

# ***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

- 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 pomodorino scattarisciato, € 12,00

burratina e speck) 7 € 14,00

- Ai porcini

## 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

Arrostto misto (pollo, salsiccia, capocollo e spiedino)	€ 12,00
Entrecote Argentino	€ 19,00
Tagliata di Manzo rucola e grana 7	€ 19,50
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	€ 12,00
Fettina di Cavallo	€ 9,00
Turcinieddri (5 pezzi) 1	€ 12,00
Caciocavallo arrosto 7	€ 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) 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

Margherita	€6,50
Bufala	€9,50
Diavola	€7,50
Napoletana ( <i>acciuغه, 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

## IN BOTTIGLIA



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**



### 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.



### 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**

### 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**

<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
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	€ 3,50