



Da oltre 50 anni seguiamo la nostra ispirazione per offrirvi
buon cibo, buon vino e il massimo dell'accoglienza.

BENVENUTI A CASA



Su tutte le **nostre pizze** utilizziamo pomodori **pelati San Marzano DOP**, mozzarella fiordilatte e farine **100% italiane del Molino Paolo Mariani**

COPERTO E SERVIZIO

€ 2,50

In caso di allergie alimentari, il cliente è pregato di chiedere al personale di sala il menù ingredienti e allergeni prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere sostanze allergizzanti ai sensi del reg. UE 1169/11

Alcuni alimenti potrebbero essere congelati



ANTIPASTI

PIZZA FRITTA tre pizzette  € 10,00
con pomodoro e mozzarella, con straciatella, mortadella e pistacchi, con funghi porcini

FRITTURE ASSORTITE olive all'ascolana, fiori di zucca, pepite di formaggio, pulled pork € 13,00

TARTARE DI FASSONA   € 15,00
con tuorlo d'uovo fritto, fonduta di parmigiano, misticanza e salsa verde

ROAST BEEF DI SCOTTONA  € 15,00
servito con giardiniera di verdure fresche e maionese alla curcuma

TORTILLAS farcita con tagliata di pollo, zucchine grigliate al limone e salsa all'agro piccante € 12,00

MELANZANA alla parmigiana gratinata al forno con salsa tricolore € 10,00

IL FLAN di zucchine e ricotta, patate allo zafferano, crostini di pane e tartufo di stagione € 10,00

ESTIVA valeriana, mela verde, cetrioli, olive, rapa rossa, cavolo cappuccio, anacardi e dressing allo yogurt € 12,00

ANTIPASTO POSTA VECCHIA selezione di antipasti caldi e freddi € 18,00

 Nei piatti che riportano questo simbolo lo chef consiglia di aggiungere il tartufo di stagione ad un costo supplementare di € 2,00

PRIMI PIATTI

TAGLIOLINI VERDI

NEW ENTRY

con ragù bianco di marchigiana e tartufo nero di stagione

€ 13,00

TORTELLONI FATTI IN CASA



ripieni di burrata, al ragù di verdure dell'orto

€ 13,00

PASSATELLI

con funghi porcini, pomodorini e pecorino di fossa

€ 13,00

RISOTTO

alla robiola, limone e erba cipollina

€ 12,00

FUSILLONI ALLA CARBONARA

BEST SELLER



€ 12,00

MACCHERONCINI ALL'AMERICANA (dal 1970)

€ 10,00

Su richiesta è possibile avere ogni tipo di pasta al ragù classico o al pomodoro



Nei piatti che riportano questo simbolo lo chef consiglia di aggiungere il tartufo di stagione ad un costo supplementare di € 2,00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI VITELLONE ALLA BRACE € 23,00
al sale grosso e rosmarino

TAGLIATA DI VITELLONE ALLA BRACE € 25,00
con funghi porcini o tartufo di stagione

AGNELLO ALLA BRACE  € 18,00

GALLETTO ALLA DIAVOLA  € 16,00
con cous cous ai peperoni

COSCIA DI CONIGLIO  € 15,00
in porchetta con patate e carote all'anice stellato

PLUMA DI MAIALINO IBERICO ALLA BRACE  € 16,00
servita con salsa di senape e miele

 Nei piatti che riportano questo simbolo lo chef consiglia di aggiungere il tartufo di stagione ad un costo supplementare di € 2,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE	€ 5,00
PATATE AL FORNO	€ 4,50
INSALATA VERDE E MISTA	€ 4,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
ERBA COTTA	€ 4,50
VERDURE GRATINATE	€ 5,00
DEGUSTAZIONE DI VERDURE	€ 10,00

I nostri contorni sono preparati con verdure fresche, ad esclusione delle patatine fritte

LE NOSTRE MARGHERITE

MARGHERITA € 6,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte

REGINA € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte a listarelle, spolverata di parmigiano, basilico

BUFALINA € 9,00

Base San Marzano DOP, mozzarella di bufala, pendolini arrosto, basilico

POKER DI POMODORI € 12,00

Base stracotto di datterino giallo, mozzarella di bufala, pomodorino arrosto, datterino arancione, pomodoro secco calabrese, basilico

Su richiesta impasto gluten free € 3,00

Su richiesta mozzarella senza lattosio (senza supplemento)

Per tutte le pizze è possibile richiedere il cornicione ripieno di ricotta supplemento di € 2,00

LE SPICCHiate

Selezione di pizze contemporanee servite a spicchi

CARRIÙ € 13,50

Base focaccia, mortadella Bologna IGP, stracciatella, pesto di pistacchio, granella di pistacchio e polvere di olive essiccate

BURRATA € 13,50

Base focaccia, culatello, dadolata di pomodorini gialli e rossi, pesto di basilico, burrata pugliese

FASSONA € 15,00

Base focaccia, battuto di fassona, crumble di parmigiano, zest di lime, tartufo di stagione, maionese al mojito

MEDITERRANEA € 13,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, lonzino, pomodorini secchi, rucola, stracciatella

PIZZE CONTEMPORANEE

LA POSTA € 15,00

Base mozzarella di bufala, pancetta croccante, tuorlo d'uovo disidratato, chips di parmigiano, tartufo di stagione

BRIGLIE SCIOLTE € 12,50

Base mozzarella fior di latte, friarielli ripassati in padella, salsiccia, bufala, fili di peperoncino e olio piccante

CAPEZZA € 13,00

Base mozzarella fior di latte, zucchine saltate, stracciatella, fiori eduli

SCAFARDA € 13,00

Base San Marzano DOP, fiordilatte, 'nduja calabrese, spianata piccante, stracciatella, fili di peperoncino

PROVOLA € 12,50

Base mozzarella fiordilatte, patate cotte al forno, salsiccia, provola affumicata fresca

TERRONA € 14,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, melanzane grigliate, provola affumicata, salsiccia, chips di parmigiano, focchi di pomodoro, basilico

PAESTUM € 13,00

Base mozzarella fiordilatte, culaccia affumicata, pomodorini arrosto, pesto di basilico, olive taggiasche

DUCALE € 14,00

Base pomodoro San Marzano DOP, culatello, rucola, bocconcini di bufala, carciofi romani, origano

INSALADA € 14,00

Base focaccia, carpaccio di carne salada, insalata misticanza, fonduta di parmigiano, cipolla caramellata

Su richiesta impasto gluten free € 3,00

Su richiesta mozzarella senza lattosio (senza supplemento)

Per tutte le pizze è possibile richiedere il cornicione ripieno di ricotta supplemento di € 2,00

PIZZE CLASSICHE

MARINARA € 5,00

Base San Marzano DOP, aglio fresco a scaglie e prezzemolo

NAPOLI € 7,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe, origano del monte Sarò

CARBONARA € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salsiccia

BOSCAIOLA € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, salsiccia

CAPRICCIOSA € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, carciofi, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, funghi freschi, carciofi, olive, prosciutto cotto

DIAVOLA € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, spianata calabrese

ROSSINI € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, uovo sodo, maionese

PORCINI € 12,00

Base mozzarella fiordilatte, funghi porcini, pancetta, olio all'aglio e prezzemolo

RUSTICA € 10,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico

Su richiesta impasto gluten free € 3,00

Su richiesta mozzarella senza lattosio (senza supplemento)

Per tutte le pizze è possibile richiedere il cornicione ripieno di ricotta supplemento di € 2,00

PIZZE CLASSICHE

GAMBERI E ZUCCHINE € 12,00

Base mozzarella fior di latte, gamberi, zucchine saltate in padella

ORTOLANA € 10,00

Base crema di zucchine, mozzarella fiordilatte, melanzane, pendolini arrosto, rucola, pomodori secchi calabresi

GRATINATA € 10,00

Base mozzarella fior di latte, verdure gratinate

WÜRSTEL E PATATINE € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, würstel, patatine fritte

CALZONE CLASSICO € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella, prosciutto cotto

Su richiesta impasto gluten free € 3,00

Su richiesta mozzarella senza lattosio (senza supplemento)

Per tutte le pizze è possibile richiedere il cornicione ripieno di ricotta supplemento di € 2,00



BIRRE ALLA SPINA

HELL BIER Birrificio Jacob

Piccola | Media | Caraffa 1 lt € 3,00 | 5,00 | 10,00

TRINI BLANCHE Birrificio Renton

Piccola | Media | Caraffa 1 lt € 3,50 | 5,50 | 12,00

IPA Birrificio Seven 8

Piccola | Media | Caraffa 1 lt € 3,50 | 5,50 | 13,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

AUER PILSNER 0,50 lt € 5,50

KRUG BRAU LAGER 0,50 lt € 5,50

HALLERTAUER MANDARINA
BAVARIA 0,50 lt € 5,50

JACOB WEISSBIER 0,50 lt € 6,00

BIRRIFICIO DEI CASTELLI 0,33 lt € 4,50
GLUTEN FREE

ENGELBRAU ANALCOLICA 0,33 lt € 4,00

LEFFE BIONDA - ROSSA 0,75 lt € 12,00

BIRRIFICIO **Renton**

SUSI Italian Pils

33 ml | 75 ml € 5,50 | 12,00

LOLA Italian Saison

33 ml | 75 ml € 5,50 | 12,00

JACARANDA I.P.A.

33 ml | 75 ml € 5,50 | 12,00

BEVANDE

ACQUA

€ 2,50

Naturale e gassata 0,75 lt

COCA COLA in vetro

Bottiglia 0,33 lt | 1 lt € 3,50 | 7,00

FANTA | SPRITE in vetro

€ 3,50

Bottiglia 0,33 lt

THE FREDDO pesca o limone

€ 3,50

Lattina 0,33 lt

CAFFÈ E DIGESTIVI

CAFFÈ | ORZO | DECAFFEINATO GINSENG

€ 1,50

MORETTA

€ 2,50

DIGESTIVI

€ 3,50

DISTILLATI D'UVA

€ 4,00

DISTILLATI RISERVA

€ 5,00

RHUM | WISKY

€ 8,00