



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

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

9,50

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

4,50

Tropea

9,50

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)

5,00

6,00

Bufala del contadino

9,50

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

8,00

9,50

Bufala di Parma

9,50

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)

9,50

Vegetariano

8,50

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

9,50

Salmonato

9,50

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

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)

PEPENERO



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

Formaggio di capra Latteria delle Alpi semi stagionato di prima qualità, affettato di bresaola di Livigno, noci di Sorrento scelte (5)(7)(8)

Cortina d'Ampezzo

Mix di formaggi selezionati da assaporare con noci di Sorrento, miele di castagno biologico, e marmellata di fichi (5)(7)(8)

Livigno

Bresaola della Valtellina, formaggio di capra latteria delle alpi semi stagionato di prima qualità, funghi porcini (7)

Boscaiolo

Speck del Tirolo, crudo di Parma DOP, salsiccia piccante, salame felino

Pepenero

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)

Della casa

Crudo di Parma DOP, salame felino, pancetta, taleggio delle Alpi, gorgonzola (7)

Bresaola tricolore

Bresaola della Valtellina, olio extravergine, rucola e grana (7)

Delizia

Bresaola della Valtellina IGP, rucola, grana, pomodorini datterini, noci di Sorrento, crema di aceto balsamico (5)(7)(8)

Saporito

Crudo di Parma DOP, noci di Sorrento, mix di tre formaggi, miele di castagno biologico, marmellata di fichi biologica (5) (7) (8)



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)

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)

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)

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)

'Nduja

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, basilico, olio evo biologico (1) (7)

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)

'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)

Cime di rapa

Pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte, basilico, olive taggiasche denocciolate***, olio evo biologico (1) (7)

Radicchio e speck

Mozzarella fior di latte, scamorza, radicchio, a fine cottura speck del Trentino, basilico, olio evo biologico (1) (7)

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)

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)

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)

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)

Cantabrica

Pomodoro San Marzano DOP, pomodorini datterini in cottura, a fine cottura pezzi di mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)

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)



PEPERERO

PIZZE

Terra e mare

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura una burrata freschissima di Andria, acciughe del Mar Cantabrico, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7)

10,00

Anacapri

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)

10,00

Fassona

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)

10,00

Peperero

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)

10,00

Italia

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

10,00

Crudo di Parma

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura crudo di Parma DOP, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Crudo di Parma e fiordilatte

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)

10,00

Crudo e bufala

Pomodoro, mozzarella di bufala, Crudo di Parma (1) (7)

10,00

Salsiccia e cipolla

Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Tropea

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nudja calabrese piccante, spianata piccante, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico (1) (7)

10,00

Calabria

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, olive taggiasche denocciolate***, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Diavola

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

9,00

Zola e noci

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zola, noci di Sorrento, basilico, olio evo biologico (1) (5) (7) (8)

9,00

Pecorino sardo e zucchine

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, scaglie di pecorino Sardo DOP, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Tartufata

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)

9,00

Speck

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, a fine cottura speck del Tirolo IGP, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Porcini

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

9,00

Taleggio e porcini

Pizza bianca con mozzarella fior di latte, fette di taleggio, funghi porcini, basilico, olio evo biologico (7)

9,50

Vegetariana

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tris di verdure grigliate alla brace, (melanzane, zucchine, peperoni), basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Pugliese

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

8,00

Rucola

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

8,00

Gorgonzola

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

8,00

Alle patate

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

8,00

Patate e salsiccia o patate e wurstel

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, patate al forno, salsiccia fresca o wurstel, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Champignon

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

8,00

Wurstel

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

8,50

Carciofi

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

8,50

Parmigiana

Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane, parmigiano reggiano grattugiato, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

Capricciosa

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)

9,00

Quattro stagioni

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)

9,00

Messicana

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salame piccante, olive taggiasche denocciolate***, olio piccante, basilico, olio evo biologico (1) (7)

9,00

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)

PEPERO

PIZZE

Siciliana

Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte,
olive taggiasche denocciolate***, capperi di Pantelleria IGP,
acciuغه 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,
acciuغه 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 acciuغه 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

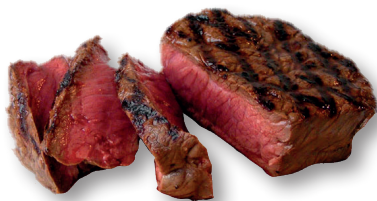
A fine cottura aggiungiamo: pomodorini datterini,
fette di mozzarella di bufala campana DOP,
crudo di Parma, noci di Sorrento (1) (5) (7) (8)

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	16,00
Filetto di scottona piemontese da 300 gr	16,00
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	16,00
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)	
HAMBURGER	
può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)	
*CLASSICO: hamburger di Chianina alta qualità	
contorno con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano, (1) (7)	
DOUBLE con 400 gr di carne	15,00
EASY con 200 gr	11,50
*BACON: hamburger di Chianina alta qualità	
contorno con patate al forno, cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon (1)(7)	
DOUBLE con 400 gr di carne	15,00
EASY con 200 gr	11,50
La bistecca	15,00
Bistecca ai ferri di Scottona di Manzo classica 350 gr, incluso contorno di patate al forno e cime di rapa	
Fettine di petto di pollo grigliato	15,00
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	

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



LE INSALATONE

Toscana	8,50
Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, una burrata freschissima, noci di Sorrento, mais (1) (5) (7) (8)	
Mare e monti	8,50
Insalata mista, rucola, gamberetti, funghi, tonno (4)	
Mediterranea	8,50
Insalata mista, pomodoro, tonno, mozzarella, mais, crema di aceto balsamico (1) (4) (7)	
Contadina	8,50
Insalata mista, pomodoro, rucola, olive, capperi di Pantelleria IGP, origano, tonno (4)	
Alle verdure grigliate	8,50
Insalata mista, zucchine e melanzane grigliate, mais, crema di aceto balsamico (1)	
Estiva	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)	
Amalfi	8,50
Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, noci di Sorrento, gamberetti, crema di aceto balsamico (4)(5)(7)(8)	
Pescatore	8,50
Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, salmone norvegese affumicato, gamberetti, polpa di granchio (2)(4)	
Chicken grill	10,00
Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, petto di pollo grigliato al momento, olive taggiasche denocciolate***	
Panarea	8,50
Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP (4) (7)	

LE INSALATONE

Valtellina

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

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 denocciolate***, 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)



LE PIADINE ARTIGIANALI

Piemonte

Crudo di Parma DOP, mozzarella, salsa cocktail, rucola (1) (3) (7) (10)

Lombardia

Bresaola, mozzarella, pomodoro a fette, rucola (1) (7)

Trentino

Speck, brie, zucchine (1) (7)

Liguria

Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, mozzarella, maionese, rucola (1) (3) (7)

Emilia

Crudo di Parma DOP, brie, rucola (1) (7)

Rimini

Fontina, mais, gamberetti, tonno, noci di Sorrento, rucola (1) (4) (5) (7) (8)

Sardegna

Prosciutto Cotto Naturale Alta Qualità senza glutine e senza lattosio, fontina, tonno, salsa rosa (1) (7) (4)

Sicilia

Mozzarella, pomodoro, verdure grigliate (1) (7)

Mare

Salmone affumicato, pomodoro, mais, rucola (1) (4)

Penisola

Crudo di Parma DOP, mozzarella, noci di Sorrento, pomodoro (1) (5) (7) (8)

Cime di rapa e salame

Mozzarella, cime di rapa (leggermente piccanti), fette di salame dolce (1) (7)

VINI ROSSI

Valpolicella Ripasso

DOC Classico Superiore "Marchiopolo"

Chianti Classico DOCG

(etichetta Gallo Nero) "Badia a Coltibuono"

VINO BIOLOGICO 

Primitivo di Manduria DOC

"Cantine San Marzano Talò"

Barbera d'Alba Superiore Langhe

DOC "Brangero"

Montepulciano d'Abruzzo DOC

"Fattoria La Valentina"

Nero d'Avola DOC

in purezza "Cantine Fina - Marsala" VINO BIOLOGICO 

VINI BIANCHI

Pecorino IGT

"Colline Pescaresi Fattoria La Valentina"

Falaghina del Sannio "Svelato" DOC

(3 bicchieri Gambero rosso) "Terre Stregate"

Tramari Primitivo Rosé DOCG

"Cantine San Marzano Talò"

VINI AL CALICE O IN CARAFFA

Calice Nero D'Avola

Grad. 14° in purezza - Sicilia VINO BIOLOGICO 

Calice Pecorino Grad. 13°

IGT Abruzzo

Calice Primitivo di Manduria DOC

"Cantine San Marzano Talò" Grad. 14° Puglia

Calice Rosso o Bianco della casa

mezzo litro

LE BIRRE

Franziskaner Weisse

Birra Blonde Media 50 cl

Tipo: Weizen Gradazione alcolica: 5,1%

Birra Stella Artois

in bottiglia 33 cl

in bottiglia 66 cl

Birra Stella Artois alla Spina

piccola 20 cl

media 40 cl

Leffe Rouge alla Spina

piccola 25 cl

media 33 cl

Gluten Free San Miguel in bottiglia, 33 cl

Panaché, media

CAFFÈ, AMARI, BIBITE, SUCCHI

Caffè, Caffè Decaffeinato, Caffè d'Orzo

Caffè corretto

Cappuccino

Caffè shakerato

Caffè shakerato con Bayles

Acqua minerale 50 cl.

Bibite in lattina, Coca Cola, Sprite, Aranciata,

Thè freddo, Chinotto

Limoncello, Sambuca

Amari, Grappe, Zibibbo dolce di Pantelleria

Whisky, Brandy, Vodka, Tequila

Menu Pranzo



Convenzionato per giorni lavorativi

Scegli qualsiasi portata dal Menu (*pizze incluse*)
I primi piatti e le portate di carne scegliili qua

scegli la tua bibita:

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

PRIMI PIATTI

Lasagna classica

fatta in casa di pasta fresca con ragù di manzo (1)(3)(9)

Risotto alla Milanese

con salsiccia fresca di Luganega e funghi Porcini

LA CARNE ALLA BRACE

La bistecca

Bistecca ai ferri di Scottona di Manzo classica 350 gr, incluso contorno di patate al forno e cime di rapa

Fettine di petto di pollo grigliato

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)

Straccetti di angus argentino

cotta nel forno a legna farcita con: rucola e grana o rucola e pomodorini o rucola e porcini o rucola e patate

HAMBURGER

può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)

*CLASSICO: hamburger di Chianina alta qualità

contorno con patate al forno, insalata, pomodori, cipolle rosse di Tropea, funghi porcini trifolati, Parmigiano Reggiano (1) (7)

DOUBLE con 400 gr di carne 14,00 **EASY** con 200 gr 9,50

*BACON: hamburger di Chianina alta qualità

contorno con patate al forno, cime di rapa friarielli leggermente piccanti, fettine di scamorza, pancetta Bacon (1) (7)

DOUBLE con 400 gr di carne 14,00 **EASY** con 200 gr 9,50

€ PIATTO UNICO - TUTTO INCLUSO € 13,00

7,50

Primo o Lasagne + secondo a scelta tra petto di pollo o bistecca ai ferri o affettato con contorno di insalata mista e patate (1)

7,50

€

Tartare classica

12,00

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

12,00

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)

Tagliata di petto di pollo

14,00

incluso contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico

Filetto di scottona piemontese da 300 gr

19,00

contorno incluso patate al forno o insalata mista

Costata di manzo con osso, da 600gr

19,00

contorno incluso patate al forno o insalata mista

Entrecote aberdeen angus argentino da 400 gr

19,00

contorno incluso patate al forno o insalata mista

Tagliata di filetto alla fiorentina, da 300 gr

19,00

incluso contorno di funghi porcini, scaglie di grana, rucola, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico (7)

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