

Menù primavera e estate

Non possiamo garantire l'assenza di allergeni nei nostri piatti da menù.
Gli allergeni sono sottolineati, in caso richiedere la ricetta con la specifica degli allergeni.
* I prodotti indicati con l'asterisco sono surgelati all'origine.

I prezzi indicati sul menù alla carta non comprendono il servizio dal lunedì alla domenica sia a pranzo che a cena di €2,00 a persona.

ANTIPASTI

- Bruschetta / 4,50**
Pane (farina grano 00) bruscato con pomodori, basilico, aglio, origano
- Burrata di bufala / 9,50**
su sabbia di taralli, mandorle e pepe, confit di pomodorini e olive
- Involtoni di melanzane / 8,50**
Con provola affumicata, basilico, dadini di pomodori freschi gratinati e origano

MOZZARELLA di Bufala Campana DOP 230 gr
Con pomodorini, basilico e origano / 13,00

Sfizi Fritti

- Fiore di zucca / 3,00**
fiore di zucca ripieno con mozzarella e alici
- Montanara e calzoncino / 8,30**
Due classiche pizzelle fritte: montanara, salsa di pomodoro, grana, basilico; ripieno con ricotta di bufala e provola affumicata
- Tiella / 11,90 x due persone**
Fritto classico: croché di patate sale e pepe, zeppole alle alghe, montanare, paccheri ripieni ricotta e pepe, stick panati di provola affumicata
- Suppli Classici / 4,80**
Bis di suppli di riso: pomodoro e mozzarella
- Panzarotto / 6,50**
Calzoncino fritto ripieno con mozzarella e prosciutto cotto arrosto
- Frittatine / 5,50**
Due timballi di bucatini con besciamella, prosciutto cotto, piselli e pepe nero
- Crocchettone / 4,50**
Maxi croccante di patate con ripieno di mozzarella e pepe nero

PIZZOTTELLE

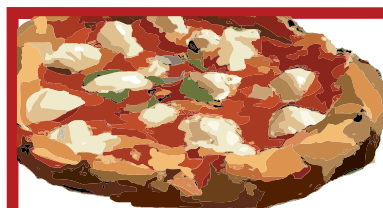
- DI TERRA / 7,50**
3 pizzottelle farcite con: mortadella al pistacchio / speck affumicato / stracciatella di bufala e rucola
- DI MARE / 8,50**
3 pizzottelle farcite con: con polpo* al ragù / stracciatella di bufala e alici sott'olio / salmone affumicato e rucola

BIBITE

- Acqua / 3,00 75cl
Coca Cola & co. / 3,50 33cl

BIRRE

- Moretti Ricetta Originale**
alla spina 20 cl/3,70 40 cl/4,90
- Moretti La Rossa**
alla spina 20 cl/3,90 40 cl/5,20
- Icnusa non filtrata**
alla spina 20 cl/3,80 40 cl/5,00



PIZZE

- Marinara / 7,00**
Pomodori pelati, aglio, origano, EVO
- Margherita / 8,00**
Pomodoro, mozzarella e basilico
- Due pomodori / 8,90**
Doppia mozzarella con pomodorini datterini gialli e rossi, scaglie di ricotta dura e basilico
- Scarolona / 9,50**
Mozzarella, scarole, olive nere, capperi, e scaglie di Grana
- Napoletana / 9,30**
Pomodoro, mozzarella, acciughe sott'olio e olive nere
- Quattro formaggi / 9,50**
Mozzarella, erborinato, caciottina fresca di bufala e Grana
- Diavola / 9,30**
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e basilico
- Cinque verdure / 10,20**
Mozzarella, pomodorini, funghi champignon, melanzane, zucchine e peperoni grigliati
- Ricotta e pepe / 9,10**
Mozzarella, pomodoro, ricotta di bufala e pepe nero
- Pancetta e patate / 11,00**
Mozzarella, pancetta e patate al rosmarino
- Calzone / 9,70**
Ricottina, salame dolce, mozzarella, pomodoro, Grana e pepe
- Gialli e mozzarella / 9,70**
Mozzarella, salsa di datterini gialli, scaglie di ricotta dura, basilico
- Cacio, limone e pepe / 8,90**
Mozzarella, pecorino romano DOP, grattatina di buccia di limone, menta e pepe
- Fiori e alici / 9,70**
Mozzarella, fiori di zucca e alici sott'olio
- Capricciosa / 9,80**
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini e olive nere
- 'Nduja e gorgonzola / 10,20**
Mozzarella, nduja piccante, erborinato e basilico
- Norma / 11,00**
Pomodoro, melanzane fritte in pastella, scaglie di ricotta salata e basilico
- Tonno gialli e cipolla caramellata / 11,00**
Mozzarella, datterini gialli confit, olive nere, tonno e cipolla rossa caramellata
- Würstel e patatine fritte / 9,00**
Mozzarella, würstel e patatine* fritte
- Verace / 10,50**
Margherita extra con pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico e in uscita dal forno olio EVO
- Cotto arrosto e funghi / 10,50**
Mozzarella, prosciutto cotto arrosto, funghi champignon e scaglie di Grana
- Mortadella e burrata / 9,90**
Mozzarella, burrata vaccina mortadella al pistacchio
- Crudo e rucola / 10,90**
Mozzarella, fiocco di prosciutto, insalatina di rucola e scaglie di Grana
- Bocconcina / 11,50**
Salsa di datterini, bocconcini di mozzarella di bufala DOP e pepe nero
- Speck e provola / 10,80**
Provola affumicata, pomodorini in cottura e speck all'uscita
- Bocconcini e rucola / 11,50**
Focaccia all'ombra di pomodoro con all'uscita bocconcini di bufala DOP erucola
- Burrata e pomodoro / 12,50**
Focaccia con pomodoro ramato in cottura, origano ed a crudo, burrata vaccina

PIZZE ROMA & DINTORNI

- Amatriciana / 10,70**
Mozzarella, pomodoro, guanciale, pecorino romano DOP e pepe nero
- Carbonara / 10,90**
Mozzarella, guanciale, tuorlo d'uovo, pecorino romano DOP e pepe nero

FRITTE

- La Classica / 9,20**
Mozzarella, pomodoro, pepe, basilico
- La Speziata / 9,8**
Mozzarella, ricotta, salame dolce
- La Ghiotta / 11,50**
Mozzarella, prosciutto cotto, mortadella al pistacchio, Grana
- La Verde / 9,40**
Mozzarella, scarole, olive nere e capperi
- La Bufalina / 10,50**
Mozzarella di bufala campana DOP, passata di pomodori pelati e ricotta di bufala
- La Fresca / 11,00**
Provola affumicata e pesto di basilico fresco

PASTA

- Fusillo con puttanesca ai due pomodori / 11,50**
Pasta lunga fresca acqua e farina, pomodoro giallo, pomodoro rosso datterino, olive nere, capperi e sabbia di taralli mandorle e pepe
- Spaghetti ai datterini / 11,00**
Pasta lunga di grano duro con olio EVO e basilico
- Gnocchi ai pomodorini gialli e bufala DOP / 9,80**
Gnocchi freschi acqua e farina mantecati con bufala DOP, pomodorini gialli e Grana
- Scialatielli alle verdure / 12,50**
Tipica pasta fresca napoletana, mantecata con pomodorini ciliegino, zucchine, melanzane, scaglie di Grana e pesto di basilico

...DALLA CUCINA ROMANA

- Tonnarelli primavera / 10,00**
Pasta fresca lunga all'uovo mantecata con pomodorini, rucola e grattugiata di limone
- Rigatoni all'Amatriciana / 11,50**
Pasta corta di grano duro con pomodoro, guanciale croccante e pecorino Romano DOP
- Penne all'arrabiata di datterini / 10,00**
Pasta corta di grano duro con pomodorini datterini, aglio, peperoncino frantumato e pecorino romano
- Spaghetti alla carbonara / 11,50**
Pasta lunga di grano duro con uovo, guanciale, pecorino Romano DOP e pepe

INSALATONE

- Pomodora / 10,00**
Insalata verde, radicchio, rucola, pomodori, melanzane alla brace, bocconcini mozzarella di bufala DOP, uova sode, olive nere e crostini
- Tonnara / 10,00**
Insalata mista, rucola, patate cotte al sale, filettini di tonno in oliva, fagiolini* al vapore, uova sode, pomodori, olive verdi e crostini
- Polletta / 10,00**
Insalata verde, radicchio, rucola, pancetta croccante, petto di pollo grigliato, scaglie di Grana, olive nere, crostini e dressing al Grana
- Straccetta / 10,00**
Insalata verde, rucola, straccetti di manzo, pomodori secchi in olio, olive verdi, scaglie di ricotta dura e crostini

BIANCHI

- Mescita vivace**
Quartino 5,00 / Mezzo 7,50 / Litro 13,00
- Satrico / 10,00 375 ml**
Casale del Giglio
- Greco di Tufo / 11,00 375 ml**
Feudi di San Gregorio
- Trebbiano d'Abruzzo / 15,80**
Mascoli
- Chardonnay / 17,50**
Casale del Giglio
- Satrico / 17,00**
Casale del Giglio
- Falanghina / 18,50**
Feudi di San Gregorio
- Greco di Tufo / 19,00**
Feudi di San Gregorio
- Prosecco Brut / 16,00**
F.lli Marton
- Frascati / 18,00**
Villa Simone
- Vermentino Costamolino / 20,00**
Argiolas
- Ribolla Gialla / 19,00**
Baloc

ROSSI

- Aglianico / 12,00 375 ml**
Feudi di San Gregorio
- Shiraz / 12,00 375 ml**
Casale del Giglio
- Montepulciano / 16,90**
Cesarini Mascolo
- Chianti classico / 19,50**
Banfi
- Shiraz / 18,50**
Casale del Giglio
- Aglianico Rubrato / 20,00**
Feudi di San Gregorio
- Vitiano / 18,00**
Falesco
- Morellino / 20,00**
Pezzano
- Lambrusco / 15,00**
Contessa Matilde
- Cannonau**
- Perdera / 22,00**
Argiolas
- Nero d'Avola 20,00**
L'Ariddu

CARNE

- Cotoletta / 13,00**
Di petto di pollo panato con contorno a scelta dal menù
- Mille foglie / 15,50**
Di petto di pollo e verdure alla brace con riduzione di aceto balsamico di Modena IGP
- Tagliata di manzo / 20,00**
Di manzo alla brace con rucola, pomodorini scaglie di Grana

PIZZABURGER CON PATATINE

- Classico al bacon / 10,90**
Hamburger di manzo 200gr con bacon, cipolla rossa caramellata, pomodori, lattuga
- Cremono / 13,50**
Hamburger di manzo 200gr con burrata vaccina, pomodoro alla brace e maionese al basilico
- Pig / 14,50**
Hamburger di manzo 200gr con prosciutto cotto arrosto, rosti* di patate e salsa alla senape
- Egg / 14,00**
Hamburger di manzo 200gr, cheddar, bacon, uovo, cetriolo, cipolla rossa, pomodoro, salsa rosa
- Contadino / 11,80**
Provola affumicata panata e fritta con caponatina di verdure e pesto di basilico fresco

GALLETTI ALLA BRACE

- Classico / 13,90**
Galletto alla brace, patate rustiche o verdure grigliate, pane e salsa speziata
- Hot / 13,90**
Galletto alla brace con olio piccante, patate rustiche o verdure grigliate, pane e salsa speziata

PESCE

- FRITTI**
- Filetti di baccalà / 4,00**
Filetto di baccalà in pastella
- Calamaretto / 11,70**
Anelli di calamari* infarinati e fritti con zucchine croccanti e cremosa alle erbe
- PRIMI**
- Gnocchetti vongole, fiori e zafferano / 16,50**
Gnocchetti freschi acqua e farina mantecati con vongole veraci, fiori di zucca e zafferano
- Spaghetti alle vongole / 16,00**
Pasta secca lunga di grano duro con vongole veraci
- Mezze maniche al ragù di polpo / 15,50**
Pasta secca corta di grano duro con polpo* in salsa di datterini e origano
- Paccheri spigola e pomodorini / 16,00**
Pasta corta secca di grano duro con spigola e pomodorini
- Tagliatelle calamari e pesto di zucchine / 14,50**
Pasta fresca lunga con calamari*, pesto di zucchine e mandorle
- Calamarata baccalà olive e capperi / 13,90**
Pasta fresca corta mantecata con baccalà*, olive taggiasche e capperi
- Linguine polpa di granchio e datterini / 14,50**
Pasta secca lunga di grano duro con polpa di granchio e datterini freschi

SECONDI

- Insalata di polpo / 15,00**
Polpo* tiepido servito con pomodorini, patate bollite e olive verdi
- Baccalà in guazzetto / 14,50**
Baccalà* infarinato cotto in padella con pomodorini, capperi e olive
- Spigola in crosta / 18,50**
Spigola in crosta di patate, carote e sedano
- Cuoppo calamari e gamberi / 16,00**
Fittura di calamari* e gamberi* impanati con cremosa alle erbe

CONTORNI / 6,00

- Cicoria ripassata**
- Patate al forno**
- Patate* fritte**
- Scarole alla monachina**
- Zucchine alla scapece**
- Verdure grigliate**