Antipasti

Tagliere Salumi e Formaggi con gnocco fritto (per 2 persone)	€16 (1, 7)
Mini Arancina (6 pezzi)	€4 (1, 3,7,5)
Polpo rosticciato al barolo su purea di patate e terra di olive taggiasche	€18(3, 7, 9)
Mozzarelle in Carrozza (4 pezzi)	€5 (1, 3, 7, 5)
Olive Ascolane (6 pezzi)	€4 (1, 3, 7, 5)
Fiori di Zucca (4 pezzi)	€5 (1, 3, 7, 5, 4)
Bruschette al Pomodoro (4 pezzi)	€5 (1)
ALEXIN (Due piccole focaccine farcite di ricotta di pecora aromatizzata al limone e rosmarino croccante)	€5 (1, 3, 6, 7, 11)
Pizzicottini pugliesi (crudo e parmigiano)	€7 (1, 7)
Frisa pugliese (burrata, filetto di tonno, olive leccino, pomodorino olio EVO)	€8 (1, 4, 7)
Cozze alla Marinara al Verde	€13 (12, 14)

***PRODOTTI SURGELATI (IN CASO DI IRREPERIBILITÀ DI INGREDIENTI FRESCHI) ***

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut * 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei * 3. Uova e prodotti a base di uova * 4. Pesce e prodotti a base di pesce * 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi * 6. Soia e prodotti a base di soia * 7. Latte e prodotti a base di latte * 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci e derivati * 9. Sedano e prodotti a base di sedano * 10. Senape e prodotti a base di senape * 17. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo * 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazionisuperiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro. * 13. Lupini e prodotti a base di lupini * 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Cucina

Primi di mare

Linguina allo scoglio	€20 (1, 2, 4, 7, 8, 12)
Spaghetto con gamberone, burrata, granella di pistacchio e pomodorino confit	€18 (1, 2, 4, 7, 8, 12)
Linguina alle vongole	€17 (1,2,4,7,8,12)
Cous Cous di pesce e verdura fresca	€20 (1,2,4,14)
Linguina alla cernia e pomodorini	€25 (4,7)
RAVIOLONI alla capasanta con pomodorini, cubetti di spada e julienne di melanzana croccante	€25 (1,3, 4, 14)

Primi di terra

Bigoli alla carbonara con guanciale D.O.P	€13 (1, 3, 7, 8, 9, 12, 13)
Tonnarelli Cacio e Pepe	€12 (1, 3, 7, 6)
Risotto alla Milanese con Ossobuco	€22 (9, 7 1)
Strozzapreti alla Norma	€12 (1,3,6,7)
Paccheri ai 3 pomodori	€15 (1)
casoncei alla bergamasca con pancetta croccante	€13 (1, 3, 7)

Secondi di terra

Cotoletta di Vitello alla Milanese con patatine fritte/rucola e pomodorini	€22 (1, 3, 7)
Tagliata di Roast beef con rucola e grana	€17 (7)
Lombatina di Vitello Burro e Salvia	€19 (7)
Maxi grigliata mista(hamburger,Salsiccia,Spiedino,Lombata,Roast beef)	€30 (1, 12)
costata di scottona 380g	€25
FIORENTINA di scottona 750g/800g	€45

Secondi di mare

Grigliata di pesce (calamari, filetto di salmone, gamberoni, filetto di branzino e capasanta)	€35 (2, 4, 14)
Filetto di Spada alla Griglia	€18 (4, 12)
Gamberoni alla Griglia o Brandy	€18 (4, 12)
Fritto di Calamari	€20 (5, 1)
Fritto di Calamari e Gamberi	€22 (1, 12, 9)
Tataki di tonno con semi di sesamo e cipolla caramellata	€25 (4, 11, 12)

Contorni

Patatine Fritte	€3,50 (1)
Insalata Mista	€3,50
Verdure Grigliate di Stagione	€6
funghi trifolati di stagione	€5

La Pizzeria

Le Classiche

Tradizionale Napoletana - Tonda Romana - Piegata

\- + 1,5€ -

MARGHERITA: Pomodoro, mozzarella fior di latte D.O.P, basilico fresco	€ 7 (1, 7)
BUFALINA: Pomodoro, mozzarella di bufala D.O.P.	€ 8 (1, 7)
MARINARA: Pomodoro, origano, aglio, olio EVO	€ 6 (1)
NAPOLI: Pomodoro, fior di latte D.O.P, acciughe del Mar Mediterraneo, cucunci, origano	€ 9 (1, 4, 7, 1)
PROSCIUTTO E FUNGHI: Pomodoro, fior di latte D.O.P, prosciutto cotto, funghi champignon freschi	€ 9 (1, 7)
4 STAGIONI: Pomodoro, fior di latte D.O.P, funghi champignon freschi, olive leccino, prosciutto cotto, carciofini trifolati	€ 10 (1, 6, 7)
4 FORMAGGI: Pomodoro (specificare se bianca), gorgonzola, fior di latte D.O.P., Asiago, Taleggio, Grana Padano D.O.P.	€ 9,50 (1, 7)
AMERICANA: Pomodoro, fior di latte D.O.P, wurstel di pollo e tacchino, patatine rustiche	€ 10 (1, 6, 7, 8)
BRACCIO DI FERRO: Fior di latte D.O.P, gorgonzola, spinacino saltato, spolverata di Grana Padano	€ 10 (1, 7)
LA CIOCIARA: Fior di latte D.O.P., patate al forno, salsiccia rustica e cipolla julienne sfumata al vino bianco, crema di pecorino romano	€ 10 (1, 7)
TONNO E CIPOLLA: Tonno filetto sott'olio EVO, pomodoro, fior di latte D.O.P., cipolla rossa julienne	€ 11 (1, 7,)
CALABRESE: Pomodoro, fior di latte D.O.P., spianata calabra, stracciatella, 'nduja	€ 11 (1, 7, 4)
VEGETARIANA: Pomodoro, zucchine e melanzane fritte, fior di latte D.O.P., ciuffi di ricotta, pomodorini confit, carciofini trifolati, funghi champignon saltati	€ 11 (1, 7, 4)
LA MOBY: Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto cotto	€ 11 (1, 7)

Le Gourmet

Tradizionale Napoletana - Tonda Romana - Piegata

\- + 2 € + 1 €

SAMOGA: Fior di latte D.O.P., scamorza, porchetta di produzione propria, cipolla caramellata, salsa al pecorino romano — €15 (1, 7, 12)

IL SIGNOR TONNO: Tagliata di tonno fresco pinna gialla in crosta di granella di pistacchi, pomodorini confit, fior di latte D.O.P., cipolla caramellata — €16 (1, 7, 8, 12)

IL GAMBERO: Fior di latte, gambero, granella di pistacchi, burratina pugliese, bisque (riduzione di gambero) — €16 (1, 2, 7, 8, 9)

LA NORMA: Pomodoro, fior di latte D.O.P., melanzane fritte, scaglie di ricotta salata di pecora — €14 (1, 7,)

LA BRONTE: Fior di latte D.O.P., burratina pugliese, mortadella I.G.P., crema di pistacchi — €15 (1, 7)

NERANO: Fior di latte D.O.P., scamorza, zucchine fritte, crema di zucchine, cacio cavallo fresco a scaglie, basilico fresco — €14 (1, 7)

SALSICCIA E FRIARIELLI: Fior di latte D.O.P., scamorza affumicata, friarielli saltati, salsiccia napoletana — €14 (1,7)

FOCACCIA AL PESTO DI BASILICO D.O.P: Doppia sfoglia, crescenza, pesto di basilico Genovese D.O.P. — €15 (1, 7, 8)

LA NOBILE: Crema di funghi trifolati, fiordilatte DOP, scamorzaaffumicata e speck tirolese — €16 (1, 7)

Focacce e Panuozzi Gourmet

FOCACCIA AL FORMAGGIO TIPO RECCO: Doppia sfoglia, crescenza	€ 12 (1, 7)
IL FRIARIELLO (Panuozzo): Fior di latte D.O.P., scamorza, salsiccia napoletana e friarielli freschi saltati	€ 13 (1, 7)
IL CONTE (Panuozzo): Crescenza, prosciutto crudo di san Daniele, rucola, pomodorini ciliegia freschi, scaglie di Grana Padano	€ 14 (1, 7)
IL PUGLIESE (Panuozzo): melanzana fritta schamorza burrata capocollo salentino fiordilatte	€ 14 (1, 7, 12)
CALZONE CAMPIONE: Fior di latte D.O.P., prosciutto crudo disancorato Daniele, pomodorino fresco, gocce di aceto balsamico D.O.P. di Modena, rucola	€ 14 (1, 7, 12)
CALZONE FRITTO CLASSICO: Prosciutto cotto, fior di latte D.O.P., pomodoro	€ 13 (1, 7)

***PRODOTTI SURGELATI (IN CASO DI IRREPERIBILITÀ DI INGREDIENTI FRESCHI) ***

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut * 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei * 3. Uova e prodotti a base di uova * 4. Pesce e prodotti a base di pesce * 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi * 6. Soia e prodotti a base di soia * 7. Latte e prodotti a base di latte * 8. Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci e derivati * 9. Sedano e prodotti a base di sedano * 10. Senape e prodotti a base di senape * 17. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo * 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazionisuperiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro. * 13. Lupini e prodotti a base di lupini * 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

NOVITA' STAGIONALI

La sinfonia dorata — €18 (1,4,6)

Crema di zafferano, gamberoni flambati al Marsala, zucchine a Julienne,
Mozzarella fior di latte e pistilli di Zafferano

La Porcina

Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Porcini scottati, granella di Nocciole
tostate e Speck Altoatesino.

Salame di Cioccolato con gelato fiordilatte (senza lattosio)

NOVITA'

Gluten free scegli gli ingredienti di qualsiasi pizza nella nostra lista dalle classiche alle gourmet con una aggiunta di € 3

La Cantina

Vini della Casa

¼ o (calice) € 4 - ½ lt € 6 - 1 lt € 9

ROSSO MERLOT (Rosso frizzante)

BIANCO CHARDONNAY (Bollicine)

Vini Rossi in Bottiglia

CHIANTI COLLI SENESI	€ 25
BONARDA	€ 20
BARBERA COLLI TORTONESI	€ 15

Vini Bianchi in Bottiglia

DONNAFUGATA ANTHILIA	€ 22
GEWÜRZTRAMINER	€ 25
RIESLING	€ 25
PINOT NERO (Vinificato Bianco)	€ 16

Coperto

€ 2

Aperitivi e Drink

Aperol spritz	€ 6
Campari Spritz	€ 6
Gin tonic Tanqueray	€ 8
Gin tonic Hendrick's	€ 9
Gin tonic Roku Gin	€ 12
Gin tonic Portofino	€ 11
Gin tonic Malfy al Limoncello	€ 8
Gin Mare	€ 12
Monte - Cola	€ 7
Liguretto	€ 9

Bibite

TUTTE LE BIBITE € 3,50

COCA COLA in vetro: 33 cl

COCA COLA ZERO in vetro: 33 cl

FANTA in vetro: 33 cl

SPRITE in vetro: 33 cl

FUZE TEA PESCA: 40 cl

FUZE TEA LIMONE: 40 cl

Le nostre Birre

	PICCOLA	MEDIA
KUHBACHER EXPORT	€ 4,50	€ 6
KUHBACHER FESTBIER	€ 4,50	€ 6
KUHBACHER RED	€ 5	€ 6,5
PANCHE'	€ 5,50	€ 6,50

Giropizza

Assaggio di pizze classiche e gourmet

+ 1 Aperol spritz o Campari spritz / bibita / birra

+ pizzamisù - pizza bueno

€ 25 (a persona)

Dolci

Tutti i nostri dolci sono artigianali, e freschi di giornata.

Cannolo Siciliano	€ 5 (1,3,6,7,8)
Tiramisù	€ 5 (1,3,6,7,8)
Cassatina	€ 5 (1,3,5,6,7,8)
Panna cotta liscia o caramello o cioccolato	€ 5 (1,3,5,6,7,8)
Millefoglie (Frutti di Bosco e crema - al cioccolato)	€ 5 (1,3,6,7,8)
Brawnies (2 pezzi) anche senza glutine con colata di cioccolato	€ 5 (3,6,7,8)
sorbetto al limone analcolico	€ 5 (7)
crostata alle fragole	€ 5 (1,3,7)
crostata al limone con meringa all'italiana	€ 5 (1,3,7)
semifreddi dello cfhef (arachidi e cioccolato)	€ 6 (3,5,6,7,8)
Samoghini con nutella e panna	€ 5 (1,6,7,8)
Affogato al caffè	€ 6 (7)

Caffetteria

Caffè	€ 1,20
Caffè Decaffeinato	€ 1,30
Caffè Ginseng	€1,50
Caffè Orzo	€ 1,50
Caffè Corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2

Amari e distillati

Amaro del Capo	€ 4
Montenegro	€ 4
Vecchia Romagna	€ 4
Fernet Branca	€ 4
Jagermeister	€ 4
Sambuca Molinari	€ 4
Grappa Barricata	€ 4
Grappa Chardonnay	€ 4
Santa Maria al Monte	€ 4
Camatti	€ 4
Rhum Zacapa (servito con scaglie di ciocolato)	€ 13