

VINI ROSSI

Barbera d’asti DOCG.....	€ 15,00
Cirò DOC.....	€ 15,00
Solopaca DOP.....	€ 15,00
Merlot DOC.....	€ 15,00
Montepulciano DOC.....	€ 15,00
Chianti Riserva DOCG.....	€ 15,00
Primitivo Salento IGP.....	€ 15,00
Vino della casa 1 lt € 8,00 — ½ lt € 4,00 — ¼ lt € 2,00	

VINI BIANCHI

Est Est Est DOC.....	€ 12,00
Verdicchio DOC.....	€ 12,00
Trebbiano D’Abruzzo DOP.....	€ 12,00
Chardonnay IGP frizzante.....	€ 12,00
Sannio Greco DOP.....	€ 12,00
Vino della casa 1 lt € 8,00 — ½ lt € 4,00 — ¼ lt € 2,00	
Prosecco.....	€ 15,00
Spumante.....	€ 12,00

Birre in bottiglia

Nastro azzurro 0,66 cl.....	€ 4,00
Forst Kronen special 0,66 cl.....	€ 5,00
Peroni 0,66 cl.....	€ 4,00
Moretti 0,66 cl.....	€ 4,00
Heineken 0,66 cl.....	€ 4,00
Beck’s 0,66 cl.....	€ 4,00
Heineken 0.0 alcol 0,33 cl.....	€ 3,00
Ceres rossa 0,33 cl.....	€ 3,50
Peroni 0,33 cl.....	€ 2,50
Tennent’s 0,33 cl.....	€ 3,50
Heineken 0,33 cl.....	€ 3,00
Messina 0,50 cl.....	€ 4,00
Ichnusa 0,50 cl.....	€ 4,00
Peroni rossa 0,50 cl.....	€ 5,00

Dolci

Panna cotta.....	€ 5,00
Tiramisù.....	€ 5,00
Crema Catalana.....	€ 5,00
Tortino cuore caldo.....	€ 5,00
Cheesecake.....	€ 5,00

Antipasti

Antipasto mediterraneo	€ 10,00
Prosciutto crudo e melone (solo di stagione)	€ 8,00
Mozzarella di bufala e prosciutto crudo	€ 10,00
Insalata di mare	€ 10,00
Sauté di cozze	€ 6,00
Antipasto vegetariano	€ 9,00
Antipasto rustico	€ 6,50

Rustici

Arrosticini di pecora (x6)	€ 7,00
Suppli	€ 2,00
Suppli alla nduja	€ 2,50
Crocchettettone con mozzarella *	€ 1,50
Olive ascolane (x6) *	€ 4,00
Mozzarelline (x6) *	€ 4,00
Bocconcini di pollo (x6) *	€ 4,00
Chele di granchio (x2) *	€ 2,00
Filetti di baccalà *	€ 2,50
Fiori di zucca fritti *	€ 2,50
Arancino al ragù (250gr)	€ 3,50
Arancino cacio e pepe (250 gr)	€ 3,50
Arancino alle melanzane (250 gr)	€ 3,50
Verdure pastellate fritte *	€ 5,00
Bucancetto fritto	€ 2,50

* Prodotti surgelati

Bruschette

Bruschetta al pomodoro	€ 2,50
Bruschetta al paté di salmone	€ 2,50
Bruschetta alla nduja	€ 2,50
Bruschetta al paté d’olive	€ 2,50
Bruschetta al paté di carciofi	€ 2,50
Bruschetta ai funghi trifolati	€ 2,50
Bruschetta con pomodori secchi	€ 2,50
Bruschetta al prosciutto crudo	€ 2,50
Bruschetta al lardo di colonnata	€ 2,50

Primi piatti

Spaghetti alla carbonara	€ 10,00
Bucatini all’amatriciana	€ 10,00
Fettuccine ai funghi porcini	€ 12,00
Trofie salsiccia e tartufo	€ 12,00
Fettuccine al Ragù	€ 10,00
Risotto alla crema di scampi	€ 12,00
Gnocchetti alla crema di scampi	€ 12,00
Penne al salmone	€ 10,00
Spaghetti alle vongole veraci	€ 14,00
Fettuccine all’astice x2 persone	€ 25,00

Secondi piatti

Bistecca di vitellone	€ 15,00
Filetto di manzo	€ 15,00
Tagliata classica	€ 18,00
Tagliata all’aceto balsamico	€ 18,00
Tagliata ai funghi porcini	€ 20,00
Scaloppina al limone o vino o F. porcini	€ 10,00
Hamburger e patatine	€ 10,00
Petto di pollo	€ 9,00
Lombata di vitella	€ 15,00
Spigola	€ 15,00
Orata	€ 15,00
Frittura di calamari	€ 16,00
Frittura di calamari e gamberi	€ 16,00
Calamaro, gamberoni, scampi, alla griglia	€ 18,00
Pesce spada alla griglia	€ 13,00

Contorni

Insalata mista	€ 4,00
Insalata verde	€ 4,00
Broccoletti	€ 5,00
Cicoria	€ 5,00
Zucchine e melanzane grigliate	€ 5,00
Patate fritte *	€ 4,00

Pizze

Novità impasto al carbone e farina integrale

4 formaggi	€ 8,50
(mozzarella, provola, gorgonzola, groviera, Emmental)	
Gorgonzola e Noci	€ 8,50
(mozzarella, gorgonzola, noci)	
4 stagioni	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, ruchetta, prosciutto crudo)	
Basilio	€ 10,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, olive, carciofi, capperi, prosc. crudo)	
Boscaiola	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia)	
Brasata	€ 9,50
(mozzarella, ruchetta, bresaola, parmigiano)	
Caprese	€ 8,50
(focaccia, pachino, mozzarella a crudo, basilico)	
Capricciosa	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, uovo, carciofini, olive, prosc. crudo)	
Contadina	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, prose. Cotto, melanzane, cipolla, capperi)	
Diavola	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino)	
Fiori di zucca	€ 9,00
(mozzarella, fiori di zucca, alici)	
Patate	€ 8,00
(mozzarella, patate, rosmarino)	
Funghi	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, funghi champignon)	
Funghi porcini	€ 9,00
(mozzarella, funghi porcini)	
Margherita	€ 7,00
(pomodoro, mozzarella)	

Marinara	€ 6,00
(pomodoro, aglio, origano)	
Napoli	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, alici)	
Nduja	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, nduja)	
Provola e speck	€ 9,00
(mozzarella, provola, speck)	
Ortolana	€ 8,00
(mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni)	
Parmigiana	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, melanzane, parmigiano, basilico)	
Ruchetta e gamberetti	€ 9,50
(pomodoro, ruchetta, gamberetti, salsa rosa)	
Rossa	€ 5,00
(pomodoro)	
Del Sud	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, radicchio, parmigiano)	
Valtellina	€ 9,00
(mozzarella, taleggio, radicchio, speck)	
Wurstel	€ 8,00
(pomodoro, mozzarella, wurstel)	
Wurstel e Patatine fritte	€ 9,50
(pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte)	
Calzone al forno	€ 7,00
(mozzarella, prosciutto cotto)	
Pizza crostino	€ 7,00
(mozzarella, prosciutto cotto)	
Pizza Burrata 1	€ 10,00
(mozzarella, patate, salsiccia, burrata)	
Pizza Burrata 2	€ 10,00
(mozzarella, zucchine, speck, burrata)	
Cacio e pepe	€ 7,50
(mozzarella, cacio, pepe nero)	
Amatriciana	€ 8,00
(pomodoro, pancetta arrotolata, pecorino, peperoncino)	
Carbonara	€ 10,00
(mozzarella, pancetta arrotolata, uovo Bismarck, pecorino, pepe)	
Salsiccia e tartufo	€ 10,00
(mozzarella, salsiccia, tartufo nero)	
Pistacchiatella	€ 10,00
(focaccia, mortadella con pistacchio dop, burrata, pesto di pistacchio)	
Tropea	€ 9,00
(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla di Tropea, peperoncino)	
Pizza broccoletti e salsiccia	€ 10,00
(mozzarella, broccoletti ripassati, salsiccia)	
Focaccia	€ 3,50
(olio, sale)	
Focaccia con prosciutto crudo	€ 6,00
Focaccia con Nutella	€ 6,00
Opzione mozzarella di bufala	€ 2,50
Aggiunta altro ingrediente	€ 1,50
Opzione mozzarella senza lattosio	€ 2,00

Bibite

Acqua in bottiglia 1 litro	€ 3,00
Acqua in bottiglia 0,5 litri	€ 1,50
Bibita in bottiglia 1 litro (Coca Cola, Fanta)	€ 4,00
Bibita in lattina (Coca Cola, Fanta, Sprite)	€ 2,50

Servizio 1,00 €

PER ALLERGENI CHIEDERE AL CAMERIERE