

## **Antipasti**

Antipasti della casa ( Di tutto un po')	Eur. 10,00 “GF”+
“Affettati – Formaggi – Fritture - Sottoli - Bruschette”	
Bruschettone al pomodoro	Eur. 5,00
Caprese	Eur. 7,00 “GF”
“Pomodoro e mozzarella”	
All'italiana	Eur. 8,00 “GF”
“Solo affettati”	
Rucola e bresaola	Eur. 8,00 “GF”
Tirolese	Eur. 8,00 “GF”
Speck e scamorza calda”	
Bruschettone Fantasia	Eur. 7,50
“Più gusti”	
Formaggi misti	Eur. 8,00 “GF”

## **Fritture**

Crocchette di patate	Eur. 3,50*
Olive all'ascolana	Eur. 4,00*
Mozzarelline	Eur. 3,50*
Fritture miste	Eur. 6,50*
Fiori di zucca	Eur. 1,50
Suppli	Eur. 1,50 cad.

## **Primi Piatti**

Fettuccine al tartufo	Eur. 14,00 “GF”
Ravioli Burro e salvia	Eur. 9,00
Mezzemaniche all'amatriciana	Eur. 8,00 “GF”
Penne alla sabinese	Eur. 8,00
“Pachino - Olive - Funghi”	
Pasta al pomodoro e basilico	Eur. 6,00

## Secondi piatti

*Hamburger di vitello	Eur. 7,00
Scaloppa di *pollo al limone	Eur. 7,50 “GF”+
Straccetti di vitello con rucola e grana	Eur. 8,00 “GF”
Braciola di maiale ai ferri	Eur. 8,50 “GF”
Scottadito di agnello ai ferri	Eur. 15,00 “GF”
Tagliata di vitello Pachino, rucola e grana / Miele e noci	Eur. 16,00 “GF”
Tagliata “Tropea” Lardo, cipolla, ‘nduja / Al tartufo	Eur. 19,00 “GF”
Arrosto misto	Eur. 16,00 “GF”
“Vitello – Maiale – Agnello - *Pollo”	

## Contorni

Insalata Mista	Eur. 3,00 “GF”
Ceci all'aceto balsamico	Eur. 3,00 “GF”
Verdure all'agro “Spinaci”	Eur. 3,00* “GF”
Verdure ripassate “Cicoria”	Eur. 3,00* “GF”
Patatine fritte	Eur. 3,50* “GF”

## Insalatone

Mare: Tonno, insalata, rucola, mais, olive	Eur. 8,00 “GF”
Terra: Prosciutto cotto, funghi, pomodorini, insalata, formaggio	Eur. 7,50 “GF”
Insalatona della casa:	
Insalata, pomodori, olive, carciofini, funghi, mais, carote	Eur. 5,50 “GF”

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

## Le nostre pizze

Caprese	Eur. 9,50 “GF”+
(salame piccante, cipol. Di Tropea, Lardo di colonnata, formaggio)	
Pizza Tropea	Eur. 9,50 “GF”+
(salame piccante, cipol. Di Tropea, Lardo di colonnata, formaggio)	
La Bolognese	Eur. 9,50
(Mortadella, mozzarella di bufala, pistacchi)	
Pizza Cintia	Eur. 8,50
(salsa tartufata, zucchine,porcini, mozzarella)	
Fior di bosco	Eur. 8,50
(salsa tartufata, mozzarella,funghi misti, rucola parmigiano)	
Primavera	Eur. 8,00 “GF”+
(asparagi, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano a scaglie)	
Gonzaga	Eur. 8,00
(crema di zucca, gorgonzola, mozzarella, noci)	
Rustica	Eur. 8,50
(porcini, salsiccia, mozzarella)	
Carbonara	Eur. 8,00 “GF”+
(pancetta, uovo, parmigiano, pecorino, mozzarella)	
Zucca	Eur. 8,00
(crema di zucca, acciughe, mozzarella e rucola)	
Millennium	Eur. 8,00 “GF”+
(pomodorini, carciofi, mozzarella, pecorino)	
Tirolese	Eur. 8,00 “GF”+
(speck, scamorza, mozzarella)	
Trevigiana	Eur. 8,00 “GF”+
(Radicchio, speck, gorgonzola)	
La grigliata	Eur. 8,00 “GF”+
(pomodoro, melanzane, zucchine, peperoni, mozzarella)	
Artica	Eur. 8,00 “GF”+
(pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, panna)	
Capricciosa	Eur. 8,00 “GF”+
(olive, funghi, prosciutto cotto, carciofi, uovo, mozzarella)	
Quattro stagioni	Eur. 8,00 “GF”+
(mozzarella, pomodoro, funghi, olive, crudo, carciofi)	
Contadina	Eur. 8,00 “GF”+
(mozzarella, carciofi, olive, mais, zucchine, funghi, pachino)	
Diavola	Eur. 8,00 “GF”+
(pomodoro, mozzarella, salame piccante)	

<b>Napoletana</b> (pomodoro, mozzarella, alici)	Eur. 8,00 “GF”+
<b>Boscaiola</b> (funghi, salsiccia, olive, mozzarella)	Eur. 7,50 “GF”+
<b>La paesana</b> (patate, prosciutto, mozzarella)	Eur. 7,50 “GF”+
<b>Pizza ai pachino</b> (pomodorini freschi, mozzarella, rucola)	Eur. 7,00 “GF”+
<b>La bavarese</b> (pomodoro, mozzarella, wustel)	Eur. 6,50 “GF”+
<b>Al prosciutto</b> (prosciutto, mozzarella)	Eur. 6,50 “GF”+
<b>Alla norcina</b> (mozzarella, salsiccia)	Eur. 6,50 “GF”+
<b>Del vecchio frantoio</b> (pomodoro, olive, mozzarella)	Eur. 6,50 “GF”+
<b>Alle patate</b> (patate, rosmarino)	Eur. 5,50 “GF”+
<b>Ai funghi</b> (funghi, mozzarella)	Eur. 6,50 “GF”+
<b>La marinara</b> (pomodoro, origano)	Eur. 5,00 “GF”+
<b>La Regina Margherita</b> (pomodoro, mozzarella)	Eur. 6,00 “GF”+

### **Pizze Fredde**

<b>Campagnola</b> (Stracchino, rucola, pomodorini)	Eur. 9,50 “GF”+
<b>Cavallerizza</b> (stracchino, rucola, bresaola, parmigiano)	Eur. 9,50 “GF”+
<b>Tonnata</b> (pomodoro, maionese, carciofini, tonno)	Eur. 10,00 “GF”+

## Ripieni

Spaccata (prosciutto, mozzarella)-(verdura, mozzarella)	Eur. 10,00
Calzone Ripieno:	
Prosciutto e mozzarella	Eur. 10,00 “GF”+
Ai formaggi	Eur. 10,00 “GF”+
Capriccioso	Eur. 10,00 “GF”+
Rustico alle verdure	Eur. 10,00 “GF”+

## Pizze Dolci

Golosa (Nutella)	Eur. 10,00 “GF”+
Hawaiana (funghi, ananas, prosciutto, mozzarella)	Eur. 10,00 “GF”+

**---Ogni ingrediente aggiunto alle nostre pizze avrà un costo di €. 1,00.**

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

## Dolci della casa

Eur. 4,00/5,00

## Frutta

Di stagione	Eur. 1,00 “GF”
Macedonia fresca	Eur. 3,50 “GF”

## **Bibite**

The freddo ½ “limone - Pesca”	Eur. 2,50 “GF”
Bevande in vetro:	
“cocacola – fanta – sprite – coca zero – da cl 0,33	Eur. 2,50 “GF”
Cocacola da lt 1,5	Eur. 3,00 “GF”

## **Alla Spina**

Coca	Piccola Cl. 0,30 Eur 2,00 “GF”
	Media Cl. 0,40 Eur 2,50 “GF”
	Grande Cl. 0,50 Eur. 3,00 “GF”

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

VINO Bianco - Rosso - 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. 1,50
Corretto	Eur. 1,80
Amari	Eur. 3,00
Grappa bianca	Eur. 4,00
Barrique	Eur. 5,00
Selezioni	Eur. 5,00
(whisky, Rum, Grappe pregiate)	

**Vino Bianco “GF”**

<b>Fermentino di Gallura</b>	“D.O.C.G. Sabbialuce”	Eur. 18,00
(Cantina Montespada Sardegna)		
<b>Pino grigio</b>	“D.O.C. Collio”	Eur. 18,00
(Tenuta Villanova Friuli)		
<b>Souvignon</b>	“D.O.C. Collio”	Eur. 18,00
(Tenuta Villanova Friuli)		
<b>Chardonnay</b>	“D.O.C. Venezia”	Eur. 14,00
(S. Osvaldo Veneto)		
<b>Muller thourgau</b>	“D.O.C. Trentino”	Eur. 17,00
(Castel Firmian Trentino Altoadige)		
<b>Greco del Sannio</b>	“D.O.P.”	Eur. 15,00
(La guardianese Campania)		
<b>Falanghina del Sannio</b>	“D.O.P.”	Eur. 15,00
(La guardianense Campania)		
<b>Fiano del Sannio</b>	“D.O.P.”	Eur. 15,00
(La guardianense Campania)		
<b>Passerina Offida</b>	“D.O.C.G.”	Eur. 19,00
(Moncaro Marche)		
<b>Pecorino Offida</b>	“D.O.C.G.”	Eur. 18,00
(Moncaro Marche)		
<b>Ribolla Gialla</b>	“D.O.C. Collio”	Eur. 19,00
(Tenuta Villanova Friuli)		
<b>Gewurztraminer</b>	“D.O.C. Trentino”	Eur. 19,00
(Corte di Castello)		
<b>Ratto delle Sabine</b>	“I.G.T. Lazio”	Eur. 13,00
(Lorenzoni Lazio)		

**Vini Rossi “GF”**

<b>Gattinara</b> (Torraccia di Piantavigna Piemonte)	“DOCG”	Eur. 45,00
<b>Barolo</b> (Arione Piemonte)	“DOCG”	Eur. 45,00
<b>Ghemme</b> (Torraccia di Piantavigna Piemonte)	“DOCG”	Eur. 48,00
<b>Merlot Veneto</b> (S. Osvaldo Veneto)	“DOC”	Eur. 14,00
<b>Chianti Colli Senesi</b> (Poggio Stella Toscana)	“DOCG”	Eur. 14,00
<b>Nobile Montepulciano</b> (Poggio Stella Toscana)	“DOCG”	Eur. 24,00
<b>Rosso di Montalcino</b> (Col d'Orcia Toscana)	“DOCG”	Eur. 24,00
<b>Brunello di Montalcino</b> (Col d'Orcia Toscana)	“DOCG”	Eur. 48,00
<b>Morellino di Scansano</b> (Vignaioli di Morellino Toscana)	“DOCG”	Eur. 15,00
<b>Negroamaro del Salento</b> (Solarte Puglia)	“IGT”	Eur. 18,00
<b>Primitivo del Salento</b> (Varvaglione Puglia)	“IGT”	Eur. 16,00
<b>Nero d'Avola</b> (Feudo Arancio Sicilia)	“DOC Sicilia”	Eur. 18,00
<b>Montepulciano</b> (Colle Moro Abruzzo)	“DOC Abruzzo”	Eur. 12,00
<b>Ratto delle Sabine</b> (Lorenzoni Lazio)	“IGT Lazio”	Eur. 13,00
<b>Primo Angelo</b> (Lorenzoni Lazio)	“IGT Lazio”	Eur. 16,00



### **Bollicine “GF”**

<b>Proseco</b> (Montelvini Veneto)	“DOC Treviso”	Eur. 15,00
<b>Prosecco Conegliano</b> (Maschio dei Cavalieri Veneto)	“DOCG Valdobbiatene”	Eur. 18,00
<b>Prosecco Asolo</b> (Montelvini Veneto)	“DOCG”	Eur. 18,00
<b>Brachetto Piemonte</b> (Arione Piemonte)		Eur. 15,00

### **Birre in bottiglia CL 66**

**Peroni – Moretti – Heineken** Eur. 3,00

### **Birren in bottiglia CL 33**

**Beck's – Ceres – Corona** Eur. 3,50

### **Birre Artigianali Altaquota CL 33**

**Principessa – Ginevra – Amatrice – Giovio – Omild** Eur 5,50  
Bionda - Bionda con genziana - Rossa - Nera

**Greta – (Bionda gluten free)** Eur 6,00 “GF”

### **Cocktail**

Eur 6,00 “GF”

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. 6,00 “GF”

**Lorca:** Limone, arancia , zucchero di canna, emozioni di frutta

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

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

Vino al calice

Eur. 3,50 “GF”

Aperitivo in bottiglia

Eur. 2,50/3,00

### **Aperitivo:**

Stuzzicheria + bevanda

Eur 6,00 “GF”+

Tagliere focaccine e bevanda

Eur 9,00 “GF”+

### **Prova il nostro apericena**

Eur 12,00 “GF”

Scegli una bevanda da accompagnare al nostro Max Tagliere

(con selezione di prelibatezze)

I prodotti contrassegnati con il “**GF**”+ sono prodotti adatti alla cucina “**Gluten Free**” con la garanzia dell'associazione “AIC”, pertanto con il supplemento di + € 2,00, mentre i prodotti contrassegnati “**GF**” sono adatti alla cucina **Gluten Free** ma non c'è supplemento.

Comunque le persone con problemi di **Celiachia** o qualsiasi altra **Allergia** o **Intolleranza** sono tenuti a segnalarlo al momento dell'ordine.

\*\*\*\*\*