



*“Non si sà di nessuno che sia riuscito a sedurre con ciò
che aveva offerto da mangiare, ma esiste un lungo elenco
di coloro che hanno sedotto spiegando quello
che si stava per mangiare.”*



*“Se si fa in quattro per renderti felice
...è una pizza.”*

I NOSTRI ANTIPASTI

Misto della TANA (3 tipologie mare - 3 di terra) €. 15,00

Zuppa di Cozze €. 7,50

Purea di Fave e Cicorie €. 7,00

Tartare di Tonno Rosso €. 15,00

Insalata di Mare €. 12,00

Gamberi Rossi Crudi (8 pz.) €. 18,00

Scampi Crudi (8 pz.) €. 16,00

Frittino Misto (4 x polpette, crocchette, arancini e pittule) €. 7,50

1/2 Frittino Misto (2 x polpette, crocchette, arancini e pittule) €. 4,00

N.B. Alcuni prodotti secondo stagione o reperibilità potrebbero essere surgelati. Per allergeni alimentari o maggiori informazioni, chiedere al personale.

COPERTO €. 2,00

I NOSTRI PRIMI PIATTI

Fettuccine di Gragnano con mezzo Astice €. 16,00

Risotto Carnaroli ai Frutti di Mare €. 14,00

Risotto Carnaroli allo Zafferano, Guanciale e Gorgonzola €. 13,00

Vermicelli di Gragnano con Cozze e vongole €. 13,00

Fettuccia di Gragnano al Tonno Rosso con Capperi,
olive leccine e granella di pistacchi €. 15,00

Ciceri e Tria €. 10,00

Avellinesi con Salsiccia di Norcia
Funghi misti e Noci €. 11,00

Sagne incannulate con carne di Cavallo e
Formaggio Ricotta €. 11,00

Maccheroncino d'Orzo con Pomodorino
e Formaggio Ricotta €. 9,50

N.B. Alcuni prodotti secondo stagione o reperibilità
potrebbero essere surgelati. Per allergeni alimentari o
maggiori informazioni, chiedere al personale.

COPERTO €. 2,00

I NOSTRI SECONDI DI PESCE

Tonno Scottato al Pistacchio €. 15,00

Polpo in Pignata €. 12,00

Gamberoni al Cognac €. 13,00

Spiedini di Calamaro al forno gratinato €. 12,00

Frittura di Pesce €. 13,00

Pesce Spada grigliato €. 15,00

Mix di Pesce Spada grigliato €. 16,00
(spada, seppia, gamberoni)

N.B. Alcuni prodotti secondo stagione o reperibilità potrebbero essere surgelati. Per allergeni alimentari o maggiori informazioni, chiedere al personale.

COPERTO €. 2,00

I NOSTRI SECONDI DI CARNE

Tagliata di Entrecote con Granella di Nocciole €. 14,00

Tagliata di Pollo con Pesto di Basilico e Burratina €. 12,00

Straccetti di Entrecote all'aceto balsamico IGP e Mandorle a fette €. 11,00

Grigliata Misto Carne €. 12,00

Pezzetti di Cavallo al sugo €. 10,00

Bistecca di Puledro grigliata €. 11,00

Entrecote grigliata con contorno..... €. 15,00

N.B. Alcuni prodotti secondo stagione o reperibilità potrebbero essere surgelati. Per allergeni alimentari o maggiori informazioni, chiedere al personale.

COPERTO €. 2,00

I NOSTRI CONTORNI

Insalata Verde	€. 3,00
Patate al Forno	€. 4,00
Patatine Fritte	€. 3,50
Insalata Mista	€. 4,00
Verdure del giorno Lesse o Saltate	€. 5,00
Grigliata di Verdure	€. 5,00

I NOSTRI DOLCI E GELATI

Dolci della Casa	€. 3,50
Sorbetto al Limone	€. 2,50
Spumoni	€. 3,50
Flute Avio	€. 4,00

N.B. Alcuni prodotti secondo stagione o reperibilità potrebbero essere surgelati. Per allergeni alimentari o maggiori informazioni, chiedere al personale.

COPERTO €. 2,00

LE NOSTRE PIZZE

MARGHERITA

Pomodoro, mozzarella, olive €. 5,00

PORCINI

Pomodoro, mozzarella, funghi porcini €. 7,50

POMODORINO

Mozzarella, ciliegino fresco, rucola €. 6,00

CAPRESE Piadina

Ciliegino, mozzarella, stracciatella, rucola €. 6,50

CRUDAIOLA Piadina

Ciliegino, mozzarella, stracciatella, crudo, grana, rucola €. 8,00

VIENNESE

Pomodoro, mozzarella, wustel, patatine fritte €. 6,00

NAPOLI

Pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe, olive €. 6,50

DIAVOLA

Pomodoro, mozzarella, salame piccante €. 6,00

STUFATA

Pomodoro, mozz., pancetta, salsiccia, peperoni, funghi freschi €. 7,50

CAPRICCIOSA

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, capperi, acciughe, olive €. 7,50

4 STAGIONI

Pomodoro, mozzarella, prosciutto, funghi, carciofi, olive €. 7,00

CONTADINA

Pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine grigliate €. 7,00

4 FORMAGGI

Pomodoro, mozz., emmental, gorgonzola, edamer, provolone €. 7,50

APOLLO 1

Pomodoro, mozzarella, uovo, prosciutto, salsiccia dolce €. 7,00

LE NOSTRE PIZZE

MARE E MONTI

Mozzarella, porcini e gamberi €. 8,50

BUFALA

Pomodoro, mozzarella di bufala, olive €. 6,50

BUFALINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, ciliegino €. 7,50

PICCHIAPO'

Pomodoro, mozzarella, cipolla soffritta, olive nere e peperoncino €. 6,00

NORCINA

Pomodoro, mozzarella di bufala, salsiccia di Norcia €. 8,00

DELLA TANA

Crema tartufata, mozz., scamorza affumicata, ciliegino, porcini €. 8,50

COSA NOSTRA

Crema di formaggi, mozzarella, salame piccante e rucola €. 7,50

NDUJA

Mozzarella, scamorza affumicata, salame piccante, nduja e rucola €. 8,00

TONNO & CIPOLLA

Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla rossa €. 6,00

SALENTINA

Pomodoro, mozzarella, cima di rapa, salsiccia €. 7,00

VALTELLINA

Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, bresaola, grana, rucola €. 8,50

BIANCO VERDE

Mozzarella, rucola, stracchino €. 6,00

FUME'

Pomodoro, mozzarella, pancetta affumicata e scamorza affumicata €. 7,50

GUSTOSA

Pomodoro, mozzarella, funghi misti salsiccia e grana €. 8,00

LE NOSTRE PIZZE

FRUTTI DI MARE

Pomodoro, mozzarella, frutti di mare misti..... €. 9,00

ESTASY

Pomodoro, mozzarella, crudo, grana e rucola..... €. 7,50

CRUDO E PANNA

Pomodoro, mozzarella, crudo e panna..... €. 7,00

TIROLESE

Mozzarella, mascarpone, speck, noci..... €. 7,50

BOSCAIOLA

Pomodoro, mozzarella, funghi misti..... €. 7,00

SETTIMO CIELO

Pomodoro, mozzarella, radicchio, speck, porcini, grana..... €. 9,00

SPINACINA

Mozzarella, porcini, spinaci, stracciatella..... €. 8,50

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

PISTACCHINA

Mozzarella, crema pistacchi, mortadella, burratina, granella pistacchio..... €. 11,00

TRAPANESE

Mozzarella, tonno sashimi, stracciatella, granella pistacchio..... €. 13,00

NORVEGESE

Salmone marinato, boccioli di philadelphia..... €. 10,00

ROMANA

Pomodoro, mozzarella, cuori di carciofi, guanciale stagionato..... €. 9,50

PUGLIESE

Pomodoro, mozzarella, pomodori secchi, capocollo, caciocavallo..... €. 10,00

LE NOSTRE BEVANDE

ACQUA POTABILE TRATTATA REFRIGERATA	
ACQUA NATURALE LISCIA	€. 1,50
ACQUA NATURALE GASATA	€. 1,50
ARANCIATA cl. 33	€. 2,50
COCA COLA cl. 33	€. 2,50
SPRITE cl. 33	€. 2,50
COCA COLA in Bottiglia	€. 4,00
VINO DELLA CASA 1/4 litro	€. 2,00
VINO DELLA CASA 1/2 litro	€. 3,00
VINI DELLA CASA 1 litro	€. 6,00



LE NOSTRE BIRRE

BIRRA PERONI 0,21 <i>alla spina</i>	€. 2,00
BIRRA PERONI 0,41 <i>alla spina</i>	€. 3,00
BIRRA PERONI 1 litro <i>caraffa</i>	€. 7,00
BIRRA PERONI bottiglia 66 cl	€. 3,00
NASTRO AZZURRO bottiglia 33 cl	€. 2,00
NASTRO AZZURRO bottiglia 50 cl	€. 3,00



CARTA DELLE BIRRE



Caratterizzata da un aroma delicato con prevalenza di note di malto e fini note di luppolo aromatico. Inoltre il doppio processo di decozione con impasto a bassa temperatura, a cui viene sottoposta, le conferisce note peculiari di cereali tostati e spezie. La decisa presenza di amaro fine e non persistente compensa la dolcezza del malto, dando vita ad un prodotto di altissima qualità, dal sapore unico e facile da bere.



Gradazione alcolica: 5,2% vol.
Tipo Birra: Premium Lager
Colore: Oro puro e brillante
Gusto: Pieno e rotondo, caratterizzato da un aroma delicato con note di cereali tostati e luppolo aromatico
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 4-6°
Provenienza: Italia
Abbinamento cibi: Pasta, risotti, carni bianche, pesce

50 cl 4,50 €



Bevibile e di facile approccio grazie al corpo leggero, dotato di particolare complessità aromatica con note di malto e caramello. Tale risultato è ottenuto mediante l'uso di un processo di produzione che conserva ancora la pratica delle tre miscele di mosto, metodo tradizionale e che richiede tante risorse, ormai quasi in disuso. L'esclusivo processo di fermentazione a bassa temperatura le conferisce un gusto morbido ed unico.



Gradazione alcolica: 5,2% vol.
Tipo Birra: Vienna Style
Colore: Rosso Rubino
Gusto: Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 6-8°
Provenienza: Italia
Abbinamento cibi: Salumi, formaggi, pizza

50 cl 4,50 €



Il suo caratteristico aroma speziato viene conferito dal lungo processo di ammostamento a bassa temperatura e dall'utilizzo di malti speciali, caramellati. E' una birra intensa, con aroma di cereali e spezie e un delicato retrogusto fruttato che la rendono equilibrata e non invadente. La ricetta prevede l'impiego di Malto 100% Italiano e l'assenza di cereali non maltati.



Gradazione alcolica: 6,6% vol.
Tipo Birra: Bock
Colore: Oro intenso
Gusto: Intenso ed equilibrato con aroma di cereali e malto tostato, leggermente speziato
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 6-8°
Provenienza: Italia
Abbinamento cibi: Carne rossa, selvaggina, pasta condita con sughi saporiti

50 cl 4,50 €



Peroni Gran Riserva Bianca è una birra Weiss dal gusto fresco, piacevolmente beverina, caratterizzata da un aroma fruttato e speziato. Il lievito selezionato di alta fermentazione e il processo produttivo tradizionale le conferiscono un piacevole sentore di chiodi di garofano.



Gradazione alcolica: 5,1% vol.
Tipo Birra: Weizen
Colore: Elegante biondo torbido
Gusto: Aromatico e fresco, con un piacevole sentore di chiodi di garofano
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 6-8°
Provenienza: Olanda/Italia
Abbinamento cibi: Carni di maiale, insalate, dolci

50 cl 4,50 €



Nasce dall'incontro unico del gusto rotondo e bilanciato di Peroni ed il potere dissetante del succo di limoni, per regalare un'esperienza tutta nuova. E' prodotta con Malto e Limoni 100% Italiani, in grado di conferirle un profumo di limoni appena colti ed un gusto rinfrescante e naturale, che la rendono un prodotto di alta qualità.



Gradazione alcolica: 2,0% vol.
Tipo Birra: Radler
Colore: Giallo Chiaro
Gusto: Naturale di limoni freschi, gradevolmente aspro e bilanciato con una nota di amaro della birra
Fermentazione: Bassa
Temperatura di servizio: 2-4°
Provenienza: Italia
Abbinamento cibi: Pesce, frittate, snack salati

33 cl 2,00 €



Tourtel è la birra analcolica più venduta in Italia da oltre 20 anni, una pura malto che offre il gusto rinfrescante di una lager rimanendo leggera e beverina. Con meno dello 0,5% di alcol e solo 69 Kcal per bottiglia è l'alternativa gustosa alle solite bevande.



Gradazione alcolica: <0,5% vol.
Tipo Birra: Premium Lager analcolica
Colore: Giallo Paglierino
Gusto: Rotondo con note di malto e amaro equilibrato
Fermentazione: Alta
Temperatura di servizio: 4°-6°
Provenienza: Francia
Abbinamento cibi: Insalate, risotti, pesce, carni bianche

33 cl 2,00 €

CARTA DELLE BIRRE



E' la lager italiana da 4,7% vol. prodotta con passione dal 1846 e pensata da Giovanni Peroni per offrire agli italiani una birra di alta qualità. Peroni viene prodotta infatti, oggi come allora, solo con ingredienti selezionati, come il malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo cresciuto sotto il nostro sole e seguito con cura in tutte le fasi di crescita.

Gradazione alcolica: 4,7% vol.

Tipo Birra: Lager

Colore: Giallo Paglierino

Gusto: Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 4-6°

Provenienza: Italia

Abbinamento cibi: Pizza, pasta, piatti della tradizione italiana



20 cl 2,00 €

40 cl 3,00 €

1 lt 7,00 €



E' la lager italiana da 4,7% vol. prodotta con passione dal 1846 e pensata da Giovanni Peroni per offrire agli italiani una birra di alta qualità. Peroni viene prodotta infatti, oggi come allora, solo con ingredienti selezionati, come il malto 100% italiano, frutto di una speciale qualità di orzo cresciuto sotto il nostro sole e seguito con cura in tutte le fasi di crescita.

Gradazione alcolica: 4,7% vol.

Tipo Birra: Lager

Colore: Giallo Paglierino

Gusto: Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 4-6°

Provenienza: Italia

Abbinamento cibi: Pizza, pasta, piatti della tradizione italiana



33 cl 2,00 €

66 cl 3,00 €

NASTRO AZZURRO.

Conserva i tratti caratteristici di un prodotto "made in Italy", che si ritrovano nel suo aroma equilibrato e nella qualità dei suoi ingredienti. Un gusto secco e rinfrescante, mai troppo dolce al palato, grazie alla presenza del Mais Nostrano e al suo processo ad alto grado di attenuazione, è leggera e fragrante.

Gradazione alcolica: 5,1% vol.

Tipo Birra: Premium Lager

Colore: Giallo Paglierino

Gusto: Rinfrescante e rigenerante grazie alla presenza del mais Nostrano e con una delicata nota amara data da luppoli finemente aromatici

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 4-6°

Provenienza: Italia

Abbinamento cibi: Pizza, antipasti e frittore, pesce in grigliate, formaggi freschi



33 cl 2,00 €

50 cl 3,00 €

NASTRO AZZURRO. PRIME BREW

E' una birra di nuova generazione, nata da un'intuizione di un giovane talento mastro birraio: interrompere il processo produttivo nel momento in cui la birra raggiunge il suo gusto più intenso. Nastro Azzurro Prime Brew è il primo assaggio del mastro birraio, il privilegio di assaporare la birra di qualità superiore appena uscita dalla cantina. Una Lager Speciale, non filtrata prodotta al grado primitivo di fermentazione. Il suo gusto unico, secco e intensamente luppolato, è ottenuto grazie al dosaggio equilibrato di ingredienti selezionati come il Mais Nostrano e all'utilizzo generoso di Luppoli nobili finemente aromatici. Nastro Azzurro Prime Brew apre le porte ad una nuova esperienza di condivisione direttamente dal birrifico.

Gradazione alcolica: 5,8% vol.

Tipo Birra: Premium lager non filtrata

Colore: Giallo paglierino torbido

Gusto: Secco e intensamente luppolato

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 6°

Provenienza: Italia

Abbinamento cibi: Salumi, Formaggi Freschi, Selvaggina, Pesce



33 cl 2,00 €



La prima birra italiana senza glutine che mantiene il gusto Peroni, con un perfetto equilibrio tra dolce ed amaro grazie ad un sapore luppolato, facile da bere. Garantita dal marchio spiga barrata dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia) e con un contenuto di glutine inferiore ai 10ppm è perfetta per chi deve rinunciare al glutine ma non al gusto di una buona birra in compagnia. Prima classificata del premio "World gluten free beer award" nel 2017 tra le birre lager della sua categoria.

Gradazione alcolica: 4,7% vol.

Tipo Birra: Lager senza glutine

Colore: Giallo paglierino

Gusto: Moderatamente amaro, equilibrato di luppolo e malto.

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 4-6°

Provenienza: Italia

Abbinamento cibi: Pizza senza glutine, pasta senza glutine, piatti della tradizione italiana senza glutine



33 cl 2,00 €



Birra ad alta gradazione dal colore ricco e brillante, caratterizzata da un caldo aroma di malto e caramello, e da un gusto inizialmente dolce ma subito bilanciato da una intensa nota amara che predispose il palato al sorso successivo.

Gradazione alcolica: 8,0% vol.

Tipo Birra: Lager Strong

Colore: Giallo Oro

Gusto: Dolce all'inizio, ma subito bilanciato da un'intensa nota amara che predispose il palato al sorso successivo

Fermentazione: Bassa

Temperatura di servizio: 4-6°

Provenienza: Italia

Abbinamento cibi: Carni rosse e alla griglia, Arrosti, Sughì saporiti



33 cl 2,50 €

INFORMATIVA SULLA PRESENZA DI ALLERGENI ALIMENTARI (REG: UE 1169/2011)

Tra le referenze prodotte dalla nostra attività alcune contengono ingredienti che potrebbero causare manifestazioni allergiche, di varia natura, in soggetti sensibili.

In relazione a questi ingredienti che rientrano nell'elenco seguente degli allergeni (All. II Reg. UE n.1169/11)

**E' IMPORTANTE
CHE CHIUNQUE RISULTI ESSERE INTOLLERANTE
O ALLERGICO AD ALIMENTI O INGREDIENTE,
LO COMUNICHI AL RESPONSABILE DELL'ATTIVITA'.**

Nella nostra attività si utilizzano questi elementi:

- *Cereali contenenti glutine e relativi prodotti*
- *Uova e relativi prodotti*
- *Arachidi e relativi prodotti*
- *Semi di soia e relativi prodotti*
- *Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)*
- *Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, anacardi, noce di pescan, noce del Brasile, noci del Queensland, e relativi prodotti*
- *Sedano e relativi prodotti*
- *Semi di sesamo e relativi prodotti*
- *Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10mg/litro riportati come SO₂*
- *Lupino e relativi prodotti*