

I NOSTRI SFIZI

OLIVE ASCOLANE	€ 5
BOMBETTE DI PANE	€ 5
NUGGETS DI POLLO	€ 7
ALETTE DI POLLO	€ 7
PATATE DUCHESSA	€ 5

I NOSTRI SFIZI SENZA GLUTINE

LE MINI LASAGNE CLASSICA O BOSCAIOLA	€ 6
PIZZETTE SFOGLIA e RUSTICI	€ 6
TRIS DI BOTTONCINI FARCITI	€ 5
TRIS DI VOULEVANT	€ 5
TRINCI DI PIZZA ASSORTITA	€ 6
NUGGETS DI POLLO	€ 7

ENTRÉE

STRUDEL SALATO
RICOTTA, PATATE, SPECK

€ 10

 SALMONE MARINATO AGLI AGRUMI E RUCOLA
SALMONE, ARANCIA, LIMONE, LIME, RUCOLA, ICEBERG

€ 8

CANNOLO SICILIANO NASELLO E FUNGHI
NASELLO, MISTO DI FUNGHI

€ 12

 TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI
CON MIELE DI ACACIA, MILLEFIORI PICCANTINO, MOSTARDE E CIALDE DI PANE

medio €12
grande €18






 PATANEGRA

€ 20

PINSE

ROSMARINO&OLIO	€ 4,50
PATATE E FUNGHI	€ 14
STRACCIATELLA AL PISTACCHIO CON STRACCETTI DI MORTADELLA	€ 8
SALSICCIA E FRIARIELLI	€ 13
GAMBERONE MARINATO, MANGO, ZUCCHINA, AVOCADO	€ 10
FIORI DI ZUCCA, STRACCIATELLA E ALICI	€ 13
PATANEGRA	€ 14

PIADINE

 INSALATA DI POLPO	€ 12
PULLED PORK	€ 9
 PESTO DI RUCOLA, NOCI, MERLUZZO	€ 10
 INSALATA DI POLLO	€ 9
 SQUACQUERONE, RUCOLA E SPECK	€ 12
 PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO	€ 7

DAL LABORATORIO




CHEESECAKE MISTO FUNGHI BISCOTTO DI TARALLO PUGLIESE, BURRO, ALLORO, FORMAGGIO SPALMABILE, MISTO FUNGHI, ROSMARINO	€ 12
 FINISSIMA DI BRESAOLA BRESAOLA PUNTA D'ANCA, RUCOLA, GRANA, PACHINO, LIME	€ 13
 HAMBURGER DI CECI CECI, CAROTE, SEDANO, SCALOGNO, PEPE	€ 10
 TARTARE DI MANZO NOCE DI MANZO, SEDANO, CAROTE, MANGO, AVOCADO, CITRONETTE, PEPE	€ 16
 TARTARE DI TONNO TONNO, SEDANO, CAROTE, MANGO, AVOCADO, CITRONETTE, PEPE, ZUCCHINE	€ 18
 TARTARE DI GAMBERO GAMBERO, SEDANO, CAROTE, MANGO, AVOCADO, CITRONETTE, PEPE, ZUCCHINE	€ 18
 CARPACCIO DI MANZO NOCE DI MANZO, GRANA, ACETO BALSAMICO, LIME, PEPE	€ 16
FLAN DI ZUCCHINE ZUCCHINE, UOVA, PARMIGIANO, PECORINO, LATTE, PANGRATTATO, PEPE	€ 7

 GLUTEN FREE

NOTE

“per informazioni su prodotti che provocano allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio”

INSALATE

 VERDE ICEBERG, RUCOLA, PACHINO	€ 5
 GRECA ICEBERG, ORIGANO, FETA, OLIVE NERE, SCALOGNO, PACHINO, YOGURT GRECO	€ 9
 MARINATA ICEBERG, SALMONE, PACHINO, SEMI DI PAPAVERO, YOGURT, ERBA CIPOLLINA, LIME, ARANCIA, LIMONE	€ 11
 CAESAR SALAD ICEBERG, PETTO DI POLLO, PARMIGIANO, UOVA, PANE, WORCESTERSHIRE SAUCE	€ 13

I DOLCI

TIRAMISÙ (anche Glutenfree)	€ 6
CHEESECAKE (anche Glutenfree)	€ 6
BABÀ	€ 6
FRUTTA DI STAGIONE	€ 6

ESTRATTI

FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE	€ 6
------------------------------	-----

AMARI E DISTILLATI

AMARO DEL CAPO	€ 4
AMARO JEFFERSON	€ 5,50
JAGERMEISTER	€ 4
LIMONCELLO	€ 3
GRAPPA	€ 4
WHISKY KENSEI GIAPPONESE	€ 7
RUM DIPLOMATICO	€ 6
RUM JAMAICA e CIOCCOLATO	€ 15

BEVANDE ANALCOLICHE

ACQUA 1lt	€ 1,50
CAFFÈ	€ 1,30
CAPPUCCINO	€ 1,90
ACQUA TONICA	€ 3,50
ARANCIATA	€ 3
LIMONATA	€ 3
CHINOTTO	€ 3
SUCCO DI FRUTTA BIO ANANAS MELA ALBICOCCA	€ 3,50
SUCCO DI MIRTILLO BIO	€ 4
TÈ ALLA PESCA BIO	€ 3,50
COCA-COLA	€ 3,50
COCA-COLA ZERO	€ 3,50

BIRRE ETERNAL CITY BREWING

30 SACCHI - DOUBLE I.P.A. - ALC. 7,8%	33cl € 6,50
BULLA - ENGLISH PALE ALE - ALC. 4%	33cl € 6
RIPA - ENGLISH PALE ALE - ALC. 5%	33cl € 6
LUPA - INDIA PALE ALE - ALC. 6,2%	33cl € 6,50
MANDRAKATA - WEISSE - ALC. 6%	33cl € 6
MOSAIC - SESSION APA - ALC. 4%	33cl € 6

SPRITZ

APEROL SPRITZ	€ 7
CAMPARI SPRITZ	€ 7
PASSOA SPRITZ	€ 9
HUGO	€ 9

 GLUTEN FREE

NOTE

“per informazioni su prodotti che provocano allergie o intolleranze, rivolgersi al personale in servizio”