



VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA IGT VOLTIS - FRIULI - 12,5%	calice €5 bottiglia €14
CHARDONNAY DOC MOKARTA - SICILIA - 12,5%	calice €5 bottiglia €14
PECORINO "JUS PRIMAE NOCTIS" IGT TERRE DEL BARONE - ABRUZZO - 12,5%	€17
PASSERINA "JAJÀ" IGT FONTE ZOPPA - MARCHE - 12,5%	€15
CACCHIONE DOP DIVINA PROVVIDENZA - LAZIO - 13%	€16
FALANGHINA DEL SANNIO TABURNO DOP TORRE VARANO - CAMPAGNA - 13,5%	€16
GEWÜRZTRAMINER DOC CANTINA D'ISERA - TRENTO - 13,5%	€20

ROSÈ

SCHIAVA DELLE DOLOMITI IGT CANTINA D'ISERA - TRENTO - 12%	€18
ROSALBÒRE DOC SAN PANCRAZIO - PUGLIA - 13,5%	€16

VINI ROSSI

REFOSCO DOC VOLTIS - FRIULI - 12,5%	calice €5 bottiglia €14
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "JUS PRIMAE" DOC TERRE DEL BARONE - ABRUZZO - 13,5%	calice €5 bottiglia €16
CESANESE IGP DIVINA PROVVIDENZA - LAZIO - 13,5%	€14
AGLIANICO "VELLUTO ROSSO" IGT NATIV - CAMPAGNA - 13,5%	€20
PRIMITIVO "PRIMUS" IGP ROMALDO GRECO - PUGLIA - 13,5%	€18

PROSECCO

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE "LEONTE" EXTRA DRY DOCG FASOLMENIN - VENETO - 11%	€18
PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE "CAMA" BRUT DOCG SAN PANCRAZIO - PUGLIA - 13,5%	€18





ANTIPASTI

PROSCIUTTO E BUFALA	€ 18
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 13
CUOPPETTO DI TERRA	€ 9
POLPETTINE DI MELANZANE SU COULIS DI POMODORO	€ 9
FLAN DI PATATE SU FONDUTA DI PECORINO	€ 10

PRIMI PIATTI

MEZZA MANICA AMATRICIANA	€ 9
MEZZA MANICA ALLA GRICIA	€ 9
SPAGHETTO CARBONARA	€ 9
TONNARELLO CACIO E PEPE	€ 9
GNOCCO ALLA SORRENTINA	€ 10
SPAGHETTI AI POMODORINI FRESCHI	€ 9

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI POLLO CON VERDURE GRIGLIATE E RIDUZIONE ACETO BALSAMICO	€ 11
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA	€ 16
BISTECCA DI MANZO CON PATATE AL FORNO	€ 16
FILETTO DI MANZO CON CICORIA RIPASSATA	€ 17

CONTORNI

PATATE FRITTE	€ 4
PATATE FORNO	€ 4
CICORIA RIPASSATA	€ 4
INSALATA MISTA	€ 4

PIZZE FRITTE

LEGGERA pomodoro san marzano, fior di latte	€ 8
RUSTICA tritato di datterino rosso, basilico e rucola, stracciatella di bufala e prosciutto crudo	€ 9
MONTANARA pomodoro san marzano, provola, parmigiano	€ 8

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA pomodoro san marzano, fior di latte	€ 7
MARINARA pomodoro san marzano, aglio, origano	€ 6,5
COSACCA INVERNALE pomodoro san marzano, pecorino, aglio, pachino, olive	€ 8
CAPRICCIOSA pomodoro san marzano, fior di latte, cotto, funghi, carciofi e olive	€ 8,5
NAPOLI pomodoro san marzano, fior di latte, alici, olive	€ 8
DIAVOLA pomodoro san marzano, fior di latte, salame piccante	€ 8
CORNICIONE RIPIENO cornicione ripieno di ricotta di bufala, ragù, fior di latte, polpettine fritte	€ 12
PARMIGIANA INVERNALE pomodoro san marzano, fior di latte, melanzane fritte, fonduta di parmigiano	€ 9
NDUJA fior di latte, porcini, nduja e capocollo	€ 8
PACHINO E BUFALA bufala campana, pomodorino datterino	€ 9
NERANO ALLA ROMANA fior di latte, zucchine, scaglie di cacio cavallo, fonduta di parmigiano	€ 10
BOSCAIOLA fior di latte, funghi, salsiccia	€ 8
VOMERO provola, friarielli, salsiccia	€ 9
VEGETARIANA (IMPASTO INTEGRALE) fior di latte, peperoni, melanzane, zucchine (fritte)	€ 9
PARMA fior di latte, rucola, prosciutto crudo, pomodorino datterino, scaglie di grana e burattina da 125 gr	€ 13
CALZONE ricotta di bufala, salame napoli, pepe nero, fior di latte, pomodoro san marzano	€ 9
AMERICANA fior di latte, wurstel e patate fritte	€ 8,5
5 FORMAGGI provola, emmental, gorgonzola, scaglie di cacio e fonduta di parmigiano, burattina affumicata	€ 10
TONNARA salsa di datterino giallo, pomodorini secchi, olive nere, filetti di tonno, basilico fritto	€ 10
MORTAZZA fior di latte, mortadella, granella e crema di pistacchio, stracciatella di bufala	€ 15

PROPOSTA MENÙ

APERITIVO PIZZE AL PORTAFOGLIO

TRA CUI:

POMODORO E OLIO EVO DOP	€ 4
MARINARA	€ 4
MARGHERITA	€ 4
CROSTINO	€ 4
FRITTI	
SUPPLÌ CLASSICO	€ 2
SUPPLÌ CACIO E PEPE	€ 2,5
SUPPLÌ ALLA NDUJA	€ 2,5
CROCCHETTA DI PATATE	€ 2,5
FIORE DI ZUCCA	€ 3,5
OLIVE ASCOLANE (5PZ)	€ 3
FILETTO DI BACCALÀ	€ 3,5

DOLCI

TIRAMISÙ	€ 5
PANNA COTTA	€ 5
TORTINO AL CIOCCOLATO	€ 5
TORTA CAPRESE	€ 5
BABÀ NAPOLETANO	€ 5

