

LE TRADIZIONALI

LA MARGHERITA € 6,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, basilico

LA ROMANA € 8,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara

LA MARINARA € 5,00
Pomodoro San Marzano aglio e origano secco in ramo

LA BUFALA € 8,50
Pelato San Marzano, fuori cottura: mozzarella di bufala, basilico

LA DIAVOLA € 7,50
Pelato San Marzano, fiordilatte, salamino piccante

LA SICILIANA € 8,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, olive taggiasche

LA PROSCIUTTO E FUNGHI € 8,50
Pelato San Marzano, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto cotto

LA CAPRICCIOSA € 12,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, prosciutto cotto, alici di Cetara, capperi di Pantelleria, carciofi in stagione, funghi champignon, olive taggiasche

LA 4 FORMAGGI € 8,50
Pelato San Marzano, fiordilatte, gorgonzola DOP Croce, scamorza affumicata, ricotta romana di latte vaccino misto pecora

LA PARMIGIANA € 8,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, melanzane, parmigiano Reggiano

LA ZOLA € 9,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, patate al forno, radicchio rosso, gorgonzola DOP Croce

LA TONNO E CIPOLLA € 8,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, tonno, cipolla rossa di Tropea

LA ORTO DI STAGIONE € 9,00
Pelato San Marzano, fiordilatte, verdure fresche di stagione, parmigiano Reggiano

Vi informiamo che tutte le materie prime vengono lavorate nella nostra cucina dove non si può escludere la traccia di alcun allergene. Per informazioni circa gli allergeni potete rivolgervi al nostro personale di sala.

Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine



LE BIANCHE

LA SALSICCIA E PATATE

Fiordilatte, patate al forno, salsiccia dolce

€ 8,00

LA BROCCOLI

Fiordilatte, mozzarella di bufala, broccoli napoletani spadellati, salsiccia dolce

€ 8,50

LA PROSCIUTTO E PORCINI

Fiordilatte, funghi porcini, prosciutto crudo di Parma DOP fuori cottura

€ 11,00

LA PORCINI

Fiordilatte, funghi porcini

€ 10,00

LA CETARA

Mozzarella di bufala, scamorza affumicata, pomodorini Datterino, alici di Cetara, origano secco in ramo

€ 10,00

LE PACCHETELLE

Mozzarella di bufala, listarelle di pomodori Saveol al forno, parmigiano Reggiano, basilico

€ 10,00

LA GRICIA

Fiordilatte, guanciale, fuori cottura: scaglie di pecorino romano, pepe

€ 9,00

LA SORRENTINA

Fiordilatte, pomodorini datterino tagliati con basilico, parmigiano Reggiano, gocce di olio all'aglio

€ 10,00

Vi informiamo che tutte le materie prime vengono lavorate nella nostra cucina dove non si può escludere la traccia di alcun allergene. Per informazioni circa gli allergeni potete rivolgervi al nostro personale di sala.

Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine



LE SPECIALI

BAGUETTE

Pelato San Marzano, fiordilatte, ricotta, salamino piccante Levoni, funghi Champignon, parmigiano Reggiano

€ 10,00

GAMBERI

Pelato San Marzano, fiordilatte, code di gamberi e pomodorini datterino spadellati

€ 13,00

OCCHIO DI BUE

Fiordilatte, uovo all'occhio di bue, patate al forno, pancetta di Gravina, scaglie di tartufo nero umbro

€ 13,00

TARTUFO

Fiordilatte, scamorza affumicata, pomodorini Datterino, scaglie di tartufo nero umbro

€ 10,00

BURRATA E CRUDO

Pelato San Marzano, fuori cottura: burrata d'Andria, rucola, Prosciutto crudo di Parma DOP

€ 13,00

PAPILLON

Pelato San Marzano, fiordilatte, radicchio di Treviso, zucca, salsiccia dolce in cottura, fuori cottura: guanciale, scaglie di pecorino Sardo

€ 13,00

LA RICOTTINA

Pelato San Marzano, fiordilatte, fuori cottura: prosciutto cotto, ricotta romana di latte vaccino misto pecora, parmigiano Reggiano

€ 10,00

LA GUANCIALE

Pelato San Marzano, fiordilatte, fuori cottura: guanciale, rucola, scaglie di pecorino romano

€ 9,00

LA ROSSETTI

Pelato San Marzano, fiordilatte, brie, fuori cottura: pancetta di Gravina, pomodorini confit

€ 12,00

LA GRAVINA

Fiordilatte, ricotta romana di latte vaccino misto pecora, fuori cottura: pancetta di Gravina, pomodorini Confit

€ 12,00

SICILIANA GOURMET

Pelato San Marzano, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, fuori cottura: burrata d'Andria, basilico e alici di Cetara

€ 13,00

Vi informiamo che tutte le materie prime vengono lavorate nella nostra cucina dove non si può escludere la traccia di alcun allergene. Per informazioni circa gli allergeni potete rivolgervi al nostro personale di sala.

Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine



LE CROCCANTI

*proposte imbottite consistenza croccante
non modificabili*

CROCCANTE DEL PRESIDENTE € 10,00

*Fiordilatte, salamino piccante, peperoni, gorgonzola
DOP Croce*

CROCCANTE LA PORCHETTA € 12,00

*Fiordilatte, scamorza affumicata, patate al forno, fuori
cottura: porchetta*

CROCCANTE PETER PAN € 10,00

*Fiordilatte, scamorza affumicata, patate al forno,
würstel*

CROCCANTE TREPPÌ € 13,00

*Fuori cottura: mozzarella di bufala campana DOP,
rucola, pomodorini Datterino, scaglie di parmigiano
Reggiano, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi*

CROCCANTE BOLOGNA € 12,00

*Fiordilatte, Monte Veronese, patate schiacciate con
olio, prezzemolo, fuori cottura: mortadella al pistacchio*

CROCCANTE BRIE E GUANCIALE € 11,00

Fiordilatte, brie, patate, fuori cottura: guanciale

CROCCANTE COTTO E CONFIT € 12,00

*Fiordilatte, ricotta romana di latte vaccino misto, fuori
cottura: Prosciutto cotto, pomodorini Confit, scaglie di
parmigiano Reggiano*

Vi informiamo che tutte le materie prime vengono lavorate nella nostra cucina dove non si può escludere la traccia di alcun allergene. Per informazioni circa gli allergeni potete rivolgervi al nostro personale di sala.

Alcuni ingredienti possono essere congelati all'origine



BEVANDE

ACQUA 0,75 LT € 2,50
naturale o frizzante

BIBITE IN BOTTIGLIA € 3,00
Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite

BIBITE IN LATTINA € 2,50
Coca Cola, Coca Cola 0, Fanta, Sprite

BIRRE ALLA SPINA

BIONDA HACKER-PSCHORR HELLES
0,20 LT 0,40 LT € 3,00 /€ 4,50

ROSSA SIXTUS FORST
0,20 LT 0,40 LT € 3,00 /€ 4,50

BIRRE IN BOTTIGLIA "LA TRADIZIONE BAVARESE"

SCHNEIDER WEISS PAULANER 0,50 LT € 5,00
Una weiss dal colore miele, con una schiuma generosa, morbida e candida

HACKER- PSCHORR 0,50 LT € 5,00
Non filtrata, stile inglese non pastorizzata dal colore chiaro, profumi freschi, gusto vivace e ricco di sapore

HACKER- PSCHORR RADLER 0,50 LT € 5,00

AUGUSTINER HELL 0,50 LT € 5,50
Birra delicata, profumata e ben maltata, dalla schiuma compatta e persistente. Il suo sapore è inconfondibile, grazie al carattere tradizionale dello stile Munchener

MENABREA PILS 55 0,75 LT € 10,00
Luppolo, malto d'orzo e acqua biellese. Colore biondo chiaro e aroma floreale

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

FABBRICA PERUGIA GOLD 0,75 LT € 13,00
La Golden Ale è una birra chiara, dal moderato grado alcolico ma di grande profumo, freschezza e sapore. Prodotta con il metodo dell'alta fermentazione, è ispirata ad uno stile inglese decisamente affascinante che lega bevibilità e gusto

BIRRE LESSINIA

IRIS 0,50 LT € 6,00
Birra ambrata stile INDIAN Pale Ale, dall'aroma balsamico, resinoso e piacevolmente aromatico

GINEPRO 0,50 LT € 6,00
Birra chiara a bassa fermentazione con bacche di ginepro. Risulta una birra morbida e delicata al palato

BLANCHE 0,50 LT € 6,00
Stile Belga Birra bianca, dalle note agrumate e floreali date dall'infusione di bucce d'arancia e coriandolo

MIELE 0,75 LT € 13,00
Birra ambrata in stile Belgiam STRONG Ale. Calda, morbida, avvolgente anche grazie al miele d'acacia della Lessinia

DOLCI

ZUPPA INGLESE CON CREME CHANTILLY	€ 6,00
TIRAMISSÙ	€ 5,00
PISTACCHIO MISÙ'	€ 6,00
SEMIFREDDO ALL'AMARETTO	€ 5,00
SEMIFREDDO ALLA MENTA E CIOCCOLATO FONDENTE	€ 5,00
2 PALLINE NEL CAFFÈ	€ 5,00
SALAME DI CIOCCOLATO	€ 5,00
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	€ 5,00
SEMIFREDDO ALLA LIQUIRIZIA	€ 5,00