

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, ti indicheremo quali nostri alimenti devi evitare. Leggi attentamente ad ogni piatto trovi numeri di corrispondenza

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.

Legenda asterischi:

*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) € 4,50

Bruschetta all'nduja piccante: Pane della casa, 'nduja calabrese di Spilinga (1) € 5,00

Bruschetta bufala e acciughe: Pane della casa, fette di bufala con sopra acciughe del mar Cantabrico (1) (4) € 6,00

La Bufala: Bufala intera 250 grammi freschissima e consegna giornaliera, servita su un letto di rucola (7) € 8,00

Burrata e Crudo di Parma: Due burrate freschissime consegna giornaliera, contornate di Crudo di Parma DOP oppure prosciutto Cotto Naturale, servite su letto di rucola (7) € 9,50

Burrata e acciughe: Due burrate freschissime di consegna giornaliera contornata di acciughe del mar Cantabrico servito su un letto di rucola (4) (7) € 9,50

Valtellinese: Bresaola della Valtellina IGP, olio tartufato bianco, funghi porcini, taleggio DOP delle alpi, rucola, pomodorini datterini (7) € 9,50

Calabria: Caciocavallo filante scaldato sulla brace con pancetta affumicata, olive taggiasche denocciolate***, 'nduja calabrese di Spilinga IGT servito su un letto di rucola (7) € 9,50

Bufala del contadino: Una mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia intera 250 gr, tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni) (7) € 9,50

Bufala e Crudo 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) € 9,50

Vegetariano: Tris di verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni), insalata mista con pomodorini datterini, olive taggiasche denocciolate*** € 8,50

Salmonato: Carpaccio di salmone norvegese affumicato, contorno di insalata mista, pomodorini datterini (4) € 9,50

Taglieri di salumi e formaggi €9,50

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)

Contorni € 4,00

Tris di verdure: grigliate alla brace (melanzane, zucchine, peperoni)

Insalata mista: (insalata iceberg, radicchio, pomodorini datterini)

Patate al Forno

Patate alla Sandro con zola in cottura filante (7)

Cime di Rapa (leggermente piccanti servite calde)

La Carne alla Brace

Costata di Scottona di manzo, da 600gr € 16,00

Filetto di Scottona Piemontese da 300gr € 16,00

Tagliata di filetto alla Fiorentina, da 300gr incluso contorno di funghi porcini, scaglie di grana, rucola, pomodorini datterini, crema di aceto balsamico (7) € 20,00

Entrecote Aberdeen Angus Argentino da 400 gr € 16,00

Tartare classica: Tartare di Scottona di manzo magro 250 gr, trito al coltello di Frutto del Capperò 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) € 16,00

Tartare al tartufo: Tartare di Scottona 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) € 16,00

HAMBURGER 100% carne razza Chianina Toscana alta qualità, può essere servito nel piatto o nel classico panino caldo di nostra produzione (anche di kamut)

DOUBLE con 400gr di carne €15,00; **EASY** con 200 gr €11,50.... scegli il tuo preferito:

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

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

La bistecca: Bistecca ai ferri di Scottona di Manzo classica 350 gr, incluso contorno di patate al forno e cime di rapa € 15,00

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) € 15,00

Tagliata di petto di pollo: incluso contorno di funghi porcini, rucola, pomodorini datterini e crema di aceto balsamico € 16,00

Pizze anche senza glutine o con impasto di Kamut®

Margherita: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 6,50

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) € 9,00

Margherita DOP: Mozzarella fior di latte, pomodorini datterini in cottura, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 8,00

Marinara: Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano, basilico, olio evo biologico (1) € 6,50

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

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

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

'Nduja: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese piccante di Spilinga IGT, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 9,00

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

'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

Cime di rapa: Pizza bianca con friarielli piccanti (cime di rapa), mozzarella fior di latte, basilico, olive taggiasche denocciolate***, olio evo biologico (1) (7) € 9,00

Radicchio e speck: Mozzarella fior di latte, scamorza, radicchio, 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

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

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) € 10,00

Terra e mare: 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) € 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

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 glutinee 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
- Pepenero:** 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) Salsiccia e cipolla Pomodoro S. Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 10,00

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

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) € 9,00

Tonno e cipolla: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla rossa di Tropea, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7) € 9,00

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) € 9,00

La nostra tonno: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, capperi di Pantelleria IGP, origano, basilico, olio evo biologico (1) (4) (7) € 9,00

Quattro formaggi: Mozzarella fior di latte, fontina, svizzero, gorgonzola, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 9,00

Bufala: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 9,00

Bufala dop: Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella di bufala Campana DOP Caseificio Battipaglia, pomodorini datterini, basilico, olio evo biologico (1) (7) € 9,50

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) € 9,50

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

i Calzoni, anche di Kamut

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

Insalatone

Valtellina: Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, bresaola, funghi porcini, olive taggiasche denocciolate*** € 8,50

Sorrento: Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella di bufala Campana DOP, noci di Sorrento, spicchi di arancio, crema di aceto balsamico (5) (7) (8) € 8,50

Capri: Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, mozzarella, fior di latte, noci di Sorrento, olive taggiasche denocciolate***, crema di aceto balsamico (5) (7) (8) € 8,50

Ricca: Insalata mista, rucola, pomodorini datterini, ricotta vaccina fresca, bresaola, noci di Sorrento (5) (7) (8) € 8,50

Rustica: Insalata mista, wurstel, funghi, grana, maionese (3) (7) € 8,50

Marinara: Insalata mista, pomodoro, rucola, tonno, gamberetti, salsa cocktail (3) (4) (10) € 8,50

Delicata: Insalata mista, pomodoro, mais, gamberetti (1) (4) € 8,50

Caprese: Pomodoro, mozzarella di bufala Campana DOP, olio evo biologico, origano (7) € 8,50

Piadine Artigianali € 7,00

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	€ 23,00
Chianti Classico DOCG (etichetta Gallo Nero)	€ 20,00
Primitivo di Manduria DOC "Cantine San Marzano Talò"	€ 20,00
Barbera d'Alba Superiore DOC	€ 19,00
Nero d'Avola DOC Donnafugata Sherazade Sicilia	€ 19,00
Nero d'Avola DOC "Cantine Fina - Marsala"	€ 19,00

Vini Bianchi

Pecorino IGT Abruzzo	€ 19,00
Falanghina del Sannio DOC Feudi Di San Gregorio Sicilia	€ 19,00
Chardonnay DOC Donnafugata Contessa Entellina Sicilia	€ 19,00

Vini al Calice e in Caraffa

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

Le Birre

Franziskaner Weisse: Birra Blonde media 50 cl Gradazione alcolica 5,1% € 5,50

Birra Stella Artois: alla Spina Piccola 20 cl € 3,50 - Media 40 cl € 5,00

Birra Stella Artois e Becks: bottiglia 33 cl € 3,50 - in bottiglia 66 cl € 5,00

Lefe Rouge Rossa: 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 € 3,50

Whisky, Brandy, Vodka, Tequila, Zibibbo di Pantelleria € 4,00

Amaro Jefferson € 4,50