



## STUZZICHERIE



TARALLI PUGLIESI 1,50 €

OLIVE BARESANE 1,50 €

FOCACCIA HOME MADE 2 €

PATATE AL FORNO 4 €

PATATINE FRITTE DIPPERS CON BUCCIA 5 €

VERDURE IN PASTELLA 5 €

SGAGLIOZZE 4 €

POLPETTE DI CARNE E SALSA AL PISTACCHIO 7 €

POLPETTE DI MELANZANE AL PROFUMO DI MENTA E CREMA DI BARBABEIOLA ROSSA 7 €





## BRUSCHETTONI

### CLASSICO

2 €

pane cotto a legna con pomodorino,  
rucoletta  
olio extravergine d'oliva, origano



### LIGHT (SI FA PER DIRE!!)

5 €

pane cotto a legna con capocollo,  
stracciatella, pomodoro secco, rucoletta

### STRONG

5 €

pane cotto a legna con porchetta  
artigianale di Ariccia,  
pepe verde, caciocavallo, rucoletta

### NORVEGESE

6 €

pane cotto a legna con salmone  
affumicato, formaggio fresco,  
datterino giallo, rucoletta, olio  
extravergine d'oliva, limone, pepe nero



## ANTIPASTI



### NONNA FRANCA

5 €

pomodori secchi, carciofi, melanzane  
sott'olio con pane cotto a legna

### CAPRESE DI BUFALA

6 €

mozzarella di bufala con pomodorino,  
olioextravergine d'oliva,  
origano, rucoletta

### CAPONATA DI MELANZANE

4 €

### VERDURE GRIGLIATE

5 €

verdure di stagione

### CRUDO E BUFALA

9 €

prosciutto crudo di Parma, bocconcini di  
mozzarella di bufala

### PORCHETTA E PANE

7 €

porchetta fine di Ariccia, pepe verde,  
patate al forno  
con pane cotto a legna





# TAGLIERI



## SMALL

5 €

consigliato per 1 persona

## MEDIUM

10 €

consigliato per 2 persone

## LARGE

25 €

consigliato per 4-5 persone  
con confetture



## DEGUSTAZIONE DI CAPOCOLLO E FORMAGGI DI CAPRA

9 €

si consiglia in accostamento con birra  
Monchsof Hell

## CICCIO DI PIADINA

- tradizionale € 1,50
- curcuma € 2
- spirulina € 2



## PRIMI

**ORECCHIETTE POMODORO,  
BASILICO E BURRATINA**

7 €

**STROZZAPRETI CON POMODORINI  
SALTATI, SALSICCIA, FUNGHI  
CARDONCELLI E SPOLVERATA DI  
PREZZEMOLO**

8 €

**SPAGHETTONI ALL'ASSASSINA  
TRAFILETATI AL BRONZO**

10 €

possibilità di aggiunta di stracciatella (+ € 2)

**TROFIETTE, PESTO DI PISTACCHIO,  
BURRATINA E POMODORINO  
CONFIT**

8 €

**STROZZAPRETI CON VELLUTATA  
DI ZUCCA, NOCI, SPECK  
CROCCANTE E FILI DI  
MELANZANA**

8 €





## SECONDI



**HAMBURGER DI VITELLO/POLLO  
200G CON PATATE AL FORNO E  
VERDURE GRIGLIATE**

11 €



**SALSICCIA DI SUINO CON  
CONTORNO DI MELANZANE  
SOTT'OLIO E PATATE AL FORNO**

10€

**STINCO DI MAIALE COTTO A  
BASSA TEMPERATURA E  
CONTORNO**

15 €

si consiglia in accostamento con birra Weiss

**TAGLIATA DI SCOTTONA CON  
CONTORNO DI CAPONATA**

15€



## SECONDI



**BOMBETTE GUSTO DELLO CHEF  
CON CONTORNO**

10€

**BRACIOLE AL SUO**

9 €

**FILETTO DI SALMONE SU LETTO  
DI RADICCHIO E PATATA  
MORBIDA AROMATIZZATA AL  
PEPE E PREZZEMOLO**

14 €

**TENTACOLI DI POLPO ARROSTO  
CONDITI CON OLIO  
EXTRAVERGINE D'OLIVA, PEPE  
NERO, ZESTE DI LIMONE,  
POMODORI CONFIT**

13 €





# INSALATONE



## ECCELLENTE

7 €

insalata, rucoletta, pomodorini, carote,  
prosciutto crudo, mozzarella di bufala

## LEGGERISSIMA

7 €

insalata, rucoletta, datterino giallo,  
carote, bresaola IGP, scaglie di grana

## ORTOLANA

6 €

insalata, rucola, pomodorini, carote,  
verdure grigliate di stagione

## SALMONE

8 €

insalata, rucola, datterino giallo, carote,  
salmone affumicato, formaggio fresco

## CREAMI TU!

ingredienti a tua scelta



## CICCIO DI PIADINA

- tradizionale € 1,50
- curcuma € 2
- spirulina € 2



## PIADINE



### ITALIANA

6 €

fior di latte, prosciutto crudo di Parma,  
rucoletta, pomodori confit

### EVERGREEN

6 €

mozzarella di bufala, prosciutto cotto  
alla brace, crema home made di funghi  
cardoncelli, rucoletta

### PISTACCHIOSA

6 €

formaggio fresco, bresaola, pesto di  
pistacchio, datterino giallo

### MARTINA FRANCA

6 €

caciocavallo, capocollo di Martina  
Franca, pomodori secchi, insalata

### DELICATA

7 €

formaggio fresco, salmone affumicato,  
zucchine grigliate, pomodori confit

### CREAMI TU!

ingredienti a tua scelta



**\*SU RICHIESTA  
IMPASTI ARTIGIANALI**

- curcuma € 2
- spirulina € 2



## PUCCE



### KM 0

7 €

caciocavallo, porchetta, rucoletta, cipolla  
caramellata

### VEGETARIANA

6 €

melanzane grigliate, zucchine grigliate,  
pomodori secchi sott'olio,  
carciofi sott'olio, insalata

### CASSA ARMONICA

7 €

stracciatella, capocollo, cipolla  
caramellata, insalata

### POLPO

9 €

polpo, stracciatella, pomodori secchi,  
pesto di pistacchio, rucola

### GOLOSA

10 €

canestrato pugliese, hamburger di vitello  
200g, uovo all'occhio di bue, cipolla  
caramellata e insalata

### GUSTOSA

11 €

burrata pugliese, hamburger di vitello  
200g, mortadella piastrata, pesto di  
pistacchio e contorno di patate al forno





# PINSE



## SFIZIOSA

12 €

fior di latte, mortadella IGP, pomodori secchi, pesto di pistacchio

## PUGLIESE

12 €

fior di latte, porchetta di Ariccia, datterino giallo, rucoletta

## ATLETICA

14 €

scaglie di grana, bresaola, rucoletta, pomodori confit

## RUSTICA

16 €

fior di latte, crema di patate, salsiccia di suino, pomodori secchi e rucoletta

## AFFUMICATA

14 €

bufala affumicata, capocollo, rucoletta, datterino giallo

## ZUCCOTTA

13 €

provolone, speck, crema di zucca, radicchio





## DOLCI

**TORTA PAN DI STELLE** 5 €

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** 4 €

**CHEESECAKE AL CARAMELLO  
SALATO** 5 €

**TARTUFO ARTIGIANALE DI PIZZO  
CALABRO** 4 €

**CANNOLO SICILIANO** 4 €

**SOUFFLÈ** 5 €

**TIRAMISÙ** 5 €

**CROSTATINA CREMA CHANTILLY E  
FRAGOLE** 5 €

\*INFORMAZIONE ALLA GENTILE CLIENTELA  
PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI  
CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI  
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati,  
commercializzati e somministrati in questo esercizio, possono essere  
contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Il nostro staff è a  
vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva,  
anche mediante l'esibizione di idonea documentazione.



**Coperto € 1,00**