

ANTIPASTI

| | |
|--|----|
| Tagliere Mandrillo di Affettati e Formaggi <i>(consigliato per 2 persone)</i> | 20 |
| Burrata Km 0 e Culatta Emiliana | 12 |
| Carpaccio di Black Angus affumicato su Spinacino agli Agrumi | 12 |
| Prosciutto crudo di Montagnana con Mozzarella di Bufala DOP | 12 |
| Spada affumicato, Rucola e Pomodoro semi dry | 12 |

PRIMI PIATTI

| | |
|---|----|
| Gnocchi Homemade al Salmone Norvegese con Bacche Rosse | 12 |
| Gnocchi Homemade con Datterini, Stracciatella di Burrata Km 0 e Basilico | 11 |
| Spaghetti di Gragnano allo scoglio | 15 |
| Paccheri freschi alla Carbonara di Gamberi, Basilico e polvere di Agrumi | 14 |

SECONDI PIATTI

| | |
|--|----|
| Grigliata Mandrillo con Verdure grigliate e Patate fritte <i>(25 min)</i> | 17 |
| Tagliata di Scottona, Rucola, scaglie di Grana e crema di Aceto Balsamico | 18 |
| Galletto con Patate fritte <i>(25 min)</i> | 17 |
| Filetto alla brace con Verdure Grigliate o Patate saltate | 24 |
| Stinco con Patate al forno | 12 |
| Filetto di Orata con Radicchio al forno | 18 |

CONTORNI

| | |
|--|---|
| Insalata mista (lattuga, pomodoro, carote) | 5 |
| Patate saltate | 5 |
| Verdure grigliate | 5 |

PIZZA

LE REGINE MARGHERITE

LA CLASSICA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Basilico 6

LA BUFALA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella di Bufala campana Dop, Basilico 8

LA BURRATA

Pomodoro San Marzano Dop, Burrata Km O, Basilico 8,5

LE TRADIZIONALI

FUNGHI E PROSCIUTTO

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Prosciutto cotto nostrano, Funghi Champignon 8,5

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Salame piccante napoletano 7,5

VIENNESE

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Würstel grigliati 7

TONNO E CIPOLLA

Mozzarella Fior di Latte Bio, Pomodoro San Marzano Dop, Tonno, Cipolla rossa di Tropea 8,5

CAPRICCIOSA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Funghi Champignon, Fior di Carciofi, Prosciutto cotto nostrano 10

ORTOLANA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Verdure grigliate di stagione 9,5

SICILIANA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Acciughe del Cantabrico, Salame piccante napoletano, Fior di Cappero di Pantelleria, Olive taggische, Origano 10

SALSICCIA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Salsiccia veneta, veli di Patata al rosmarino 9,5

LE CONTEMPORANEE

LA PERLA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Prosciutto crudo di Montagnana, Stracciatella di Burrata Km O, perlage di Basilico 14

LA VALTELLINA

Pomodoro San Marzano Dop, Rucola, Bresaola della Valtellina IGP, Burrata Km O 13,5

LA BELLA TREVISO

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Funghi Champignon, Porchetta homemade 13

LA SCOT

Mozzarella Fior di Latte Bio, Rucola, Tagliata di Scottona, cialda di Grana croccante, Aceto Balsamico 16

È MORTA-DELLA

Mozzarella Fior di Latte Bio, Mortadella, Stracciatella di Burrata Km O, granella di Pistacchio 13,5

LA BLUETTE

Mozzarella Fior di Latte Bio, Blue 61*, Pere, Speck, Noci 13,5

LA MALGA

Mozzarella Fior di Latte Bio, selezione di 6 formaggi e Miele Bio 13,5

LA GIANA

Pomodoro San Marzano Dop, Mozzarella Fior di Latte Bio, Melanzane croccanti, pomodorini Datterini, chips di Grana, perle di Basilico 12,5

LA BEEF

Mozzarella Fior di Latte Bio, Rucola, Roastbeef all'inglese, Pomodori soleggiati, cialde di Grana 14

Blue 61: formaggio erborinato, affinato al raboso passito, accompagnato da pregiati cranberries

I PADELLINI

Pizze alte dalla lunga lievitazione, precotte a vapore e successivamente in forno, farcite spicchio per spicchio. Leggerezza, friabilità, croccantezza e gusto ne fanno da padrona.

IL BUFALINO

Mozzarella di Bufala Dop, Pomodoro San Marzano Dop, perle di Basilico 12

IL CULATELLO

Pomodoro San Marzano Dop, stracciatella di Burrata Km 0, Culatello Emiliano 14

L' ANGUS

Mozzarella Fior di latte Bio, Spinacino, Black Angus affumicato, olio di Agrumi, Mandorle tostate 14

IL VEGGY

Mozzarella Fior di Latte Bio, dadolata di Verdure grigliate, Rucola, Pomodorini soleggiati semi dry 13

IL SALMONE

Mozzarella Fior di Latte Bio, Stracciatella di Burrata, Salmone affumicato Norvegese, Uova di Capelin, Bacche rosse 15

LA TARTARE

Mozzarella Fior di Latte Bio, Rucola, Tartare di Fassona Piemontese, perlage di Tartufo nero, scaglie di Grana 16

FRITTI

Patate Fritte 5
Patate Chips 5
Olive Ascolane 5
Verdure Fritte 5
Crocchette di Pollo 5

HAMBURGER

Tutti i panini vengono serviti con le Patate fritte

ORIGINALE

Pane Buns, Pomodoro, Lattuga, Cetriolini, Hamburger di Black Angus da 200 gr, Maionese e Senape 15

BACON

Pane Buns, Hamburger di Black Angus da 200 gr, Cheddar, Pomodoro, Lattuga, Bacon croccante, Cipolla caramellata e Maionese 15

BUFALO

Pane Buns, Hamburger di Black Angus da 200 gr, Bufala, Pomodoro e Insalata 15

RADDOPPIO

Pane Buns, Doppio Hamburger di Black Angus 200 gr, Cheddar, Lattuga, Pomodoro, Melanzane, Cipolla caramellata e Bacon 20

INSALATONE

ITALICA

Misticanza, Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Mais, Carote, Uovo sodo, Olive e Acciughe 11,5

CESAR SALAD

Misticanza, Pollo alla griglia, Bacon, scaglie di Grana, crostini di Pane e salsa Cesar 12,5

NETTUNO

Misticanza, Pomodori semi dry, Avocado, Mandorle e Polpo cotto a bassa temperatura 13,5

KINDER MENU

Pasta al ragù 6
Pasta al pomodoro 6
Pasta al pesto 6
Hamburger e Patate 10
Cotoletta e Patate 8
Würstel e Patate 6

BIRRA ALLA SPINA

ITALA PILSEN

Itala Pilsen è una birra non pastorizzata a bassa fermentazione, il gusto è autentico, ricco e distintivo, grazie ai luppoli aromatici altamente selezionati.

4,8 %

Bicchiere 0,2 lt **35**
Bicchiere 0,4 lt **5**

ST. BENOIT BLANCHE

Birra Belga Blanche dal colore Biondo Torbido ad alta fermentazione, dal sapore fruttato, rilevando le spezie utilizzate: coriandolo e arancio amaro.

5 %

Bicchiere 0,3 lt **4**
Bicchiere 0,5 lt **6,5**

ST. BENOIT AMBREE

Le note fruttate si fondono armoniosamente con la nota dominante di liquirizia e caramello.

Il retrogusto amaro è il risultato di una complessa alchimia tra malti particolari e luppoli pregiati che conferiscono una nota tipica di cioccolato.

5,9 %

Bicchiere 0,3 lt **4**
Bicchiere 0,5 lt **6,5**

MEANTIME PALE ALE

American Pale Ale di colore dorato pallido e dall'aspetto un pò confuso, luppolizzata anche a secco. L'aroma, impresso da luppoli floreali, erbe fresche e un leggero agrumato, spira intenso, pulito, attraente. Il corpo leggero con una sottile trama oleosa. Nel gusto, base caramellata e sottofondo di malto biscotto.

4,7 %

Bicchiere 0,3 lt **4**
Bicchiere 0,5 lt **6,5**

BEVANDE

BIBITE

| | |
|--------------------------|---|
| Acqua Naturale 0,75 lt | 3 |
| Acqua Frizzante 0,75 lt | 3 |
| Coca Cola / Zero 0,33 lt | 3 |
| Coca Cola 1L | 9 |
| Fanta | 3 |
| Lemon Soda | 3 |
| Thè alla Pesca | 3 |
| Thè al Limone | 3 |
| Sprite | 3 |
| Acqua tonica | 3 |
| Crodino | 3 |
| Gingerino | 3 |
| Chinotto | 3 |
| Succo di frutta | 3 |

APERITIVI

| | |
|-----------------------|-----|
| Spritz Liscio | 3 |
| Spritz Aperol/Campari | 3,5 |
| Spritz Select/Cynar | 3,5 |
| Gin Tonic | 6 |
| Americano | 6 |

CAFFE

| | |
|-----------------|-----|
| Caffè | 1,5 |
| Caffè Macchiato | 1,5 |
| Decaffeinato | 1,5 |
| Gingseng | 1,8 |
| Cappuccino | 2 |
| Macchiato | 1,8 |
| Orzo | 1,8 |
| Corretto | 1,8 |

AMARI DISTILLATI

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Amaro | 3,5 |
| Grappa Bianca | 3,5 |
| Grappa Bianca Bassanina / Prime Uve | 5 |
| Grappa Bianca Poli / 903 | 6 |
| Grappa Bianca Storica Nera | 7 |
| Grappa Barrique 903 / Poli | 7 |
| Grappa Barrique Bassanina | 6 |
| Rum Havana 7 | 7 |
| Rum Havana 3 | 6 |