



MARTEDÌ - DOMENICA
20:00 - 01:00



VIA ABATE TOSTI 84



0771 26 93 57



TOSTI PANINGOURMET



TOSTI_PANINGOURMET

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

1 ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



2 FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



3 LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



4 MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



5 PESCE

Prodotti alimetari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



6 SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



7 SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



8 CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



9 GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



10 LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



11 SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



12 SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



13

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



14 UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



INFORMAZIONI SUI NOSTRI ALIMENTI

** Il nostro pesce crudo subisce un processo di abbattimento della temperature al fine di garantirne l'assoluta integrità alimentare.*

** Questo prodotto potrebbe essere congelato.*

** É possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.*

I nostri menu contengono allergeni, qualora abbia intolleranze o allergie La preghiamo di informare il nostro staff prima di ordinare.

Pane senza glutine 1,50 €

Servizio 2 €

**Our raw fish suffers a process of reduction of temperatures in order to guarantee its absolute food integrity.*

**This product could be frozen.*

**It's possible to consult the appropriate documentation wich will be provided on request.*

**Our menus contains allergens, if it has intolerances or allergies please inform you our staff before ordering.*

Gluten-free bread € 1.50

Service € 2

**Non é possibile modificare le ricette, studiate e bilanciate,
per non guastarne il sapore.**

**Diamo la possibilità, però, di eliminare l'ingrediente
che non piace.**

***Non serviamo hamburger al piatto**

ANTIPASTI

APPETIZER

TAPAS DI MARE 1-2-3-5-8-8-9-13 18

Tapas of Sea

- Alici del Cantabrico, zucchine grigliate, crema di ricotta aromatizzata lime e origano;
- *Polpo, provola di Agerola e paprika;
- *Tagliatelle di seppia, crema di peperone e nocciole;
- *Mazzancolle, melanzana in agrodolce, pomodorino confit
- Cantabrian anchovies, grilled zucchinis, ricotta cream flavored with lime and oregano;
- *Octopus, Agerola provola cheese, and paprika;
- *Cuttlefish tagliatelle, bell pepper and hazelnut cream;
- *Prawns, sweet and sour eggplant, confit cherry tomatoes

***LA TAGLIATELLA DI SEPPIA 5 14**

Salsa di asparagi, asparaghi croccanti, nero di seppia
Asparagus sauce, crispy asparagus, squid ink

LA SCARPETTA 3 - 9 10

Sugo di pomodoro San Marzano DOP (cottura lenta circa 6/8 ore),
melanzana a funghetto, Parmigiano 36 mesi, olio al basilico
Servita con la nostra ciabatta artigianale

*San Marzano DOP tomato sauce (slowly cooked for about 6-8 hours),
mushroom-shaped aubergines, 36-month-old Parmigiano Reggiano
cheese, basil oil*

Served with our artisanal ciabatta bread

JAMON IBERICO (Patanegra) 16

Prosciutto di razza iberica

Iberian breed ham

CRUDI E TOSTI

*TARTARE DI TONNO 5 - 6

16

Tuna Tartare

Olio di sesamo, lime e pepe rosa, nuvola di tapioca,
gel al passion fruit

*Sesame oil, lime and pink pepper, tapioca cloud,
passion fruit gel*

TARTARE DI GOBBETTO DI PONZA 8-9

18

Prawn tartare

Cialda croccante, burrata, mela, polvere di barbabietola

Crispy wafer, burrata, apple, beetroot powder

*CRUDO DI MARE 4- 5-8

45

(secondo disponibilità del nostro mare)

Sea Raw (according to the availability of our sea)

scampi, gamberi rossi, gobbetti, tonno rosso, ostriche

Scampi, red shrimps, humps, red tuna, oysters

*GAMBERO ROSSO DI PONZA 8

5 al pz

(minimo 3 pezzi)

Ponza Red Shrimp (minimum 3 pieces)

sale Maldon, olio evo "Mancini"

Maldon salt, "Mancini" extra virgin olive oil

***TARTARE DI GAMBERO BIANCO 8-12-14 16**

White Prawn Tartare

Alga nori croccante, sedano, cetriolo, menta
e maionese di gambero rosso

*Crispy nori seaweed, celery, cucumber, mint
and red shrimp mayonnaise*

***TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE IGP 5-9-11-13-14 17**

Piemontese Fassona Tartare IGP

condita con scalogno, capperi, alici del Cantabrico, cetriolini,
senape, tuorlo di quaglia fritto

*Seasoned with shallots, capers, Cantabrian anchovies,
gherkins,
mustard, and fried quail yolk.*

***TARTARE DI MAZZANCOLLE 17**

Prawn tartare

Millefoglie di patata fritta con mazzancolle alla Catalana
Fried potato millefeuille with Catalan-style prawns

FRITTI

FRIED

*CROCCHETTE crudo e parmigiano 3-9-10-14 **10**

**Raw croquettes, ham and Parmesan cheese*

(servite con maionese al pepe)

(served with pepper mayonnaise)

*CROCCHETTE mortadella e provola 3-9-10-14 **10**

**Mortadella and provola croquettes*

(servite con fonduta di provola)

(served with provola fondue)

*CROCCHETTE baccalà mantecato 2-3-5-9-10-14 **11**

**Creamed codfish croquettes*

(maionese di capperi, nocciole)

(capers mayonnaise, hazelnut)

*CIOCCOLATINI 5-9-10-14 **10**

con melanzana, seppia e maionese al basilico

with aubergine, cuttlefish and basil mayonnaise

PATATINE

STICK DI PATATE VARIETA' "AVEZZANO"

Potato stick varieties "Avezzano"

Classica 9 **6**
(classic fries)

Lime e pepe rosa 9 **7**

PRIMI

FIRST COURSE

SPAGHETTONE GERARDO DI NOLA 4-9-10

18

Crema di agretti, lupini e olio al peperoncino

Cream of saltwork, lupin, and chili oil



SECONDI

MAIN COURSE

***TONNO 3-5-6**

19

Seared Tuna

Crema di peperoni, salsa di pinoli e alici del Cantabrico,
terra di olive e olio al peperoncino

Cream of peppers, pine nut sauce, and
Cantabrian anchovies, olive spread and chili pepper oil

***BACCALA' 3-5-9**

18

Baccalà cotto a bassa temperatura, spinaci saltati,
burro, crema di patate con capperi, cipolla marinata,
pelle croccante

Slow-cooked cod, sautéed spinach, butter, creamed potatoes
with capers, marinated onion, crispy skin

***FRITTO TOSTI 5-8-9-14**

19

Tosti fried

Frittura di pescato

***CALAMARO 5-9**

18

Salsa di pomodorini. ripieno di pappa al pomodoro,
olio al basilico e basilico cristallizzato

Cherry tomato sauce. filled with tomato soup,
basil oil, and crystallized basil.

SECONDI

MAIN COURSE

GRIGLIATA 5-8

22

calamari, polpo, mazzancolle

squid, octopus, prawns

*BISTECCA 300/350 g

22

Steak 300/350 g

di costata dissossata razza “Charolais”

of boneless “Charolais” rib eye

QUAGLIA 3-9-10-14

17

coscia fritta con panatura al panko,petto scottato

e il suo fondo, crema di sedano rapa,salsa di amarene

Panko-breaded fried leg, seared breast

and its juices, creamed celeriac and black cherry sauce



INSALATE

SALADS

CAESAR SALAD 3-14

15

Pollo alla piastra, misticanza, maionese, guanciale, scaglie di parmigiano

Grilled chicken, mixed green, mayonnaise, bacon

Parmesan flakes

INSALATA MISTA

5

Mixed salad

INSALATA DI GAMBERI 2-8-14

16

Prawn salad

Gamberi, mandorle sfogliate, pomodorini,
salsa rosa home made

Prawn, browse almonds, cherry tomatoes, home made pink sauce

PANINI DI MARE

SEA SANDWICHES

PORTO COFANIELLO 3-5-9-13-10

17

*Polpo in doppia cottura, melanzane in agrodolce,
pecorino di Amatrice e crema di peperoni

*Double-cooked octopus, sweet and sour eggplant,
Amatrice pecorino cheese, and pepper cream*

MOLA 3-5-9-10

16

Tartare di tonno, pomodoro datterino, cipolla di Tropea
caramellata, stracciatella, rucola

*Tuna tartare, datterino tomato, Tropea onion,
stracciatella cheese, rocket*

TOSTI 2-8-9-10-13-14

16

Mazzancolle lardellate di Cinta senese "DOP",
mandorle sfogliate, pomodoro verde di Pachino, riduzione
di vino rosso, maionese allo zenzero, misticanza

**Larded prawns of Cinta Senese DOP, browse
almonds, green pachino tomato, red wine reduction,
ginger mayonnaise, mixed green*

PAIOLA 2-3-5-9-10

16

Alici del Cantabrico, provola di Agerola, pomodoro confit,
insalatina verde, pistacchio

*Cantabrian anchovies, Agerola provola, confit tomato,
green salad, pistachio*

VINDICIO 3-5-9-13-6

17

Baccalà cotto a bassa temperatura, zucchine alla scapece,
insalata scarola riccia, mayo e pepe

**Slow-cooked cod, zucchini scapece,
curly escarole salad, mayo and pepper*

PANINI DI CARNE

MEAT SANDWICHES

CASTELLONE 3-5-9-11-6-10

16

Spalla di maialino nero casertano "Pulled Pork", insalata riccia, fil di cavolo in coleslaw, provola, salsa BBQ affumicata

Caserta black pig shoulder "Pulled Pork", curly lettuce, cabbage strands in coleslaw, provolone cheese, smoked BBQ sauce

TRIVIO 3-6-9-10

15

Hamburger di Scottona marchigiana IGP 200 gr, zucchine grglate, ricotta aromatizzata al limone e origano, spinaci freschi

200g Marchigiana PGI Scottona burger, grilled zucchini, lemon and oregano-flavored ricotta, fresh spinach

(old) CICERONE 3-6-9-10-13-14

16

Burger di "Scottona Marchigiana IGP" 200 gr, gorgonzola DOP, guancia di Norcia, cipolle rosse di Tropea caramellate, maionese, rucola

Burger of Scottona Marche IGP 200 gr, Gorgonzola DOP, Norcia cheek, red caramelized Tropea onion, mayonnaise, rocket

REDENTORE 3-6-9-10-14

17

*Battuta di "Fassona piemontese IGP", fonduta di Parmigiano Reggiano DOP 46 mesi vacca Bruna Alpina, uova di quaglia, maionese al pepe, misticanza

**Steak tartara Piedmont style, Parmigiano Reggiano Dop 46 months fondue Alpine brunette cow, quail eggs, pepper mayonnais, mixed green*

MATTEI 3-6-9-10-13

16

Carpaccio scottato di manzo, melanzana grigliata, provola di Agerola, chimichurri

Seared beef carpaccio, grilled eggplant, Agerola provola cheese, sweet chimichurri

PANINO VEGETARIANO

VEGETARIAN SANDWICHES

REMIGIO 3-6-9-10-14

14

*Hamburger di verdure di stagione "Home made",
provola di Agerola, pomodorini secchi,
insalata riccia

**Home made seasonal hamburger, Agerola provola
cheese, dried cherry tomatoes, frisee salad*

DOLCI

DESSERTS

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA 2-1-3-9

7

Panna cotta alla vaniglia, gel di passion fruit, crumble salato, frutti rossi e menta

Vanilla panna cotta, passion fruit jelly, savory crumble, red berries, and mint

BIGNE' 3-6-9-14

7

Craquelin al carbone vegetale, crema al sesamo nero

Charcoal craquelin, black sesame cream

TIRAMISÙ ESPRESSO 1-3-5-9-7-14

7

Caffè, savoiardo “Di Ciaccio”, cioccolato fondente, crema al mascarpone, cacao

Coffee, savoyard “Di Ciaccio”, dark chocolate

DRINKS

ACQUA (Panna/ S. Pellegrino)	3
COCA COLA	3
FANTA	3
GIN TONIC	8/9/10
VODKA TONIC	8
AMERICANO	8
NEGRONI	8
AMARI	4
AMARI SPECIALI	5,50
GRAPPE	5,50
RUM	8

BIRRE ALLA SPINA

DRAFT BEERS

KONIG PILSNER



Nazionalità: Germania -

Stile: Pils -

Gradazione alcolica: 4,9% vol

Colore: Chiaro, giallo oro brillante

Fermentazione: Bassa

0.20 CL 4.00€. 0.40 CL 6.00 €

FALKENTURM DUNKEL BOCK



Nazionalità: Germania

Stile: Keller

Gradazione alcolica: 6,9% vol

Colore: Rosso scuro

Fermentazione: Bassa

0.20 CL 4.00€ 0.40 CL 6.00 €

FALKENTURM STRONG LAGER



Nazionalità: Germania

Stile: Strong Lager

Gradazione alcolica: 6,9 % vol

Colore: Chiaro, giallo, dorato limpido

Fermentazione: Bassa

0.30 CL 5.00 € 0,50 CL 8.00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

BOTTLED BEERS

BUSH BLONDE

Belgio- Blonde Ale- 10,5 % vol- Chiaro- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,50 €

CHI MAY BLU

Belgio-Trappista Strong Ale- 9,0 % vol- Ambrato- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

KWAK

Belgio- Strong Ale- 8,4 vol- Ambrato- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

PYRASER PILS

Germania-Pilsner- 4,9 % vol- Fermentazione: Bassa

0,50 cl 6,00 €

LA TRAPPE BLONDE

Olanda- Trappista- 6.5% vol- Biondo dorato- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

PYRASER 6 CEREALI

Germania- Keller- 4,6 % vol- Giallo oro- Fermentazione: Bassa

0,33 cl 6.00 €

ORFRUMER WEISS

Germania-Weizen- 5,2 % vol- Chiaro- Fermentazione: Bassa

0.50 cl 6.00 €

LUPOR KELLER

Germania- Keller- 5 % vol- Chiaro- Fermentazione: Bassa

0.50 cl 5.50 €

MONGOZO (gluten free)

Belgio, Pilsner, 5 % vol- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

ALMOND '22 MAXIMA

Italia-Strong Golden Ale- 7% vol-Oro- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

ALMOND '22 BOOGEYMAN

Italia-Imperial Porter- 8,2 % vol- Nero- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

ALMOND '22 GRAND CRU

Italia- Dubbel- 7 % vol- Rosso- Fermentazione:Alta

0,33 cl 6,00 €

ALMON '22 BLANCHE DE VALERIE

Italia- Blanche- 4,5 %vol- Fermentazione: Alta

0,33 cl 6,00 €

ALMOND '22 PINK IPA

italia- Ipa- 6.4 % vol- Fermentazione: Alta

0,33 cl 5,00 €

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE **28**

BOSCO DI GIGA(ADAMI)

Regione: Veneto - Vitigno: Glera 97%,
Chardonnay 3%, Gradazione: 11% vol

MONSUPELLO NATURE(MONSUPELLO) **43**

Regione: Lombardia- Vitigno:
Pinot nero 90 %,
Chardonnay 10%, Gradazione: 13,5 % vol

FERGHETTINA (BRUT ROSE') **45**

Regione: Lombardia- Vitigno: Pinot nero
100% Gradazione: 12,5%

CHAMPAGNE /PERRIER-JOUET **100**
GRAND BRUT)

Francia- Vitigno: Chardonnay 20%,
40% pinot noir, 40 % pinot meunier, Gradazione: 12% vol.

KIUS BRUT BIOLOGICO **35**

MARCO CARPINETI

Regione: Lazio- Vitigno: Bellone 100%,
Gradazione: 12% vol

MARCHESE ANTINORI (FRANCIACORTA **45**
CUVE' ROYALE)

Regione: Lombardia- Vitigno: Chardonnay 78%,
Pinot nero 12%, Pinot bianco 10% Gradazione:
13,5%

CÀ DEL BOSCO **55**

Cuvée Prestige

Regione: Lombardia- Vitigno: Chardonnay 80%-
Pinot nero 18% - Pinot bianco 1.5 %
Gradazione: 13 % vol

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA (LIVON)

29

Regione: Friuli Venezia Giulia- Vitigno: Ribolla
Gialla
100%, Gradazione: 13 % vol

BRAIDE ALTE (LIVON)

63

Regione: Friuli Venezia Giulia- Vitigno: Chardonnay,
Moscato Giallo, Picolit, Sauvignon Blanc
Gradazione: 13 % vol

VERMENTINO GALLURA PRIMO (Mancini)

26

Regione: Sardegna- Vitigno: Vermentino 100%
Gradazione: 14 % vol

VERDICCHIO DI JESI (Marotti Campi)

22

Regione: Marche- Vitigno: Verdicchio 100%-
Gradazione: 13% vol

VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI (Azienda Bucci)

33

Regione: Marche- Vitigno: 100% Verdicchio
biologico- Gradazione: 13,5 % vol

CAPOLEMOLE (Marco Carpineti)

25

Regione: Lazio- Vitigno: Bellone 100%-
Gradazione: 13% vol

RIO ALTO (TENUTA PECORINI)

27

Regione: Lazio- Vitigno: Bellone 100%-
Gradazione: 14% vol

VINI BIANCHI

CHARDONNAY CUVÉE BOIS

68

Les Cretes- Valle d'Aosta

Regione: Valle D'Aosta- Vitigno: Chardonnay 100%-

Gradazione: 14 % vol

SAUVIGNON LAFOA (Colterenzio)

48

Regione: Alto Adige- Vitigno: Sauvignon 100%-

Gradazione: 14 % vol

CHIARANDA' (Donna Fugata)

53

Regione: Sicilia- Vitigno: Chardonnay 100%-

Gradazione: 13 % vol

VINI ROSSI

VALPOLICELLA RIPASSO (Tenuta Sant' Antonio)

31

Regione: Veneto- Vitigno: Corvina e Corvinone 70%,
Rondinella 20%, Croatina e Oseleta 10%
Gradazione: 14% vol

ETNA ROSSO Cusumano(Alta Mora)

36

Regione: Sicilia - Vitigno: Nerello mascarese
100% - Gradazione: 13,5 % vol

CAPOLEMOLE ROSSO (Marco Carpineti)

27

Regione: Lazio- Vitigno: Nero Buono 60%- Montepulciano
30% - Cesanese 10% Gradazione: 14,5% vol

MORELLINO DI SCANSANO (Fattoria di Magliano) Heba

21

Regione: Toscana- Vitigno: Sangiovese 95%, Syrah 5%-
Gradazione: 13% vol

PRIMITIVO (Giannicola di Carlo)

23

Regione: Puglia- Vitigno: Primitivo 100%-
Gradazione: 14,5% vol

NEBBIOLO (Prunotto Occhetti)

31

Regione: Piemonte- Vitigno: Nebbiolo 100%-
Gradazione:14% vol

BOTROSECCO (Le Mortelle)

29

Regione: Toscana- Vitigno: Cabernet franc 80%,
Cabernet Sauvignon 20%- Gradazione: 14% vol

VINI ROSSI

NOBILE DI MONTEPULCIANO

33

(La Braccasca)

Regione: Toscana- Vitigno: San Giovese 100%-
Gradazione: 13,5

CESANESE DEL PIGLIO (Falesco)

31

Regione: Lazio- Vitigno: Cesanese 100%-
Gradazione: 14% vol

ROSSO DI MONTALCINO (La Palazzetta)

33

Regione: Toscana- Vitigno: San Giovese 100%-
Gradazione: 14,5% vol

BRUNELLO DI MONTALCINO (Camigliano)

53

Regione: Toscana- Vitigno: San Giovese 100%-
Gradazione: 14,5% vol

BAROLO (Ferdinando Principiano)

61

Regione: Piemonte- Vitigno: Nebbiolo 100%-
Gradazione: 13,5% vol

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

88

(Tenuta Sant' Antonio Famiglia Castagnedi)

Regione: Veneto- Vitigno: Corvina/Corvinone 70%-
Rondinella 20%- Croatina 5%- Oseleta 5%
Gradazione: 16 % vol

VINI ROSSI

SAGRANTINO MONTEFALCO (Fattoria Colsanto)

45

Regione: Umbria- Vitigno: Sagrantino 100%-
Gradazione: 15,5% vol

MONTEPULCIANO MARINA CVETIC

43

Regione: Abruzzo- Vitigno: Montepulciano 100%-
Gradazione: 14,5% vol

PINOT NERO RISERVA ST. DANIEL (Colterenzio)

33

Regione: Alto Adige- Vitigno: Pinot Nero 100%-
Gradazione: 13,5% vol