

Antipasti

Antipasto di Mare Mamma Mia (caldo e freddo) 16,00 €

Allergeni: [1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14] Degustazione di : insalata di mare, polpo con patate, moscardini al sugo piccante, misto affumicato di mare, cocktail di gambero, alici marinate

Tartare di tonno** con Mela Verde e Noci 15,00 €

Tartare di tonno** con Mela Verde e Noci allergeni: [1/2/4/5/6/8/11/14]

Tartare di Gambero Rosso* di Mazara del Vallo con Agrumi, Stracciatella e pistacchi 18,00 €

Tartare di Gambero Rosso* di Mazara del Vallo con Agrumi, Stracciatella e pistacchi allergeni: [1/2/3/4/5/6/7/8/11/14]

Tartare di Salmone** Marinato con Crocche' di patate, philadelphia e Corn Flakes di Cipolla e salsa al Mango leggermente piccante. 15,00 €

Tartare di Salmone** Marinato con Crocche' di patate, philadelphia e Corn Flakes di Cipolla e salsa al Mango leggermente piccante. Allergeni: [1/2/3/4/5/6/7/8/11/14]

Code di Gamberi* in Crosta croccante affogati in Salsa Rosa 16,00 €

Code di Gamberi* in Crosta croccante affogati in Salsa Rosa allergeni: [1/2/3/4/5/6/7/8/11/14]

Insalata di Mare 15,00 €

Insalata di Mare : polpo, seppie, surimi, code di gambero, alici marinate , cozze [1/2/3/4/5/6/7/8/11/12/14]

Moscardini* in Zuppetta con Pane Croccante 14,00 €

Moscardini* in Zuppetta con Pane Croccante allergeni : [1/2/4/5/6/8/11/12/14]

Polpo* Spadellato con Patata, Olive taggiasche e Pomodori Confit 16,00 €

Polpo* Spadellato con Patata Viola, Olive taggiasche e Pomodori Confit [1/2/3/4/5/6/7/8/9/11/14]

Polpo* Grigliato con Burrata, Pomodori Confit con croccante di Tarallo e Pesto Genovese 16,00 €

Polpo* Grigliato con Burrata, Pomodori Confit con croccante di Tarallo e Pesto Genovese [1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14]

Polpo* in tre modi (grigliato, spadellato e in zuppeta) 20,00 €

Polpo* in tre modi (grigliato, spadellato e in zuppeta) [1/2/3/4/5/6/7/8/9/11/14]

Pepata di Cozze 13,00 €

Pepata di Cozze [1/8/11/13/14]

Sautè di Cozze, Vongole Veraci 15,00 €

Sauté di Cozze, Vongole Veraci con Pane croccante [1/8/11/13/14]

Alici Marinate Piccanti [1/2/3/4/5/6/8/9/10/11/13/14] 12,00 €

Primi

Linguina Biologica "Felicetti" alle Vongole Veraci 15,00 €

Linguina Biologica "Felicetti" alle Vongole Veraci [1/2/4/6/11/12/13/14] cottura Gragnano al dente !

Spaghettoni Biologici "Felicetti" con Tartare di Gambero Rosso** di Mazara del Vallo, Stracciatella Pugliese e Crema di Tartufo Nero 20,00 €

Spaghettoni Biologici "Felicetti" con Tartare di Gambero Rosso** di Mazara del Vallo, Stracciatella Pugliese e Crema di Tartufo Nero [1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14] cottura Gragnano al Dente

Scialatiello di Gragnano allo Scoglio* 20,00 €

Scialatiello di Gragnano allo Scoglio* con Polpo, seppia, code di Gambero, vongole veraci, cozze, granchio Blu, scampi e gamberone [1/2/3/4/5/6/8/9/10/11/13/14] cottura Gragnano al Dente !

Risotto "Acquerello" ai Frutti* di mare 16,00 €

Risotto "acquerello" ai Frutti* di mare con pomodoro corbarino, polpo,

seppie,gamberi,surimi,cozze [1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14]

Secondi

Fritto Misto con Calamari* e Code di Gambero* 16,00 €

Fritto Misto con Calamari* e Code di Gambero* [1/2/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13/14] SENZA OLIO DI PALMA

Grigliata di Pesce 25,00 €

Grigliata di Pesce (salmone**, Tonno**, Scampo*, Gamberone*, Calamaro* o Polpo*) [1/2/4/14]

Orata o Branzino alla Griglia (c.a. 700/800 gr.) 25,00 €

Orata o Branzino alla Griglia (c.a. 700/800 gr.) [1/4]

Petto di Pollo alla Griglia con Patate al Forno aromatizzate 13,00 €

Petto di Pollo Fresco alla Griglia con Patate al Forno aromatizzate [1]

Hamburger* di Fassona Piemontese alla griglia con Patatine Fritte* 13,00 €

200 gr. Hamburger* di Fassona Piemontese alla griglia con Patatine Fritte* [1/5/6/11]

Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte* 13,00 €

Cotoletta di Pollo Fresco con Patatine Fritte* [1/3/5/6/8/10/11]

Contorni

Insalata "Gentile" Verde 5,00 €

Insalata "Gentile " Verde

 Cibo vegano

Insalata Mista 5,00 €

Insalata mista con Gentile, Radicchio di Treviso, Carote, Datterini

 Cibo vegano

Radicchio di Treviso 5,00 €

 Cibo vegano

Carote

5,00 €

 Cibo vegano

Patate al Forno Aromatizzate con Erbe Locali km0

5,00 €

 Cibo vegano

Patate Lesse Aromatizzate con Erbe Locali km0

5,00 €

 Cibo vegano

Spinaci* al Burro Occelli

5,00 €

 Cibo vegano

Verdure Miste di Stagione Grigliate

5,00 €

Verdure Miste di Stagione Grigliate: Melanzane, Zucca, zucchine, Radicchio di Treviso, peperoni

 Cibo vegano

Patatine* Fritte

5,00 €

Patatine* Fritte SENZA OLIO DI PALMA

 Cibo vegano

Pizze

Mamma mia

13,00 €

[1/7] passata di Pomodoro Biologico Toscano, bufala, Crudo di Parma Linea Salute Giancarlo Tanara, bocconcini di bufala, basilico, olio evo

A' Paliata

12,00 €

[1/5/7/8]: Gnocchino tutto fuori forno con Crudo di parma Linea Salute Giancarlo Tanara, rucola, bocconcini di bufala, noci, scaglie di parmigiano reggiano di Montagna 24m min.

Affumicata

12,00 €

[1/7/12] Passata Pomodoro biologico Toscano, fior di latte, pancetta pepata, provola fresca affumicata a paglia, funghi misti

Americana

9,00 €

[1/3/7] passata Pomodoro biologico Toscano, fior di latte, wurstel di Moena, salsiccia, patatine fritte*

Bacio

9,00 €

[1/7] fior di latte, fuori forno: Prosciutto cotto " 60 Branchi "alta qualità, crochè*

BBQ

10,00 €

[1/3/7]Passata Pomodoro biologico Toscano, fior di latte, pancetta croccante pepata, patatine fritte*, salsa bbq

Brontina

13,00 €

[1/5/7/8] fior di latte, pomodori gialli confit, pesto di pistacchio, granella di pistacchi, ricotta di Montagna 993.

 Cibo vegetariano

Brontolona

13,00 €

[1/5/7/8] fior di latte. Fuori forno: Mortadella Con Pistacchi di Bronte Bindinelli, pesto di pistacchio, granella di pistacchi, ricotta fresca di Montagna 993

Bufala

9,00 €

[1/7]passata di pomodoro biologico toscano, bufala , basilico fresco

 Cibo vegetariano

Cafona

12,00 €

[1/4/7]passata Pomodoro Biologico Toscano. Fuori forno: stracciatella, datterini, acciughe di Cetara, origano fresco di Montagna, Basilico

Calamaro

13,00 €

[1/4/7/9/10/14]Passata Pomodoro biologico Toscano, fior di latte, calamaro* spadellato, pomodori Pizzutello Confit, olive taggiasche, basilico, acqua di mare di Sardegna

Calzone Farcito

9,00 €

[1/7/12] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Prosciutto cotto "60 Branchi" alta qualità, funghi, carciofi

Calzone Fritto

9,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Prosciutto cotto "60 Branchi" alta qualità, Ricotta fresca di Montagna 993, pepe affumicato al melo

Calzone Normale

7,00 €

[1/7] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Prosciutto cotto "60 Branchi" alta qualità

Calzone Super

12,00 €

[1/7] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Crudo di Parma Linea Salute Giancarlo Tanara, datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano di Montagna , Rucola

Cantabrica

14,00 €

[1/4/7]passata pomodoro biologico Toscano, bufala, Bauletto Acciughe Cantabrico, Basilico, Origano fresco di Sicilia, Cornicione ripieno di Ricotta Di montagna 993

Capricciosa

9,00 €

[1/7/12]Passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Prosciutto cotto "60 Branchi" alta qualità, funghi, carciofi, salsiccia

Carbonara

9,00 €

[1/3/7] fior di latte, guanciale croccante , uovo, pecorino, parmigiano reggiano di montagna , pepe affumicato al melo

Carpigiana

11,00 €

[1/7]bufala, porcini, salamino piccante, datterini, rucola

Cipollina

12,00 €

[1/7/12]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Pancetta cotta a bassa temperatura, cipolla caramellata, scaglie di Parmigiano Reggiano di montagna , basilico

Contadina

11,00 €

[1/7] fior di latte, pancetta pepata, radicchio di Treviso, gorgonzola Angelo Croce, scaglie di Parmigiano Reggiano di Montagna

Disco Volante 11,00 €

[1/7] Metà pizza e metà calzone: passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Prosciutto cotto "60 Branchi" alta qualità, salsiccia, salamino piccante, funghi misti

Dolcevita 11,00 €

[1/7/8] fior di latte, pesto alla genovese, datterini, Basilico, bocconcini di bufala

 Cibo vegetariano

Don Pietro 14,00 €

[1/7/8] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, pesto genovese, salsiccia, datterini, melanzane a funghetto, scaglie di pecorino, cornicione ripieno di ricotta di Montagna 993

Donna Sofia 10,00 €

[1/7] fior di latte, pancetta pepata, zucchine grigliate, provola fresca affumicata a paglia

Fonduta 11,00 €

[1/2/3/4/7/8/9/14] fior di latte, pancetta croccante, fonduta di noci, crochè*, noci, basilico

Friarielli e Salsiccia 10,00 €

[1/7] fior di latte, salsiccia, friarielli*

Frisella 10,00 €

[1/5/6/8] Gnocchino. fuori forno olive taggiasche, basilico, rucola, tonno, bocconcini di bufala dop, briciole di taralli

Fumina 12,00 €

[1/7] passata pomodoro biologico Toscano, provola fresca affumicata a paglia, speck di suino Pesante, funghi freschi, scaglie di parmigiano reggiano, datterini

Funghetto 10,00 €

[1/7/12] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, salamino piccante, melanzane a funghetto, provola fresca affumicata a paglia

Il cappello di Pulcinella 12,00 €

Il cappello di Fiumicino

12,00 €

[1/7/8/9] Calzone ripieno al ragù bolognese, pepe al melo, provola affumicata fresca. Fuori a metà cottura: pancetta abbrustolita, provola affumicata di bufala, crema di zucca e scaglie di parmigiano reggiano di montagna

La Bomba

14,00 €

[1/3/7] cornicione ripieno di fior di latte. fior di latte, pancetta croccante, stracciatella, burrata impanata e frita, uovo spadellato, pepe affumicato al melo

La Madesimo

10,00 €

[1/7] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, bresaola, rucola, datterini, scaglie di Parmigiano Reggiano di montagna

La Margherita

6,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, basilico

La Paninaro

12,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, salsiccia, peperoni, olive taggiasche, cipolla tropea

Loren

10,00 €

[1/7/9/11] fior di latte, Speck di suino pesante nazionale, taleggio dop di grotta funghi freschi

Lungomare Caracciolo

11,00 €

[1/7] Gnocchino con olio evo all aglio nero, rucola, melanzane grigliate, pomodorini datterini, bufala

Maguro Tartufato

15,00 €

[1/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13] Bufala, tartare di tonno**, crema di tarfuro nero, maionese leggermente piccante, Corn Flakes di cipolla

Malcontenta

[1/7/12]gnocchino. Fuori forno :Crudo di parma -Linea salute Giancarlo Tanara, fichi (freschi in stagione oppure fichi caramellati secchi), stracciatella

Marinara

5,00 €

[1]passata pomodoro biologico Toscano, olio evo all aglio nero, origano di Sicilia

 Cibo vegano

Mastunicola 15,00 €

[1/5/6/7/8/11] fior di latte. Fuori forno: tartare di tonno** fresco, pesto genovese, stracciatella, basilico

Max 11,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico toscano, fior di latte, pancetta pepata, melanzane, pecorino in scaglie

Messicana Hot 11,00 €

[1/3/6/11]passata pomodoro biologico Toscano, salsiccia, cipolla tropea, fagioli rossi messicani, salamino piccante, olio piccante habanero cioccolato

Napoli 8,00 €

[1/4/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, acciughe di Cetara ,origano di sicilia .

Nocina 11,00 €

[1/2/3/4/5/7/8/9] fior di latte, crema di noci, gorgonzola Angelo Croce, noci, Speck di suino pesante nazionale

O' sole mio 12,00 €

[1/7/8/9]fior di latte, salsiccia, pomodori gialli confit, crema di zucca, provola fresca affumicata a paglia

Pancotta 10,00 €

[1/7/12]fior di latte, Pancetta cotta a bassa temperatura, scaglie di parmigiano reggiano di montagna glassa di aceto balsamico

Parma 9,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, Prosciutto crudo di parma Linea salute Giancarlo Tanara

Parmigiana Scomposta 12,00 €

[1/4/7/9/10]Passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, melanzane fritte, pesto genovese,

pomodori Pizzutello confit, parmigiano reggiano di montagna , basilico

 Cibo vegetariano

Pastore

11,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, pancetta pepata, cipolla tropea, pecorino

Patanella

11,00 €

[1/7] fior di latte, salsiccia, patate al forno, provola affumicata a paglia

Pappa pig

11,00 €

[1/3/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, salsiccia, pancetta pepata, wurstel, salamino piccante, prosciutto cotto “ 60 Branchi”

Pioveno le Polpette

12,00 €

[1/3/7/9] ragu' bolognese, bufala, polpette di manzo*, parmigiano reggiano di montagna , basilico

Pop

11,00 €

[1/7/8]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, salamino piccante, provola fresca affumicata a paglia , gorgonzola Angelo Croce, olive taggiasche

Porchetta

11,00 €

[1/7]fior di latte, porchetta arrosto di Ariccia sfilacciata, patate al forno, provola fresca affumicata a paglia

Provolona

10,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, provola fresca affumicata a paglia basilico, pepe affumicato al melo

 Cibo vegetariano

Psg

11,00 €

[1/7]passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, pancetta pepata, spinaci al burro, gorgonzola Angelo Croce

Pummarola

10,00 €

[1/4/7/9/10] fior di latte, Tre varietà di pomodri: datterini freschi, pizzutello Rossi confit , gialli confit, boccancini di bufala

confit, bocconcini di burrata

 Cibo vegetariano

Sei Formaggi

10,00 €

[1/7] fior di latte, gorgonzola Angelo Croce, emmenthal svizzero, fontina, parmigiano reggiano, Pecorino alle Pere in scaglie

 Cibo vegetariano

Racchetta

13,00 €

[1/7/8]Ripieno con crema di zucca mantovana, salsiccia e gorgonzola. Fuori: pomodoro biologico, fior di latte, crudo di parma linea salute Giancarlo Tanara , burrata, rucola, scaglie di parmigiano reggiano, pomodorini datterini

Romana

11,00 €

[1/4/7]passata pomodoro biologico, fior di latte, acciughe di Cetara, olive taggiasche, capperi, origano di Sicilia, acqua di mare di Sardegna

Ricordo Santorini

14,00 €

[1/4/7/9/10] Fior di latte, pesto genovese dop, Polpo* grigliato, burrata pugliese, taralli napoletani sbriciolati, pomodori Pizzutello confit , basilico

Rosmarina

10,00 €

[1/7]Gnocchino con olio extra vergine di oliva italiano, pancetta abbrustolita, patate lesse, cipolla rosse di tropea igp, rosmarino

Rustica

11,00 €

[1/7] fior di latte, pancetta , provola fresca affumicata a paglia, patate al forno

San Gennaro con Miracolo

12,00 €

[1/4/6/7/8/9/10/11] fior di latte, taralli napoletani, pomodori Pizzutello confit, burrata pugliese, pepe affumicato al melo

 Cibo vegetariano

Scapece

[1/7] fior di latte, pancetta croccante, zucchine alla scapece con menta, provola fresca affumicata a paglia

Cetara	13,00 €
[1/5/6/7/8/11]fior di latte, pesto genovese, acciughe di Cetara, pomodori gialli confit , pomodori Pizzutello confit	
Scontrosa	10,00 €
[1/7/14] fior di latte, pancetta pepata, datterini , rucola, glassa di aceto balsamico	
Sfiziosa	11,00 €
[1/7] passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, stracchino con sale dolce di Cervia , patate lesse, Speck di suino pesante nazionale	
Soleggiata	11,00 €
[1/4/7/9/10] fior di latte, melanzane grigliate, pomodori Pizzutello confit , pancetta, parmigiano reggiano di montagna basilico	
Sott 'n gopp	12,00 €
[1/7] Al centro: salamino piccante, provola fresca affumicata a paglia , pepe affumicato al melo. Sott0: fior di latte, salsiccia, friarielli. Sopra: fior di latte,passata pomodoro biologico toscano, crudo di parma Linea salute Giancarlo tanara, bocconcini di bufala	
Speciale	10,00 €
[1/7] passata pomodoro biologico Toscano, bufala, datterini , basilico, parmigiano reggiano	
 Cibo vegetariano	
Stracciata	10,00 €
[1/7] Passata Pomodoro biologico Toscano, fuori forno: stracciatella, olio evo, basilico	
 Cibo vegetariano	
Tonnara	15,00 €
[1/4/7] passata pomodoro biologico Toscano, bufala, tonno** Fresco Spadellato, olive taggiasche, origano di Sicilia, Cipolla Tropea, acqua di mare di Sardegna	
Trentina	11,00 €
[1/7]fior di latte, speck di suino pesante nazionale , porcini, patate al forno	

Trevigiana

11,00 €

[1/7] fior di latte, radicchio di treviso , stracchino con sale dolce di Cervia, scaglie di parmigiano reggiano di montagna

 Cibo vegetariano

Tricolore

10,00 €

Tricolore € 9,50 [1/7] Tutto fuori forno: bufala, pomodorini datterini, origano fresco, basilico, olio evo

 Cibo vegetariano

Vegetariana km0

10,00 €

verdure in base alla stagione [1/7] Passata pomodoro biologico Toscano, fior di latte, melanzane grigliate , zucchine grigliate, peperoni grigliati , radicchio di treviso grigliati, zucca mantovana alla griglia

 Cibo vegetariano

Via Toledo

15,00 €

[1/4/7] pomodoro biologico Toscano, bufala, tonno** spadellato fresco, bauletto acciughe cantabrico, origano di Sicilia, olive taggiasche, Peperoni Grigliati, Acqua di mare di Sardegna

Zizzona

13,00 €

[1/4/7] passata pomodoro biologico Toscano, crudo di parma Linea Salute Giancarlo Tanara, rucola, datterini, Burrata Pugliese, acciuga di Cetara

SAKÈ

14,00 €

[1/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13] fior di latte, tartare di salmone**, cipolla croccante, croccchè*, philadelphia, salsa Poke, salsa Mango e Habanero

PulledPork

14,00 €

[1/3/7] cornicione ripieno di cipolla croccante, fior di latte, patate al forno, pulled pork cotto a bassa temperatura, Bacconaise (maionese alla pancetta affumicata) , cipolla croccante

Profumo di grotta

12,00 €

[1/7]passata pomodoro Biologico toscano, pancetta piccante "la rossa calabra" , funghi freschi, olive taggiasche, taeggio di grotta dop, scaglie di pecorino alle pere

Leggera

9,00 €

[1/4/7/9/10] passata Pomodoro Biologico toscano, Pomodori Pizzutello confit, Olive taggiasche, Basilico fresco

 Cibo vegano

Taralluccia


9,00 €

[1/6/11] passata pomodoro Biologico toscano, Datterini, Olio all'aglio nero, Taralli napoletani, basilico fresco

 Cibo vegetariano

Rosa Salmone

13,00 €

[1/4/7] fior di latte, salmone affumicato, stracciatella, pomodoro giallo confit, zest limone, petali di rosa 

Burina

13,00 €

[1/7] fior di latte, Porchetta di Ariccia arrosto sfilacciata, Melanzane a funghetto, Provola fresca affumicata a paglia, pomodori pizzutello confit

Mare fuori

14,00 €

[1/2/3/4/5/6/7/8/13/14] fior di latte, pancetta Piccante " la rossa di calabria" Code di gambero* argentino, baconaise, e guanciaie croccante

Pizze fritte

Montanara

9,00 €

[1/7] Pizza frita e poi in forno con pomodoro biologico Toscano, bufala, basilico fresco, origano fresco di sicilia, Parmiggiano Reggiano 24m di montagna

 Cibo vegetariano

Controcorrente

13,00 €

[1/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13] Pizza Frita e poi in forno con Stracciatella Pugliese, Salmone affumicato, zest di limone disidratato, erba cipollina

Kraken

13,00 €

[1/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13] Pizza Frita e poi in forno con Polpo* grigliato, Pesto di Agrumi di sicilia, Olive taggiasche , datterino Giallo confit, stracciatella pugliese , acqua di mare di Sardegna

Pastellata

10,00 €

[1,7] pizza frita e poi in forno con passata di pomodoro biologico toscano, caponata di verdure a km0 , stracciatella pugliese

 Cibo vegetariano

Re rosso

15,00 €

[1/3/4/5/6/7/8/9/10/11/13] pizza frita e poi in forno con Stracciatella, Tartare di Gambero* Rosso di Mazara del Vallo, Crema al Tartufo nero, pesto di Agrumi di Sicilia, zest Limone e Arancia

Mortazza

14,00 €

[1/3/5/6/7/8/9/10/11/13] pizza frita e poi in forno con Mortadella con Pistacchio di Bronte, Crema al tartufo Nero, Stracciatella e granella di pistacchio

Dolci

Caramello salato

6,00 €

Trancio di Torta con Arachidi e Caramello Salato [1/3/5/6/7/8/11/13]

Crostata frutti di bosco

6,00 €

Trancio di Crostata ai Frutti di Bosco [1/3/5/6/7/8/11/13]

Pistacchio e cioccolato

6,00 €

Trancio di torta con Crema al Pistacchio e Cioccolato [1/3/5/6/7/8/11/13]

Tiramisu

6,00 €

Tiramisù [1/3/5/6/7/8/11/13]

Mascarpone

6,00 €

Mascarpone con Granella di Amaretto [1/3/5/6/7/8/11/13]

Profitteroles

6,00 €

Profitteroles al Cioccolato [1/3/5/6/7/8/11/13]


Granella di pistacchio

6,00 €


Crema catalana 6,00 €
Crema Catalana [1/3/5/6/7/8/11/13]


Babà con crema pasticcera 6,00 €
Babà con Crema Pasticcera[1/3/5/6/7/8/11/13]


Bevande Analcoliche


Acqua naturale Pet 0,50 cl. 2,00 €
 Cibo vegano


Acqua Frizzante Pet 0,50 cl. 2,00 €
 Cibo vegano

Acqua naturale 0,75 cl. Vetro 3,00 €
 Cibo vegano

Acqua Frizzante 0,75 cl. Vetro 3,00 €
 Cibo vegano

Coca cola 0,33 cl. vetro 3,00 €
 Cibo vegano

Coca cola zero zuccheri 0,33 cl. Vetro 3,00 €
 Cibo vegano

Fanta 0,33 cl. Vetro 3,00 €
 Cibo vegano

Sprite 0,33 cl. Vetro 3,00 €
 Cibo vegano

Estathè Pesca 0,25 cl. Vetro 3,00 €

 Cibo vegano

Estathè limone 0,25 cl. Vetro

3,00 €

 Cibo vegano


Cedrata 0,33 cl. Bio Cortese

3,00 €

 Cibo vegano

Chinotto 0,33 cl. Bio Cortese

3,00 €

 Cibo vegano

Coca cola 1,5 litri Pet

4,00 €

 Cibo vegano

Birre in bottiglia

Birra Moretti 66 cl.

4,00 €

 Cibo vegano

Birra Ichnusa non Filtrata 0,50 cl.

5,00 €

 Cibo vegano

Birra Paulaner Waiss 0,50 cl.

6,00 €

 Cibo vegano

Birra Paulaner Dunkel Scura 0,50 cl.

6,00 €

 Cibo vegano

Birra Fischer 0,66 cl.

6,00 €

 Cibo vegano

Birra Quis ut Deus "Opnerbacco" 0,33cl

7,00 €

Birra Quis ut Deus "Opperbacco" 0,33cl.

Quis ut Deus "Opperbacco" 0,33cl. | Birra Abruzzese Belgian, Golden, Strong, Ale dal finale secco e asciutto | 8,5%

 Cibo vegano

Birra Bianca Piperita "Opperbacco" 0,33cl

7,00 €

Piperita "Opperbacco" 0,33cl | Birra Abruzzese Stile Blanche, con menta piperita e miele locale | 4,6%

 Cibo vegano

Birra Ghisa "Lambrate" 0,33cl.

7,00 €

Ghisa "Lambrate" 0,33cl. | Birra lombarda Stile Smoked Stout, Nera, affumicata, con fiocchi d'avena | 5%

 Cibo vegano

Birra L'Una Rossa "Opperbacco" 0,33cl.

7,00 €

L'Una Rossa "Opperbacco" 0,33cl. | Birra Abruzzese Stile Belgian Amber Ale, gusto caramellato, rossa | 6,4%

 Cibo vegano

Birra L'Una Rossa "Opperbacco" 0,75 cl.

12,00 €

Birra L'Una Rossa "Opperbacco" 0,75 cl. | Birra Abruzzese Stile Belgian Amber Ale, gusto caramellato, rossa | 6,4%

 Cibo vegano

Birra 4Punto7 "Opperbacco" 0,75 cl.

12,00 €

4Punto7 "Opperbacco" 0,75 cl. | Birra Abruzzese Golden Ale, crosta di pane, erbacea, amara, dorata | 4,7%

 Cibo vegano

Birra 5+ German Ale 0,33cl.

7,00 €


Birra 5+ German Ale 0,33cl. | Birra Trentina, stile Kolsch, floreale, maltata, dorata | 5%

 Cibo vegano

Birra 5+ Bock 0,33cl.

7,00 €

Birra 5+ Bock 0,33cl. | Birra Trentina, West Coast Ipa, Fruttata, agrumata, Amara, Dorata | 6,4%

 Cibo vegano

Birra 5+ OatMeal Stout 0,33cl.

7,00 €

Birra 5+ OatMeal Stout 0,33cl. |Birra Trentina, Stout, Vaniglia, Tostata, Nera, Cioccolato e caffè| 4,6%

 Cibo vegano

Birra 5+ Blanche 0,33cl.

7,00 €

Birra 5+ Blanche 0,33cl. |Birra Trentina, Blanche, Speziata e Agrumata, Secca e Dissetante, dorata| 5,1%

 Cibo vegano

Birra Argo Hoppy Wan Kenobi 0,33cl.

7,00 €

Birra Argo Hoppy Wan Kenobi 0,33cl. |Birra Parmigiana, American Ipa, erbacea, esotica, ambrata, amara| 7,2%

 Cibo vegano