



MENÙ
RISTORANTE



PER INIZIARE...

Chips con guacamole (5-8-11)	EURO 6,00
Patatine stick (5-8-11)	EURO 4,00
Olive Ascolane 3pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 2,00
Crocchette di patate 3pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 2,00
Supplì di riso 3pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 2,00
Mozzarelline 3pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 2,00
Arancini 3pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 2,00
Misto fritto 10 pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 8,00
Fiori di zucca 3 pz (1-3-5-6-7-8-9)	EURO 6,50

DALLA BRACE ...

Arrosticini piccoli (8)	EURO 1,10
Arrosticini fatti a mano (8)	EURO 1,30
Arrosticini di fegato (8)	EURO 1,40

PIZZE ROSSE

**Impasto pizza classica
o pinsa romana (+1,00€)**

Margherita	EURO 7,50
Pomodoro, fiordilatte, basilico (1-7)	
Marinara	EURO 6,00
Pomodoro, aglio, origano (1)	
Salutistica	EURO 9,50
Pomodoro, Bufala di Battipaglia a crudo e basilico (1-7)	
Napoletana	EURO 8,50
Pomodoro, fiordilatte, alici, origano e capperi (1-4-7)	
Rossa ardente	EURO 8,50
Pomodoro, fiordilatte e ventricina piccante (1-7)	
Vivaldi	EURO 9,50
Pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto cotto e olive taggiasche (1-7)	
Parmigiana	EURO 9,50
Pomodoro, fiordilatte, melanzane e scaglie di grana (1-7)	

PIZZE BIANCHE

**Impasto pizza classica
o pinsa romana (+1,00€)**

Friarielli e salsiccia	EURO 9,50
Fiordilatte, salsiccia e friarielli (1-7)	
Quattro formaggi	EURO 9,50
Caciocavallo semistagionato, gorgonzola, grana e fiordilatte (1-7)	
Chilometro zero	EURO 9,50
Fiordilatte e verdure di stagione (1-7)	
Boscaiola	EURO 10,00
Bufala di Battipaglia, salsa al tartufo e funghi (1-7)	
Patate e salsiccia	EURO 9,00
Fiordilatte, patate al forno e salsiccia (1-7)	
Piccante Piccante	EURO 9,50
Fiordilatte, gorgonzola, ventricina piccante (1-7)	
Naturelle	EURO 9,00
Fiordilatte, pomodorini, rucola e grana (1-7)	
Fattoria	EURO 9,00
Fiordilatte, prosciutto crudo e grana (1-7)	
Trentina	EURO 12,00
Fiordilatte, radicchio, speck, gorgonzola e noci (1-7-9)	

PIZZE SPECIALI

**Impasto pizza classica
o pinsa romana (+1,00€)**

Frida Kahlo

EURO 14,00

Bufala di Battipaglia, burrata pugliese,
mortadella e granella di pistacchi (1-7-8)

Pere e noci

EURO 12,00

Caciocavallo semi stagionato, pere, noci,
gorgonzola, scaglie di grana (1-7-8)

Spavalda

EURO 14,00

Fiordilatte, friarielli, guanciale croccante,
salsa al tartufo sul cornicione, pomodorini rossi,
burratina pugliese (1-7-8)

Focosa

EURO 13,00

Fiordilatte, provola affumicata, salsiccia,
peperoncino, pomodorini, cipolla di tropea
caramellata (1-7)

FOCACCE

**Impasto pizza classica
o pinsa romana (+1,00€)**

- Caprese** **EURO 7,50**
Pomodoro fresco, mozzarella, origano, basilico
(1-7)
- Veggie** **EURO 7,00**
Verdure di stagione (1)

CALZONI

- Classico** **EURO 8,50**
Pomodoro, mozzarella, origano e basilico
(1-7)
- Vesuvio** **EURO 9,00**
Mozzarella, pomodoro, ventricina pizzante
(1-7)
- Mister Friariello** **EURO 9,00**
Fiordilatte, friarielli, salsiccia, provola affumicata
(1-7)

DOLCI

Cheesecake Frutti di bosco, pistacchio, cioccolato (1-3-5-6-7-8-12)	EURO 5,00
Tiramisù (1-3-5-6-7-8)	EURO 5,00
Cremoso all'arancia e spuma al cioccolato bianco (3-7-8)	EURO 6,00
Zabaione ghiacciato e croccante alle mandorle (3-7-8)	EURO 6,00

ALLERGENI

GENTILE CLIENTE, SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI FALLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE, CHE SAPRÀ INFORMARTI SUI PRODOTTI CHE CONTENGONO ALIMENTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

I CIBI E LE BEVANDE PRODOTTI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI:

- 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE**
- 2. CROSTACEI**
- 3. UOVA**
- 4. PESCE**
- 5. ARACHIDI**
- 6. SOIA**
- 7. LATTE**
- 8. FRUTTA A GUSCIO**
- 9. SEDANO**
- 10. SENAPE**
- 11. SEMI DI SESAMO**
- 12. SOLFITI**
- 13. LUPINI**
- 14. MOLLUSCHI**

GLI ALLERGENI, LADDOVE PRESENTI, SONO INDICATI NEL MENÙ A FIANCO DI CIASCUN PIATTO CON I RELATIVI NUMERI CORRISPONDENTI. NON È POSSIBILE ESCLUDERE UNA CONTAMINAZIONE CROCIATA SPECIE IN PRESENZA DI BUFFET.

BEVANDE

Acqua 0,5 l (naturale/gas)	EURO 1,20
Acqua 1,00 l (naturale/gas)	EURO 2,20
Acqua microfiltrata 0,75 l (naturale/gas)	EURO 2,00
Coca cola/ Fanta / Sprite 0,33 l (vetro)	EURO 3,00
Coca cola/ Fanta / Sprite 0,45 l (plastica)	EURO 3,50
Coca cola 1,00 l (brocca)	EURO 6,00
Coca cola 1,50 l (brocca)	EURO 10,00

ALTRO

Caffè	EURO 1,20
Decaffeinato	EURO 1,30
Amaro	EURO 3,50
Coperto	EURO 2,00

BOLLICINE



FREE FREE ROSATO FRIZZANTE

Cascina del Colle - Abruzzo

 Uvaggio misto uve a bacca rossa

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 16,00



PROSECCO ROSÉ MILLESIMATO BRUT

Val D'Oca - Trentino Alto Adige

 90% Glera - 10% Pinot Nero

 Prosecco Rosé D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 18,00



PROSECCO BARETA BRUT

Merotto - Veneto

 100% Glera

 Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.
Spumante Metodo Martinotti

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 23,00



CUVÉE KRYSLIN

Domaine Hamelin - Francia

 15% Pinot Nero - 85% Chardonnay

 Crémant de Bourgogne A.O.C. - Spumante Metodo Classico

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 30,00



OM DE FER BLANC DE BLANCS

Dorigati - Trentino Alto Adige

 Chardonnay con piccola percentuale di Pinot Bianco

 Trento D.O.C. - Spumante Metodo Classico

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 40,00

BOLLICINE



FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO

Le Vedute - Lombardia



80% Pinot Nero - 20% Chardonnay



Franciacorta D.O.C.G. - Spumante Metodo Classico

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 45,00



FRANCIACORTA ROSÉ

Le Vedute - Lombardia



100% Pinot Nero



Franciacorta D.O.C.G. - Spumante Metodo Classico

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 50,00



BRUT NATURE

Drappier - Francia



100% Pinot Nero



Champagne A.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 70,00

VINI BIANCHI



BIANCO

Le Prunaie - Abruzzo

 Pecorino - Chardonnay - Traminer

 Colline Pescaresi I.G.T.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 18,00



RISEIS COCOCCIOLA BIO

Agriverde - Abruzzo

 100% Cococciola

 I.G.P.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 18,00



COLLE TRÀ PASSERINA

Strappelli - Abruzzo

 100% Passerina

 Controguerra Passerina D.O.P.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 20,00



TREBBIANO D'ABRUZZO

Valle Reale - Abruzzo

 100% Trebbiano

 Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 22,00



GIOCHEREMO CON I FIORI

Torre dei Beati - Abruzzo

 100% Pecorino

 D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 26,00

VINI BIANCHI



JU MÈ

Castelsimoni - Abruzzo



100% Traminer Aromatico



I.G.P. Terre dell'Aquila

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 28,00



TREBBIANO D'ABRUZZO

Emidio Pepe - Abruzzo



100% Trebbiano



Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 65,00

VINI ROSATI



ROSATO

Le Prunaie - Abruzzo



100% Malbec



Colline Pescaresi I.G.T.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 18,00



CERASUOLO D'ABRUZZO

Strappelli - Abruzzo



Montepulciano



Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 20,00

VINI ROSATI



ROSA-AE

Torre dei Beati - Abruzzo

 Montepulciano
 Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 23,00



CORAL PREMIUM EDITION

Terzini - Abruzzo

 100% Montepulciano

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 24,00



CARATTERI ROSÉ

Castelsimoni - Abruzzo

 Pinot nero con una piccola percentuale di Traminer Aromatico
 Rosato I.G.P. Terre dell'Aquila

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 28,00



CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE

Praesidium - Abruzzo

 100% Montepulciano
 Cerasuolo d'Abruzzo Superiore D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 30,00



CERASUOLO D'ABRUZZO VIGNETO SANT'EUSANIO

Valle Reale - Abruzzo

 100% Montepulciano d'Abruzzo
 Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 38,00

VINI ROSSI



MALBEC

Le Prunaie - Abruzzo

-  100% Malbec
-  Colline Pescaresi I.G.T.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 18,00



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO BIODINAMICO

Valle Reale - Abruzzo

-  100% Montepulciano
-  Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 24,00



LANGHE NEBBIOLO

Davide Fregonese - Piemonte

-  100% Nebbiolo
-  Langhe D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 30,00



DIAMANTE NERO

Castelsimoni - Abruzzo

-  100% Pinot Nero
-  Pinot Nero I.G.P. Terre dell'Aquila

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 32,00



INTIMO

Rosarubra - Abruzzo

-  Montepulciano d'Abruzzo - Merlot
-  I.G.T. Colline Pescaresi

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 33,00

VINI ROSSI



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VIGNETO SANT'EUSANIO

Valle Reale - Abruzzo



100% Montepulciano

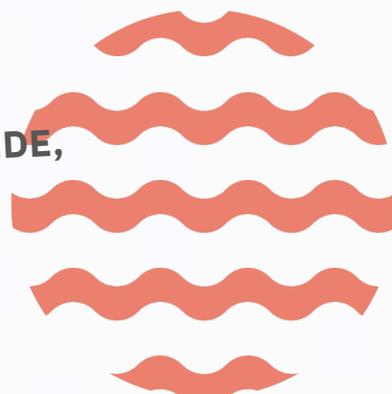


Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

BOTTIGLIA 75 CL

EURO 38,00

**“IL MARE SUSSURRA STORIE D'AMORE TRA LE ONDE,
MENTRE IL SOLE DIPINGE IL CIELO DI ROSA E
IL VENTO ACCAREZZA DOLCEMENTE
I NOSTRI SOGNI.”**



BIRRE ALLA SPINA



MESSINA VIVACE



Fermentazione: Bassa

Grad. Alcolica: 4,5%

Colore: Chiara

Gusto: Meravigliosamente rinfrescante, con piacevoli note agrumate che donano una freschezza che invita al sorso successivo.

BICCHIERE DA 20	EURO 3,00
CL BICCHIERE DA	EURO 5,00
40 CL BROCCA DA	EURO
1,5 LT	15,00



MESSINA CRISTALLI DI SALE



Fermentazione: Bassa

Grad. Alcolica: 5%

Colore: Dorato luminoso con una dorata opalescenza

Gusto: Morbido, fine ed equilibrato. Nel finale lascia un piacevole retrogusto salato.

BICCHIERE DA 20	EURO 3,50
CL BICCHIERE DA	EURO 6,00
40 CL BROCCA DA	EURO
1,5 LT	18,00

BIRRE IN BOTTIGLIA



4PUNTO7 - OPPERBACCO

Fermentazione: Alta

Grad. Alcolica: 4,7%

Colore: Oro carico

Gusto: Estremamente beverina, regala al suo assaggio numerose sfumature che rimangono in bocca per molti minuti.

Golden Ale



BOTTIGLIA 33 CL

EURO 5,00



BIANCA PIPERITA - OPPERBACCO

Fermentazione: Alta

Grad. Alcolica: 4,6%

Colore: Bianco

Gusto: I sentori di menta sono facilmente distinguibili e garantiscono una piacevole sfumatura balsamica.

Witbier



BOTTIGLIA 33 CL

EURO 5,00



L'UNA ROSSA - OPPERBACCO

Fermentazione: Alta

Grad. Alcolica: 6,4%

Colore: Ambrato carico

Gusto: Regala note olfattive tostate e caramellate, dovute allo zucchero candito. Anche la scorza d'arancia è evidente e il luppolo fa egregiamente la sua parte.

Belgian Amber Ale



BOTTIGLIA 33 CL

EURO 5,00



RUSTHELL - OPPERBACCO

Fermentazione: Bassa

Grad. Alcolica: 4,8%

Colore: Dorato

Gusto: Al naso ed al palato sono protagonisti i sentori di malto e cereale. Finale morbido, secco e delicatamente amaro.

Helles



BOTTIGLIA 33 CL

EURO 5,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

GLUTEN FREE



ENTROPIA - HIBU

Fermentazione: Alta
Grad. Alcolica: 4,8%
Colore: Giallo dorato
Gusto: Bionda in stile britannico.

L'amaro agrumato è molto netto, immediatamente evidente ma anche corto. Il palato, dopo il sorso, resta pulito e pronto a proseguire la bevuta.



Golden Ale



BOTTIGLIA 33 CL

EURO 5,00



TRHIBU - HIBU

Fermentazione: Alta
Grad. Alcolica: 6,9%
Colore: Ambrato
Gusto: Morbida, ruvida, amara, dissetante ed intrigante. Il mix di luppoli americani, australiani e neozelandesi le conferiscono sentori di fiori e di agrumi, soprattutto pompelmo.

BOTTIGLIA 33 CL

American Ipa



EURO 5,00



WESTMALLE DUBBEL

Fermentazione: Alta Grad. Alcolica: 7% Colore: Bruno Trappista
Gusto: Al naso il bouquet è ricco di aromi fragranti dolciastri e molto fruttati, oltre a qualche sentore floreale ed una bella speziatura del lievito ed una spiccata nota "pizzichina" che solletica le narici. In bocca sorprende per la sua struttura corposa ma non invasiva, con una dolcezza immediata data dal malto che viene subito equilibrata dalle note amare del luppolo.

BOTTIGLIA 33 CL

EURO 6,00



HEINEKEN 0.0

Fermentazione: Bassa
Grad. Alcolica: 0%
Colore: Dorato brillante
Gusto: Note fruttate, in bocca un corpo leggero e maltato (la parte del cereale), perfettamente bilanciata

BOTTIGLIA 33 CL

Analcolica



EURO 4,00

