

---

## FRIGGITORIA

---

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

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

---

## ANTIPASTI

---

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

---

## ANTIPASTI DI MARE

---

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

---

## PRIMI PIATTI DI TERRA

---

- ◆ Tonnarelli con pesto ai tre pomodorini siciliani 10,00 €  
(*pomodorini, aglio, olio, pepe, grana padano*)
- ◆ Ravioli di manzo e verdure con vellutata di datterino rosso e stracciatella di **burrata pugliese** 10,00 €  
(*carote, zucchine, porro, pepe, cipolla*)
- ◆ Risotto con zucca, funghi porcini\*\* e scaglie di **grana** 11,00 €  
(*zucca, funghi porcini\*\*, pepe, grana padano, panna, burro*)

---

## GLI INTRAMONTABILI

---

- ◆ Paccheri di Gragnano alla Norma 10,00 €  
(*pomodoro, melanzane, ricotta salata, aglio, pepe, olio extra vergine d'oliva*)
- ◆ Pici toscani all'amatriciana 10,00 €  
(*pomodoro, guanciale, pepe, pecorino romano, cipolla, olio extra vergine d'oliva*)
- ◆ Tonnarelli **cacio, pepe** e zucchine croccanti 10,00 €
- ◆ Ravioli di carbonara, **cacio, pepe** e guanciale croccante 10,00 €  
(*guanciale, pecorino, uovo, burro, pepe, grana padano*)

---

## PRIMI PIATTI DI MARE

---

- ◆ Paccheri con **pesce spada\*\***, **menta**, melanzane e pomodorini 13,00 €  
(*pesce spada\*\*, pomodorini, menta, aglio, olio, peperoncino, pepe*)
- ◆ Spaghetti con le vongole 14,00 €  
(*aglio, olio, peperoncino, vongole e prezzemolo*)
- ◆ Tagliolini Momart\*\* 15,00 €  
(*aglio, olio, peperoncino, gamberi, calamari, mollica, prezzemolo*)
- ◆ Risotto con crema di **scampi\*\*** 15,00 €  
(*scampi\*\*, pomodoro, panna, cipolla, sedano e carote*)

---

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

- ◆ **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 €
♦ <b>Fragole con panna</b>	7,00 €
♦ <b>Fragole con crema chantilly</b>	7,00 €

---

# MESCITA

---

## BIANCHI

Pecorino	5,00 €
Chardonnay	5,00 €
Gewurztraminer	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 €

---

# 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 €

◆ LÖWENBRÄU

*Germania - Ambrata*

0,20 lt.

4,50 €

0,40 lt.

6,50 €

◆ LEFFE 9

*Belgio – Doppio Malto Ambrato*

0,20 lt.

5,00 €

0,40 lt.

6,50 €

◆ LEFFE ROYALE

*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	5,00 €
◆ CERES STRONG-ALE	5,00 €
◆ HEINEKEN	5,00 €
◆ CORONA	5,00 €
◆ BUD	5,00 €
◆ GUINNESS STOUT	5,00 €

---

## BIRRE ARTIGIANALI DA PASTO COLLESI

---

◆ EGO	15,00 €
-------	---------

*Birra chiara non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia ottenuta da malto Pilsen e caratterizzata dal gusto armonioso e fruttato che bilancia perfettamente l'inteso aroma di malto e agrumi con una fresca nota finale di frutti tropicali da abbinare ai primi piatti o a secondi di pesce.*

◆ UBI	15,00 €
-------	---------

*Birra dal colore rosso non pastorizzata a rifermentazione naturale in bottiglia. Di grande carattere e gusto dolce, è caratterizzata da intensi profumi ed aromi di caramello, malto nocciole con note speziate. Ha grande persistenza aromatica.*

---

## 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 €

## BLENDDED

♦ 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 SAPHIRÈ		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 €
◆ JAGERMEISTER		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 illinoiensis (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 SO<sub>2</sub> 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*