

BRUSCHETTE e ANTIPASTI



Bruschetta aglio e olio a km 0 (Toasted bread with olive oil)	€ 3,00
Bruschetta al Pomodoro (Toasted bread with tomato)	€ 4,00
Bruschetta Tartufata (Toasted bread with Truffle sauce)	€ 5,00
Bruschetta al Lardo di Cinta Senese DOP e Balsamico (Toasted bread pork cheek and balsamic vinegar)	€ 5,00
Bruschetta con Ciauscolo (Toasted bread with typical sausage km0)	€ 6,00
Crostone con salsiccia e mozzarella al forno (Toasted bread with sausage and mozzarella)	€ 5,00
Crostone con prosciutto cotto e mozzarella al forno (Toasted bread with baked ham and mozzarella)	€ 5,00
Antipasto Cacio & Pepe (Assorted cold cuts, fried and variety of canapès)	€ 12,00
Tagliere di Salumi e Formaggi (x2) (Mix of cold cuts and cheeses)	€ 18,00
Crudo e Bufala (Ham and Buffalo mozzarella)	€ 9,00
Crudo e focaccia (Flat bread with ham)	€ 9,00

COPERTO € 2,00

FRITTI

Patatine fritte* (chips)	€ 5,00
Patatine fritte* Cacio & Pepe (chips cheese and pepper)	€ 5,00
Olive all'ascolana*(8pz) (fried stuffed olives)	€ 5,00
Mozzarelline* (8pz) (fried mini mozzarella)	€ 5,00
Crocchette di patate*(8pz) (potato croquettes)	€ 5,00
Anelli di cipolla*(8pz) (fried onion)	€ 5,00
Mix di Fritti*(12pz +patatine) (Mixed fried +chips)	€ 9,00
Mini Supplì *(5pz) (rice and tomato croquettes)	€ 5,00
Fiori di zucca* (5pz) (flower of pumpkin)	€ 5,00
Baccalà* (2pz) (salted cod)	€ 6,00
Calzone con prosciutto Cotto e mozzarella (pizza dough stuffed with cooked ham)	€ 8,00
Calzone con salsiccia e mozzarella (pizza dough stuffed with sausage)	€ 8,00
Calzone con salame piccante, gorgonzola e mozzarella (pizza dough stuffed with spicy salami and cheese)	€ 8,00

PRIMI

Rigatoni Cacio & Pepe € 11,00
(pasta with cheese and pepper)

Tagliatelle Tartufate € 12,00
(pasta with Truffle sauce)

Rigatoni alla Carbonara € 12,00
(pasta with egg and bacon)

Tagliatelle al Ragù di Chianina** € 12,00
(pasta whit Ragout beef)

Raviolotti* di pecorino e pinoli con crema di gorgonzola, guanciale e noci € 12,00
(pasta whit cheese, bacon and nuts)

½ porzioni dei primi sopra elencati 8€ (Raviolotti 10€)

Penne o Spaghetti al pomodoro ** € 8 Penne o Spaghetti olio e parmigiano € 7 (½ porzioni 5€)

LE NOSTRE TAGLIATE

TAGLIATA AL ROSMARINO € 17,00
(cut of beef rosemary)

TAGLIATA AL LARDO DI CINTA SENESE DOP e BALSAMICO € 20,00
(cut of beef lardo)

TAGLIATA AL GUANCIALE, CIPOLLA CAMELLATA E BALSAMICO € 19,00
(cut of beef bacon and caramelized onion)

TAGLIATA RUCOLA, POMODORINI E GRANA € 19,00
(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 € 7,00
(Salad, buffalo mozzarella and tomatoes)

PIZZE

<u>Margherita</u> – pomodoro e mozzarella (tomato and mozzarella cheese)	€ 6,00
<u>Marinara</u> – pomodoro, aglio e origano (tomato, garlic and oregano)	€ 5,00
<u>Peperoncino</u> – pomodoro, mozzarella, peperoncino e aglio (tomato, mozzarella, chily and garlic)	€ 6,00
<u>Capricciosa</u> – pomodoro, mozzarella, olive, funghi champignon, carciofi e prosciutto crudo (tomato, mozzarella, olives, mushrooms, artichokes, ham)	€ 8,00
<u>4 Stagioni</u> – pomodoro, mozzarella, olive, funghi champignon, carciofi e prosciutto cotto (tomato, mozzarella, olives, mushrooms, artichokes, baked ham)	€ 8,00
<u>Bufalotta</u> – pomodoro, mozzarella e mozzarella di bufala (tomato, mozzarella and buffalo mozzarella)	€ 8,00
<u>Napoli</u> – pomodoro,mozzarella, alici, capperi e aglio (tomato, anchovies, capers and garlic)	€ 7,00
<u>Francescana</u> – pomodoro, mozzarella, funghi champignon e prosciutto crudo (tomato, mozzarella, mushrooms and ham)	€ 7,00
<u>Fungotta</u> – pomodoro, mozzarella, funghi champignon e prosciutto cotto (tomato, mozzarella, champignon,baked ham)	€ 7,00
<u>Crudo</u> – pomodoro, mozzarella e prosciutto crudo (tomato, mozzarella and ham)	€ 7,00
<u>Cotto</u> – pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (tomato, mozzarella and baked ham)	€ 7,00
<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)	€ 7,00
<u>Boscaiola</u> – pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi champignon (tomato, mozzarella, sausage and mushrooms)	€ 7,00
<u>Zucchina</u> – pomodoro, mozzarella e zucchine (tomato, mozzarella and zucchini)	€ 7,00
<u>Norcese</u> – pomodoro, mozzarella, salsiccia e salame piccante (tomato, mozzarella, sausage, spicy salami)	€ 7,00
<u>Parmigiana</u> – pomodoro, mozzarella , melanzane e parmigiano (tomato, mozzarella and eggplants, grana cheese)	€ 7,00
<u>Wurstel e fritte*</u> – pomodoro, mozzarella e wurstel e patatine fritte (tomato, mozzarella, wurstel and chips)	€ 8,00
<u>Calabrese</u> – pomodoro, mozzarella e salame piccante (tomato, mozzarella and spicy salami)	€ 7,00
<u>Rucola e crudo</u> – pomodoro, mozzarella, rucola e prosciutto crudo (tomato, mozzarella, rocket and ham)	€ 7,00
<u>Tonno e cipolla</u> – pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (tomato, mozzarella, tuna and onion)	€ 7,00
<u>Amatriciana</u> – pomodoro, mozzarella, guanciale e pecorino romano DOP (tomato, mozzarella, cheese and bacon)	€ 8,00

PIZZE BIANCHE

Calzone con Prosciutto cotto e mozzarella (mozzarella and baked ham)	€ 7,00
Calzone con Salsiccia e mozzarella (mozzarella and sausage)	€ 7,00
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)	€ 6,00
Tartufo – mozzarella e salsa di tartufo nero (mozzarella and sauce of black truffle)	€ 8,00
Biancaneve – mozzarella e prosciutto cotto (mozzarella and baked ham)	€ 7,00
Rucolosa – mozzarella, prosciutto crudo, rucola ,pomodorini e grana (mozzarella, ham, rocket and tomato)	€ 8,00
4 formaggi – mozzarella, parmigiano, fontina e gorgonzola (mozzarella, Grana cheese, Fontina cheese, Gorgonzola cheese)	€ 8,00
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)	€ 8,00
Sgatto – mozzarella, patate, salsiccia e tartufo (mozzarella, potatoes, sausage and sauce of black truffle)	€ 9,00
Truzzy – mozzarella, patate, cipolla e guanciale (mozzarella, potatoes, onion and bacon)	€ 8,00
Upu – mozzarella, zucchine e prosciutto cotto) (mozzarella, zucchini and baked ham)	€ 7,00
Piccantella – mozzarella, salame piccante, gorgonzola (mozzarella, spicy salami, Gorgonzola cheese)	€ 7,00
Zuccotta – mozzarella, zucchine e salsiccia (mozzarella, zucchini and sausage)	€ 7,00
Tartufina - mozzarella, salsiccia e salsa di tartufo (mozzarella, sausage and sauce of black truffle)	€ 9,00
Beyl -mozzarella, porcini* e salsa tartufata (mozzarella, porcini mushrooms and sauce of black truffle)	€ 9,00

- L'aggiunta di mozzarella di bufala comporta una maggiorazione su qualsiasi pizza di € 2,00
- 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 e Mortadella igp

Olio evo km 0, sale di Maldon e Mortadella IGP

€ 10,00

La Rossa

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, alici del Cantabrico ed origano.

€ 11,00

La Margherita

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

€ 10,00

Margherita di Bufala Dop

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

€ 12,00

Guancia e cipolla caramellata

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

€ 13,00

Cinta Senese

Mozzarella fiordilatte, crema di pecorino, lardo di Cinta Senese DOP, pere e balsamico.

€ 14,00

Ciauscolo

Mozzarella fiordilatte, peperoni arrosto, cipolla rossa e Ciauscolo.

€ 13,00

Radicchio

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP, radicchio e noci.

€ 13,00

DOLCI DELLA CASA- DESSERT

€ 6,00

TOZZETTI DELLA CASA E VIN SANTO

€ 7,00

GELATI

TARTUFO BIANCO ----- € 5,00

TARTUFO NERO----- € 5,00

LIMONE FRUTTO----- € 5,00

VINI ACCOMPAGNAMENTO DESSERT

Passito-----€ 3,00

Moscato-----€ 3,00

Malvasia----- € 3,00

Muffato della Sala-----€ 5,00

BEVANDE

ALLA SPINA:

Birra Messina Cristalli di Sale chiara piccola - lager 0,20 € 4,00

Birra Messina Cristalli di Sale chiara media - lager 0,40 € 6,00

Birra Ichnusa non filtrata chiara piccola - lager 0,20 € 4,00

Birra Ichnusa non filtrata chiara media - lager 0,40 € 6,00

Birra Affligem Blonde chiara doppio malto - abbazia 0,30 € 6,00

Ichnusa - Messina in Caraffa - 1,5 Lt € 18,00

Affligem in Caraffa - 1,5 Lt € 22,00

Cola cola piccola 0,30 € 3,00

Cola cola grande 0,50 € 4,00

VINO DELLA CASA

Bianco Umbria IGP al calice----- € 3,00 Bottiglia 0,75----- € 10,00

Rosso Umbria IGP al calice----- € 3,00 Bottiglia 0,75----- € 10,00

Acqua minerale naturale - Still Water 1 Lt € 2,00

Acqua minerale frizzante- Sparkling Water 1 Lt € 2,00

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

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

Caca cola in vetro- 1 lt € 6,00

Succhi di frutta - juices € 2,50

Caffè € 1,50

Caffè decaffeinato € 2,00

Cappuccino € 2,50

Caffè d'orzo - Ginseng € 2,00

Amari, aperitivi , grappe e liquori € 3,00

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.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Moretti	66 cl	€ 4,00
Ichnusa	33 cl	€ 3,00
Messina	33 cl	€ 3,00

BIRRE ARTIGIANALI UMBRE

FLEA COSTANZA	33 cl (Blond ale 5,2°)	€ 6,00
FLEA BIANCA LANCIA	33 CL (Bianca 5,0°)	€ 6,00
FLEA MARGHERITA	33 cl (Weiss 5,2°)	€ 6,00
FLEA FEDERICO II	33cl (Golden ale 5,9°)	€ 6,00
BIRRA PERUGIA GOLDEN ALE	33cl (Chiara 5,2°)	€ 6,00
BIRRA PERUGIA CALIBRO7	33 cl (Apa 5,6°)	€ 6,00
BIRRA PERUGIA ILA	33cl (Scotch Ale 8,0°)	€ 6,00
BIRRA PERUGIA SUBURBIA	33cl (English Ipa 6,2°)	€ 6,00

CARTA DEI VINI



“Un pasto senza Vino è come un giorno senza Sole”

Vini Bianchi



SANTA CRISTINA – Antinori	cl.37,50	€ 8,00
PROSECCO PINOT DI PINOT BRUT – Gancia	cl. 20	€ 5,00
PROSECCO SUP. VALDOBBIADENE BRUT MILLESIMATO DOCG – Ca' Val	cl.37,50	€ 9,00
PROSECCO SOLIGO EXTRA DRY I.G.T. – Col del Sole		€ 13,00
CAMPOGRANDE Orvieto Classico D.Q.C. – Antinori		€ 14,00
GIARDINO ROSE Toscana I.G.T. – Antinori		€ 14,00
MONTEFALCO GRECHETTO D.Q.C. – Antonelli		€ 14,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T. – Antinori		€ 16,00
SANGIOVANNI – Castello della Sala		€ 23,00
BRAMITO – Castello della Sala		€ 25,00
CONTE DELLA VIPERA – Castello della Sala		€ 33,00
CERVARO della Sala – Castello della Sala		€ 60,00

Vini Rossi

SANTA CRISTINA – Antinori	cl.37,50	€ 9,00
MONTEFALCO ROSSO Biologico – Antonelli	cl.37,50	€ 10,00
CHANTI D.Q.C.G. – Barbanera		€ 15,00
MORELLINO DI SCANSANO D.Q.C.G. – Cerreto Piano		€ 16,00
RUBESCO – ROSSO DI TORIGIANO DOC – Lungarotti		€ 17,00
CHANTI D.Q.C.G. Riserva – Barbanera		€ 18,00
CAMERTI PINOT NERO UMBRIA IGT. – Tenuta Corini – Montegabbione		€ 20,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO D.Q.C.G. – La Braccasca – Antinori		€ 25,00
ROSSO DI MONTALCINO – PIANDELLE VIGNE – Antinori		€ 28,00
SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.Q.C.G. – Scacciadiavoli		€ 33,00