

I DOLCI

Crema Catalana	€ 6,50	Selva Nera	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00	Cocco/Cioccolato	€ 5,00
Soufflè al Cioccolato	€ 5,00	Cremoso Pistacchio	€ 5,00
Mascarpone e Amaretto	€ 5,00	Cheesecake con Fragole	€ 5,00
Crème Brûlée ai Frutti di Bosco	€ 5,00	Biscotto cookie	€ 5,00
Filo con pere e cioccolato	€ 5,00	Biscotti Artigianali	€ 5,00

BEVANDE

Coca/Fanta/CocaO 33 cl in bottiglia	€ 3,50	Centrifughe Bio Galvanina 25,5 cl	€ 4,50
Acqua Filette Vetro 75 cl	€ 3,00	Bibite Bio Galvanina 37,5 cl	€ 4,00
Acqua Filette Pet 50 cl	€ 1,50	Centrifughe Bio Galvanina 25,5 cl	€ 4,50
Succhi Bio Galvanina 25,5 cl	€ 4,50	Bibite Bio Galvanina 37,5 cl	€ 4,00
Bibite Bio Galvanina 37,5 cl	€ 4,00	Centrifughe Bio Galvanina 25,5 cl	€ 4,50

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA		IN BOTTIGLIA	
Extra Lager	vol. 4,3% - 0,30 Lt	Amarcord Gladisca	vol. 5,2% - 1 Lt € 18,00
	0,40 Lt	St. Feuillien	vol. 8,5% - 0,75 Lt € 16,00
Blonde	vol. 6,8% - 0,30 Lt	Caulier 28 tripel	vol. 9,0% - 0,75 Lt € 17,00
	0,40 Lt	Alhambra Riserva	vol. 6,4% - 0,75 Lt € 15,00
Imperial Pils	vol. 6,8% - 0,30 Lt		
	0,40 Lt		
Weiss	vol. 5,2% - 0,30 Lt		
	0,50 Lt		

VINI AL CALICE

BIANCHI		ROSSI	
Amarcord Gladisca	vol. 5,2% - 1 Lt € 18,00	Amarcord Gladisca	vol. 5,2% - 1 Lt € 18,00
St. Feuillien	vol. 8,5% - 0,75 Lt € 16,00	St. Feuillien	vol. 8,5% - 0,75 Lt € 16,00
Caulier 28 tripel	vol. 9,0% - 0,75 Lt € 17,00	Caulier 28 tripel	vol. 9,0% - 0,75 Lt € 17,00
Alhambra Riserva	vol. 6,4% - 0,75 Lt € 15,00	Alhambra Riserva	vol. 6,4% - 0,75 Lt € 15,00

i prezzi sono comprensivi di pane, coperto e servizio al tavolo

The prices include bread, cover and table service

*Alcuni prodotti fuori stagione potrebbero essere congelati
* Some products may be frozen out of season

artwork-roccoviggiano.com

www.apecinquanta.it

seguici su
L'Ape 50



ORGANIZZA CON NOI
APE CATERING
IL TUO EVENTO



ORDINA E RITIRA
con il take away
avrà uno sconto del 10%

★ I NOSTRI ORARI ★	
PRANZO	12.30 - 15.00
APERITIVO	18.30 - 19.45
CENA	18.30 - 23.30
CHIUSURA	24.00

info e prenotazioni 0774/556471

IL NOSTRO

MENU

BEST QUALITY

BEEF salad
GRILL

tuna BALLS

SANDWICH

FISH Gourmet
carpaccio

handmade

VEGETABLES SOUP



ristorante di strada

MENU			
I FRITTI			
Suppli alla romana al Ragù e Mozzarella <i>Suppli with meat sauce and mozzarella</i>	€ 2,00	Patate fritte <i>Fries chips</i>	€ 3,50
Filetto di Baccalà Fresco Sfilettato e Pastellato <i>Fillet of codfish fresh filleted and battered</i>	€ 3,00	Olive Ascolane con Ripieno di Carne <i>Olive Ascolane with Meat</i>	€ 7,00
Fiore di Zucca con Alici e Mozzarella in Pastella <i>Courgette Flower with anchovies and mozzarella in Batter</i>	€ 2,00	Olive Ascolane con Ripieno di Carne e Tartufo <i>Olive Ascolane with Creamy Truffle</i>	€ 8,00
Le Ortolane Verdure Pastellate <i>Battered vegetables</i>	€ 5,00	Alici Peperoncino Messicano Pastellato <i>Mexican chilli battered</i>	€ 4,00
Anelli di Cipolla Pastellata <i>Battered onion rings</i>	€ 4,50	Fish&Chips <i>Potatoes, Shrimp, Calamary</i>	€ 8,50
		Stringhe di Pollo al sesamo <i>Chicken Strings to sesame</i>	€ 6,00

LE POLPETTE			
Polpette Baccalà Baccalà, Patate, Prugne, Noci <i>Codfish balls, Potatoes, Plums, Nuts</i>	€ 6,00	Polpette di Scarola Scarola, Patate, Olive taggiasche <i>Scarola balls, Potatoes, Olives taggiasche</i>	€ 6,00
Polpette Tonno Tonno, Zenzero, Menta, Arancia <i>Tuna balls, Ginger, Mint, Orange</i>	€ 6,00	Polpette di Carne Manzo, Maiale, Uovo, Noce moscata <i>Beef, Pork, Egg, Nutmeg</i>	€ 6,00
Polpette di Trota Trota, Patate, Paprika, Lime <i>Trout balls, Potatoes, Paprika, Lime</i>	€ 6,00	Polpetta di Manzo Manzo, Spinaci, Uvetta <i>Beef balls, Spinach, Raisins</i>	€ 6,00
Polpetta di Melanzane Melanzane, Patate e Parmigiano <i>Eggplant Ball, Potatoes, Parmesan cheese</i>	€ 6,00	Polpette di Mortadella Mortadella, Pistacchio di Bronte, Patate <i>Mortadella, Pistachios, Potatoes</i>	€ 6,00

I TAGLIERI			
Selezione di Formaggi D.O.P. <i>Cheese selection D.O.P.</i>	€ 12,00	Carpaccio di Mare Tonno, Spada, Salmone, Baccalà, Polpo <i>Tuna, Sword, Salmon, Codfish, Octopus</i>	€ 14,00
Selezione di Salumi D.O.P. <i>Cold cuts D.O.P. selection</i>	€ 12,00	Carpaccio Vegan Tofù, mopur, mix verdure grigliate <i>Tofù, mopur, mix grilled vegetables</i>	€ 14,00

I CARPACCI			
Carpaccio di Baccalà Gadus Verdure di stagione, Pomodori secchi, Crostini di pane, Olive taggiasche <i>Seasonal vegetables, Dry tomatoes, Bread Crou-tons, Olives taggiasche</i>	€ 00,00	Mille foglie di Trota Rucola, Pachino, Arancia <i>Arugula, Pachino, Orange</i>	€ 0,50
Carpaccio Mare Mix Carpaccio - Tonno, Trota, Baccalà, Polpo <i>Carpaccio Mix - Tuna, Trout, Baccalà, Octopus</i>	€ 0,50	Carpaccio di Roast Beef Rucola, Parmigiano, Verdure di stagione <i>Arugula, Parmesan cheese, Seasonal vegetables</i>	€ 0,50

*Alcuni prodotti fuori stagione potrebbero essere congelati
* Some products may be frozen out of season

I PRIMI			
L'Emiliana Lasagna al Ragù con Mozzarella <i>Lasagna with meat sauce with Mozzarella</i>	€ 9,00	La Polenta al Ragù o in Bianco con Verdure <i>with Meat sauce o White with vegetables</i>	€ 9,00
La Bianca Lasagna in bianco con Verdure e Formaggio <i>Lasagna in white with Vegetables and Cheese</i>	€ 9,00	La Zuppa con Cereali, Legumi e Verdure <i>with Cereals, Legumes and Vegetables</i>	€ 8,00
Cannelloni al Ragù e Mozzarella <i>with the sauce and Mozzarella</i>	€ 10,00	La Parmigiana al Ragù con Melanzane e Mozzarella <i>with Meat sauce and Eggplant, Mozzarella</i>	€ 10,00

I SECONDI DI CARNE			
Stinco di Maiale cottura sottovuoto a bassa temperatura con Patate <i>low temperature vacuum cooking with potatoes</i>	€ 15,00	Entrecote di Manzo selezione nazionale con Verdure di stagione <i>National selection with Seasonal Vegetables</i>	€ 13,00
Galletto alla Birra con Patate al forno <i>with Baked Potatoes</i>	€ 13,00	Costollette di Agnello con Verdure di stagione <i>Lamb chops with vegetables</i>	€ 13,00
Wurstel Affumicato con patate e crauti <i>Smoked Wurstel with potatoes and sauerkraut</i>	€ 9,00	Tagliata Argentina selezione estera con Verdure di stagione <i>Foreign Selection with seasonal Vegetables</i>	€ 12,00

I SECONDI DI PESCE			
Calamari e Gamberi frittura <i>frying of Calamari and Shrimp</i>	€ 14,00	Polpo in Carpione con Melanzane, Basilico, Pomodori e salsa di alici <i>Octopus with Aubergines, Basil, Tomatoes and Algae Sauce</i>	€ 14,00
Tagliata di Tonno Tonno alla griglia con verdure di stagione <i>Grilled tuna with seasonal vegetables</i>	€ 14,00	Polpo con Rucola, Pachino e Arancia <i>with arugula, tomatoes and orange</i>	€ 14,00
Trota Salmonata all'Arancia Trota, Arancia, Zenzero, Maggiorana <i>Grilled trout with seasonal vegetables</i>	€ 14,00	Trancio di Baccalà Baccalà alla griglia con mousse di Ceci e Zenzero <i>Grilled baccalà with mousse Chickpeas and Ginger</i>	€ 14,00

LE INSALATE			
Esotica Trota, Rucola, Arancia, Aceto Balsamico, Pachino <i>Trout, Arugula, Orange, Balsamic Vinegar, Pachino</i>	€ 9,00	Insalata Rustica Mix di insalate, Arrosto di Tacchino, Bufala, Parmigiano, Pachino, Aceto balsamico <i>Mix salad, Turkey, Buffalo mozzarella, Parmesan cheese, Pachino, Balsamic vinegar</i>	€ 8,50
Favignana Mix di insalate, Pachino, Formaggio fresco Olive taggiasche, Trancio di tonno Callipo <i>Mix of salads, Pachino, Taggiasca olives, Goat cheese, tuna steak</i>	€ 9,00	Insalata Noceto Noci, Carciofi grigliati, Iceberg, Pachino, Gorgonzola, Aceto balsamico, Radicchio <i>Walnuts, grilled artichokes, Iceberg, Pachino, Gorgonzola, Balsamic vinegar, Chicory</i>	€ 8,50

PATATE RIPIENE			
Patata ai Funghi Pancetta, Mozzarella e Funghi <i>Potato with Bacon, Mozzarella and Mushrooms</i>	€ 10,00	Patata Gourmet Paprika e Salse <i>Gourmet potato with pepper and sauces</i>	€ 10,00
Patata con Tonno Melanzane, Zucchine, Tonno <i>Potato with Tuna with Eggplant, Zucchini</i>	€ 8,50	Patata Vegan Chili e fagioli messicani <i>Vegan potato with chili and Mexican beans</i>	€ 8,50

PANINI			
Garbatella Prosciutto crudo, Brie, Pomodoro di Stagione, Rucola, Crema di Tartufo Nero, Olio extra vergine <i>Ham, Brie, Tomato Season, Arugula, Black Truffle Cream, Olive oil</i>	€ 8,00	Manzoni Roast Beef di Manzo cotto all'inglese, Pomodoro di Stagione, Rucola, Limone, Maionese, Olio extra vergine <i>Roast Beef cooked English, Tomato Season, Arugula, Lemon, Mayonnaise, Olive oil</i>	€ 8,50
Pietralata Prosciutto crudo, Mozzarella di Bufala, Rucola, Basilico, Crema di Carciofi, Olio extra vergine <i>Ham, Mozzarella, Arugula, Basil, Artichokes, Olive oil</i>	€ 8,00	Re di Roma Roast Beef di Manzo, Parmigiano, Rucola, Zucchine grigliate <i>Roast Beef cooked English, Parmesan, Lemon, Arugula, Grilled zucchini</i>	€ 8,50
Barberini Mortadella, Crema di Pistacchio Verde di Bronte "D.O.P." <i>Mortadella, Green Cream of Bronte "DOP"</i>	€ 7,50	Valle Aurelia Carpaccio di Trota, Scamorza, Melanzane grigliate, Pesto <i>Trout carpaccio, Scamorza, Grilled eggplant, Pesto</i>	€ 8,50
Quadraro Prosciutto Cotto, Crema di Pistacchio, Iceberg, Bacon <i>Baked Ham, Pistachio Cream, Iceberg, Bacon</i>	€ 8,00	Ostia Antica Carpaccio di Tonno, Limone, Arancia, Pomodoro, Rucola, Olio extra vergine <i>Tuna carpaccio, Lemon, Orange, Tomato, arugula, Olive oil</i>	€ 8,50
Furio Camillo Prosciutto Cotto, Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Rucola, Olio extra vergine <i>Baked Ham, Mozzarella, di Bufala, Tomato, Arugula, olive oil</i>	€ 8,00	Lepanto Cotoletta di Pollo allevato all'aperto, Iceberg, Bacon grigliato, Salsa Maionese <i>Breaded chicken, Iceberg, Grilled Bacon, Mayonnaise sauce</i>	€ 9,00
Porta Furba Arrosto di Tacchino al Forno, Mozzarella di Bufala, Iceberg, Maionese, Origano <i>Roast turkey in oven, Mozzarella di Bufala, Iceberg, Mayonnaise, Oregano</i>	€ 8,00	Malatesta ✓ Tofu affumicato, Zenzero, Rucola, Pomodoro, Olive taggiasche, Maionese vegan, Pistacchio in granella, Limone, Olio extra vergine <i>Smoked tofu, Ginger, Arugula, Tomato, Olive tag- giasche, vegan mayonnaise, Pistachio grain, Lemon, Olive oil</i>	€ 8,00
Torrenova Arrosto di Tacchino al Forno, Bacon, Iceberg <i>Roast turkey in oven, Bacon, Iceberg</i>	€ 8,00	Magliana ✓ Brie, Rucola, Pomodoro, Crema di Tartufo Nero <i>Brie, Arugula, Tomato, Black Truffle Cream</i>	€ 8,00
Rebibbia Speck, Scamorza Affumicata, Melanzane Grigliate, Olio extra vergine <i>Bacon, smoked scamorza, Grilled Eggplant, Olive oil</i>	€ 8,00	Piazza Bologna ✓ Melanzane Grigliate, Scamorza Affumicata, Pesto alla Genovese, Pomodoro <i>Eggplant Grilled, smoked scamorza, Pesto alla Genovese, Tomato</i>	€ 8,00
Colli Albani Speck, Mozzarella di Bufala, Rucola <i>Speck, Arugula, Mozzarella di Bufala</i>	€ 8,00	Teano Scarola, Melanzane, Zucchine, Funghi, Pomodoro, Maionese <i>Escarole, Eggplants, Zucchini, Mushrooms, Tomato, Mayonnaise</i>	€ 8,00
Conca d'Oro Bresaola, Parmigiano, Zucchine, Pachino, Rucola, Olio extra vergine <i>Bresaola, Parmesan cheese, Courgette, Pachino, Arugula, Olive oil</i>	€ 8,50	Cipro Bresaola, Mozzarella di Bufala, Pomodoro, Rucola, Olio extra vergine <i>Bresaola, Buffalo Mozzarella, Tomato, Arugula, Olive oil</i>	€ 8,00

*I Panini al piatto + €2
* The sandwiches on the plate + € 2

GLI HAMBURGER			
Fori Imperiali Hamburger, Prosciutto crudo, Provola, Funghi, champignon, Lattuga <i>Hamburger, ham, cheese, mushrooms, lettuce</i>	€ 10,00	Flaminio Hamburger di Manzo Maxi, Melanzane Grigliate, Crema di Olive, Olio extra vergine <i>Maxi Hamburger Beef, Grilled Eggplant, Olive Cream, Olive oil</i>	€ 8,50
San Paolo Hamburger di Maiale, Cipolla rossa, Scamorza, Pomodoro, Lattuga, Salsa barbecue <i>Pork burgers, Red onion, scamorza, Tomato, Lettuce, Barbecue sauce</i>	€ 8,50	Repubblica Hamburger di Manzo Maxi, Pancetta, Pomodoro di Sta- gione, Fontina, Iceberg, Olio extra vergine, Maionese <i>Maxi Hamburger Beef, Bacon, Tomato Season, Fontina, Icerberg , Olive oil, Mayonnaise</i>	€ 8,50

i prezzi sono comprensivi di pane, coperto e servizio al tavolo

The prices include bread, cover and table service

ristorante di strada