



ME

NU


## GLI ANTIPASTI - *The Appetizers*

<b>PROSCIUTTO DI PARMA</b> <i>Parma Ham</i>	<b>11,00 €</b>
<b>MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA</b> <i>Buffalo mozzarella from Campania</i>	<b>8,00 €</b>
<b>PROSCIUTTO E MELONE</b> <i>Ham and melon</i>	<b>14,00 €</b>
<b>TAGLIERE DI FORMAGGI DOP</b> <i>DOP cheese platter</i>	<b>14,00 €</b>
<b>TAGLIERE DI SALUMI</b> <i>Platter of cold cuts</i>	<b>14,00 €</b>
<b>CARCIOFI ALLA ROMANA</b> <i>Roman artichokes</i>	<b>6,00 €</b>
<b>CARCIOFI ALLA GIUDIA</b> <i>Giudia artichokes</i>	<b>6,00 €</b>
<b>BRESAOLA, RUGHETTA E SCAGLIE DI GRANA</b> <i>Bresaola, rocket and parmesan flakes</i>	<b>11,00 €</b>



## LE BRUSCHETTE - *The Bruschette*

<b>BRUSCHETTA MEDITERRANEA CON OLIVE E STRACCIATELLA</b> <i>Mediterranean bruschetta with olives and stracciatella cheese</i>	<b>(3 PZ.) 8,00 €</b>
<b>BRUSCHETTA POMODORO, OLIVE E ACCIUGHE</b> <i>Bruschetta with tomatoes, olives and anchovies</i>	<b>(2 PZ.) 6,00 €</b>
<b>BRUSCHETTA CON CICORIA RIPASSATA</b> <i>Bruschetta with sauted chicory</i>	<b>(2 PZ.) 6,00 €</b>



## I FRITTI - *The fried*

<b>O CUOPPO NAPOLETANO</b> (MONTANARE, CALZONCINI, CROCCHÈ DI PATATE, SUPPLÌ, PIZZELLA E CHIPS) <b>Or Neapolitan cuoppo (montanare, calzoncini, potato croquettes, suppli, pizzella and chips)</b>	<b>13,00 €</b>
<b>TRIS DI MONTANARE</b> (MORTADELLA E STRACCIATELLA, CLASSICA, CRUDO E MOZZARELLA) <b>Montanare trios (mortadella and stracciatella cheese, classic, raw ham and mozzarella)</b>	<b>13,00 €</b>
<b>MONTANARA POMODORO E BASILICO</b> <b>Montanara with tomato and basil</b>	<b>3,00 €</b>
<b>FRITTATINA DI PASTA</b> <b>Pasta omelette</b>	<b>5,00 €</b>
<b>MONTANARA CON MORTADELLA E STRACCIATELLA</b> <b>Montanara with mortadella and stracciatella cheese</b>	<b>5,00 €</b>
<b>MONTANARA CON POMODORO E STRACCIATELLA</b> <b>Montanara with tomato and stracciatella cheese</b>	<b>5,00 €</b>
<b>MONTANARA CRUDO E MOZZARELLA</b> <b>Montanara with raw ham and mozzarella</b>	<b>5,00 €</b>
<b>FIORI DI ZUCCA</b> <b>crougrette flowers</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CROCCHÈ DI PATATE</b> <b>Crocchè of Potatoes</b>	<b>2,50 €</b>
<b>SUPPLÌ CARNE</b> <b>Riceball with meat</b>	<b>2,50 €</b>
<b>SUPPLÌ 'NDUJA</b> <b>Riceball with 'nduja</b>	<b>3,00 €</b>
<b>SUPPLÌ CARBONARA</b> <b>Riceball Carbonara Style</b>	<b>3,00 €</b>
<b>SUPPLÌ CACIO E PEPE</b> <b>Riceball with cheese and pepper</b>	<b>3,00 €</b>



## I PRIMI DI PESCE - *The fish first courses*

<b>FETTUCCINE</b> GAMBERI, POMODORINI GIALLI, STRACCIATELLA E LIME <i>Fettuccine with shrimps, yellow cherry tomatoes, stracciatella cheese and lime</i>	18,00 €
<b>TONNARELLI</b> SCAMPI, PACHINO E GRANELLA DI PISTACCHIO <i>Tonnarelli with scampi, cherry tomatoes and chopped pistachios</i>	18,00 €
<b>SPAGHETTONE ARMANDO</b> CON POMODORINO GIALLO, COZZE, FIORI DI ZUCCA E PECORINO <i>Spaghettono Armando with yellow tomatoes, mussels, courgette flowers and pecorino</i>	15,00 €
<b>FETTUCCINE ALLO SCOGLIO</b> <i>Fettuccine awake</i>	18,00 €
<b>RISOTTO ALLA PESCATORA</b> <i>Seafood risotto</i>	18,00 €
<b>SPAGHETTONE CON POMODORINI E GRANCHIO BLU</b> <i>Spaghettono with cherry tomatoes and blue crab</i>	20,00 €

## I PRIMI DI CARNE - *The meat first courses*

<b>PASTA ALLA CARBONARA</b> <i>Pasta with eggs, crispy bacon, pecorino romano DOP and pepper</i>	13,00 €
<b>PASTA ALLA AMATRICIANA</b> <i>Pasta with tomato sauce, crispy bacon, pecorino romano DOP and pepper</i>	13,00 €
<b>PASTA ALLA GRICIA</b> <i>Pasta with crispy bacon, pecorino romano DOP and pepper</i>	13,00 €
<b>PASTA CACIO E PEPE</b> <i>Pasta with pecorino romano DOP and pepper</i>	13,00 €
<b>LASAGNA</b> <i>Lasagna</i>	13,00 €
<b>GNOCCHI ALLA SORRENTINA</b> <i>Potatoes gnocchi with tomato sauce, mozzarella, oregan</i>	15,00 €
<b>PASTA PATATE E PROVOLA</b> <i>Pasta with potatoes and provola cheese</i>	13,00 €
<b>RIGATONI ALLA NORMA</b> <i>Rigatoni to Norma Style</i>	13,00 €
<b>RAVIOLI RICOTTA E SPINACI</b> CON CREMA DI FORMAGGIO, TARTUFO E GUANCIALE CROCCANTE <i>Ricotta and spinach ravioli with cream cheese, truffle and crispy bacon</i>	16,00 €
<b>FETTUCCINE AI FUNGHI PORCINI</b> <i>Fettuccine with porcini mushrooms</i>	15,00 €
<b>RISOTTO RADICCHIO E NOCI</b> <i>Radicchio and walnut risotto</i>	13,00 €
<b>TROFIE AL PESTO CON GUANCIALE</b> <i>Trofie with pesto and bacon</i>	15,00 €

## **I SECONDI DI PESCE** – *The fish second courses*

<b>FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI *</b> <i>Fried squid and prawns *</i>	<b>16,00 €</b>
<b>ORATA AL FORNO CON PATATE</b> <i>Baked sea bream with potatoes</i>	<b>18,00 €</b>
<b>SPIGOLA AL FORNO CON PATATE</b> <i>Baked sea bass with potatoes</i>	<b>18,00 €</b>
<b>SALMONE GRATINATO ALLA MEDITERRANEA</b> <i>Mediterranean-style salmon gratin</i>	<b>18,00 €</b>
<b>INSALATA DI POLPO</b> <i>Octopus salad</i>	<b>15,00 €</b>
<b>INSALATA DI MARE</b> <i>Sea Salad</i>	<b>15,00 €</b>
<b>CALAMARI ALLA GRIGLIA *</b> <i>Grilled squid *</i>	<b>18,00 €</b>
<b>CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO</b> <i>Smoked salmon carpaccio</i>	<b>16,00 €</b>



## **I SECONDI DI CARNE** – *The meat second courses*

<b>PARMIGIANA DI MELANZANE</b> <i>Eggplant parmigiana</i>	<b>12,00 €</b>
<b>POLLO CON PEPERONI</b> <i>Chicken with peppers</i>	<b>15,00 €</b>
<b>STRACCETTI DI POLLO OLIO, SALE E ROSMARINO.</b> <i>Chicken strips, oil, salt and rosemary</i>	<b>13,00 €</b>
<b>STRACCETTI DI POLLO CON FUNGHI PORCINI</b> <i>Chicken strips with porcini mushrooms</i>	<b>20,00 €</b>
<b>PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA</b> <i>Grilled chicken breast</i>	<b>13,00 €</b>
<b>ABBACCHIO SCOTTADITO</b> <i>Roasted lamb chop</i>	<b>18,00 €</b>

<b>LOMBATA DI VITELLA</b> Veal loin	<b>20,00 €</b>
<b>SCALOPPINA AL LIMONE</b> Scalope with lemon	<b>16,00 €</b>
<b>COTOLETTA ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE STICK</b> Milanese cutlet with stick fries	<b>16,00 €</b>
<b>HAMBURGER DA 200 GR DI MANZO CON PATATE</b> 200g beef burger with potatoes	<b>16,00 €</b>
<b>BISTECCA DI MANZO ITALIANA</b> Italian beef steak	<b>20,00 €</b>
<b>TAGLIATA DI MANZO</b> Sliced Beef	<b>22,00 €</b>
<b>STRACCETTI DI MANZO OLIO, SALE E ROSMARINO</b> Beef strips, oil, salt and rosemary	<b>16,00 €</b>
<b>COSTINE DI MAIALE CON PATATE AL FORNO</b> Pork ribs with baked potatoes	<b>18,00 €</b>

\* **COPERTO € 2 – PANE € 2**

\* **COVERED € 2 – BREAD € 2**

## LE INSALATE - *The salads*

<b>CAPRESE:</b> POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA <i>Fresh tomato and buffalo mozzarella</i>		10,00 €
<b>TONNO</b> LATTUGHINO, RADICCHIO, RUCOLA, TONNO, POMODORO, UOVA, OLIVE NERE <i>Lettuce, radicchio, rocket, tuna, tomato, eggs, black olives</i>		10,00 €
<b>GRECA</b> LATTUGHINO, RADICCHIO, RUCOLA, CETRIOLI, FETA, CIPOLLA <i>Lettuce, radicchio, rocket, cucumber, feta cheese, onion</i>		10,00 €
<b>BUFALA</b> LATTUGHINO, RADICCHIO, PACHINO, BUFALA <i>Lettuce, radicchio, cherry tomatoes, buffalo mozzarella</i>		10,00 €

## I CONTORNI - *The side dishes*

<b>PATATE FRITTE</b> <i>French fries</i>		5,00 €
<b>PATATE AL FORNO</b> <i>Baked potatoes</i>		5,00 €
<b>INSALATA MISTA</b> <i>Mixed salad</i>		5,00 €
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> <i>Grilled vegetables</i>		7,00 €
<b>CARCIOFO ALLA ROMANA</b> <i>Roman-style artichoke</i>		6,00 €
<b>CARCIOFO ALLA GIUDIA</b> <i>Giudia-style artichoke</i>		6,00 €
<b>SCAROLA / FRIARIELLI</b> <i>Escarole / broccoli</i>		6,00 €

## LE PIZZE CLASSICHE - *The classic pizzas*

<b>MARINARA DE ROMA</b> POMODORO, ORIGANO, AGLIO, CICORIA <i>Tomato, origan, garlic, chicory</i>	<b>10,00 €</b>
<b>MARINARA 2.0</b> POMODORO, ORIGANO, AGLIO, OLIVE, ACCIUGHE, BASILICO <i>Tomato, oregan, garlic, olives, anchovies, basil</i>	<b>10,00 €</b>
<b>MARGHERITA</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, BASILICO <i>Tomato, mozzarella, basil</i>	<b>8,50 €</b>
<b>MARGHERITA CON PROSCIUTTO</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO <i>Tomato, mozzarella, cooked ham</i>	<b>11,00 €</b>
<b>MARGHERITA AI FUNGHI</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI CHAMPIGNON, BASILICO <i>Tomato, mozzarella, mushrooms, basil</i>	<b>11,00 €</b>
<b>MARGHERITA DEL PIZZAIOLO</b> POMODORO, PROVOLA, PEPE, BASILICO <i>Tomato, provola cheese, pepper, basil</i>	<b>11,00 €</b>
<b>VERACE DOC</b> POMODORINI, BUFALA CAMPANA, BASILICO <i>Cherry tomatoes, campania buffalo, basil</i>	<b>12,00 €</b>
<b>DIAVOLA</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, BASILICO <i>Tomato, mozzarella, spicy salami, basil</i>	<b>11,00 €</b>

**Si avvisa la gentile clientela che nelle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni. Pertanto si invitano le persone interessate a consultare il registro messo a disposizione.**

***We inform our kind customers that allergens may be present in our preparations. Therefore we invite the interspersed people to consult the register made available.***

## LE PIZZE CLASSICHE - *The classic pizzas*

<b>BISMARCK</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, UOVO Tomato, mozzarella, cooked ham, egg	12,00 €
<b>ANGOLO DI NAPOLI</b> MARGHERITA CON BORDO RIPIENO DI RICOTTA Tomato, mozzarella, basil - with ricotta cheese stuffed board	11,00 €
<b>CAPRICCIOSA</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI, OLIVE Tomato, mozzarella, mushrooms, cooked ham, artichoke, olives	13,00 €
<b>CARDINALE</b> MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO Tomato, mozzarella, raw ham	11,00 €
<b>FUNICULÌ FUNICULÀ</b> FIOR DI LATTE, FIORI DI ZUCCA, ACCIUGHE Mozzarella, cougrette flowers, anchovies	12,00 €
<b>CARRETTIERA</b> PROVOLA, FRIARIELLI, SALSICCIA Provola cheese, broccoli, sausage	12,00 €
<b>NAPOLI</b> MARGHERITA CON ACCIUGHE E ORIGANO Tomato, mozzarella, anchovies, oregan	11,00 €
<b>RIPIENO (FRITTO O AL FORNO)</b> RICOTTA, FIOR DI LATTE, SALAME DOLCE Ricotta cheese, mozzarella, salami	11,00 €

<b>PIZZA SENZA GLUTINE - Gluten-free pizza</b>	+ € 3,00
<b>FARINA INTEGRALE - Wholemeal flour</b>	+ € 1,00
<b>FARINA AI 7 CEREALI - Flour with 7 cereals</b>	+ € 1,00

## LE PIZZE GOURMET - *The gourmet pizzas*

<b>NORMA</b> POMODORO, PROVOLA, MELANZANE, RICOTTA STAGIONATA <i>Tomato, provola cheese, eggplant, matured ricotta</i>	13,00 €
<b>NERANO</b> FIOR DI LATTE, ZUCCHINE ALLA MENTA, CACIOCAVALLO <i>Mozzarella, zucchini with mint, caciocavallo cheese</i>	13,00 €
<b>BLUE BACON</b> GORGONZOLA, PROVOLA, BACON CROCCANTE, CIPOLLA CAMELLATA <i>gorgonzola cheese, provola cheese, crispy bacon, caramelized onion</i>	13,00 €
<b>GIRASOLE</b> CREMA DI ZUCCA, PROVOLA, FILETTI DI PEPERONI <i>pumpkin cream, provola cheese, pepper fillets</i>	13,00 €
<b>GRAZIELLA</b> VELLUTATA DI POMODORINO GIALLO, FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA, FIOR DI LATTE, GRANELLA DI PISTACCHIO <i>yellow cherry tomato cream soup, courgette flowers, stracciatella cheese, mozzarella, chopped pistachios</i>	14,00 €
<b>CANTABRICA</b> VELLUTATA DI POMODORINO GIALLO, FIOR DI LATTE, CAPPERI, FIOR DI ZUCCA, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO <i>Yellow cherry tomato cream, fior di latte, capers, courgette flowers, anchovies from the Cantabrian Sea</i>	15,00 €
<b>CENERE DEL VESUVIO (IMPASTO AI 7 CEREALI)</b> POMODORINI GIALLI E ROSSI DEL VESUVIO, BUFALA, BASILICO <i>Yellow and red cherry tomatoes from Vesuvius, buffalo mozzarella, basil</i>	13,00 €
<b>PORCINELLA</b> PROVOLA, SALSICCIA, FUNGHI PORCINI, PARMIGIANO <i>Provola cheese, sausage, porcini mushrooms, parmesan</i>	15,00 €
<b>TARTUFATA</b> CREMA DI TARTUFO, FUNGHI PORCINI, FIOR DI LATTE <i>Truffle cream, porcini mushrooms, mozzarella</i>	16,00 €
<b>CARCIOFOTTA</b> CREMA DI CARCIOFI, FIOR DI LATTE, GUANCIALE CROCCANTE, PECORINO <i>Artichokes cream, mozzarella, crispy bacon, pecorino cheese</i>	16,00 €
<b>DONNA ROSA</b> FIOR DI LATTE, SALMONE, LIME, PEPE ROSA <i>mozzarella, salmon, lime, pink pepper</i>	16,00 €
<b>DIAVOLACCIA</b> BORDO DI RICOTTA, PROVOLA, SALAME PICCANTE, CIPOLLA CAMELLATA <i>edge of ricotta, provola cheese, spicy salami, caramelized onion</i>	16,00 €
<b>TROISI</b> MARGHERITA CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E BOCCONCINI DI BUFALA, DOPO COTTURA <i>tomato, mozzarella with raw ham, rocket and buffalo mozzarella morsels, after cooking</i>	15,00 €

## LE PIZZE INNOVATIVE - *The innovative pizzas*

<b>CAFONELLA</b> PROVOLA, PANCETTA, PATATE AL FORNO <i>Provola cheese, bacon, baked potatoes</i>	14,00 €
<b>VESUVIANA</b> PROVOLA, POMODORO, SALAME NAPOLI, POMODORI SECCHI <i>Provola cheese, tomato, Naples salami, dried tomatoes</i>	14,00 €
<b>PAESANELLA</b> PROVOLA, CROCCHÈ DI PATATE, PROSCIUTTO COTTO, SCAGLIE DI GRANA <i>Provola cheese, potato croquettes, cooked ham, flakes of parmesan</i>	13,00 €
<b>PORTAFOGLIO</b> MARGHERITA RIPIENA NEI 2 LATI (SALAME E RICOTTA) - (SALSICCIA E FRIARIELLI) <i>Margherita stuffed on both sides (salami and ricotta cheese) - (sausage and broccoli)</i>	13,00 €
<b>PAPILLON (PIZZA BISGUSTO)</b> METÀ PARMIGIANA DI MELANZANE - METÀ SALSICCIA E FRIARIELLI <i>Half eggplant parmigiana - half sausage and broccoli</i>	13,00 €
<b>SCAROLINA</b> PROVOLA, OLIVE NERE, PINOLI, SCAROLA <i>Provola cheese, black olives, pine nuts, escarole</i>	13,00 €
<b>BOLOGNESINA</b> SUGO ALLA BOLOGNESE, PROVOLA, SCAGLIE DI GRANA <i>Bolognese sauce, provola cheese, parmesan flakes</i>	12,00 €
<b>BUFALOTTA</b> MARGHERITA CON BUFALA DA 125 GR. IN USCITA <i>Margherita with buffalo mozzarella 125 gr. output</i>	15,00 €
<b>FOCACCIA DEL RE (BASE FOCACCIA)</b> POMODORINI, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI PARMIGIANO, BUFALA <i>Cherry tomatoes, rocket, raw ham, flakes of parmesan cheese, buffalo mozzarella</i>	14,00 €
<b>FIOR DI BASILICO</b> BUFALA, POMODORINI, PESTO DI BASILICO <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto</i>	13,00 €
<b>PISTACCHIELLA</b> PESTO DI PISTACCHIO, PROVOLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO <i>Pistachio pesto, provola cheese, mortadella, stracciatella, chopped pistachios</i>	14,00 €
<b>MAMMÀ</b> POMODORO, FIOR DI LATTE, CIUFFETTI DI RICOTTA, POLPETTINE DI CARNE <i>Tomato, mozzarella, tufts of ricotta, little meatballs</i>	15,00 €

## I DOLCI - *The Desserts*





<b>TIRAMISÙ</b> Tiramisu	7,00 €
<b>PANNA COTTA CON FRAGOLE O FRUTTI DI BOSCO</b> Panna cotta with strawberries / berries	7,00 €
<b>SORBETTI DI FRUTTA</b> Fruit sorbets	5,00 €
<b>DOLCI NAPOLETANI</b> Neapolitan desserts	7,00 €

## LA FRUTTA - *The Fruits*

<b>ANANAS</b> Pineapple	5,00 €
<b>FRAGOLE</b> Strawberries	6,00 €

\* **PRODOTTO SURGELATO** - \* **FROZEN PRODUCT**

## LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE	SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.		Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
	Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.		Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
	Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.		Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.
	Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.		Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	Usati come conservanti, possiamo trovarli: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.
	Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.		Lupino e derivati	Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.
	Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.		Molluschi e derivati	Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.
	Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.		Congelato o surgelato	Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.
	Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.		Abbattuto	Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

## LE BEVANDE

### *The drinks*

ACQUA DEMINERALIZZATA 1LT. - Demineralised water 1 lt.	2,00 €
ACQUA DI NEPI EFFERVESCENTE NATURALE Natural effervescent Nepi water	3,00 €
ACQUA NATURALE - Still water	3,00 €
ACQUA PICCOLA - Small water	2,00 €
BIBITA IN LATTINA - Canned drink	3,00 €
BIRRA CORONA 33 CL. - Corona Beer 33 cl.	5,00 €
BIRRA BECK'S 33 CL. - Beck's beer 33 cl.	5,00 €
BIRRA PORETTI 33 CL. - Poretti beer 33 cl.	5,00 €
BIRRA ARTIGIANALE - Craft beer 66 cl.	10,00 €

## LE BIBITE IN BOTTIGLIA

### *The drinks in the bottle*

LEMONSODA - Lemonsoda	5,00 €
CHINOTTO - Chinotto	5,00 €
ACQUA TONICA - Tonic water	5,00 €

## LE BIRRE ALLA SPINA

### *The draught beer*

BIRRA ALLA SPINA 1 LT. - Draught beer 1 lt.	15,00 €
BIRRA ALLA SPINA 0,50 LT. - Draught beer 0,50 lt.	8,00 €
BIRRA ALLA SPINA 0,40 LT. - Draught beer 0,40 lt.	6,00 €
BIRRA ALLA SPINA 0,20 LT. - Draught 0,20 lt.	4,00 €

## COCKTAIL

SPRITZ	7,00 €
AMERICANO	9,00 €
BELLINI	9,00 €
NEGRONI	9,00 €
CUBA LIBRE	9,00 €
PINACOLADA	9,00 €
SEX ON THE BEACH	9,00 €
MOJITO	9,00 €
TROPICAL FRUIT	9,00 €
RED PEACH	9,00 €

# I VINI AL BICCHIERE - *The wines to the glass*

## - BIANCHI - *White*

PINOT GRIGIO	6,00 €
PASSERINA	6,00 €
CHARDONNAY	6,00 €
ROSÉ	6,00 €
PROSECCO	5,00 €

## - ROSSI - *Red*

VINO DEI CASTELLI	5,00 €
MONTEPULCIANO	6,00 €
CHIANTI	6,00 €
ROSSO DI MONTALCINO	7,00 €
CHIANTI DI RISERVA	7,00 €
AMARONE	13,00 €

## BAR

CAFFÈ - <i>Coffee</i>	2,00 €
CAPPUCCINO - <i>Cappuccino</i>	3,00 €
AMERICANO - <i>American coffee</i>	3,00 €
THÈ - <i>Tea</i>	4,00 €
SUCCO DI FRUTTA - <i>Fruit juice</i>	4,00 €
SUCCO D'ARANCIA - <i>Orange juice</i>	4,00 €
APERITIVO - <i>Aperitif</i>	5,00 €
AMARI - <i>Bitters</i>	4,00 €
LIQUORI SPECIALI - <i>Special Liqueurs</i>	6,00/8,00 €
GRAPPE - <i>Grappas</i>	5,00 €

# I VINI IN BOTTIGLIA - *The wines in the bottle*

## **- BIANCHI -** *White*

DONNALUCE - POGGIO LE VOLPI	30,00 €
EPOS - POGGIO LE VOLPI	30,00 €
MALVASIA PUNTINATA	30,00 €
FRASCATI SUPERIORE - PEOPLE	20,00 €
CHARDONNAY	25,00 / 30,00 €
SAUVIGNON	25,00 / 30,00 €
PINOT GRIGIO	25,00 / 30,00 €
RIBOLLA GIALLA	25,00 / 30,00 €
MÜLLER THURGAU	25,00 / 30,00 €
GEWÜRZTRAMINER	25,00 / 30,00 €
GRECO DI TUFO	25,00 / 30,00 €
FALANGHINA	25,00 / 30,00 €
FIANO DI AVELLINO	25,00 / 30,00 €
VERMENTINO - COSTAMOLINO	25,00 €
PASSERINA	25,00 / 30,00 €
PECORINO	25,00 / 30,00 €

## **- ROSSI -** *Red*

BOCCAROSSA - POGGIO LE VOLPI	35,00 €
ROMA - POGGIO LE VOLPI	25,00 / 30,00 €
AMARONE	50,00 / 60,00 / 70,00 €
BRUNELLO DI MONTALCINO	50,00 / 60,00 / 70,00 €
BAROLO	40,00 / 50,00 / 60,00 €
ROSSO DI MONTALCINO	30,00 €
CHIANTI RISERVA	30,00 €
DOLCETTO D'ALBA - MARCHESI DI BAROLO	30,00 €
BARBERA D'ALBA - MARCHESI DI BAROLO	30,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO	20,00 / 25,00 / 30,00 €
CHIANTI CLASSICO	20,00 / 25,00 €
PINOT NERO	30,00 €
NERO D'AVOLA	25,00 / 30,00 €
CABERNET	25,00 €
PRIMITIVO	25,00 €
PRIMITIVO RISERVA	30,00 €
LAMBRUSCO AMABILE	20,00 / 25,00 €

