MENU

TRADIZIONE, GUSTO E PASSIONE.

Da più di 40 anni serviamo qualità.

Impasto pizza e pane con farine speciali

AGRITURISMO LI MORI

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

ANTIPASTI

Antipasto Mori 1-7-3	€ 18,00
Tagliere misto Mori 7	€ 17,00
Bufala e crudo 7	€ 12,00
Burrata e crudo 7	€ 10,00
Bruschetta 1	€ 6,00
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	

Allergeni

1: Cereali contenenti glutine 3: Uova e prodotti derivati

7: Latte e derivati (incluso lattosio)

PRIMI

- Fave e Cicorie 1 € 10,00
- Ciceri e Tria 1 € 10,00
- Muersi 1 € 10,00
- Gnocchi ai 4 formaggi con crema di zucca e speck 1-7 € 12,00
- 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 salsiccia7 € 13,00
- Pezzetti di Cavallo € 13,00
- Cime di rapa € 10,00
- Ai mori (con pomodorino scattarisciato, burratina e speck) 7 € 12,00
- Ai porcini € 15,00

Allergeni

1: Cereali contenenti glutine 3: Uova e prodotti derivati

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

8: Frutta a guscio

SECONDI

Arrosto misto (pollo, salsiccia, capocollo e spiedino)		€ 12,00
Entrecote Argentino		€ 22,00
Tagliata di Manzo rucola e grana 7		€ 22,50
Costata di Cavallo	all'etto	€ 5,00
Costata di Scottona	all'etto	€ 6,50
Capocollo di Maiale		€ 8,50
Salsiccia arrosto		€ 8,00
Pollo arrosto		€ 9,00
Pezzetti di Cavallo		€ 13,00
Fettina di Cavallo		€ 9,00
Turcinieddri (5 pezzi) 1		€ 12,00
Caciocavallo arrosto 7		€ 9,00
Insalatona di Pollo o Tonno		€ 9,00
Hamburger di Angus		€ 10,00

Allergeni

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

CONTORNI

Patatine fritte (prodotto congelato) 1	€ 4,00
Patate al forno 7	€ 5,00
Chips (prodotto congelato) 1	€ 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) 1: Cereali contenente glutine

PIZZE

impasto farine speciali
Per allergie e intolleranze
rivolgersi al personale di sala

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

Allergeni

1: Cereali contenente glutine.

PIZZE

impasto farine speciali

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

Allergeni

1: Cereali contenente glutine

PIZZE SPECIALI WALTER

impasto farine speciali

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*)

1: Cereali contenente glutine

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

COLORE: COLORE AMBRATO BRILLANTE, **PROFUMO**: PRESENZA DI AROMI DI MALTO, CARAMELLO, FRUTTA E LUPPOLO.**SAPORE**: CORPO PIENO E STRUTTURATO. IL GUSTO DECISO SI SVILUPPA LENTAMENTE DURANTE IL CONSUMO.

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

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 SENZA GLUTINE	33CL.	€ 4,00
BIRRA ANALCOLICA.	33CL.	€ 3,50

IN BOTTIGLIA

PALASCIA
33 CL. € 5,50

GOLDEN ALE CON SENTORI D'ARANCIA, MALTO E CROSTA DI PANE. 5,5% VOL.

ARAGONESE
33 CL. € 5,50

AMERICAN IPA: MIX DI LUPPOLI AMERICANI (CHINOOK, SIMCOE, MOSAIC). IL DRY HOPPING ARRICCHISCE IL PROFILO AROMATICO. 5,5 % VOL.

AGRICOLA
50 CL. € 6,00

BIRRA DI COLORE ORO CHIARO IN STILE LAGER IN BASSA FERMENTAZIONE. 5,0 % VOL.

ROSSA ARTIGIANALE
75 CL. € 15,00



MAESTRI BIRRAI UMBRI
SELEZIONE 19

BIONDA NON FILTRATA RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA, PRODOTTA CON IL METODO DELL'ALTA FERMENTAZIONE, CON L'UTILIZZO DI MALTI D'ORZO SELEZIONATI, FARRO E LUPPOLI NOBILI. GRADEVOLE AMAREZZA, GUSTO ROTONDO. 5,5 % VOL.

BIONDA ARTIGIANALE
75 CL. € 15,00



MAESTRI BIRRAI UMBRI
SELEZIONE 19

BIONDA NON FILTRATA RIFERMENTATA IN BOTTIGLIA, PRODOTTA CON IL METODO DELL'ALTA FERMENTAZIONE, CON L'UTILIZZO DI MALTI D'ORZO SELEZIONATI, FARRO E LUPPOLI NOBILI. CORPO LEGGERO, ALTA BEVIBILITÀ. 5,0 % VOL.

CARTA DEI VINI

ROSSO

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

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
Tramari San Marzano (Primitivo)	€ 19,00
Tramari San Marzano in bottiglia baby 37,5 cl	€ 11,00

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	€ 4,00