



Menu Pranzo



Convenzionato per giorni lavorativi

Scegli qualsiasi portata dal Menu (*pizze incluse*)
e ricorda che:

- i piatti di carne avranno uno sconto di € 4,00
- gli hamburger e le tartare avranno uno sconto di € 2,00

scegli la tua bibita:

- acqua gratis
- bibita piccola a scelta + € 1,00
(compreso calice vino casa o birra piccola)
- birra media + € 3,00
- birra Weisse o Panaché + € 3,50
- caffè € 1,00 • caffè d'orzo € 1,50 • caffè corretto € 1,50

- **Ogni portata ha coperto e acqua inclusi
a fronte di una spesa minima € 7,50**

pm **PEPEVERO**

La qualità: il segreto del nostro successo

PER ALLERGICI
ANCHE SENZA GLUTINE



Ogni pizza può essere scelta
con il nostro impasto
senza glutine per Celiaci.

UTILIZZATORE
CERTIFICATO



BU NA E SANA !



SOLO
LIEVITO MADRE
E UNA LENTA
LIEVITAZIONE
DI 48 ORE, GARANZIA
DI ELEVATA
DIGERIBILITÀ



PROVA
IL KAMUT ANTICO
CEREALE RICCO
DI ANTIOSSIDANTI
E PROTEINE



SOLO FARINE
ARTIGIANALI
E RIMACINATE
A PIETRA



INVESTIAMO
SUI NOSTRI
CLIENTI
CON PRODOTTI
DI QUALITÀ CON
MOZZARELLE DOP
E SALUMI
CERTIFICATI

Si avvisa la Spettabile clientela che non si effettuano conti separati.

I ticket nelle ore serali non sono accettati.

Gli ospiti sono pregati di informare il personale di sala per eventuali allergie ed intolleranze alimentari. È disponibile la lista degli allergeni a richiesta.

Gli impasti con farina di kamut hanno una maggiorazione di 1,00 euro.

Tutte le pizze possono essere realizzate con impasto senza glutine ed hanno una maggiorazione di 3,00 euro.

servizio euro 2,00 a persona



LISTA DEI 14 ALLERGENI

Se sei allergico ad uno di questi seguenti alimenti comunicacelo immediatamente e ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare.

1. Cereali che contengono glutine, cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, con alcune eccezioni;
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei;
3. Uova e prodotti a base di uova;
4. Pesce e prodotti a base di pesce (tranne la gelatina o la colla di pesce usate come supporto per preparati di vitamine o come chiarificanti nella birra e nel vino);
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi;
6. Soia e prodotti a base di soia con alcune eccezioni;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio);
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole e noci sono le più comuni);
9. Sedano e prodotti a base di sedano;
10. Senape e prodotti a base di senape;
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg per chilo o per litro;
13. Lupini e prodotti a base di lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

* prodotto surgelato all'origine

** prodotto è abbattuto a norma HACCP

*** olive denocciolate: potrebbero contenere tracce di nocciolo, si prega di prestare attenzione

Tutti i piatti vengono serviti con panfocaccia calda fatta con lievito madre, cotta nel forno a legna (panfocaccia di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



pepe
PEPENERO

ANTIPASTI

Bruschetta calda

Pane della casa, pomodoro, olio, origano (1)

Bruschetta all'nduja piccante

Pane della casa, 'nduja calabrese di Spilinga IGT (1)

Bruschetta bufala e acciughe

Pane della casa, fette di bufala con sopra acciughe del mar Cantabrico (1) (4)

La Bufala

Bufala intera 250 grammi freschissima e consegna giornaliera, servita su un letto di rucola (7)

Burrata

Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP o prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio servite su letto di rucola (7)

Burrata e acciughe

Due burrate freschissime di consegna giornaliera contornata di acciughe del mar Cantabrico servito su un letto di rucola (4) (7)

Valtellinese

Bresaola della Valtellina IGP, olio tartufato bianco, funghi porcini, taleggio DOP delle alpi, rucola, pomodorini datterini (7)

Calabria

Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive taggiasche denocciolate***, 'nduja calabrese di Spilinga IGT servito su un letto di rucola (7)

Tropea

Caciocavallo, salame piccante, olive taggiasche denocciolate***, pancetta affumicata, il tutto accompagnato da una bruschetta calda con 'nduja calabrese di Spilinga IGT servito su un letto di rucola (7)

Bufala del contadino

Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) (7)

Bufala di Parma

Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, Crudo di Parma DOP, insalata di rucola con spicchi di arancio, pomodorini datterini (7)

Vegetariano

Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista con pomodorini datterini, olive taggiasche denocciolate***

Salmonato

Carpaccio di salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista, pomodorini datterini (4)

I TAGLIERI DI SALUMI E FORMAGGI SELEZIONATI

Caprino e Pecorino

Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, pecorino sardo DOP di provenienza Sardegna Oristano certificato, semi stagionato, noci di Sorrento scelte (5) (7) (8)

€	Caprino e Bresaola	9,50
4,50	Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, affettato di bresaola di Livigno, noci di Sorrento scelte (5)(7)(8)	
5,00	Cortina d'Ampezzo	9,50
6,00	Mix di formaggi selezionati da assaporare con noci di Sorrento, miele di castagno biologico, e marmellata di fichi (5)(7)(8)	
8,00	Livigno	9,50
9,50	Bresaola della Valtellina, formaggio di capra latteria delle alpi semi stagionato di prima qualità, funghi porcini (7)	
9,50	Boscaiolo	9,50
9,50	Speck del Tirolo, crudo di Parma DOP, salsiccia piccante, salame felino	
9,50	Pepenero	9,50
9,50	Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, crema di aceto Balsamico (5)(7)(8)	
9,50	Della casa	9,50
9,50	Crudo di Parma DOP, salame felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola (7)	
9,50	Bresaola tricolore	9,50
9,50	Bresaola della Valtellina, olio extravergine, rucola e grana (7)	
9,50	Delizia	9,50
9,50	Bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini datterini, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico (5)(7)(8)	
9,50	Saporito	9,50
9,50	Crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, mix di tre formaggi, miele di castagno biologico, marmellata di fichi biologica (5) (7) (8)	

LE INSALATONE



€	Toscana	8,50
9,50	Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais (1) (5) (7) (8)	
9,50	Mare e monti	8,50
8,50	Insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno (4)	
8,50	Mediterranea	8,50
8,50	Insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico (1) (4) (7)	
8,50	Contadina	8,50
8,50	Insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno (4)	
8,50	Alle verdure grigliate	8,50
8,50	Insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico (1)	
8,50	Estiva	8,50
8,50	Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, noci di Sorrento, mais, ricotta vaccina, polpa di granchio, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (1) (2) (5) (7)(8)	
8,50	Amalfi	8,50
8,50	Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico (4)(5)(7)(8)	
8,50	Pescatore	8,50
8,50	Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, salmone norvegese affumicato, gamberetti, polpa di granchio (2)(4)	

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)

LE INSALATONE

Chicken grill

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato al momento, olive taggiasche denocciate***

Panarea

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP (4) (7)

Valtellina

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive taggiasche denocciate***

Sorrento

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (5) (7) (8)

Capri

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, noci di Sorrento, olive taggiasche denocciate***, crema di aceto balsamico (5) (7) (8)

Ricca

Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento (5) (7) (8)

Rustica

Insalata mista, wurstel, funghi, grana, maionese (3) (7)

Marinara

Insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberetti, salsa cocktail (3) (4) (10)

Delicata

Insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti (1) (4)

Caprese

Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio evo biologico, origano (7)



PIZZE

Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Margherita sbagliata

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte in cottura, a fine cottura pomodorini datterini e altra mozzarella fior di latte a crudo, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Margherita dop

Mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio evo biologico (1)

€		€
10,00	Vesuviana doc Pizza bianca con friarielli leggermente piccanti(cime di rapa), salsiccia fresca, mozzarella fior di latte e scamorza filante, basilico, olio evo biologico (1) (7)	10,00
8,50	Golosa burrata Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, e a fine cottura una burrata freschissima in centro, rucola, basilico, olio evo biologico (1) (7)	9,00
8,50	Salentina Pizza bianca con mozzarella fior di latte e cima di rapa in cottura, a fine cottura una burrata al centro, mozzarella fior di latte, basilico e olio evo biologico (1) (7)	10,00
8,50	'Nduja Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, basilico, olio evo biologico (1) (7)	9,00
8,50	Dello chef - 'Nduja Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia strappata a fine cottura, basilico, olio evo biologico (1) (7)	10,00
8,50	'Nduja e Burrata Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese di Spilinga IGT, a fine cottura una burrata al centro, basilico, olio evo biologico (1) (7)	10,00
8,50	Cime di rapa Pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte, basilico, olive taggiasche denocciate***, olio evo biologico (1) (7)	9,00
8,50	Radichio e speck Mozzarella fior di latte, scamorza, radichio, a fine cottura speck del Trentino, basilico, olio evo biologico (1) (7)	9,00
	Prosciutto cotto Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, basilico, olio evo biologico (1) (7)	9,00
	Prosciutto cotto e bufala Pomodoro San Marzano DOP, a fine cottura prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio evo biologico (1) (7)	10,00
	Prosciutto cotto e burrata Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, e a fine cottura prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, una burrata freschissima al centro, basilico, olio evo biologico (1) (7)	10,00
7,00	Pantelleria Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)	10,00
9,00	Cantabrica Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche denocciate***, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)	10,00
8,00	Terra e mare	10,00
7,00		

Tutte le pizze vengono cotte nel forno a legna e realizzate con farine rimacinate a pietra, lievito madre e una lunga lievitazione di 48 ore, (anche con impasto di KAMUT® BIO a soli euro 1,00 in più)



pepe
PEPEPERO

PIZZE

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura una burratina freschissima di Andria, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)		
Anacapri	10,00	
Pizza bianca con mozzarella fior di latte in cottura, a fine cottura aggiungiamo: pomodorini datterini, fette di mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma, noci di Sorrento, basilico, olio evo biologico (1) (5) (7) (8)		
Fassona	10,00	
Pizza bianca con mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura battuta di carne Fassona (condita con capperi di Pantelleria, acciughe del Mar Cantabrico, cipolla rossa di Tropea) mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, rucola (1) (4) (7)		
Pepenero	10,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Italia	10,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, crudo di Parma DOP, funghi porcini, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Crudo di Parma	9,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura crudo di Parma DOP, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Crudo di Parma e fiordilatte	10,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura crudo di Parma DOP, altra mozzarella fior di latte cruda, basilico, olio evo biologico (1)(7)		
Crudo e bufala	10,00	
Pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma (1) (7)		
Salsiccia e cipolla	9,00	
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Tropea	10,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nudja calabrese piccante, spianata piccante, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Calabria	9,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Diavola	9,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Zola e noci	9,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zola, noci di Sorrento, basilico, olio evo biologico (1) (5) (7) (8)		
Pecorino sardo e zucchine	9,00	
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, scaglie di pecorino Sardo DOP, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Tartufata	9,00	
Pizza bianca con mozzarella fior di latte, a fine cottura, scaglie di grana e olio di Tartufo bianco di Alba, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Speck		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura speck del Tirolo IGP, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Porcini		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi porcini, basilico,olio evo biologico (1) (7)		
Taleggio e porcini		9,50
Pizza bianca con mozzarella fior di latte, fette di taleggio, funghi porcini, basilico, olio evo biologico (7)		
Vegetariana		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tris di verdure grigliate alla brace, (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Pugliese		8,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, cipolle rosse di Tropea, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Rucola		8,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, rucola, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Gorgonzola		8,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, gorgonzola DOP, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Alle patate		8,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, patate al forno, basilico,olio evo biologico (1) (7)		
Patate e salsiccia o patate e wurstel		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca o wurstel, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Champignon		8,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi champignon, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Wurstel		8,50
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Carciofi		8,50
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, carciofi, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Parmigiana		9,00
Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Capricciosa		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, carciofi, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Quattro stagioni		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, olive taggiasche denocciolate***, carciofi a spicchi, basilico, olio evo biologico (1) (7)		
Messicana		9,00
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, olive taggiasche denocciolate***, olio piccante, basilico, olio evo biologico (1) (7)		

PIZZE

Siciliana

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, olive taggiasche denocciolate***, capperi di Pantelleria IGP, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)

Tonno e cipolla

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)

Prosciutto e funghi

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, funghi champignon, basilico, olio evo biologico (1) (7)

La nostra tonno

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, capperi di Pantelleria IGP, origano, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)

Quattro formaggi

Mozzarella fior di latte, fontina, svizzero, gorgonzola, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Bacon

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, pancetta Bacon, parmigiano, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Bufala

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Bufala dop

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini datterini, basilico, olio evo biologico (1) (7)

Bufala e verdure grill

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, tris di verdure grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico (1) (7)

Napoli

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, origano, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)



I CALZONI anche di kamut

Scegli il calzone che preferisci nell'elenco delle pizze: lo faremo appositamente per te!

€

9,00

9,00

9,00

9,00

9,00

9,00

9,00

9,50

9,50

9,00



PIZZE IMBOTTITE E CORNICIONI

€

Bordo farcito all'nduja

(Pizza con bordo ripieno di 'nduja calabrese di Spilinga IGT), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio evo biologico, basilico (1) (7)

10,50

Bordo farcito tradizionale

(Pizza con bordo ripieno di ricotta), pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini, a fine cottura crudo di Parma DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo biologico (1) (7)

10,50

Imbottita cime di rapa

Pizza a forma di stella con bordi ripieni con cime di rapa, e al centro mozzarella fior di latte, a fine cottura una burratina freschissima, basilico, olio evo biologico (1) (7)

10,50

Imbottita partenopea

Pizza a forma di stella farcita con bordi ripieni di mozzarella di bufala, e al centro base di sugo con bufala e acciughe selezionate del Mar Cantabrico (1) (4) (7)

10,50

Cornicione

(Pizza con bordo ripieno di mozzarella fior di latte), pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, olio evo biologico, basilico (1) (7)

10,50

PIZZE BIANCHE / FOCACCE

€

Focaccia Parma

Crudo di Parma DOP, pomodorini datterini, scaglie di grana, rucola (1)

9,50

Focaccia Livigno

Bresaola IGP della Valtellina, funghi porcini, rucola (1)

9,50

Focaccia Bufala

Mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini datterini, rucola (1) (7)

9,50

Focaccia Bufala e crudo o cotto

Crudo di Parma DOP o prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, mozzarella di bufala campana DOP cruda, pomodorini datterini, rucola (1) (7)

10,00

Focaccia Anacapri

A fine cottura aggiungiamo: pomodorini datterini, fette di mozzarella di bufala campana DOP, crudo di Parma, noci di Sorrento (1) (5) (7) (8)

10,50

Focaccia Saporita

Pizza bianca a fine cottura aggiungiamo: pomodorini datterini, mozzarella di Bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, bresaola, rucola, basilico, olio evo biologico (1) (7)

10,50



LA CARNE ALLA BRACE

Costata di manzo con osso , da 600gr	18,00
Filetto di scottona piemontese da 300 gr	18,00
Tagliata di filetto alla fiorentina , da 300 gr	20,00
incluso contorno di funghi porcini, scaglie di grana, rucola, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico (7)	
Entrecote aberdeen angus argentino da 400 gr	18,00
Fettine di petto di pollo grigliato	10,00
o a scelta con impanatura	
Leggera di pangrattato senza uova e senza frittura, già compreso di contorno patate al forno o insalata mista (1) (3)	
Tagliata di petto di pollo	16,00
incluso contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico	
La bistecca	15,00
Bistecca ai ferri di Scottona di Manzo classica 350 gr, incluso contorno di patate al forno e cime di rapa	
Gli Hamburger: ogni hamburger può essere scelto	
DOUBLE con 400 gr di carne	16,00
oppure EASY con 200 gr di carne	11,50
e può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)	
*CLASSICO: hamburger di Chianina alta qualità 100% carne (400 gr o 200 gr) con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, contorno salsa barbecue (1) (7)	
*BACON: hamburger di Chianina alta qualità 100% carne (400 gr o 200 gr), con patate al forno, cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza affumicata, pancetta Bacon, contorno salsa barbecue (1) (7)	
Tartare classica	16,00
Tartare di Manzo magro 250 gr, trito al coltello di Frutto del Capperio di Pantelleria IGP, acciughe giganti del Mar Cantabrico, senape, cipolla rossa di Tropea, olio extravergine Bio, sale grosso naturale. Servita con panfocaccia caldo (1) (4) (10)	
Tartare al tartufo	16,00
Tartare di Manzo magro 250 gr, olio extravergine al Tartufo Bianco d'Alba, trito al coltello di olive taggiasche denocciolate***, acciughe giganti del Mar Cantabrico, sale grosso naturale, alla fine guarnita con crema di burrata di Andria. Servita con panfocaccia caldo (1)(4) (7)	
Straccetti di angus argentino (solo a pranzo)	10,00
cotta nel forno a legna farcita con: rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate o rucola e patate	

CONTORNI

Tris di verdure	4,00
grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni)	
Insalata mista	4,00
(insalata iceberg, radicchio, pomodorini datterini)	
Patate al Forno	4,00
Patate alla Sandro con zola in cottura filante (7)	4,00
Cime di Rapa (leggermente piccanti servite calde)	4,00

VINI ROSSI

Valpolicella Ripasso	23,00
DOC Classico Superiore "Marchiopo"	
Chianti Classico DOCG	20,00
(etichetta Gallo Nero) "Badia a Coltibuono"	
VINO BIOLOGICO	
Primitivo di Manduria DOC	20,00
"Cantine San Marzano Talò"	
Barbera d'Alba Superiore Langhe	19,00
DOC "Brangero"	
Montepulciano d'Abruzzo DOC	19,00
"Fattoria La Valentina"	
Nero d'Avola DOC	18,00
in purezza "Cantine Fina - Marsala" VINO BIOLOGICO	

VINI BIANCHI

Pecorino IGT	19,00
"Colline Pescaresi Fattoria La Valentina"	
Falanghina del Sannio "Svelato" DOC	19,00
(3 bicchieri Gambero rosso) "Terre Stregate"	
Tramari Primitivo Rosé DOCG	19,00
"Cantine San Marzano Talò"	

VINI AL CALICE O IN CARAFFA

Calice Nero D'Avola	4,00
Grad. 14° in purezza - Sicilia VINO BIOLOGICO	
Calice Pecorino Grad. 13°	4,00
IGT Abruzzo	
Calice Primitivo di Manduria DOC	4,50
"Cantine San Marzano Talò" Grad. 14° Puglia	
Calice Rosso o Bianco della casa	3,50
mezzo litro	7,00

LE BIRRE

Franziskaner Weisse	5,50
Birra Blonde Media 50 cl	
Tipo: Weizen Gradazione alcolica: 5,1%	
Birra Stella Artois	
in bottiglia 33 cl	3,50
in bottiglia 66 cl	4,50
Birra Stella Artois alla Spina	
piccola 20 cl	3,50
media 40 cl	5,00
Leffe Rouge alla Spina	
piccola 25 cl	3,50
media 33 cl	5,00
Gluten Free San Miguel in bottiglia, 33 cl	3,50
Panaché , media	5,50

CAFFÈ, AMARI, BIBITE, SUCCHI

Caffè, Caffè Decaffeinato, Caffè d'Orzo	2,00
Caffè corretto	3,00
Cappuccino	2,50
Caffè shakerato	3,50
Caffè shakerato con Bayles	4,50
Acqua minerale 50 cl.	2,00
Bibite in lattina, Coca Cola, Sprite, Aranciata, Thè freddo, Chinotto	3,00
Limoncello, Sambuca	3,00
Amari, Grappe, Zibibbo dolce di Pantelleria	3,50
Whisky, Brandy, Vodka, Tequila	4,00