

MENÙ

ANTIPASTI CALDI

| | |
|---|------|
| Maialino ananas 1,7,9 (se presente) e caciocavallo | € 14 |
| Croque Monsieur 1,7 | € 8 |
| Torcinelli e friggirelli | € 15 |
| Montanara e la sua salsa 1,7 | € 5 |
| Patatine fritte | € 5 |
| Pepata di cozze 14 | € 12 |
| Cuoppo di calamarella 1,14 | € 16 |
| Baccalà alla parmigiana 1,7,4 | € 12 |

ANTIPASTI FREDDI

| | |
|--|--------------|
| Bruschetta "fai da te" 1 | € 5 |
| Mozzarella di bufala 7 | € 10 |
| Caesar salad con pollo 7 | € 12 |
| Tartare di manzo con 3,7 robiola e tuorlo marinato | € 15 |
| Carpaccio di carne salada 1 con citronette e barbabietola | € 14 |
| Insalata di polpo 9,14 | € 16 |
| Carpaccio di ricciola agli agrumi | € 18 |
| Pane burro e alici 1,4,7 | € 14 |
| Ostriche Gillardeau | al pezzo € 5 |
| Gamberi Rossi | x4 € 16 |
| Scampi | x4 € 14 |

PRIMI

| | |
|--|------|
| Spaghetti aglio, olio, 1,14 peperoncino e ricci di mare | € 20 |
| Tortellini al forno 7,3 classici | € 12 |
| Cavatelli con cozze e vongole | € 15 |

SECONDI

| | |
|--|-----------|
| Filetto di manzo 7 (se presente panna) al pepe verde | € 25 |
| Costata Tomahawk | 50€ al kg |
| Polpo arrosto con crema di porro, 14 pomodoro in polvere e pesca: | € 20 |
| Frittura di calamari e gamberi 1 | € 18 |

PIZZE ROSSE

| | |
|---|------|
| Margherita Fior di latte, pomodoro San Marzano, origano e basilico | € 8 |
| Wurstel Fior di latte, pomodoro San Marzano e wurstel scoppiati | € 9 |
| Parma Fior di latte, pomodoro San Marzano, prosciutto crudo di Parma 18 mesi e basilico | € 14 |
| Bufala Mozzarella di bufala, pomodoro San Marzano e basilico | € 12 |
| La Capocollo Fior di latte, datterino giallo, capocollo di Martina Franca e burrata | € 14 |

PIZZE BIANCHE

| | |
|---|------|
| Crudaiola Fior di latte, pomodoro ciliegino, rucola e basilico | € 10 |
| Esaltata Fior di latte, spianata calabra, gorgonzola, salsiccia di Norcia | € 14 |
| La Pistacchiosa Fior di latte, granella di pistacchio, salsiccia di Murgiana, cream cheese e scaglie di Grana | € 14 |
| La Caciona Fior di latte, zucchine sabbiose, salsiccia di Murgiana, Philadelphia e basilico | € 12 |
| La Mortazza Fior di latte, mortadella, burratina e basilico | € 12 |
| Bufalotta "ciccio" Mozzarella di bufala campana, prosciutto crudo 18 mesi, pomodoro ciliegino, rucola | € 14 |

PIZZE SPECIAL

| | |
|--|------|
| Four-maggi fior di latte, blu di capra, caciocavallo podolico, chips di parmigiano reggiano | € 14 |
| Tempesta fuori stagione fior di latte, crema di zucchine, guanciale croccante, chips di zucchine fonduta di caciocavallo | € 14 |
| Puttanesca di notte pelato bio, fior di latte, acciughe di armatore capperi, olive taggiasche, peperoncino (viagra del Cile) | € 14 |
| Arde pelato bio, fior di latte, spianata piccante, erborinato, nduya | € 13 |
| Stammi lontano pelato bio, fior di latte, cipolla rossa di Margherita, tonnetto di cetara ARMATORE, olive taggiasche, capperi | € 15 |
| Parmigiana della nonna pelato bio, fior di latte, melanzana frita, grana, basilico | € 13 |
| Marinara nolano San marzano nolano, aglio nero, olio extra, origano, pepe | € 8 |
| Marinara vip San Marzano Nolano, pacchetelle gialle e rosse, alici di cetara ARMATORE, capperi | € 14 |
| Pizza con polpo Fior di latte, soffice di patata di Margherita, aromatizzata alla cipolla, peperoncino ginepro, tentacoli di polpo e olio extravergine, paprica affumicata, prezzemolo riccio a decorare | € 18 |
| PIZZE SENZA GLUTINE + 2 € | |
| DOLCI | |
| Mousse ai frutti di bosco | € 7 |
| Mousse i tre cioccolati | € 7 |
| Delizia al limone | € 7 |
| Pastiera napoletana | € 7 |
| Babà classico | € 7 |
| Torta di riso | € 7 |
| Piatto frutta | € 8 |

BEVANDE

BIBITE E ANALCOLICI

| | |
|---------------------------------------|--------|
| Coca | € 3,50 |
| Coca Senza Caffeina | € 3,50 |
| Coca 0 (Zero) | € 3,50 |
| Fanta | € 3,50 |
| Chinotto | € 3,50 |
| Sprite | € 3,50 |
| The Pesca | € 3,50 |
| The Limone | € 3,50 |
| Acqua 1L Liscia | € 2,50 |
| Acqua 1L Frizzante | € 2,50 |
| Calice Vino (Bianco / Rosato / Rosso) | € 5 |








VINI BIANCHI

| | |
|--|------|
| Chardonnay – Tormaresca Chardonnay 100% – 12% | € 19 |
| Terre Valse – Frentana Pecorino – 13,5% | € 22 |
| Le Saure – D'Antiche Terre Greco di Tufo – 14% | € 26 |
| Il Passo delle Volpi – D'Antiche Terre Falanghina 100% – 14% | € 24 |
| Collio – Fiegl Ribolla Gialla – 12,5% | € 26 |
| Meran – Merano Gewürztraminer 100% – 14% | € 25 |

BOLLICINE

| | |
|---|------|
| Valdobbiadene DOCG bio brut – Corvezzo Glera 100% – 11,5% | € 25 |
| Cuveè rosè extra dry bio – Corvezzo Glera 85%, pinot nero 15% – 11,5% | € 25 |

ALLERGENI

| | |
|--|---|
|  Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati | 1 |
|  Crostacei e prodotti derivati | 2 |
|  Uova e prodotti derivati | 3 |
|  Pesce e prodotti derivati | 4 |
|  Arachidi e prodotti derivati | 5 |
|  Soia e prodotti derivati | 6 |
|  Latte e prodotti derivati, incluso lattosio | 7 |

BIRRE IN BOTTIGLIA

| | |
|-------------------------------|--------|
| Heineken 0.0 | € 3,50 |
| Carlo V rouge | € 5,50 |
| Paulaner Weiss | € 5,50 |
| Caulier 28 Pils (Gluten Free) | € 5 |
| Hoegarden Blanche | € 5 |
| Lupulus Organics | € 6 |
| Bjorne | € 4 |
| Bulldog | € 6 |

VINI ROSATI

| | |
|--|------|
| Calafuria – Tormaresca Negroamaro 100% – 12% | € 24 |
| Neprica – Tormaresca Negroamaro, Primitivo – 12% | € 19 |
| Morso Rosa – Tenuta Viglione Susumaniello 100% – 13% | € 22 |
| Rosé – Livio Felluga Merlot / Pinot Nero – 13% | € 28 |
| Maioliche – Tenuta Viglione Primitivo 100% – 13% | € 20 |
| Terlan – Cantine Terlano Lagrein 100% – 13,5% | € 25 |

FRANCIACORTA

| | |
|--|------|
| Blanc de Blancs – Marchesi Antinori Chardonnay, Pinot Bianco – 12,5% | € 40 |
| Rosé – Marchesi Antinori Pinot Nero 100% – 12,5% | € 45 |

BIRRE ALLA SPINA








| | |
|--------------------|-----|
| Heineken Spina 0.4 | € 5 |
| Ichnusa Spina 0.4 | € 5 |
| Affligem Rouge 0.3 | € 6 |

VINI ROSSI

| | |
|---|-------|
| Neprica – Tormaresca Negroamaro – 13,5% | € 19 |
| Sessantanni – San Marzano Primitivo di Manduria – 14,5% | € 45 |
| Pipoli – Vigneti del Vulture Aglanico 100% – 13,5% | € 22 |
| Tignanello 2022 – Marchesi Antinori 80% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc – 13,5% | € 140 |

CHAMPAGNE

| | |
|---|-------|
| Louis Roederer Chardonnay, Pinot Nero, Meunier – 12,5% | € 100 |
| Dom Pérignon Pinot Nero, Chardonnay – 12,5% | € 320 |

| | |
|--|----|
|  Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati | 8 |
|  Sedano e prodotti derivati | 9 |
|  Senape e prodotti derivati | 10 |
|  Semi di sesamo e prodotti derivati | 11 |
|  Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | 12 |
|  Lupini e prodotti derivati | 13 |
|  Molluschi e prodotti derivati | 14 |