

Antipasti

Antipasti della casa (Di tutto un po')	Eur. 8,00
“Affettati – Formaggi – Fritture - Sottoli”	
Bruschettone al pomodoro	Eur. 4,00
Caprese	Eur. 5,50
“Pomodoro e mozzarella”	
All'italiana	Eur. 5,50
“Solo affettati”	
Rucola e bresaola	Eur. 6,50
Tirolese	Eur. 6,50
Speck e scamorza calda”	
Bruschettone Fantasia	Eur. 6,00
“Più gusti”	
Formaggi misti	Eur. 6,50

Fritture

Crocchette di patate	Eur. 3,00*
Olive all'ascolana	Eur. 3,50*
Mozzarelline	Eur. 3,00*
Fritture miste	Eur. 4,50*
Fiori di zucca	Eur. 1,50
Suppli	Eur. 1,00 cad.

Primi Piatti

Fettuccine al tartufo	Eur. 13,00
Ravioli Burro e salvia	Eur. 8,00
Mezzemaniche all'amatriuciana	Eur. 7,00
Penne alle olive	Eur. 5,50
Pasta al pomodoro e basilico	Eur. 5,00

Secondi piatti

Scaloppa di *pollo al limone	Eur. 6,50
Straccetti di vitello con rucola e grana	Eur. 7,00
Braciola di maiale ai ferri	Eur. 7,50
Scottadito di agnello ai ferri	Eur. 13,00
Tagliata di vitello con pachino rucola e grana	Eur. 15,00
Arrosto misto	Eur. 15,00

“Vitello – Maiale – Agnello - *Pollo”

Contorni

Insalata Mista	Eur. 2,80
Ceci all'aceto balsamico	Eur. 2,80
Verdure all'agro “Spinaci”	Eur. 2,80*
Verdure ripassate “Cicoria”	Eur. 2,80*
Patatine fritte	Eur. 3,00*

Insalatone

Mare: Tonno, insalata, rucola, mais, olive	Eur. 7,50
Terra: Prosciutto cotto, funghi, pomodorini, insalata, formaggio	Eur. 7,00
Insaltona della casa: Insalata, pomodori, olive, carciofini, funghi, mais, carote,	Eur. 4,50

---I prodotti surgelati sono contrassegnati dal marchio * asterisco---

Le nostre pizze.

Pizza Tropea	Eur. 8,50
(salame piccante, cipol. Di Tropea, Lardo di colonnata, formaggio)	
Pizza Cintia	Eur. 7,50
(salsa tartufata, zucchine, porcini, mozzarella)	
Fior di bosco	Eur. 7,50
(salsa tartufata, mozzarella, funghi misti, rucola parmigiano)	
Primavera	Eur. 7,00
(asparagi, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano a scaglie)	
Gonzaga	Eur. 7,00
(crema di zucca, gorgonzola, mozzarella, noci)	
Rustica	Eur. 7,50
(porcini, salsiccia, mozzarella)	
Carbonara	Eur. 7,00
(pancetta, uovo, parmigiano, pecorino, mozzarella)	
Zucca	Eur. 7,00
(crema di zucca, acciughe, mozzarella e rucola)	
Millennium	Eur. 7,00
(pomodorini, carciofi, mozzarella, pecorino)	
Tirolese	Eur. 7,00
(speck, scamorza, mozzarella)	
La grigliata	Eur. 7,00
(pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, mozzarella)	
Artica	Eur. 7,00
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, panna)	
Capricciosa	Eur. 7,00
(olive, funghi, prosciutto cotto, carciofi, uovo, mozzarella)	
Quattro stagioni	Eur. 7,00
(mozzarella, pomodoro, funghi, olive, crudo, carciofi)	
La grigliata	Eur. 6,50
(pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, mozzarella)	
Contadina	Eur. 6,50
(mozzarella, carciofi, olive, mais, zucchine, funghi, pachino)	
Diavola	Eur. 7,00
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	
Napoletana	Eur. 6,50
(pomodoro, mozzarella, alici)	

Boscaiola (funghi, salsiccia, olive, mozzarella)	Eur. 6,50
La paesana (patate,prosciutto,mozzarella)	Eur. 6,50
Pizza ai pachino (pomodorini freschi, mozzarella, rucola)	Eur. 5,50
La bavarese (pomodoro, mozzarella,wustel)	Eur. 5,50
Al prosciutto (prosciutto, mozzarella)	Eur. 5,50
Alla norcina (mozzarella, salsiccia)	Eur. 5,50
Del vecchio frantoio (pomodoro,olive,mozzarella)	Eur. 5,00
Alle patate (patate, rosmarino)	Eur. 4,50
Ai funghi (funghi, mozzarella)	Eur. 5,00
La marinara (pomodoro, origano)	Eur. 4,50
La Regina Margherita (pomodoro, mozzarella)	Eur. 5,00

Pizze Fredde

Caprese (pomodoro, mozzarella, basilico)	Eur. 8,50
Campagnola (Stracchino, rucola, pomodorini)	Eur. 8,50
Ruspante (maionese, lattuga, petto di pollo)	Eur.-----
Cavallerizza (stracchino, rucola, bresaola, parmigiano)	Eur. 8,50
Tonnata (pomodoro, maionese, carciofini, tonno)	Eur. 9,00

Ripieni

Spaccata (prosciutto, mozzarella)-(verdura, mozzarella)	Eur. 9,00
Calzone Ripieno:	
Prosciutto e mozzarella	Eur. 9,00
Ai formaggi	Eur. 9,00
Capriccioso	Eur. 9,00
Rustico alle verdure	Eur. 9,00

Pizze Dolci

Golosa (Nutella)	Eur. 9,50
Hawaiana (funghi, ananas, prosciutto, mozzarella)	Eur. 9,50

---Ogni ingrediente aggiunto alle nostre pizze avrà un costo di €. 0,50.

“Salsiccia – Prosciutto – Uovo – Wurstel – Verdure – Doppia Mozzarella - aggiunta mozzarella di bufala	€. 2,00.
Con mozzarella senza lattosio	€. 2,00.
variazione pizze no glutine	€. 2,00.

Dolci della casa

Eur. 3,50/5,00

Frutta

Di stagione	Eur. 1,00
Macedonia fresca	Eur. 3,50
Fragole (di stagione)	Eur. NO

Bibite

The freddo ½ “limone - Pesca”	Eur. 2,00
Bevande in vetro:	
“cocacola – fanta – sprite – coca zero – da cl 0,33	Eur. 2,00
Cocacola da l. 1,5	Eur. 3,00

Alla Spina

Coca-	Piccola Cl. 0,30 Eur 2,00
	Media Cl. 0,40 Eur 2,50
	Grande Cl. 0,50 Eur. 3,00

Birra Bionda	Piccola Cl. 0,20 Eur 2,00
	Media Cl. 0,40 Eur 3,50
	Grande Cl. 0,50 Eur. 4,00

Vino Bianco frizzante	Piccolo Cl.0,25 Eur. 2,00
	Medio Cl. 0,50 Eur. 3,50
	Grande Cl. 1,00 Eur. 6,00

Caffetteria e Liquori

Caffè	Eur. 1,00
Decaffeinato- cappuccino, orzo	Eur. 1,30
Corretto	Eur. 1,50

Amari	Eur. 3,00
Grappa bianca	Eur. 4,00
Barrique	Eur. 5,00
Selezioni	Eur. 5,00
(whisky, Rum, Grappe pregiate)	

Vino Bianco

<u>Pino grigio</u>	“D.O.C. Collio”	Eur. 16,00
(Tenuta villanova Friuli)		
<u>Souvignon</u>	“D.O.C. Collio”	Eur. 16,00
(Tenuta Villanova Friuli)		
<u>Chardonnay</u>	“D.O.C. Venezia”	Eur. 13,00
(S. Osvaldo Veneto)		
<u>Muller thourgau</u>	“D.O.C. Trentino”	Eur. 15,00
(Castel Firmian Trentino Altoadige)		
<u>Greco del Sannio</u>	“D.O.P.”	Eur. 14,00
(La guardiense Campania)		
<u>Falaghina del Sannio</u>	“D.O.P.”	Eur. 14,00
(La guardianense Campania)		
<u>Fiano del Sannio</u>	“D.O.P.”	Eur. 14,00
(La guardianense Campania)		
<u>Pecorino Offida</u>	“D.O.C.G.”	Eur. 16,00
(Moncaro Marche)		
<u>Ribolla Gialla</u>	“D.O.C. Collio”	Eur. 16,50
(Tenuta Villanova Friuli)		
<u>Gewurztraminer</u>	“D.O.C. Trentino”	Eur. 16,00
(Corte di Castello)		
<u>Ratto delle Sabine</u>	“I.G.T. Lazio”	Eur. 12,00
(Lorenzoni lazio)		

Vini Rossi

<u>Gattinara</u> (Torraccia di Piantavigna Piemonte)	“DOCG”	Eur. 44,00
<u>Barolo</u> (Arione Piemonte)	“DOCG”	Eur. 42,00
<u>Ghemme</u> (Torraccia di Piantavigna Piemonte)	“DOCG”	Eur. 45,00
<u>Merlot Veneto</u> (S. Osvaldo Veneto)	“DOC”	Eur. 13,00
<u>Chianti Colli Senesi</u> (Poggio Stella Toscana)	“DOCG”	Eur. 13,00
<u>Nobile Montepulciano</u> (Poggio Stella Toscana)	“DOCG”	Eur. 22,00
<u>Rosso di Montalcino</u> (Col d'orgia Toscana)	“DOCG”	Eur. 22,00
<u>Brunello di Montalcino</u> (Col d'Orcia Toscana)	“DOCG”	Eur. 46,00
<u>Morellino di Scansano</u> (Vignaioli di Morellino Toscana)	“DOCG”	Eur. 15,00
<u>Negroamaro del Salento</u> (Solarte Puglia)	“IGT”	Eur. 16,00
<u>Primitivo del Salento</u> (Varvaglione Puglia)	“IGT”	Eur. 15,00
<u>Nero d'Avola</u> (Feudo Arancio Sicilia)	“DOC Sicilia”	Eur. 16,00
<u>Montepulciano</u> (Colle Moro Abruzzo)	“DOC Abruzzo”	Eur. 10,00
<u>Ratto delle Sabine</u> (Lorenzoni Lazio)	“IGT Lazio”	Eur. 12,00
<u>Primo Angelo</u> (Lorenzoni Lazio)	“IGT Lazio”	Eur. 15,00

Bollicine

<u>Proseco</u> (Montelvini Veneto)	“DOC Treviso”	Eur. 13,00
<u>Prosecco Conegliano</u> (Maschio dei Cavalieri Veneto)	“DOCG Valdobbiatene”	Eur. 15,00
<u>Prosecco Asolo</u> (Montelvini Veneto)	“DOCG”	Eur. 15,00
<u>Brachetto Piemonte</u> (Arione Piemonte)		Eur. 14,00

Birre in bottiglia CL 66

Peroni – Moretti – Heineken	Eur. 2,50/3,50
------------------------------------	----------------

Birren in bottiglia CL 33

Beck's – Ceres – Corona	Eur. 3,00
-------------------------	-----------

Birre Artigianali Altaquota CL 33

Principessa – Ginevra – Amatrice – Giovio – Omild - Bionda - Bionda - Bionda con genziana - Rossa - Nera -	Eur 5,00
---	----------

Greta – (Bionda gluten free)	Eur 5,50
------------------------------	----------

Cocktail

	Eur 5,00
--	----------

Gin Tonic/Lemon

Vodka Tonic/Lemon

Rum Cola

Whisky Cola

Vodka Sour: Vodka, S&S, ciliegina al maraschino.

Spritz: Aperol, prosecco, soda.

Aper-Tass: Aperol, Tassoni

Negroni: Vermouth rosso, Campari, Gin.

Americano: Vermouth rosso, Campari, Tonic.

Mojito: Lime, Zucchero di canna, menta, Bacardi, Soda.

Caipiroska: Lime, Zucchero di canna, Vodka

White Lady: S&S, Triple sec, Gin

Cocktail Analcolici

Eur. 5,00

Lorca: Limone, arancia , zucchero di canna,
emozioni di frutta Passion Fruit

Incontri: Frutta di stagione, S&S, Succo d'arancia.

Emozioni: Lemonsoda, frutti di bosco, menta, lime zucchero di canna.

Vino al calice

Eur. 3,00

Aperitivo in bottiglia

Eur. 2,50/3,00

--Aperitivo :

Stuzzicheria + bevanda

Eur 5,00

Taglierino focaccine e bevanda

Eur 8,50

Prova il nostro apericena scegli una bevanda

da accompagnare alla nostra selezione di prelibatezze Eur 10,00
