



ANTIPASTI



Anelli di cipolla*	1 - 6	€ 4,50
Patatine fritte*	1 - 6	€ 5,00
Fiori di zucca*	1 - 4 - 6	€ 6,00
Olive all'ascolana*	1 - 4 - 6	€ 6,00
Tris di fritti*	fiori di zucca, olive e anelli 1 - 4 - 6	€ 12,00
Carpaccio di carne salada punta d'anca		€ 13,00
(condita con sale, limone, olio Evo e pepe rosa) 6		
Salumi nostrani con focaccia	1 - 2 - 6	€ 16,00

Coperto e servizio € 3,00

*In mancanza di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati.



PIZZE IN PALA

(PER 2 PERSONE)



Margherita 1 - 2

Vellutata di pomodoro, Mozzarella, Basilico Fresco, Olio Evo al basilico

€ 18,00



Cacio e pepe 1 - 2

Mozzarella, Pecorino romano DOP, Pepe nero, Olio Evo

€ 24,00

Caprese 1 - 2

Vellutata di pomodoro, Fior di latte a freddo, Pomodorini a freddo, Basilico fresco, Olio Evo

€ 25,00

Tonno e cipolle 1 - 2

Velluta di pomodoro, Mozzarella, Cipolle rosse, Tonno Angelo Parodi, Olio Evo

€ 25,00

Salsiccia e patate 1 - 2

Mozzarella, Patate, Salsiccia spadellata, Rosmarino, Olio Evo

€ 25,00

La Zingara 1 - 2 - 3

Mozzarella, Cipolle rosse, Acciughe, Pomodorini, Pecorino romano DOP, Pepe nero, Origano, Olio Evo

€ 26,00

Boscaiola 1 - 2 - 6

Mozzarella, Speck, Funghi Misti trifolati, Pepe nero, Pecorino Romano D.O.P., Olio Evo

€ 26,00

Genovese 1 - 2

Vellutata di pomodoro, Mozzarella, Fiordilatte a freddo, Pomodorini, Pesto alla genovese fatto in casa, Olio Evo

€ 26,00

Zola e arance 1 - 2

Mozzarella, Gorgonzola DOP dolce, Arance, Fior di latte a freddo, Semi di papavero, Olio Evo

€ 26,00



PIZZE IN PALA

(PER 2 PERSONE)



La Caliente 1 - 2 - 6

Mozzarella, Gorgonzola DOP dolce, Spianata piccante calabrese, Cipolle rosse, Olio Evo

€ 27,00

La Fumosa 1 - 2 - 6

Scamorza affumicata, Pomodorini, Speck, Scaglie di Grana, Olio Evo

€ 27,00

Ortolana 1 - 2

Vellutata di pomodoro, Mozzarella, Melanzane, Zucchine e Peperoni alla griglia, Fiordilatte a freddo, Scaglie di grana, Olio Evo aromatizzato all'aglio

€ 28,00

Bufalina 1 - 2

Vellutata di pomodoro, Mozzarella, Basilico fresco, Mozzarella di Bufala campana, Olio Evo

€ 28,00

La Burrata 1 - 2 - 3

Vellutata di pomodoro, Burrata, Pomodorini a freddo, Alici del Cantabrico, Basilico, Olio Evo

€ 28,00

Parma 1 - 2 - 6

Vellutata di pomodoro, Rucola al profumo di aceto balsamico, Prosciutto crudo di Parma, Scaglie di grana, Olio Evo

€ 28,00

Paradiso 1 - 2 - 6

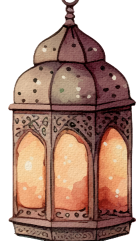
Mozzarella, Stracciatella di Burrata, Mortadella, Granella di pistacchio, Olio Evo

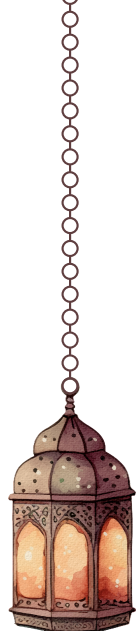
€ 28,00

Porchetta 1 - 2 - 6

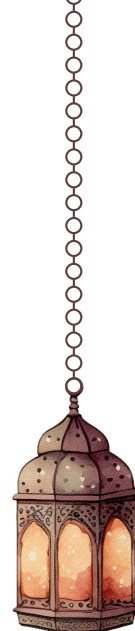
Mozzarella, Cipolle rosse caramellate, Porchetta di Ariccina IGP, Patate, Pepe nero, Olio Evo

€ 29,00





SECONDI



Controfiletto di Manzo Irlandese Platinum alla griglia € 24,00

Controfiletto di Manzo Irlandese Platinum alla griglia
con rucola e scaglie di grana € 26,00

Tagliata di Controfiletto Irlandese Platinum €49,00
servita su pietra ollare (min. per 2 persone)

CONTORNI

Insalata Verde o Mista € 6,00

Verdure Grigliate € 7,00



BEVANDE



Bottiglia acqua minerale

€ 2,90

Bibite

€ 3,90

Spritz

€ 7,00

Gin Tonic (Gin Tanqueray)

€ 8,00

Caffè

€ 1,90

Caffè Corretto

€ 3,00

Limoncello

€ 4,00

Amari

€ 5,00

Grappa

€ 5,00

J&B Scotch Whiskey

€ 5,00

Grappa barricata

€ 6,00

Jack Daniel's

€ 7,00

Chivas 12 anni

€ 7,00

Rum

€ 7,00

Jefferson

€ 7,00



BIRRE ALLA SPINA



Heineken piccola 1

€ 4,00

Lager beer olandese bionda a bassa fermentazione, 5% vol.

Heineken media 1

€ 6,00

Lager beer olandese bionda a bassa fermentazione, 5% vol

Ichnusa non filtrata media 1

€ 7,00

Birra sarda a bassa fermentazione, 5% vol

Erdinger media 1

€ 7,50

Weiss tedesca bionda ad alta fermentazione, 5,3% vol



BIRRE IN BOTTIGLIA



Moretti La Rossa 33 cl 1

Birra rossa italiana dal malto brunito, 7,2% vol

€ 4,50



Hobgoblin 50 cl 1

IPA con note di pompelmo e miele, retrogusto amaro, 5% vol

€ 7,00

Heineken 0.0 33 cl 1

Lager beer olandese bionda, analcolica

€ 4,50

Brooklyn Brewery 33 cl 1

Lager beer tedesca ambrata, analcolica

€ 5,50



VINO BIANCO



Vino bianco della casa ¼ litro 5

Vino frizzante amabile dell'Oltrepo' Pavese

€ 5,00

Vino bianco della casa ½ litro 5

Vino frizzante amabile dell'Oltrepo' Pavese

€ 9,90

Sauvignon 75 cl 5

€ 19,00

Pinot Grigio 75 cl 5

€ 20,50

Prosecco 75 cl 5

€ 21,00



VINO ROSSO



Morellino di Scansano 37,5 cl 5

€ 11,00

Refosco dal Peduncolo Rosso 75cl 5

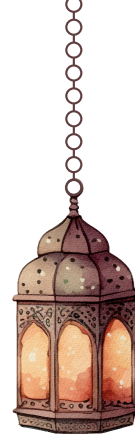
€ 19,50

Morellino di Scansano 75cl 5

€ 21,00



DOLCI



Sorbetto al limone		€ 4,50
Cannoli siciliani artigianali	1 - 2	€ 6,00
Con ricotta di pecora		
Gelato	1 - 2	€ 5,00
Crema, Cioccolato, Limone		
Torroncino affogato al caffè	1 - 2 - 4	€ 6,50
Semifreddi della casa	1 - 2 + allergeni variabili in base al prodotto	€ 6,50
Richiedere al personale di sala		
Dolci della casa	allergeni variabili in base al prodotto	€ 7,50
Variano in base alla stagione		
Richiedere al personale di sala		
Cheesecake speciale	1 - 2 - 3 - 6 + allergeni variabili in base al prodotto	€ 8,00
Varia in base alla stagione		
Richiedere al personale di sala		

E' possibile concordare la consumazione di dolci di pasticceria portati dal cliente, previa presentazione della manleva allergologica, rilasciata dalla pasticceria.
Il taglio e servizio di tale dolce prevede l'addebito di € 1,20 a persona.



**AGGIUNTE PIZZA IN PALA
PER MEZZA PALA**



Cipolle	€ 1,00
Rucola	€ 1,50
Wurstel	€ 2,00
Verdure grigliate (Zucchine, Melanzane e/o Peperoni)	€ 2,00
Pomodorini	€ 2,00
Acciughe	€ 2,50
Spianata piccante Calabrese	€ 2,50
Mozzarella	€ 3,00
Mozzarella Fior di Latte	€ 3,00
Mozzarella senza Lattosio	€ 3,00
Scamorza affumicata	€ 3,00
Prosciutto cotto	€ 3,00
Carciofi	€ 3,00
Gorgonzola D.O.P.	€ 3,50
Funghi misti trifolati	€ 3,50
Patatine fritte	€ 3,50
Tonno	€ 3,50
Salsiccia	€ 3,50
Mozzarella di Bufala	€ 4,00
Alici del Mar Cantabrico	€ 4,00
Burrata	€ 4,50
Prosciutto Crudo di Parma (24 mesi)	€ 5,00

1	Cereali contenenti glutine, frumento, segale, orzo, avena, farro, senape, arachidi, nocciole, lupini, pinoli, soia, sesamo, arachidi, kamut, semi vari e derivati; altra frutta a guscio (mandorle, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci di Macadamia), tracce di sedano e derivati
2	Latte e prodotti derivati, incluso lattosio
3	Pesce e prodotti derivati, compresa gelatina e/o colla di pesce
4	Molluschi, crostacei, uova e prodotti derivati
5	Anidride solforosa (SO ₂), solfiti, solfati
6	Spezie, aromi, additivi o derivati, senape, sedano e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU' TRAMITE IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI.

Gentili clienti, non possiamo garantire che i prodotti lavorati all'interno della nostra cucina non siano privi di contaminazioni, previa la massima cura nella preparazione di tali.

Sebbene facciamo tutto il possibile per prevenire la contaminazione incrociata in cucina, non possiamo garantire che nessun alimento da noi preparato sia al 100% privo di allergeni specifici.