



Da oltre 50 anni seguiamo la nostra ispirazione per offrirvi
buon cibo, buon vino e una buona accoglienza.

BENVENUTI IN CASA NOSTRA



Per i nostri impasti utilizziamo le farine
del Molino Mariani - 100 % grano Italiano.

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	€ 10,00
FRITTURE ASSORTITE “Sapori Piceni”	€ 13,00
TARTARE DI FASSONA con crostone di pane, chutney ai pomodorini gialli e zenzero	€ 15,00
CARPACCIO DI CARNE SALADA con verdure fresche e riduzione al pesto	€ 15,00
ALICI DEL CANTABRICO, BRUSCHETTA E BURRATA	€ 15,00
TACOS DI POLLO AL SESAMO NERO con cipolla, verdure e salsa all’agro piccante	€ 12,00
INSALATONA ortaggi, lattuga, tonno, mozzarella e mais	€ 10,00
ANTIPASTO POSTA VECCHIA	€ 18,00

PRIMI PIATTI

TORTELLONI FATTI IN CASA € 14,00
ripieni di cacio e pepe con funghi porcini e guanciale croccante

TAGLIATELLE VERDI € 13,00
al ragù bianco di vitello marchigiano tagliato al coltello e tartufo di stagione

RISOTTO € 12,00
alla robiola con gelée al limone ed erba cipollina

GNOCCHETTI DI PATATE € 13,00
con pesto di pistacchi, stracciatella e prosciutto affumicato

PASSATELLI € 13,00
con passata di pomodori confit e olio al basilico

MACCHERONCINI ALL'AMERICANA (dal 1970) € 10,00

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

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

FILETTO DI MANZO € 30,00
al burro con prosciutto crudo e salvia fritta

**MEDAGLIONI DI CONIGLIO FARCITO
ALLE OLIVE** € 15,00

RIBS DI MAIALE AL FORNO € 13,00
cotte a bassa temperatura con salsa barbecue

FIorentina ALLA BRACE € 7,50/hg

CONTORNI

INSALATA VERDE O MISTA	€ 4,00
PATATE AL FORNO	€ 4,50
PATATINE FRITTE	€ 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5,00
VERDURE GRATINATE	€ 5,00
DEGUSTAZIONE DI VERDURE	€ 10,00

PIZZE CLASSICHE

Su tutte le pizze utilizziamo pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e farina 100% italiana del Molino Paolo Mariani

MARINARA € 5,00

Base San Marzano DOP, scaglie di aglio fresco, origano del Monte Sarò

MARGHERITA € 6,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte

BUFALINA € 8,50

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

NAPOLI € 7,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe, origano del Monte Sarò

CARBONARA € 7,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, salsiccia

BOSCAIOLA € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi freschi, salsiccia

Su richiesta

Impasto gluten free € 2,50

CAPRICCIOSA € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi freschi, carciofi, prosciutto cotto

QUATTRO STAGIONI € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi freschi, carciofi, olive, prosciutto cotto

DIAVOLA € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, spianata calabrese

ROSSINI € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, uovo sodo, maionese

RUSTICA € 9,00

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

PORCINI € 10,00

Base mozzarella fior di latte, funghi porcini, olio all'aglio, prezzemolo

PARMIGIANA € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, parmigiano, salsiccia, basilico

PROVOLA € 9,50

Base mozzarella fior di latte, salsiccia, patate al forno e provola affumicata

GAMBERI E ZUCCHINE € 10,00

Base mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, gamberetti

NORVEGESE € 12,00

Base mozzarella fior di latte, rucola, salmone affumicato, robiola, erba cipollina, pepe rosa, limone disidratato

ORTOLANA € 10,00

Base focaccia, melanzane grigliate, zucchine grigliate, funghi trifolati, pomodorini arrosto, pomodori secchi calabresi e stracciatella

GRATINATA € 9,00

Base mozzarella fior di latte, verdure gratinate, salsiccia

TONNO E CIPOLLA € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla

WURSTEL E PATATINE € 8,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, wurstel, patate fritte

CALZONE CLASSICO € 8,50

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto

MIMOSA € 8,50

Panna, culaccia affumicata, mais

PIZZE CONTEMPORANEE

Su tutte le pizze utilizziamo pomodori pelati San Marzano DOP, mozzarella fior di latte e farina 100% italiana del Molino Paolo Mariani

REGINA € 8,00

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

BRIGLIE SCIOLTE € 12,50

Base mozzarella fior di latte, friarielli ripassati in padella, salsiccia, spolverata di parmigiano, bufala, fili di peperoncino

CAPEZZA € 13,00

Base mozzarella fior di latte, zucchine grigliate, salsiccia, stracciatella, fiori eduli

CULATTA € 13,00

Base mozzarella fior di latte, gorgonzola dolce, culaccia di maiale arrosto, pomodorini arrosto, olive taggiasche, basilico

SCAFARDA € 13,00

Base San Marzano DOP, mozzarella fior di latte, 'nduja calabrese, spianata piccante, stracciatella pugliese, fili di peperoncino

VEGAN PROJECT € 13,00

Da concordare con il pizzaiolo in base ai prodotti freschi a disposizione

Su richiesta

Impasto gluten free € 2,50

TERRONA € 13,50

Base mozzarella fior di latte, melanzane grigliate, salsiccia, scamorza affumicata, chips di parmigiano, basilico

FERRO DI CAVALLO (SUMMER EDITION) € 13,00

Ripieno di ricotta aromatizzata alla menta, rucola, pomodorino pachino, bocconcini di mozzarella fior di latte

POKER DI POMODORI € 12,00

Base stracotto di datterino giallo, spolverata di parmigiano, mozzarella di bufala, pomodorino arrosto, datterino arancio, pomodorino secco calabrese, basilico

SALERNO - REGGIO CALABRIA € 14,00

Base mozzarella fior di latte, spolverata di parmigiano, pappacelle, paccatelli, 'nduja calabrese, provola affumicata fresca, origano del Monte Sarò

LE SPICCHIATE

Selezione di pizze contemporanee
servite a spicchi

LA POSTA

€ 15,00

Base mozzarella di bufala, pancetta croccante,
chips di parmigiano, tuorlo d'uovo essiccato,
burrata al tartufo e tartufo di stagione

GARRIÙ

€ 13,50

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

BURRATA

€ 13,50

Base San Marzano DOP, culatello, acciughe
di Cetara, pomodori secchi e burrata pugliese,
basilico

FASSONA

€ 15,00

Base focaccia, battuto di Fassona, stracciatella
pugliese, tartufo di stagione, nocciole tostate,
tuorlo d'uovo essiccato



BEVANDE

ACQUA	€ 2,50
Naturale e gassata 0,75 lt	
<hr/>	
COCA COLA in vetro	
Bottiglia 0,33 lt	€ 3,50
Bottiglia 1 lt	€ 7,00
<hr/>	
FANTA SPRITE in vetro	€ 3,50
Bottiglia 0,33 lt	
<hr/>	
THE FREDDO pesca o limone	€ 3,00
Lattina 0,33 lt	

CAFFÈ E DIGESTIVI

CAFFÈ ORZO DECAFFEINATO	€ 1,50
<hr/>	
MORETTA	€ 2,50
<hr/>	
DIGESTIVI	€ 3,00
<hr/>	
DISTILLATI D'UVA	€ 3,00
<hr/>	
DISTILLATI RISERVA	€ 5,00
<hr/>	
RHUM	€ 8,00

BIRRE ALLA SPINA

HELL BIER Birrificio Jacob	
Piccola	€ 3,00
Media	€ 5,00
Caraffa 1 lt	€ 10,00
<hr/>	
DOPPELBOCK BIER Birrificio Jacob	
Piccola	€ 3,50
Media	€ 5,50
Caraffa 1 lt	€ 12,00
<hr/>	
IPA Birrificio Seven 8	
Piccola	€ 3,50
Media	€ 5,50
Caraffa 1 lt	€ 13,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

AUER PILSNER 0,50 lt	€ 5,50
<hr/>	
AUER DUNKLES 0,50 lt	€ 5,50
<hr/>	
HALLERTAUER MANDARINA BAVARIA 0,50 lt	€ 5,50
<hr/>	
JACOB WEISSBIER 0,50 lt	€ 6,00
<hr/>	
SUPER 8 BLANCHE 0,33 lt	€ 5,00
<hr/>	
SUPER 8 IPA 0,50 lt	€ 6,00
<hr/>	
DAURA GLUTEN FREE 0,33 lt	€ 4,50