



I FRITTI

Suppli.....	€ 2,50
Arancino con zucca, castagne e taleggio*	€ 3,00
Crocchetta di patate e cacio.....	€ 2,50
Crocchetta al gorgonzola*	€ 3,00
Filetto di baccalà.....	€ 4,00
Fiori di zucca.....	€ 3,50
ⓧ Cipolla frita.....	€ 3,00
Pizzottelle miste (3 pezzi).....	€ 5,50
Melanzane, salame ventricina, cotto e stracchino	
Fritto misto.....	€ 12,00
Suppli, arancino zucca castagne e taleggio, crocchetta di patate e cacio, 5 mozzarelline fritte, 2 anelli di cipolla	
Mozzarelline fritte (10 pezzi).....	€ 7,00
Ali di pollo fritte con salsa BBQ.....	€ 10,00
Nuggets di pollo* con tre salse (7 pezzi).....	€ 7,50
ⓧ Nuggets vegetali con maionese vegana alla barbabietola (7 pezzi).....	€ 7,50
ⓧ Patatine fritte*.....	€ 4,00

DALLA CUCINA

Burratina di Andria (250 gr) con pesto di pomodori secchi.....	€ 12,00
Prosciutto e mozzarella di latte di bufala.....	€ 15,00
Tartare di bufala su letto di zucchine marinate e arancia.....	€ 16,00
Spalla di maiale alle erbe su purè di rapa rossa.....	€ 16,00
ⓧ Sformato di fave e cicoria.....	€ 8,00
Parmigiana di melanzane*.....	€ 8,50
Frisella con tonno, pomodorini, capperi e olive.....	€ 8,50
ⓧ Il Rosti.....	€ 5,50
ⓧ Caponata di melanzane, zucchine romanesche, uvetta e pinoli.....	€ 8,00
Patate al cartoccio con fonduta di fontina e guanciale croccante.....	€ 6,00
ⓧ Patate al forno.....	€ 5,00
ⓧ Verdura di stagione.....	€ 5,00

LE INSALATE

ⓧ Insalata mista.....	€ 5,00
Insalata Nizzarda.....	€ 8,50
Caesar Salad.....	€ 9,00
ⓧ Insalata di zucchine, limone e mandorle.....	€ 8,00
Insalata di rucola, funghi, noci e caprino.....	€ 8,50
Insalata calda di polenta con fagioli borlotti, prosciutto e cipolla.....	€ 8,50

LE BRUSCHETTE

ⓧ Aglio e olio.....	€ 2,50
ⓧ Pomodoro e basilico.....	€ 3,00
Pomodoro e mozzarella di bufala.....	€ 5,00
Straciatella e alici.....	€ 5,00
'Nduja e cipolla caramellata.....	€ 5,00

PIZZE ROSSE

ⓧ Marinara.....	€ 6,50
Pomodoro, aglio, olio e origano	
Margherita.....	€ 7,00
Pomodoro, mozzarella e basilico	
Reginella.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella di latte di bufala	
Napoli.....	€ 7,50
Pomodoro, mozzarella e alici	
Bufalina.....	€ 10,00
Pomodoro, pachino, mozzarella di latte di bufala a crudo e basilico	
Funghi.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella e funghi champignon	
Capricciosa.....	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, carciofini, funghi, prosciutto crudo, uovo e olive	
Parmigiana.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella, melanzane e parmigiano	
Diavola.....	€ 8,00
Pomodoro, mozzarella e salame piccante	
Amatriciana.....	€ 10,00
Pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino	
Pugliese.....	€ 11,00
Pomodoro, pomodoro pachino, alici, straciatella, capperi e origano	
Calzone.....	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella, ricotta e salame piccante	

PIZZE BIANCHE

ⓧ Focaccia.....	€ 5,00
Focaccia, olio e rosmarino	
Pachino.....	€ 9,00
Pachino e mozzarella di latte di bufala	
Fiori.....	€ 8,50
Mozzarella, fiori di zucca, alici	
Ortolana.....	€ 8,00
Mozzarella, zucchine, melanzane, pomodorini e cicoria	
Bresaola.....	€ 10,00
Focaccia, bresaola, rughetta e scaglie di grana	
Trevigiana.....	€ 10,00
Mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci	
Quattro formaggi.....	€ 9,00
Mozzarella, provola, gorgonzola e grana	
Boscaiola.....	€ 8,00
Mozzarella, funghi e salsiccia	
Rosti.....	€ 9,00
Mozzarella, patate, pancetta e fontina	
Salsiccia e porcini.....	€ 10,00
Mozzarella, salsiccia e funghi porcini*	
Salmone.....	€ 12,00
Mozzarella, rughetta, salmone affumicato e pepe rosa	
Affumicata.....	€ 10,00
Mozzarella, provola affumicata e speck	
Pigneto.....	€ 10,00
Mozzarella, provola affumicata, pomodori secchi, mandorle e basilico	
Calzone bianco.....	€ 10,00
Mozzarella, uovo, prosciutto cotto e parmigiano	

I PRIMI

Tonnarelli cacio, pepe e menta.....	€ 9,50
Paccheri all'amatriciana.....	€ 9,50
Ⓞ Pici con pesto di zucchine e frutta secca.....	€ 10,00
Lasagna zucca e taleggio.....	€ 10,00
Ⓞ Dhal di lenticchie con veletta di pane.....	€ 7,00
Ⓞ Zuppa di patate, carote e zenzero con crostini di pane e mandorle.....	€ 9,00

DALLA GRIGLIA

I nostri burger di carne vengono serviti al sangue e
accompagnati da patatine fritte

Hamburger.....	€ 11,50
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, ketchup e maionese	
Bacon Cheese Burger.....	€ 13,50
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, cheddar, cipolla caramellata, pancetta, ketchup e maionese	
Rosti burger.....	€ 13,00
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, rosti di patate, silano affumicato, ketchup e maionese	
Bismarck burger.....	€ 13,50
180gr di manzo, lattuga, pomodoro, uovo, ketchup e maionese	
Bufala burger.....	€ 13,50
180gr di carne di bufala, lattuga, pomodoro, burrata	
Lamb'burger.....	€ 16,00
180gr di carne di agnello, lattuga, friggirelli, silano affumicato e senape	
Pastrami di manzo.....	€ 15,00
160gr di manzo speziato, sottaceti, pane di segale e mostarda	
Ⓞ Vegan burger.....	€ 12,00
Burger vegetale, lattuga, pomodoro e maionese vegana alla barbabietola	
Tagliata di manzo (300gr) con patate al forno.....	€ 17,00
Bistecca di manzo (350gr) con patate al forno.....	€ 20,00
Galletto "Pastrami" con patate al forno.....	€ 16,00
Tagliata di pollo con patate al forno.....	€ 16,00
Ribs di maiale con salsa BBQ e patatine fritte.....	€ 15,00
Arrosticini di pecora (6 pezzi).....	€ 9,00
Scamorza affumicata alla piastra, rughetta e riduzione di aceto balsamico.....	€ 11,50

MENU BIMBI

Baby pizza o baby hamburger, patatine fritte, pallina di gelato, bibita o succo	€ 10,00
--	---------

Tutte le pietanze possono contenere allergeni evidenziati nel regolamento ue 1169/2011. pertanto è
disponibile presso la cassa un registro dei prodotti con il dettaglio degli ingredienti e degli allergeni in
essi contenuti.

I COCKTAIL

Spritz.....	€ 6,00
Aperol (o Campari, Rabarbaro, Cynar) & Prosecco	
Hugo.....	€ 7,00
Fiore di sambuco, Prosecco, foglie di menta e limone	
Negroni.....	€ 7,00
Campari, Vermouth rosso, Gin	
Americano.....	€ 7,00
Vermouth rosso, Campari	
Sbagliato.....	€ 7,00
Vermouth rosso, Campari, Prosecco	
Boulevardier.....	€ 8,00
Vermouth rosso, Campari, Bourbon, Gocce di Bitter	
Milano, Torino.....	€ 7,00
Vermouth rosso, Campari	
Caipirinha.....	€ 8,00
Cachaca, lime, sugar	
Daiquiri.....	€ 7,00
Rum, Lime, Sugar	
Montenegroni.....	€ 7,00
Amaro Montenegro, Gin, Vermouth rosso, Angostura bitter	
Moscow Mule.....	€ 8,00
Vodka, Lime, Ginger Beer	
Bloody Mary.....	€ 7,00
Vodka, Pomodoro, Limone, Sale, Pepe, Tabasco, Worchestershire Souce	
Old Fashioned.....	€ 8,00
Bourbon, Bitter, Sugar, Water	
Manhattan.....	€ 8,00
Bourbon, Vermouth rosso, Bitter, gocce di Maraschino	
Martini Cocktail.....	€ 8,00
Gin, Vermouth Dry	
Sour.....	€ 8,00
Con il distillato che preferisci. Con Albume o senza?	
Mojito.....	€ 7,00
Rum, Lime, Sugar, Menta, Soda	
Capiroska.....	€ 7,00
Vodka, Lime, Sugar	

MOCKTAIL

Virgin Mojito	€ 6,00
Succo di mela, lime, sugar, soda, menta	
Virgin Mary.....	€ 6,00
Pomodoro, limone, sale, pepe, tabasco, Worchestershire Souce	
Combo.....	€ 6,00
Cramberry, lime, Ginger Beer	

LE CARAFFE

1,5 l

Aperol Spritz.....	€ 25,00
Mojito.....	€ 28,00
Caipirinha / Caipiroska.....	€ 28,00

Cestino di pane fatto in casa.....	€ 1,50
------------------------------------	--------

Per ogni ingrediente aggiunto verrà applicata
una variazione di prezzo



DISTILLATI & Co

<i>Grey Goose Vodka</i>	€ 6,50	<i>Martell Vs</i>	€ 6,00
<i>Gin Mare</i>	€ 6,50	<i>Berta Mompra'</i>	€ 4,50
<i>Hendrick's Gin</i>	€ 6,50	<i>Berta Valdavi</i>	€ 4,50
<i>Tanqueray Dry</i>	€ 5,50	<i>Amaro Del Capo</i>	€ 3,50
<i>Demoisseau Pure Cane</i>	€ 5,00	<i>Averna</i>	€ 3,50
<i>Bacardi 8</i>	€ 5,00	<i>Fernet Branca</i>	€ 3,50
<i>Flor De Cana 12</i>	€ 7,00	<i>Jagermeister</i>	€ 3,50
<i>Zacapa 23</i>	€ 8,00	<i>Limoncello</i>	€ 3,50
<i>Bourbon Maker's Mark</i>	€ 6,50	<i>Lucano</i>	€ 3,50
<i>Rye Jim Beam</i>	€ 6,00	<i>Mirto Monte Arcosu</i>	€ 3,50
<i>Bushmillis Whiskey 10</i>	€ 5,50	<i>Montenegro</i>	€ 3,50
<i>Laphroaig Quarter Cask</i> ..	€ 6,00	<i>Sambuca</i>	€ 3,50
<i>Talisker Storm</i>	€ 7,00	<i>Amaro Sant'Alberto</i>	€ 3,50
<i>Vida</i>	€ 7,00	<i>Vecchia Romagna</i>	€ 3,50
<i>Espolon Bianca</i>	€ 5,00		



I DOLCI

<i>Cheesecake</i>	€ 7,00
<i>Crema catalana</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 6,00
<i>Semifreddo al caffè con salsa di cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Cremoso al limone, mandorle e meringhe</i>	€ 6,00
<i>Millefoglie</i>	€ 6,50
<i>Mousse al cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Gelati artigianali</i>	€ 5,00
<i>Sorbetti</i>	€ 5,00



LE BEVANDE

Coca Cola - Coca Cola Zero.....	€ 2,50
Coca Cola 1lt.....	€ 5,00
Aranciata San Pellegrino 20cl.....	€ 2,50
Cedrata Tassoni 18cl.....	€ 2,50
Chinotto Neri 20cl.....	€ 2,50
Campari Soda.....	€ 3,00
Crodino.....	€ 2,50
Succo di frutta bio.....	€ 3,00
Acqua 50 cl.....	€ 1,00
Acqua Naturale/Leggermente frizzante 75cl.....	€ 2,50
Vino Rosti (bicchiere) - Bianco / Rosso.....	€ 4,00
Vino Rosti (bottiglia) - Bianco / Rosso.....	€ 14,00
Caffè.....	€ 1,50

Birra del Borgo

Lager.....	35 cl. € 4,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 16,00
Reale.....	35 cl. € 5,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 19,00
Cereali a rotazione.....	35 cl. € 5,00 / caraffa 1,5 lt.....	€ 17,00
(Enkir, Duchessa, Saracena)		
Luppolate a rotazione.....	35 cl. € 5,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 19,00
(My antonia, Reale extra)		
Birra del mese.....	35 cl. € 5,50 / caraffa 1,5 lt.....	€ 19,00

SPUMANTI E BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene Dirupo sa.....	€ 18,00
Andreola - Glera - Veneto	
Franciacorta Brut.....	€ 30,00
Gatti - Chardonnay, Pinot Nero - Lombardia	
Champagne Brut.....	€ 45,00
Pol Cochet - Pinot Nero, Chardonnay, Meunier Champagne	

BIRRE ARTIGIANALI

Birra Gluten free a rotazione.....	€ 7,00	
Blanche de Bruxelles 75cl - Brasserie Lefebvre.....		€ 12,00
Witbier non filtrata, frumento, coriandolo - Belgio		
Friska 75cl - Barley.....		€ 14,00
Blanche, alta fermentazione - Italia, Sardegna		
Brugse Zot 75cl - Brouwerij de Halve Maan.....		€ 14,00
Blond, ale d'Abbazia alta fermentazione - Belgio		
Triple 33cl - Maltus Faber.....		€ 6,00
Triple alta fermentazione - Italia, Liguria		
Vitus Weiss 50cl - Weihenstephan.....		€ 7,00
Weisse, alta fermentazione, non filtrata - Germania		
Duchessa 75cl - Birra del Borgo.....		€ 14,00
Saison con farro - Italia, Lazio		
Re Ale Extra 33cl - Birra del Borgo.....		€ 7,00
American pale ale, alta fermentazione - Italia, Lazio		
American Ipa 33cl - Canediguerra.....		€ 6,00
American pale ale - Italia, Piemonte		
Isaac 75cl - Baladin.....		€ 15,00
Biere Blanche, frumento, agrumi - Italia, Piemonte		
Leon 75cl - Baladin.....		€ 15,00
Noel scura - Italia, Piemonte		
Nazionale 75cl - Baladin.....		€ 15,00
Belgian pale ale, spezie, agrumi - Italia, Piemonte		
Nora 75cl - Baladin.....		€ 15,00
Ale, Kamut, agrumi spezie - Italia, Piemonte		
Chanick 75cl - Math.....		€ 14,00
Happy red ale, solo luppolo Cascade - Italia, Toscana		
La 68 75cl - Math.....		€ 14,00
Blanche, frumento - Italia, Toscana		
La 70 75cl - Math.....		€ 14,00
Belgian ale - Italia, Toscana		



I VINI BIANCHI

<i>Pecorino 2016</i>	€ 19,00
<i>Tenuta i Fauri - Pecorino – Abruzzo</i>	
<i>Trebbiano d’Abruzzo 2016</i>	€ 15,00
<i>Tenuta i Fauri - Pecorino – Abruzzo</i>	
<i>Gewurztraminer 2016</i>	€ 19,00
<i>Zemmer - Gewurztraminer - Alto Adige</i>	
<i>Muller Thurgau 2016</i>	€ 18,00
<i>Lageder - Muller Thurgau - Alto Adige</i>	
<i>Riesling 2016</i>	€ 20,00
<i>Zemmer - Riesling - Alto Adige</i>	
<i>Greco di Tufo Alexandros 2016</i>	€ 19,00
<i>Colli di Lapio - Greco - Campania</i>	
<i>Falanghina dei Campi Flegrei 2016</i>	€ 16,00
<i>La Sibilla - Falanghina - Campania</i>	
<i>Friulano 2016</i>	€ 18,00
<i>Sirch - Friulano – Friuli</i>	
<i>Frascati Abelos 2016</i>	€ 16,00
<i>De Santis - Bellone, Malvasia, Trebbiano – Lazio</i>	
<i>Rosti Bianco 2015</i>	€ 14,00
<i>Le Rose - Malvasia Puntinata, Verdicchio – Lazio</i>	
<i>Poggio della Costa 2016</i>	€ 17,00
<i>Sergio Mottura - Grechetto – Lazio</i>	
<i>Verdicchio dei Castelli di Jesi 2016</i>	€ 17,00
<i>La Staffa - Verdicchio – Marche</i>	
<i>Blangé 2016</i>	€ 24,00
<i>Ceretto - Arneis – Piemonte</i>	
<i>Gavi 2016</i>	€ 19,00
<i>La Scolca - Cortese – Piemonte</i>	
<i>Renosu Bianco</i>	€ 17,00
<i>Tenute Dettori - Vermentino, Moscato – Sardegna</i>	
<i>Sole e Vento 2016</i>	€ 19,00
<i>De Bartoli - Grillo, Zibibbo – Sicilia</i>	

I VINI ROSSI

<i>Montepulciano d’Abruzzo Ottobre Rosso 2016</i>	€ 16,00
<i>Tenuta i Fauri - Montepulciano – Abruzzo</i>	
<i>Lagrein Grieser 2016</i>	€ 19,00
<i>Cantina di Bolzano - Lagrein - Alto Adige</i>	
<i>Aglianico del Vulture 2013</i>	€ 17,00
<i>Basilisco – Aglianico – Basilicata</i>	
<i>Syrah 2015</i>	€ 15,00
<i>Casale Certosa – Syrah – Lazio</i>	
<i>Rosso Conero 2014</i>	€ 20,00
<i>Fattoria Le Terrazze – Montepulciano - Marche</i>	
<i>Barbera d’Alba Laura 2015</i>	€ 18,00
<i>Principiano - Barbera – Piemonte</i>	
<i>Dolcetto d’Alba 2016</i>	€ 18,00
<i>Vajra - Dolcetto – Piemonte</i>	
<i>Rosti Rosso 2015</i>	€ 14,00
<i>Le Rose - Cabernet Sauvignon, Cesanese - Lazio</i>	
<i>Nebbiolo d’Alba Perbacco 2014</i>	€ 24,00
<i>Vietti - Nebbiolo – Piemonte</i>	
<i>Primitivo 2015</i>	€ 18,00
<i>Antica Enotria - Primitivo – Puglia</i>	
<i>Negroamaro 2012</i>	€ 18,00
<i>Antica Enotria - Negroamaro – Puglia</i>	
<i>Renosu Rosso</i>	€ 18,00
<i>Dettori – Cannonau, Monica e Pascale – Sardegna</i>	
<i>Etna Rosso 2015</i>	€ 23,00
<i>Masseria Setteporte - Ner. Mascalese, Ner. Cappuccio Sicilia</i>	
<i>Nero d’Avola Noto 2014</i>	€ 17,00
<i>Marabino - Nero d’Avola – Sicilia</i>	
<i>Bolgheri 2015</i>	€ 22,00
<i>Michele Satta – Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah e Teroldego</i>	
<i>Rosso di Montepulciano 2016</i>	€ 16,00
<i>Salcheto - Sangiovese, Cannaiolo e Merlot - Toscana</i>	
<i>Morellino di Scansano 2016</i>	€ 18,00
<i>Terenzi - Sangiovese – Toscana</i>	
<i>Pinot Nero 2016</i>	€ 21,00
<i>Les Cretes - Pinot Nero – Valle d’Aosta</i>	
<i>Valpolicella Iperico 2016</i>	€ 19,00
<i>Valentina Cubi - Corvina, Rondinella e Molinara – Veneto</i>	