
FRIGGITORIA

- ◆ **Supplì di riso (1 pz.)** 1,50 €
(pomodoro, riso, formaggio grattugiato, mozzarella, uova, pepe, pangrattato)
- ◆ **Pizzella (1 pz.)** 1,50 €
(pomodoro, formaggio grattugiato, basilico, lievito, farina)
- ◆ **Calzoncino ricotta e salame (1 pz.)** 1,50 €
(ricotta, salame piccante, lievito, farina)
- ◆ **Crocchetta di patate (1 pz.)** 1,50 €
(patate, pepe, provola, formaggio grattugiato, noce moscata)
- ◆ **Fiori di zucca (2 pz.)** 5,00 €
(mozzarella, alici, fiore di zucca, lievito, farina)
- ◆ **Patate fritte**** 5,00 €
- ◆ **Filetto di baccalà** 5,50 €
(lievito, farina, baccalà)
- ◆ **Mozzarelline artigianali fresche (5 pz.)** 5,50 €
(mozzarella, pangrattato, uova)
- ◆ **Olive Ascolane artigianali (8 pz.) direttamente da Ascoli Piceno** 7,00 €
(olive, manzo, maiale, pollo, sedano, carota, cipolla, sale, parmigiano reggiano, noce moscata, uova, farina 00, pangrattato)
- ◆ **Fritto misto di formaggi** 7,50 €
(provola affumicata, grana padano, formaggio edamer)
- ◆ **Fritto misto** 10,00 €
**supplì di riso, crocchetta di patate,
2 olive ascolane, 2 mozzarelline fritte,
pizzella, calzoncino, fiore di zucca**

◆ *Allergene o prodotto contenente allergeni. Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi informazione.*

ANTIPASTI

♦ Mozzarella di Bufala campana DOP	10,00 €
♦ Burratina pugliese	10,00 €
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi Riserva DOP	10,00 €
♦ Sformatino di verdure con burrata pugliese <i>(melanzane, zucchine, peperoni, patate, pangrattato, burrata pugliese)</i>	10,00 €
♦ Sformatino di melanzane con mozzarella di Bufala campana DOP <i>(melanzane, pomodoro, grana padano, mozzarella di Bufala)</i>	10,00 €
♦ Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e burratina pugliese	10,50 €
♦ Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi Riserva DOP e mozzarella di Bufala campana DOP	10,50 €
♦ Misto di formaggi con miele e confetture di stagione	12,00 €

ANTIPASTI DI MARE

♦ Zuppetta di cozze <i>(cozze, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo, pomodoro)</i>	12,00 €
♦ Tartare di salmone <i>(salmone, olio, sale, pepe)</i>	13,00 €
♦ Souté cozze e vongole <i>(cozze, vongole, aglio, olio, peperoncino, prezzemolo)</i>	13,00 €
♦ Polpo** saltato su vellutata di patate e piselli <i>(polpo**, patate, piselli, pepe, cipolla)</i>	14,00 €
♦ Calamari** saltati aglio, olio e peperoncino con verdure di stagione	14,00 €
♦ Tartare di tonno* con salsa guacamole <i>(tonno*, avocado, cipolla, peperoncino, limone, pomodorini)</i>	15,00 €

PRIMI PIATTI DI TERRA

- ◆ Fusilloni ai carciofi su vellutata di broccoli siciliani
e **pecorino romano** 10,00 €
(carciofi, broccoli, aglio in camicia, pecorino, pepe, cipolla)
- ◆ Ravioli di manzo e verdure con vellutata
al datterino e **ricotta** 10,00 €
(farina, manzo, pomodoro, aglio in camicia, cipolla, pecorino, grana padano, ricotta)
- ◆ Risotto con **burrata**, crema di piselli, pesto di **basilico** 11,00 €
(burrata, piselli, cipolla, basilico, grana padano, aglio, fagiolini)

GLI INTRAMONTABILI

- ◆ Pici di acqua e farina all'amatriciana 10,00 €
(guanciale, pecorino, peperoncino, pomodoro, cipolla)
- ◆ Tonnarelli all'uovo alla **cacio e pepe** 10,00 €
(pecorino, pepe)
- ◆ Paccheri di Gragnano alla norma 10,00 €
(pomodoro, melanzane, ricotta salata, cipolla)
- ◆ Cannulata di acqua e farina alla carbonara 11,00 €
(guanciale, uovo, pecorino, pepe)

PRIMI PIATTI DI MARE

- ◆ Gnocchi di patate americane fatti in casa
con **cozze e pecorino** 12,00 €
(farina, patate dolci, cozze, pepe, pecorino, uovo)
- ◆ Cannulata integrale light con spigola e verdure 14,00 €
(brodo di pesce, zucchine, asparagi, pomodorini, basilico)
- ◆ Pacchero fresco acqua e farina all'amatriciana di polipo** 14,00 €
*(pomodoro, aglio in camicia, polipo**, vino, pecorino, guanciale, peperoncino)*
- ◆ Risotto alla crema di **scampi**** 15,00 €
*(panna, scampi**, pomodoro, aglio, cipolla, pepe, noce moscata)*

SECONDI PIATTI DI TERRA

- ◆ Petto di pollo con panatura alle **erbe aromatiche** al limone con patate lesse 10,00 €
(pangrattato, aglio, limone, pepe, rosmarino, menta, prezzemolo)
- ◆ Filetto di manzo al **pepe verde** 22,00 €
(panna, pepe verde, senape)

ALLA GRIGLIA

- ◆ Entrecôte di manzo (250 gr.) con patate al forno 15,00 €
- ◆ Tagliata di manzo (250 gr.) con patate al forno 18,00 €
- ◆ Tagliata di manzo (250 gr.) con rucola e **grana padano** 18,00 €
- ◆ Filetto di manzo (200 gr.) con patate al forno 22,00 €
- ◆ Chateaubriand di manzo (400 gr.) con verdure grigliate e patate al forno 44,00 €
(per due persone)
- ◆ Chateaubriand di manzo (600 gr.) con verdure grigliate e patate al forno 66,00 €
(per tre persone)

SECONDI PIATTI DI MARE

- ◆ Trancio di **salmone** alla griglia con spinaci 15,00 €
- ◆ Trancio di **pesce spada**** alla palermitana 16,00 €
(pepe, limone, rosmarino, menta, prezzemolo)
- ◆ Frittura di **calamari**** 16,00 €
- ◆ Frittura di **gamberi**** e **calamari**** 17,00 €
- ◆ Tagliata di **tonno*** in crosta di **sesamo** con riduzione di aceto balsamico 18,00 €

CONTORNI

Spinaci	5,00 €
Cicoria	5,00 €
Patate al forno	5,00 €
Patate fritte**	5,00 €
Insalata verde	5,00 €
Insalata mista <i>(lattuga, radicchio, pomodoro, rucola)</i>	5,00 €
◆ Verdure grigliate	6,00 €
◆ Insalata Momart <i>(finocchi, arance, acciughe, pinoli e uvetta)</i>	8,00 €
◆ Insalata Campana <i>(mozzarella di latte di bufala, lattuga, pomodoro, mais, olive, rucola)</i>	8,00 €
◆ Insalata Greca <i>(feta, olive, finocchio, pomodoro, cetriolo, peperoni)</i>	8,00 €
◆ Insalata Nizzarda <i>(fagiolini, tonno, uova sode, olive, pomodorini e patate lesse)</i>	8,00 €

PIZZE

Per due persone <i>fino a 4 gusti</i>	16,00 €
Per tre persone <i>fino a 4 gusti</i>	24,00 €
Per quattro persone <i>fino a 4 gusti</i>	32,00 €
<hr/>	
◆ Marinara <i>(pomodoro, aglio, olio e origano)</i>	6,50 €
◆ Margherita <i>(pomodoro, fiordilatte e basilico)</i>	7,50 €
◆ Napoli <i>(pomodoro, fiordilatte, alici e origano)</i>	7,50 €
◆ Funghi <i>(pomodoro, fiordilatte e funghi champignon)</i>	8,00 €
◆ Zucchine <i>(julienne di zucchine, fiordilatte, formaggio grattugiato, pecorino)</i>	8,00 €
◆ Estiva <i>(focaccia con rucola, mozzarella di latte di bufala a crudo, pomodoro a crudo)</i>	8,50 €
◆ Capricciosa <i>(pomodoro, fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto crudo e olive nere)</i>	9,00 €
◆ Fiori di zucca <i>(fiordilatte e fiori di zucca)</i>	9,00 €
◆ Totò <i>(fiordilatte, salsiccia e friarielli)</i>	9,00 €
◆ Fumè <i>(provola e speck)</i>	9,00 €
◆ Vegetariana <i>(pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, melanzane, zucchine, radicchio, olive nere e pomodorino)</i>	9,00 €
◆ Diavola <i>(pomodoro, provola, salame piccante e peperoncino)</i>	9,00 €
◆ Gorgonzola <i>(fiordilatte e formaggio erborinato)</i>	9,00 €

- ◆ Bresaola e rucola 9,00 €
(*fiordilatte, bresaola, rucola, formaggio grattugiato*)
- ◆ Abruzzese 9,00 €
(*patate, salame piccante, fiordilatte, formaggio grattugiato*)
- ◆ Verace 9,00 €
(*pomodorini, mozzarella di latte di bufala e basilico*)
- ◆ Veneta 9,00 €
(*fiordilatte, radicchio, formaggio grattugiato, pecorino, formaggio erborinato*)
- ◆ Alto Adige 9,00 €
(*zucchine, speck, fiordilatte, formaggio grattugiato*)
- ◆ Ligure 9,00 €
(*pesto genovese, fiordilatte, pomodorini, formaggio grattugiato*)
- ◆ Amatriciana 9,00 €
(*pomodoro, fiordilatte, guanciale, pecorino, formaggio grattugiato, peperoncino e prezzemolo*)
- ◆ Parmigiana◆ 9,00 €
(*pomodoro, fiordilatte, melanzane fritte, formaggio grattugiato e peperoncino*)
- ◆ La mimosa 9,00 €
(*fiordilatte, pecorino, patate lesse e prezzemolo*)
- ◆ Boscaiola 9,00 €
(*funghi champignon, fiordilatte e salsiccia*)
- ◆ Quattro formaggi 9,00 €
(*fiordilatte, provola, formaggio erborinato, pecorino*)
- ◆ Pagnottiello 9,00 €
(*bresaola, rucola, pomodorino, fiordilatte e scaglie di grana padano*)
- ◆ Calabrese 9,50 €
(*pomodoro, nduja, mozzarella di latte di bufala a crudo, ricotta salata, mentuccia*)
- ◆ Autunno 9,50 €
(*provola affumicata, patate lesse, pepe nero, speck e scaglie di grana padano*)
- ◆ Momart 9,50 €
(*fiordilatte, funghi champignon, speck, carciofini, crema di formaggio e pecorino*)
- ◆ Verde salamino 9,50 €
(*fiordilatte, pomodoro, formaggio erborinato, salame piccante*)
- ◆ Norcina 10,00 €
(*fiordilatte, crema ai quattro formaggi, ciauscolo e salsa tartufata*)

- ◆ **Cremosa** 10,00 €
(*fiordilatte, crema di formaggio, prosciutto di Parma e stracciatella di burrata*)
- ◆ **Salmone** 10,00 €
(*fiordilatte, salmone e prezzemolo*)
- ◆ **Porcina** 10,00 €
(*fiordilatte, funghi porcini**, salsiccia e prezzemolo*)
- ◆ **Porcina 1.1** 10,00 €
(*funghi porcini**, fiordilatte, patate lesse, bacon, formaggio grattugiato e pecorino*)

CALZONI

- ◆ **Prosciutto** 9,00 €
(*prosciutto, fiordilatte*)
- ◆ **Salame piccante** 9,00 €
(*salame piccante, ricotta, fiordilatte*)
- ◆ **Totò** 9,00 €
(*fiordilatte, salsiccia e friarielli*)
- ◆ **Ai funghi porcini**** 9,50 €
(*fiordilatte, funghi porcini***)

CROSTINI

- ◆ **Ai funghi** 8,00 €
(*fiordilatte, funghi*)
- ◆ **Alle acciughe** 8,00 €
(*fiordilatte, acciughe*)
- ◆ **Al Prosciutto** 9,00 €
(*fiordilatte, prosciutto*)
- ◆ **Al Salmone** 10,00 €
(*fiordilatte, salmone*)
- ◆ **Ai funghi porcini**** 10,00 €
(*fiordilatte, funghi porcini***)

DESSERT

- ♦ La Frolla del giorno 6,00 €
- ♦ Waffel con gelato
alla nocciola e nutella ricoperto
di scaglie di cioccolato e nocciola 6,00 €
- ♦ Waffel con gelato alla vaniglia,
fragole fresche e scaglie di cioccolato e nutella 6,00 €
- ♦ Millefoglie scomposto
con crema chantilly, fragole fresche
e scaglie di cioccolato 6,00 €
- ♦ Millefoglie scomposto
con crema chantilly e scaglie di cioccolato 6,00 €
- ♦ Flan al cioccolato
con cuore caldo cremoso 6,00 €
- ♦ Tiramisù 6,00 €
- ♦ Semifreddo al pistacchio con cioccolato 6,00 €
- ♦ Coppa di gelato artigianale 6,00 €
(*nocciola, vaniglia, fragola, cioccolato, pistacchio, panna*)
- ♦ Focaccia Golosa 8,00 €
(*Cioccolato*)
- ♦ Trittico di dolci 18,00 €
per 2 persone

FRUTTA

Tagliata di frutta fresca	6,00 €
Ananas	6,00 €
Fragole	6,00 €
♦ Fragole con panna	7,00 €
♦ Fragole con crema chantilly	7,00 €

MESCITA

BIANCHI

Pecorino	5,00 €
Chardonnay	5,00 €
Gewürztraminer	5,00 €
Ribolla Gialla	5,00 €

ROSSI

Morellino di Scansano	5,00 €
Nero d'Avola	5,00 €
Primitivo	5,00 €
Syrah	5,00 €

BOLLICINE

Prosecco Valdobbiadene DOCG	5,00 €
Franciacorta '61 Berlucchi brut	6,00 €

Selezione di vini DOC, DOCG, IGP, IGT

BIRRE ALLA SPINA

◆ BECK'S

Germania - Premium Pilsner

0,20 lt.

4,00 €

0,40 lt.

5,00 €

◆ FRANZISKANER

Germania - Weiss

0,20 lt.

4,50 €

0,40 lt.

6,50 €

◆ GOOSE IPA

Stati Uniti - Bionda Artigianale

0,20 lt.

5,00 €

0,40 lt.

6,50 €

◆ LEFFE AMBRÉE

Belgio - Doppio Malto Ambrato

0,20 lt.

5,00 €

0,40 lt.

6,50 €

◆ LEFFE 9°

Belgio - Doppio Malto

0,25 lt.

5,00 €

0,33 lt.

6,50 €

◆ TENNENT'S SUPER

Scozia - Doppio Malto

0,20 lt.

5,00 €

0,40 lt.

7,00 €

BIRRE IN BOTTIGLIA

◆ BECK'S PILS	5,00 €
◆ CORONA	5,00 €
◆ BUD	5,00 €
◆ GUINNESS STOUT	5,00 €
◆ TENNENT'S GLUTEN FREE	5,00 €

BIRRE ARTIGIANALI

◆ Leffe Royale Cascade Ipa	15,00 €
----------------------------	---------

Colore dorato, rinfrescante con sentori di limone e pompelmo. Con la tecnica della luppolatura a freddo, conserva tutti gli aromi autentici dei fiori di Cascade, uno dei più noti luppoli americani delle valli di Cascade Range, nello stato di Washington. Vol 7,5%.

◆ Leffe Brune	15,00 €
---------------	---------

Birra d'abbazia dal colore bruno scuro, gusto pieno e zuccherino, profumo intenso di mela matura. Sapore pieno e fruttato. Finale secco con note di cacao amaro e caramello. Vol 6,6%.

BEVANDE

Acqua 500 ml naturale	1,00 €
Acqua 750 ml naturale / frizzante	2,00 €
Coca Cola, Aranciata, Schweppes lemon, Scheweppes tonica	0,40 cl 3,50 €
Coca Cola, Coca Cola Zero, Aranciata, Sprite bottiglia	0,33 cl 3,50 €
Chinotto Neri bottiglia	0,20 cl 3,50 €
Caffè	1,50 €
Caffè Hag	1,50 €
♦ Caffè d'orzo	1,50 €
♦ Ginseng	2,00 €
Caffè americano	2,00 €
♦ Caffè marocchino	2,50 €
♦ Caffè corretto	2,50 €

DISTILLATI & AMARI

GRAPPE

◆ PROSECCO MILLESIMATA Castagner	5,00 €
◆ NERO D'AVOLA MILLESIMATA Castagner	5,00 €
◆ TORBA NERA 3 ANNI TORBATA Castagner	6,50 €
◆ LE DICHIOTTO LUNE Marzadro	6,50 €
◆ AMARONE AFFINATA SELEZIONE LE GIARE Marzadro	7,00 €

BOURBON

◆ FOUR ROSES	5,00 €
◆ JIM BEAM	5,00 €
◆ WILD TURKEY	5,00 €
◆ JACK DANIEL'S	5,00 €
◆ JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	6,00 €
◆ JACK DANIEL'S HONEY	6,00 €

WHISKY

◆ MC CALLAN 8 ANNI	6,00 €
◆ TALISKER 10 ANNI	7,00 €
◆ GLEN MORANGE 10 ANNI	7,00 €
◆ THE GLENLIVET 12 ANNI	7,00 €
◆ LAPHROAIG	8,00 €
◆ LAGAVULIN 16 ANNI	9,00 €
◆ COAL ILA '91	9,00 €
◆ ARDBEG '94	9,00 €
◆ OBAN	9,00 €

BLENDED

◆ J&B	5,00 €
◆ BALLANTINES	5,00 €
◆ GLEN GRANT	5,00 €
◆ JAMESON	5,00 €
◆ J. WALKER RED LABEL	5,00 €
◆ CHIVAS REGAL	6,00 €
◆ J. WALKER BLACK LABEL	8,00 €

RYE

◆ CANADIAN CLUB	5,00 €
-----------------	--------

RUM

◆ HAVANA 7 ANNI	7,00 €
◆ PAMPERO ANNIVERSARIO	7,00 €
◆ MATUSALEM 15 ANNI	8,00 €
◆ EL DORADO 15	10,00 €
◆ ZACAPA 23 ANNI	10,00 €

LIQUORI

◆ CALVADOS 10 ANNI LE MORTON	10,00 €
------------------------------	---------

COGNAC

◆ COURVOISIER	7,00 €
◆ REMY MARTIN MATURE CASK FINISH	8,00 €
◆ MARTELL V.S.	8,00 €

GIN

◆ BOMBAY SAPPHIRE		7,00 €
◆ TANQUERAY		7,00 €
◆ BEEFEATHER		7,00 €
◆ HENDRICK'S		7,00 €

VODKA

◆ SKYY 90 0,70l	bottiglia	140,00 €
	bicchiera	8,00 €
◆ GREYGOOSE 0,70l	bottiglia	160,00 €
	bicchiera	8,00 €
◆ BELVEDERE 0,70l	bottiglia	180,00 €
	bicchiera	9,00 €

AMARI & DIGESTIVI

◆ AMARO FORMIDABILE		4,00 €
◆ AMARO DEL CAPO		4,00 €
◆ UNICUM		4,00 €
◆ AVERNA		4,00 €
◆ RAMAZZOTTI		4,00 €
◆ PETRUS		4,00 €
◆ JÄGERMEISTER		4,00 €
◆ LUCANO		4,00 €
◆ MONTENEGRO		4,00 €
◆ FERNET		4,00 €
◆ BRANCA MENTA		4,00 €
◆ LIMONCELLO		4,00 €
◆ GAMBRINUS		4,00 €
◆ LIQUORE DI LIQUIRIZIA		4,00 €
◆ MIRTO ROSSO MONTE ARCOSU ZEDDA PIRAS		4,00 €
◆ ILLYQUORE		4,00 €

ALLERGENI

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizi, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011.

1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
maltodestrine a base di grano;
sciroppi di glucosio a base di orzo;
cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati.
3. Uova e prodotti a base di uova (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari).
4. Pesce e prodotti a base di pesce.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch*], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
15. Erbe aromatiche e prodotti a base di erbe aromatiche.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

La Direzione

♦ *Allergene o prodotto contenente allergeni. Il nostro personale è a disposizione per qualsiasi informazione.*

* *Il prodotto ittico da consumarsi crudo ha subito un abbattimento di temperatura a norma. Regolamento CE n. 853/04*

** *Prodotto surgelato/congelato*