

# *MIENU*

**TRADIZIONE, GUSTO E PASSIONE.**

*Da più di 40 anni serviamo qualità.*



**HAI ALLERGIE O INTOLLERANZE?  
AVVISA IL PERSONALE DI SALA PRIMA DI ORDINARE!**

# ANTIPASTI

Antipasto Mori 1-7-3	€ 17,00
Tagliere misto Mori 7	€ 15,00
Bufala e crudo 7	€ 12,00
Burrata e crudo 7	€ 10,00
Bruschetta 1	€ 5,00
Crostone Prosciutto Crudo 1-7	€ 9,00
Crostone Verdure 1-7	€ 9,00
Carpaccio di vitello o cavallo	€ 11,00
Fritto misto	€ 7,00
(7 Polpette e 7 Crocchette) 3-1 -7	
Frittino misto Maxi	€ 10,00
(10 Polpette e 10 Crocchette) 3-1-7	

## Allergens

1: Cereals containing gluten 3: Eggs and egg products

7: Milk and milk-based products (including lactose)

# PRIMI

- Fave e Cicorie 1 € 9,00
- Ciceri e Tria 1 € 9,00
- Muersi 1 € 9,00
- Gnocchi ai 4 formaggi con crema di zucca e speck 1-7 € 11,00
- Ravioli con burratina, speck e pistacchio 1-5-7-8 € 14,50
- Scegli il tipo di pasta:  
Orecchiette, Tagliatelle  
o Sagne Ncannulate 1-3
- Scegli il condimento:
- Funghi misti e salsiccia 7 € 12,00
- Pezzetti di Cavallo € 12,00
- Cime di rapa € 10,00
- Ai mori (con pomodoro scattarisciato, burratina e speck) 7 € 12,00
- Ai porcini € 14,00

## Allergens

1: Cereali contenenti glutine 3: Uova e prodotti derivati 5:

Arachidi e derivati 7: Latte e derivati (incluso lattosio) 8:

Frutta a guscio

# SECONDI

Arrostato misto (pollo, salsiccia, capocollo e spiedino)	€ 12,00
Entrecote Argentino	€ 19,00
Tagliata di Manzo rucola e grana <b>7</b>	€ 19,50
Costata di Cavallo	all'etto € 4,50
Costata di Scottona	all'etto € 5,50
Capocollo di Maiale	€ 8,50
Salsiccia arrosto	€ 8,00
Pollo arrosto	€ 9,00
Pezzetti di Cavallo	€ 11,00
Fettina di Cavallo	€ 9,00
Turcinieddri (5 pezzi) <b>1</b>	€ 12,00
Caciocavallo arrosto <b>7</b>	€ 9,00
Insalatona di Pollo o Tonno	€ 9,00

## Allergeni

**1: Cereali contenente glutine 7: Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio)**

# CONTORNI

Patatine fritte (prodotto congelato)	€ 4,00
Patate al forno <b>7</b>	€ 5,00
Chips (prodotto congelato)	€ 5,00
Insalata mista	€ 5,00
Insalata verde	€ 4,00
Verdure di stagione	€ 6,00
Grigliata di verdure	€ 6,00

## Allergeni

**7: Latte e prodotti a base di latte(incluso lattosio)**

# PIZZE

Margherita	€6,50
Bufala	€9,50
Diavola	€7,50
Napoletana ( <i>accciughe, capperi, olive</i> )	€8,00
Caprese ( <i>piadina con pomodoro, mozzarella, rucola</i> )	€8,00
Contadina ( <i>melanzane fritte e olive nere</i> )	€8,50
Romantica ( <i>funghi freschi</i> )	€8,00
Capricciosa ( <i>cotto e funghi</i> )	€8,50
Quattro stagioni ( <i>cotto, funghi, olive, carciofi</i> )	€9,50
Quattro formaggi	€9,50
Ai Porcini	€11,00
Pizza calzone ( <i>margherita con cotto</i> )	€8,50
Mori ( <i>pomodoro fresco, olive nere, rughetta</i> )	€8,00

# PIZZE

Verdure Grigliate ( <i>melanzane, zucchine, radicchio</i> )	€8,50
Verdure e Salsiccia ( <i>melanzane, zucchine, salsiccia</i> )	€9,50
Trevisana ( <i>base bianca con radicchio, gorgonzola, grana</i> )	€9,00
Tonno e cipolla	€9,00
Wurstel	€8,00
Patatosa ( <i>patatine fritte</i> )	€8,50
Saporita ( <i>melanzane in agrodolce e salame piccante</i> )	€9,50
Ghiotta ( <i>porcini e prosc. crudo</i> )	€12,00
Montanara ( <i>salsiccia e crema di tartufo</i> )	€10,00
Pizza del Prof ( <i>porcini, prosc. cotto, melanzane fritte, carciofi, olive</i> )	€12,00
Margherita Senza Glutine	€8,00

# PIZZE SPECIALI WALTER

## **Mortazza:**

€ 13,00

*(mortadella, crema di pistacchio e burrata)*

## **Nfumecata:**

€ 13,00

*(crema di zucca, speck croccante e scamorza affumicata)*

## **Fuecu:**

€ 13,00

*(pomodorini scattarisciati, nduja e caciocavallo)*

## **Allergeni**

**1:** Cereali contenente glutine **2:** crostacei e prodotti a base di crostacei **3:** Uova e prodotti a base di uova

**4:** Pesce e prodotti a base di pesce

**5:** Arachidi e prodotti a base di arachidi **6:** Soia e prodotti a base di soia **7:** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) **8:** Frutta a guscio

**9:** sedano e prodotti a base di sedano **10:** senape e prodotti a base di senape **11:** sesamo e prodotti a base di sesamo. **12:** Anidride solforosa e solfiti **13:** lupini e prodotti a base di lupini

**14:** molluschi e prodotti a base di molluschi

# BIRRE

## ALLA SPINA



HEINEKEN : BIONDA OLANDESE  
A BASSA FERMENTAZIONE .  
GUSTO EQUILIBRATO E  
MODERATAMENTE LUPPOLATO.  
TUTTO PASTO. 5% VOL.

**PICCOLA 20CL € 3,50**

**MEDIA 40CL € 6,00**



ICHNUSA N. FILTRATA: ASPETTO  
VELATO GRAZIE ALLA NON  
FILTRATURA. BEVUTA MORBIDA  
E CON UNA LIEVE NOTA AMARA  
NEL FINALE. 5% VOL.

**PICCOLA 20CL € 3,50**

**MEDIA 40CL € 6,50**



È UNA BIRRA A BASSA  
FERMENTAZIONE DI COLORE  
GIALLO PAGLIERINO.  
HA UN AROMA BALSAMICO E UN  
SAPORE INTENSO, CON UN  
EQUILIBRIO TRA DOLCE E AMARO

**PICCOLA 20CL € 4,00**

**MEDIA 40CL € 7,50**

BIRRA MORETTI LA ROSSA È  
UNA BIRRA DOPPIO MALTO  
PRODOTTA UTILIZZANDO SOLO  
MALTO D'ORZO DI ALTA  
QUALITÀ 7,2% VOL.

**PICCOLA 20CL € 4,00**

**MEDIA 40CL € 7,00**



## IN BOTTIGLIA

### PALASCIA

**33 CL. € 5,50**

GOLDEN ALE CON SENTORI  
D'ARANCIA, MALTO E CROSTA DI  
PANE.

BUON EQUILIBRIO DOLCE\AMARO  
FACILE E AMPIA BEVA. 5,5% VOL.

### ARAGONESE

**33 CL. € 5,50**

AMERICAN IPA: MIX DI LUPPOLI  
AMERICANI (CHINOOK, SIMCOE,  
MOAIC) DONA ALL'ARAGONESE I  
CLASSICI SENTORI DI QUESTO STILE.  
PARTICOLARE IMPORTANZA HA IL  
DRY HOPPING CHE ARRICCHISCE IL  
PROFILO AROMATICO. 5,5% VOL.

### AGRICOLA

**50 CL. € 6,00**

BIRRA DI COLORE ORO CHIARO IN  
STILE LAGER IN BASSA

FERMENTAZIONE. AGRICOLA SI  
CARATTERIZZA PER UNA BIANCA  
SCHIUMA COMPATTA, UN CORPO  
ROTONDO ED UN AMARO BEN  
BILANCIATO.

### BIRRA SENZA GLUTINE

**33 CL. € 4,00**

## BEVANDE

**ARANCIATA FANTA 33CL. € 2,50**

**COCA COLA ZERO 33CL. € 2,50**

**COCA COLA ALLA SPINA 30CL. € 2,50**

**COCA COLA ALLA SPINA 1 LT. € 6,00**

**BIRRA ANALCOLICA  
33 CL. € 3,50**

# ***CARTA DEI VINI***

## **ROSSO**

<b>Roccamora Schola Sarmenti (Negroamaro)</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Negroamaro Cantele</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Susumaniello Cantale</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Teresa Manara Cantele (Negroamaro)</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Cubardi Schola Sarmenti (Primitivo)</b>	<b>€ 24,00</b>
<b>Criteria Schola Sarmenti (Primitivo)</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Antieri Schola Sarmenti (Susumaniello)</b>	<b>€ 23,00</b>
<b>Salice Salentino DOC Riserva Cantele</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Marpione Tenuta Viglione (Primitivo)</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Armentino Schola Sarmenti (Negr.&amp;Primitivo)</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Morso Rosso Tenuta Viglione (Susumaniello)</b>	<b>€ 19,00</b>
<b>Il 150 Apollonio (Susumaniello)</b>	<b>€ 17,00</b>
<b>Nerio Scola Sarmenti (Negroamaro&amp;Malvasia)</b>	<b>€ 20,00</b>
<b>Chiaccherino Scola Sarmenti (primitivo di Manduria D.O.C.)</b>	<b>€ 26,00</b>
<b>Amativo Cantele (Primitivo&amp;Negroamaro)</b>	<b>€ 25,00</b>

# ***CARTA DEI VINI***

## **ROSATO**

Il 150 Apollonio (Susumaniello)	€ 17,00
Negroamaro Cantele	€ 17,00
Masserei Schola Sarmenti (Negroamaro)	€ 17,00
Five Roses Leone De Castris (Negr.&Malvasia nera)	€ 23,00
Morso Rosa Tenuta Viglione (Susumaniello)	€ 19,00
Antieri Schola Sarmenti (Susumaniello)	€ 20,00
Rohesia Cantale (Negroamaro)	€ 23,00
Opra Schola Sarmenti (Negroamaro)	€ 22,00
Tramari San Marzano (Primitivo)	€ 19,00

## **BIANCO**

Il 150 Apollonio (Verdeca)	€ 17,00
Fiano Schola Sarmenti	€ 16,00
Teresa Manara Cantele (Chardonnay)	€ 19,00
Verdeca Tenuta Viglione	€ 16,00

## **VINO DELLA CASA**

Rosso/Rosato/Bianco (in bottiglia da 75 cl)	€ 11,00
Al calice	€ 3,50