



MENÙ

PUNTO 

PER INIZIARE

OLIVE VERDI	€ 2
ANACARDI	€ 2,50
ARACHIDI	€ 2
MANDORLE TOSTATE	€ 2,50
TARALLI PUGLIESI	€ 1,50

FRITTURE

PETTOLINE	€ 4
SFERE DI PALLONE DI GRAVINA CON CONFETTURA DI CIPOLLA ROSSA	€ 6
PATATINE CHIPS	€ 5
PATATINE STICK	€ 4
PATATINE DIPPERS	€ 4,50
PATATINE CON FONDUTA DI CHEDDAR & BACON	€ 6
STRACCETTI DI MANZO IMPANATI AI CORNFLAKES E MAYO AL CURRY	€ 6,50
STRACCETTI DI POLLO	€ 5,50
GAMBERONI IN TEMPURA 5 PZ.	€ 7
NACHOS TORTILLAS DI MAIS CON GUACAMOLE E SALSA CHILY	€ 3,50

BRUSCHETTE 4 PEZZI

CLASSICA CONCASSE DI POMODORINI, BASILICO, OLIO E ORIGANO	€ 4,50
CAPOCOLLO CAPOCOLLO, STRACCIATELLA, POMODORO SECCO E GRANELLA DI PISTACCHIO	€ 6,50
NORVEGESE SALSA AVOCADO, SALMONE AFFUMICATO, MANGO E SESAMO NERO	€ 7,50
COMPOSTA PANCETTA, FIORDILATTE, COMPOSTA DI PEPERONI E GRANELLA DI NOCCIOLE	€ 6,50
CRUDO E BUFALA PROSCIUTTO CRUDO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO E DATTERINO GIALLO	€ 7
BRESAOLA CARPACCIO DI BRESAOLA, FORMAGGIO ALLE ERBE, POMODORINO CONFIT, RUCOLA FRITTA E GLASSA BALSAMICA	€ 7

TACOS 3 PEZZI

TACO DE POLLO 🌶️

POLLO, MELANZANE, ZUCCHINE, JALAPENŌ E SALSA YOGURT

TACO PULLED PORK 🌶️🌶️

PULLED PORK, CREMA JALAPEÑO, INSALATA, CIPOLLA ROSSA E SALSA BURGER

TACO PESCADO

SALMONE AFFUMICATO, RADICCHIO, RUCOLA, POMODORI E CANTADOU ALLE ERBE

TACO FISH

GAMBERETTI ALLA PAPRIKA, AVOCADO, CAROTE, RUCOLA E SALSA MEX

TACO TUNA

TARTARE DI TONNO, RUCOLA, STRACCIATELLA, PISTACCHIO E SALSA TERIYAKI

€ 8

€ 9

€ 8,50

€ 8

€ 9



PIZZE FRITTE 4 PEZZI

SAN MARZANO

SALSA POMODORO, RICOTTA MARZOTICA, BASILICO

€ 5,50

MORTADELLA

STRACCIATELLA, MORTADELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 7

TIROLESE

FONDUTA DI GORGONZOLA, SPECK CROCCANTE E NOCI

€ 7

CRUDO

PROSCIUTTO CRUDO, CANTADOU ALLE ERBE

€ 7

INSALATE

TONNO

INSALATA VERDE, TONNO SCOTTATO, RUCOLA, POMODORINI, MAIS, MOZZARELLA FIORDILATTE

€ 11

POLLO

INSALATA VERDE, POLLO ALLA GRIGLIA, SCAGLIE DI GRANA, CROSTINI DI PANE, AVOCADO E SALSA YOGURT

€ 9

GAMBERETTI

INSALATA VERDE, GAMBERETTI, RUCOLA, POMODORINI, OLIVE NERE, MAIS E CIPOLLA ROSSA

€ 8

BRESAOLA

INSALATA VERDE, BRESAOLA, CAROTE, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA, OLIVE NERE E MANDORLE

€ 10



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI	€ 16
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA	€ 10
CARPACCIO DI BRESAOLA, RUCOLA, GRANA E GLASSA BALSAMICA	€ 9
CARPACCIO DI BLACK ANGUS AFFUMICATO, RUCOLA, GRANA, POMODORINI CONFIT	€ 12
CARPACCIO DI SALMONE MARINATO E FORMAGGIO ALLE ERBE	€ 11
TARTARE DI TONNO, CON FRUTTI ESOTICI	€ 11

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI POLLO (250 G) E INSALATA	€ 10
TAGLIATA DI MANZO (400 G) RUCOLA E GRANA	€ 18
HAMBURGER DI MANZO AL PIATTO (200 G) E PATATE AL FORNO	€ 8,50
TATAKI DI TONNO CON SALSA AVOCADO	€ 13
POLPO GRIGLIATO CON CREMA DI PATATA VIOLA	€ 12
SALMONE SCOTTATO CON MANDORLE TOSTATE	€ 12

CONTORNI

INSALATA VERDE	€ 3,50
PATATE AL FORNO	€ 4,50
VERDURE ALLA GRIGLIA	€ 5
CICCIO STICK	€ 3



POKE BOWL

TARTARE TONNO

RISO BIANCO, TARTARE DI TONNO, EDAMAME MANGO, OLIVE NERE E SEMI DI SESAMO NERO

€ 11



TONNO

RISO BIANCO, TONNO TATAKI, AVOCADO, MANGO, CAROTE, VALERIANA E SESAMO NERO

€ 11

TONNO PISTACCHIO

RISO BIANCO, TARTARE TONNO, ANANAS, AVOCADO, CANTADOU, BACCHE DI GOJI, PISTACCHIO, SALSA TERIYAKI

€ 13

SALMONE NERO

RISO VENERE, TARTARE DI SALMONE, EDAMAME, MANGO, ANANAS, CETRIOLI E ANACARDI

€ 12



SALMONE

RISO BIANCO, TARTARE DI SALMONE, AVOCADO, CAROTE, MANDORLE A FETTE E SESAMO NERO

€ 11

SALMONE E MIELE

RISO BIANCO, SALMONE SCOTTATO AL MIELE, MANDORLE A FETTE, POMODORO, ZUCCHINE E SALSA AVOCADO

€ 12

SALMONE CORNFLAKES

RISO BIANCO, TARTARE DI SALMONE, BACCHE DI GOJI, MANGO, CETRIOLI, EDAMAME E CORNFLAKES

€ 12

GAMBERETTI

RISO BIANCO, GAMBERETTI, POMODORINI, RUCOLA, CAROTE, MAIS E SESAMO NERO

€ 11



GAMBERONI IN TEMPURA

RISO BIANCO, GAMBERONI IN TEMPURA, AVOCADO, CANTADOU, BACCHE DI GOJI E MAIS

€ 13

POLPO NERO

RISO VENERE, POLPO, MAIS, MANGO, CETRIOLI, FETA, CORNFLAKES, SALSA TERIYAKI

€ 13

POLPO E GAMBERETTI

RISO VENERE, POLPO, GAMBERETTI, ANANAS, CAROTE E AVOCADO

€ 13



POLLO

RISO BIANCO, POLLO, EDAMAME, CAROTE, ZUCCHINE, FETA E MAIS

€ 11

il poke bowl è un piatto hawaiano composto da riso, pesce crudo marinato e verdure fresche, un'esplosione di sapori e una delizia per il palato.



PROTEINE EXTRA (ES. +SALMONE,+TONNO...)

€ 5

PANINI

LA PIOVRA € 10

PANE, POLPO ARROSTO, CIME DI RAPA, MOZZARELLA FIORDILATTE E POMODORO SECCO



LO SCANDINAVO € 9,50

PANE, SALMONE MARINATO, ZUCCHINE, INSALATA, CAROTE E GLASSA BALSAMICA



TONNO € 10

PANE, TONNO SCOTTATO, STRACCIATELLA, INSALATA E GRANELLA DI PISTACCHIO

MORTAZZA € 6,50

PANE, MORTADELLA, MOZZARELLA FIORDILATTE, NOCI, POMODORO SECCO E INSALATA



GRAVINESE € 7

PANE, VENTRESCA, CACIOTTA AL PEPERONCINO, FUNGHI CARDONCELLI, RUCOLA E DATTERINO GIALLO



TAGLIATA € 10

PANE, TAGLIATA DI MANZO, RUCOLA, GRANA, POMODORINI E GLASSA BALSAMICA



DOUBLE BURGER € 14

PANE, 2X HAMBURGER MANZO, PROVOLA AFFUMICATA, CHEDDAR, BACON, UOVO FRITTO, POMODORO SECCO, CIPOLLA ROSSA E SALSA BBQ

Tutti i panini sono serviti con contorno di patate al forno

CREA IL TUO BURGER

SCEGLI GLI INGREDIENTI CHE PREFERISCI

PANE

PANINO AL SESAMO
PANINO AI CEREALI
PANINO GLUTEN FREE +€3

BURGER

MANZO PODOLICO
SUINO NERO
POLLO
VEGANO

1X
FORMAGGI

CHEDDAR
PROVOLA AFFUMICATA
MOZZARELLA FIORDILATTE
MOZZARELLA DI BUFALA
STRACCIATELLA
GRANA
FONDUTA PALLONE

1X
CONDIMENTI

BACON
PROSCIUTTO COTTO
UOVO FRITTO
COMPOSTA DI PEPERONI
FUNGHI

2X
VERDURE

INSALATA
RUCOLA
POMODORINI
DATTERINO GIALLO
CIPOLLA ROSSA
VALERIANA
CIME DI RAPA
POMODORO SECCO
ZUCCHINE
MELANZANE
PEPERONI
CETRIOLI

2X
SALSE

KETCHUP
MAYONESE
SALSA MEX
SALSA YOGURT
SALSA BBQ
SALSA BURGER

Sapore autentico,
creato con amore,
creato come vuoi tu
diventa lo chef del tuo burger

€10

Tutti i panini sono serviti con contorno di patate al forno

PIZZE ROSSE

MARGHERITA

POMODORO, MOZZARELLA E BASILICO

LA PECCAMINOSA

POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

LA BUFALINA IMPASTO NAPOLETANO

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA E BASILICO

LA DESIDERATA

POMODORO, MOZZARELLA, CAPOCOLLO, DATTERINO GIALLO, BURRATINA E MANDORLE

LA VALTELLINESE

POMODORO, MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA

LA FRIULANA

POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO PARMA

LA BOSCAIOLA

POMODORO, MOZZARELLA, BACON E FUNGHI PORCINI

LA VEGETARIANA

POMODORO, MOZZARELLA, ZUCCHINE, MELANZANE, PEPERONI E PAN GRATTATO

LA SPIAGGIATA

POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CAPPERI, POMODORO SECCO E OLIVE TAGGIASCHE

LA AFFUMICATA

POMODORO, MOZZARELLA, PROVOLA AFFUMICATA E SPECK

LA NOSTRANA

POMODORO, MOZZARELLA, CIME DI RAPE, FUNGHI CARDONCELLI, NOCI E PEPERONE CRUSCO

LA CERTEZZA

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, DATTERINO GIALLO, PROSCIUTTO CRUDO E OLIO AL TARTUFO

L'ARROGANTE

POMODORO, MOZZARELLA, CIME DI RAPE, PANCETTA, POMODORINO CONFIT E OLIVE TAGGIASCHE

LA CONTADINA

POMODORO, MOZZARELLA, CIME DI RAPE, SALSICCIA FRESCA, POMODORINI E CIPOLLA ROSSA

L'ARISTOCRATICA

POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, BRESAOLA, POMODORO SECCO E RUCOLA

LA MONTANARA

POMODORO, MOZZARELLA, RADICCHIO, SPECK, CANTADOU E NOCI

LA PRIMAVERILE

POMODORO, MOZZARELLA FIORDILATTE, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORINI E CLOROFILLA DI BASILICO

LA SOLARE

POMODORO, MOZZARELLA, MELANZANE, MOZZARELLA DI BUFALA E DATTERINO GIALLO

L'ALPINA

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, SPECK E RUCOLA

€ 4,50

€ 6,50

€ 8,50

€ 10

€ 9

€ 7,50

€ 8,50

€ 6,50

€ 7,50

€ 7,50

€ 9

€ 12

€ 8,50

€ 8

€ 10

€ 9

€ 7

€ 9

€ 8



IMPASTI ALTERNATIVI CEREALI / NAPOLETANO € 1

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO € 1,50

CICCI GOURMET

CICCIO SORPRENDENTE

BASE CICCIO, CARPACCIO DI BLACK ANGUS, DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA FIORDILATTE, RUCOLA E OLIO AL TARTUFO

€ 11

CICCIO RIFLESSIVO

BASE CICCIO, SALMONE AFFUMICATO, CARPACCIO DI ZUCCHINE, CAROTE, VALERIANA E STRACCIATELLA

€ 10

CICCIO FUORICLASSE

BASE CICCIO, PROSCIUTTO CRUDO PARMA, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORO SECCO E CLOROFILLA DI BASILICO

€ 10



PIZZE BIANCHE

LA SNELLA

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, INSALATA E LIMONE

€ 6,50

LA TRAMONTANA

MOZZARELLA, RADICCHIO, PROVOLA AFFUMICATA, BRESAOLA, RUCOLA E NOCCIOLE

€ 10

LA FORESTIERA

MOZZARELLA, GORGONZOLA, PERE E NOCI

€ 7

L'INSOLITA

MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, COMPOSTA DI PEPERONI E BASILICO

€ 7,50

LA FAMOSA

MOZZARELLA, MORTADELLA, POMODORINI, BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO

€ 9

LA 70024

MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, FUNGHI CARDONCELLI, POMODORINI, RUCOLA E GRANA

€ 8,50

LA PARIGINA

MOZZARELLA, BRESAOLA, CANTADOU, POMODORINI E RUCOLA

€ 9,50

LA CORAGGIOSA

MOZZARELLA, VENTRESCA, PEPERONE CRUSCO E RUCOLA FRITTA

€ 9

LA DANNATA

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI, SALAME PICCANTE E GORGONZOLA

€ 9

LA RAFFINATA

MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA ROSSA, STRACCIATELLA, POMODORO SECCO E CLOROFILLA DI BASILICO

€ 8

LA SOFISTICATA

MOZZARELLA, SALMONE AFFUMICATO, CARPACCIO DI ZUCCHINE, CANTADOU, RUCOLA FRITTA E OLIVE TAGGIASCHE

€ 13



IMPASTI ALTERNATIVI CEREALI / NAPOLETANO € 1

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO € 1,50

PIZZE ALLE CREME

LA BUFALA BIONDA IMPASTO NAPOLETANO

CREMA DI DATTERINO GIALLO, BUFALA E BASILICO

LA NOBILE

CREMA DI TARTUFO, MOZZARELLA, FUNGHI CARDONCELLI, SPECK E DATTERINO GIALLO

LA ROMANTICA

CREMA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA, OLIVE NERE, CAPOCOLLO, MOZZARELLA DI BUFALA E CLOROFILLA DI BASILICO

LA BORGHESE

CREMA DI TARTUFO, MOZZARELLA, SALSICCIA, RADICCHIO, STRACCIATELLA E POMODORO SECCO

LA MEDITERRANEA

CREMA DI RAPE, MOZZARELLA, ALICI DEL CANTABRICO, STRACCIATELLA E PEPERONE CRUSCO

LA MALIZIOSA

CREMA DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, BACON, ZUCCHINE, BURRATINA E TARALLINO CROCCANTE

LA PISTACCHIOSA IMPASTO NAPOLETANO

CREMA DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, SALSICCIA DI NORCIA, POMODORO SECCO, MOZZARELLA DI BUFALA E GRANELLA DI PISTACCHIO

LA GOLOSONA

CREMA DI PISTACCHIO, MOZZARELLA, CAPOCOLLO, MOZZARELLA DI BUFALA E GLASSA

LA SPAVALDA

CREMA DI PEPERONI, MOZZARELLA, SALSICCIA FRESCA, FUNGHI CARDONCELLI, GRANA E OLIO AL TARTUFO

LA SAPORITA

CREMA DI DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA, SALSICCIA DI NORCIA, POMODORO SECCO E RUCOLA FRITTA

LA VALERIA

CREMA DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA, MORTADELLA, PERE, PROVOLONE PICCANTE E VALERIANA

LA VARIEGATA

CREMA DI PEPERONI, MOZZARELLA, VENTRESCA, DATTERINO GIALLO, RUCOLA E NOCI

LA NAZIONALE

CREMA DI BASILICO, MOZZARELLA, CAPOCOLLO, DATTERINO GIALLO, POMODORINI CONFIT, STRACCIATELLA E GRANELLA DI PISTACCHIO

LA CROCCANTE

CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA, CAPOCOLLO, STRACCIATELLA E POMODORINO CONFIT

LA STREGA

CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA, SPECK, POMOD. CONFIT, BURRATINA, VALERIANA E NOCCIOLE

L'AUTUNNALE

CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA, BACON, STRACCIATELLA E GLASSA BALSAMICA

LA FANATICA IMPASTO NAPOLETANO

CREMA DATTERINO GIALLO, MOZZARELLA, RUCOLA FRITTA, BLACK ANGUS AFFUMICATO, FONDUTA DI PALLONE DI GRAVINA E MANDORLE TOSTATE

LA PAESANA

CREMA DI RAPEE, MOZZARELLA, FUNGHI CARDONCELLI, BACON, PAN GRATATO E FONDUTA DI PALLONE DI GRAVINA

€ 9

€ 11

€ 11

€ 10

€ 9,50

€ 11,00

€ 13

€ 12,50

€ 11

€ 9,50

€ 9

€ 10

€ 10

€ 9,50

€ 11

€ 8,50

€ 14

€ 9,50



IMPASTI ALTERNATIVI CEREALI / NAPOLETANO € 1

MOZZARELLA SENZA LATTOSIO € 1,50

ALLERGENI

GLUTINE - 1

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

CROSTACEI E DERIVATI - 2

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

UOVA - 3

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

PESCE E DERIVATI - 4

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

ARACHIDI E DERIVATI - 5

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

SOIA E DERIVATI - 6

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

LATTE E DERIVATI - 7

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

SEDANO E DERIVATI - 9

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

SENAPE E DERIVATI - 10

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

LUPINO E DERIVATI - 13

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)

BIRRE ALBA SPINA



PAULANER ORIGINAL MUNCHNER HELL vol 4,9%

SI TRATTA DI UNA BIRRA CLASSICA. PRESENTA UN COLORE ORO BRILLANTE ED È PARTICOLARMENTE SPLENDEnte. NEL BICCHIERE È CORONATA DA UNA SCHIUMA OPALESCENTE. È UNA BIRRA DECISAMENTE BEVERINA, DELICATA E FINEMENTE MALTATA. UNA LEGGERA NOTA DOLCE E UN LIEVE SENTORE DI LUPPOLO COMPLETANO IL SUO CARATTERE.

20 CL € 3

40 CL € 5

50 CL € 6



PAULANER SALVATOR vol 7,9%

BIRRA SCURA DAL COLORE CASTAGNA, CON UNA SCHIUMA COLOR CAMELLO E UN'AVVOLGENTE FRAGRANZA DI CIOCCOLATO. AL PALATO SI PRESENTA PIACEVOLMENTE INTENSA.

30 CL € 5

50 CL € 7

BEVANDE

ACQUA NATURALE SAN BENEDETTO 75CL	€ 2
ACQUA MINERALE CUTOLO RIONERO 75CL	€ 2
COCA COLA	€ 2,50
COCA COLA ZERO	€ 2,50
FANTA	€ 2,50
TE FREDDO ESTATHÈ (PESCA O LIMONE)	€ 2,50
CEDRATA GALVANINA	€ 3
SCHWEPES LEMON	€ 2,50
SPRITZ	€ 5
CALICE DI VINO	€ 4,50

CAFFE	€ 1
AMARI NAZIONALI	€ 2,50
GRAPPA	€ 3

RHUM

RUM DON PAPA	€ 5,50
RUM DIPLOMATICO	€ 5,50
RUM KRAKEN	€ 4,50
RUM BARCELÒ	€ 5
RUM ZACAPA	€ 7,50
RUM BARON SAMEDI	€ 4,50

WHISKY

J&B	€ 3,50
JACK DANIEL	€ 4
BALLANTINES	€ 3,50
LAPHROAIG	€ 5
OBAN	€ 6,50
NIKKA	€ 5,50



Sfoggia la nostra carta birre e vini

COPERTO €1,50 ASPORTO A DOMICILIO € 2