

PINSE

MARINARA		
pomodoro, aglio, olio		€6,00
COSACCA		
pomodoro, <u>pecorino</u> , olio, basilico		€6,00
MARGHERITA		
pomodoro, <u>mozzarella</u> , basilico		€8,00
DIAVOLA		
pomodoro, <u>mozzarella</u> , ventricina piccante		€9,00
NAPOLI		
pomodoro, <u>mozzarella</u> , <u>acciughe</u> , capperi		€9,00
TONNO e CIPOLLA		
<u>mozzarella</u> , cipolla bianca e rossa, trancetti di <u>tonno</u>		€9,00
CAMPAGNOLA		
pomodoro, <u>mozzarella</u> , pancetta steccata, melanzane, menta, <u>pecorino</u>		€10,00
MARGHERITA 2.0		
pomodorini confit gialli e rossi, <u>mozzarella</u> , <u>pesto</u> di Pra		€12,00
BUFALA		
pomodoro, <u>mozzarella</u> , petali di <u>bufala</u> , datterino, basilico		€12,00
MERIDIONE		
salsa di friarielli, salsa di nduja, friarielli, <u>ricotta di bufala</u> , peperone crusco		€12,00
MORTAZZA		
pesto di <u>pistacchio</u> , mortadella artigianale, <u>stracciatella</u>		€12,00
VALDOSTANA		
<u>mozzarella</u> , <u>fontina</u> , prosciutto cotto		€12,00
PARMA		
<u>mozzarella</u> , fiocchetto di Parma, rucola e scaglie di <u>grana</u>		€15,00
SELVAGGIA		
<u>mozzarella</u> , <u>bleu</u> di capra, cipolla, spianata di cinghiale, peperoncini dolci		€12,00
CANTABRICO		
pomodoro, <u>stracciatella</u> , <u>acciughe</u> del Cantabrico		€16,00

TARTUFO

crema di porcini, gorgonzola, scaglie di tartufo* nero, miele €18,00

MAZZARA

stracciatella, gambero rosso* crudo, finger lime €22,00

PATANEGRA

pomodoro, paletta di suino iberico € 22,00

impasto senza glutine +€3,50

*il prodotto potrebbe essere abbattuto all'origine

PIATTI

	PIATTONE	PIATTO	BOCCONE
PALETTA DI SUINO IBERICO	€18,00	€9,00	€4,00
PROSCIUTTO DI CERVO	€18,00	€9,00	€4,00
CULATELLO di Zibello DOP	€18,00	€9,00	€4,00
SPIANATA DI CINGHIALE	€16, 00	€8,00	4,00
ARINGA affumicata panna acida peperone crusco e olive	€18,00	€9,00	€4,00
SELEZIONE DI FORMAGGI e marmellate	€16,00	€8,00	€4,00
TORCIONE DI FOIE GRAS al fico e pan brioche	€12,00		
ACCIUGHE DEL CANTABRICO burro e pane	€8,00		
HUMMUS DI CECI pomodori confit e olive	€6,00		
GIARDINIERA di verdure	€6,00		
PEPERONCINI ripieni di tonno	€6,00		
GAMBERO* rosso di mazzara del vallo	€3,50 al pezzo	€35,00 la dozzina	

*il prodotto potrebbe essere abbattuto all'origine

DOLCI

DOLCE DEL GIORNO	€ 6,00
PINSA COCCO E NUTELLA	€10,00
PINSA ALLA NUTELLA	€8,00
PINSA MELE, CANNELLA, UVETTA, PANNA MONTATA	€ 10,00

*il prodotto potrebbe essere abbattuto all'origine

Gentile ospite in caso di intolleranze o allergie può rivolgersi al personale di servizio per informazioni.

I semilavorati per la nostra pinsa vengono abbattuti all'origine per mantenerne inalterata la naturale fragranza e garantire il miglior standard qualitativo. Noi terminiamo la lavorazione e prepariamo la Pinsa che potete gustare.

ANALCOLICI

SPREMUTA DI MELOGRANO	€6,00
SIDRO DI MELE POMOLOGIK	€6,00
SUCCO DI POMODORO CONDITO PEPE, SALE, TABASCO	€4,00
SUCCO DI MELA ALLA SPINA	€4,00

BIRRE

BIRRA PRIMIERA BIONDA	€7,00
BIRRA ANGIOLÉN BIANCA	€7,00
WELTENBURGER KLOSTER – ASAM BOCK – DUNKLER DOPPELBOCK	€7,00
WELTENBURGER KLOSTER – PILS	€7,00
THE WALL – LEMON GOSE	€7,00
CORONA	€4,00
LEFFE ROSSA	€6,00
LEFFE BIONDA	€6,00
GUINNES	€6,00

GIN TONIC

GIN WILD GARDEN ORGANIC	€10,00
GIN ZUIDAM DUTCH COURAGE DRY	€10,00
GIN HIMBRIMI WINTERBIRD EDITION	€12,00
GIN 400 CONIGLI LIMONE E VERBENA	€12,00
GIN CACAO ÉTHIQUE	€15,00

dal BAR

COCA COLA 33 CL	€4,00
ACQUA 0,5	€1,00
CAFFE	€1,30
AMARI	€4,00/€6,00
SPRITZ	€6,00

dalla CANTINA

BOLLICINE

FRERESJEAN FRERES Champagne "Grand Reserve" (Chardonnay, Pinot noir, Pinot meunier)	€60,00
CHAMPAGNE VEUVE PELLETIER (chardonnay, pinot noir)	€50,00
GIOL Prosecco brut "Etichetta nera" (Glera)	€30,00
FURLANI Spumante alpino (Lagarino bianco, Verdeebara)	€24,00
SU.NA.WI "Terapia" 2020 (Marzemino, Groppello, Barbera)	€29,00
SU.NA.WI "The Great Juicy" (Riesling Italico)	€29,00

BIANCHI

BRAMA "Altofiano" 2018 (Fiano di Avellino)	€34,00
BRAMA "Crianza" 2017 (Trebbiano Romagnolo)	€36,00
SU.NA.WI "Maceratio" 2022 (Riesling Italico)	€44,00
TENUTA IL NESPOLO "Temperss" (Moscato secco)	€28,00
-FURLANI "Vino bianco" 2019 (Muller Thurgau, Traminer)	€22,00
ASOTOM "Egotista" 2022 (Timorasso)	€36,00
ASOTOM "Egotista" 2021	€36,00

(Timorasso macerato)	
ASOTOM “Ops” 2016 (Cortese macerato)	€26,00
ASOTOM “Oso” 2017 (Riesling Italico)	€30,00
CHATEAU DE CRANNE Bordeaux Blanc jardinier 2022 (Sauvignon gris, Semillon, Muscadelle)	€26,00
VINILIBRE “Ce qi nous li” 2021 (Melon de Bourgogne)	€35,00
COSTADOR “Metamorphika” 2021 (Xarel.io)	€54,00
DOMAINE GUIHEM BARRE' “Depuis le temps” 2021 (Chardonnay, Viognier)	€36,00

ROSSI

ASOTOM “???” 2020 (Moscato nero)	€34,00
ASOTOM “Genesi” 2020 (Malvasia rossa)	€36,00
ASOTOM “Vigna antica” 2015 (Barbera)	€38,00
ASOTOM “Estinto” 2008 (Freisa)	€46,00
ASOTOM “Ops” 2016 (Freisa)	€26,00
FURLANI “Negrik” 2020 (Negrara)	€24,00
GIOL “Merlot” 2017 (Merlot)	€24,00
BRAMA ”Sparaposa” 2017 (Barbera)	€33,00

BRAMA “Forastero” 2017 (Sangiovese)	€33,00
BRAMA “Sanacore” 2015 (Petit Verdot)	€60,00
BRAMA “Scaramanzia” 2015 (Aglianico di Taurasi)	€46,00
ABBAZIA SAN GIORGIO “Cleo” (Nerello Mascalese) ROSE’	€50,00
ABBAZIA SAN GIORGIO “Garofalo” (Nero d'Avola, Alicante)	€55,00
BRET BROTHERS “Men in Bret cuvée Zen” 2021 (Gamay)	€45,00
DOMAINE GERARD VILLET AOC “Arbois rouge” 2022 (Poulsard)	€65,00
CYRIL ALONSO “Red art” 2022 (assemblaggio di 52 diversi ibridi di Gamay)	€52,00
CHATEAU DE CRENNE “Vin de France black” (Malbec)	€28,00