PER TOGLIERE LO SFIZIO…

"EVA" IL NOSTRO APERITIVO

A base di zenzero, arancia dolce, lime, genziana e china

4,50 €

ACCOMPAGNATO DA…

LE NOSTRE CHIPS

Patate in doppia cottura, fritta e al forno

5,50 €

SALVIA

Foglie di salvia fritti in crosta di farina di grano

5 €

FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca fritti in crosta di farina di grano

5 €

LE TRADIZIONALI PATATE FRITTE

4,50 €

+ 1€ salsa rosa

+ 0.50€ ketchup e mayonese

Farine 100% grani italiani LIEVITO MADRE VIVO, BIGA

...IL PROFUMO DI BOSCO SULLA PIZZA…

OCCHIO ALLA DIETA

Crema di porcini, fiordilatte pugliese, funghi champignon freschi, porro e pancetta arrotolata al pepe nero

14 €

Birra consigliata: PARADOX

PROFUMO DI BOSCO

Fiordilatte pugliese, chiodini freschi, affumicacio e capocollo di Martina Franca

13 €

Birra consigliata: FREERIDE

AUTUNNALE

Pelato oro del Vesuvio, fiordilatte pugliese, chiodini freschi, Guanciale croccante al pepe nero e brie

13 €

Birra consigliata: FUTURA

L'INTENSA

Crema di patate arrosto, fiordilatte pugliese, porcini, pancetta arrotolata al pepe nero, Parmigiano Reggiano e rosmarino

13 €

Birra consigliata: VERDI

MORLACCO e non solo...

Fiordilatte pugliese, porcini, Morlacco del Grappa e nocciole tostate

13 €

Birra consigliata: FUTURA

…LA ZUCCA E IL TREVISO…

ZUCCOSA e indimenticabile...

Crema di zucca, fiordilatte pugliese, porcini freschi e guanciale croccante

14 €

Birra consigliata: A.F.O

IL BOSCO D'AUTUNNO

Crema di zucca, fiordilatte pugliese, porcini, zucca spadellata, fonduta di Parmigiano, nocciole tostate

14 €

Birra consigliata: PARADOX

LA CONTADINA

Fiordilatte pugliese, zucca spadellata, salsiccia fresca e Affumicacio

14 €

Birra consigliata: FUTURA

CALORE IMPROVVISO (in arrivo)

Crema di zucca, Morlacco del Grappa e radicchio di Treviso marinato

14 €

Birra consigliata: A.F.O.

TREVISO TREVISO (in arrivo)

Pelato San Marzano, fiordilatte pugliese, Radicchio di Treviso e pancetta arrotolata al pepe nero

14 €

Birra consigliata: VIA EMILIA

LE NOSTRE MARGHERITE E NON…

MARGHERITA

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano e basilico fresco

7,50 €

MARINARA MARINATA

Pelato Petrilli BIO ripassato, olio extravergine di oliva aromatizzato all'aglio, acciughe Yurrita del Mar Cantabrico e origano di Pantelleria

10 €

Birra consigliata: VIA EMILIA

LA MARGHERITA di VITO

Pelato Petrilli BIO ripassato, filetti di pomodoro San Marzano DOP raccolti a mano, fiordilatte pugliese, origano di Pantelleria, basilico fresco e olio extravergine di oliva

10 €

Birra consigliata: VIA EMILIA

LA 3 POMODORI

Pelato Petrilli BIO ripassato, filetti di pomodoro San Marzano DOP raccolti a mano, fiordilatte pugliese, olive Leccino, pomodorini confit Home-Made, basilico fresco e olio extravergine di oliva

14 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

IL VESUVIO

Pelato San Marzano Casa Marrazzo, pomodorini confit Home-Made, stracciatella pugliese, basilico fresco e olio extravergine di oliva

11 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

…LE NOSTRE SIGNATURE…

LA PREFERITA della casa...

Pelato Oro del Vesuvio, crudo di Parma riserva 24 mesi Sant'Ilario, burrata pugliese, basilico fresco e olio extravergine di oliva

13 €

Birra consigliata: VIA EMILIA

MARTINA LA FRANCA

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte pugliese, fiori di zucca in crosta di farina di grano, capocollo affumicato di Martina Franca e burrata pugliese

14 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

LE JARDIN DE MA'MA'

Fiordilatte pugliese, cipolla rossa caramellata, porchetta di nostra produzione cotta a bassa temperatura e scaglie di pecorino in crosta nera romano DOP

13 €

Birra consigliata: PARADOX/ VERDI IMPERIAL STOUT

LA GAMBERO D'ORO

Pelato San Marzano Casa Marrazzo, fiordilatte pugliese, zucchine grigliate, pomodorini confit Home-Made e code di gambero al curry

14,50 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

MĀ
MĀ

LA CARBONARA

Fiordilatte pugliese, guanciale croccante, a fine cottura crema all'uovo pastorizzato, pecorino romano e pepe macinato

13 €

Birra consigliata: LA FUTURA

PARMIGIANA DOP

Pelato San Marzano, fiordilatte pugliese, dadolata di melanzane fritte e Parmigiano Reggiano 24 mesi

14 €

Birra consigliata: A.F.O.

LA CANTABRICA

Pelato Petrilli BIO ripassato, cipolla rossa, bufala Campana DOP, acciughe Yurrita del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP, basilico fresco e olio extravergine di oliva

14 €

Birra consigliata: FREERIDE

Aggiunte pizze da 1€ a 4€

LE GRANDI CLASSICHE…

VIENNESE

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano, würstel artigianali Frankfurter

8 €

DIAVOLA

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano, salsiccia stagionata piccante Napoli Levoni

9 €

CAPRICCIOSA

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano, prosciutto cotto Levoni leggermente affumicato, funghi champignon e spicchi di carciofi

10 €

VERDURE ...

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano e verdure grigliate

9 €

O LA VERDURE di stagione ...

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano, zucca spadellata, radicchio di Treviso e friarielli spadellati

12 €

SICILIANA

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano, acciughe Yurrita del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria IGP e olive Leccino

10 €

LE PALE ROMANE…

REGINELLA

Pelato san Marzano Casa Marrazzo, fior di latte pugliese, bufala Campana DOP, olio extravergine di oliva e basilico fresco

14 €

Birra consigliata: VIA EMILIA

PARMA

Crudo di Parma riserva 24 mesi Sant'Ilario, burrata pugliese e basilico

15 €

Birra consigliata: VIAEMILIA

L'HA FATTA FRANCA

Fiordilatte pugliese, Affumicacio, chiodini freschi e Capocollo di Martina Franca

16 €

Birra consigliata: FREERIDE

SALSSICIA E MORLACCO

Fiordilatte pugliese, salsiccia fresca, Morlacco del Grappa e prezzemolo fresco

17 €

Birra consigliata: FUTURA

ANCORA ZUCCOSA

Crema di Zucca, fiordilatte pugliese, porcini e guanciale croccante

17 €

Birra consigliata: PARADOX

INCONTRO DI GUSTO

Crema di zucca, fiordilatte pugliese, radicchio di Treviso e chiodini freschi

17 €

Birra consigliata: A.F.O.

FRIARIELLI E SALSICCIA

Affumicacio, salsiccia fresca e friarielli freschi spadellati

18 €

Birra consigliata: MACHETE

ANTIPASTI

PIATTO VENETO

Polentina fresca, salame nostrano scottato e chiodini freschi

15 €

TARTARE DI FASSONA

Con tuorlo fritto

17 €

PORCHETTA DI NOSTRA PRODUZIONE

Radicchio marinato e crostini caldi

15 €

I NOSTRI PRIMI

SPAGHETTI DI GRAGNANO

alle vongole peverase con bottarga di muggine

15 €

LINGUINE DI GRAGNANO

Alla busera di scampi

18 €

RIGATONI ALLA CARBONARA

con guanciale croccante Casa Fiorucci

12 €

GNOCCHI DI PATATE

con ragù d'anatra

12 €

I NOSTRI SECONDI

CARPACCIO DI BLACK ANGUS
Affumicato con rucola e Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi
24 €

TAGLIATA DI ANGUS
alla griglia con guanciale croccante
18 €

TAGLIATA DI TONNO
In crosta di sesamo
22 €

LE NOSTRE INSALATONE

MEDITERRANEA
misticanza, carote, pomodorini, Tonno Yellofin Yurrita, olive Leccino, gamberi e bufala Campana DOP
13 €

CAESAR
misticanza, carote, pomodorini, fettine di petto di pollo, crostini croccanti di pane
e salsa Caesar
15 €

FRESCA

misticanza, avocado fresco, feta greca, cipolla rossa, pomodorini e olive Leccino
12 €

LE NOSTRE BIRRE

STELLA ARTOIS ALLA SPINA 20/40 CL. (23 IBU)

Birra Premium Lager Belga a bassa fermentazione

Colore dorato brillante, schiuma fine e persistente con note erbacee e floreali dal luppolo
5.0% vol.
3,50/5,50 €

LEFFE ROUGE ALLA SPINA 33 CL. (24 IBU)

Birra d'abazia ad alta fermentazione
Colore ambrato carico, schiuma corposa e persistente con note di frutta candita, spezie, caramello e vaniglia
6.6% vol.
4,50 €

FRANZISKANER WEISSBIER 50 CL. (12 IBU)

Corpo medio con una sensazione in bocca cremosa e vellutata
Equilibrio tra dolcezza fruttata (banana, arancia) e speziatura (chiodi di garofano, cannella), con una leggera nota di pane e lievito
5.0% vol. prodotta in Spaten Franziskaner Bräu
5,50 €

DOLOMITI SPECIALE BIONDA 75 CL. (22 IBU)

Chiara dai riflessi d'oro intenso, si caratterizza per il gusto rotondo con delicate note di frutta matura e caramello
Orzo, granturco e frumento 100% italiani
5.9% vol. prodotta in Pedavena
13 €

DOLOMITI SPECIALE ROSSA 75 CL. (19 IBU)

Dal corpo strutturato ed equilibrato con sentori di caramello e frutti di bosco
Orzo, granturco e frumento 100% italiani
6.7% vol. prodotta in Pedavena
13 €

IL BAR

COCA-COLA ALLA SPINA 40 CL.
5,00 €

BIBITE GALVANINA BIO IN VETRO 35 CL.
4,50 €

ACQUA DOLOMIA GAS/NAT 70 CL.
3,00 €

GRAPPE, LIQUORI, AMARI e WHISKY
4,00/7,00 €

SGROPPINO DELLA CASA
Limone analcolico

4,00 €

CAFFÈ
100% Arabica Etiopia

Dolce con sentori di caramello e fruttato con sentori di frutti di bosco ed agrumi

2,00 €

CAFFÈ CORRETTO
2,50 €

COPERTO
2,50 €

BOLLICINE

VALDOBBIADENE Canevel SETAGE brut DOCG cl.75

25 €

VALDOBBIADENE BORTOLOMIOL “Miol” DOC Treviso extra dry cl.75

20 €

TRENTO DOC Ferrari Perlè millesimato brut cl. 75

70 €

BLANQUETTE DE LIMOUX BLANC AOP Deuteville & Cie extra brut cl. 75

23 €

DOMAINE COLMAR CREMANT d’Alsace cl. 75

50 €

BIANCHI

ALTO ADIGE ERSTE+NEUE Gewurztraminer DOC cl.75

25 €

ALTO ADIGE ERSTE+NEUE Müller Thurgau DOC cl.75

23 €

FRIULI VENEZIA GIULIA RONCO BLANCHIS Friulano doc cl 75

28 €

FRIULI VENEZIA GIULIA RONCO BLANCHIS Sauvignon doc cl 75

28 €

FRIULI VENEZIA GIULIA RONCO BLANCHIS ribolla gialla doc cl 75

28 €

ROSSI

VENETO Cecchetto Carmenere I.G.T cl 75

20 €

VENETO Cecchetto Cabernet sauvignon I.G.T cl 75

20 €

VENETO Giacomo Montresor Amarone della Valpolicella DOCG

55 €

ALTO ADIGE J.Hofstatter Meczan pinot noir DOC cl 75

30 €

FRIULI VENEZIA GIULIA Russiz Superiore Cabernet Franc DOC

50 €

PIEMONTE Az Agr Deltetto Barbera d'Alba "Bramè" DOC cl 75

25 €

PIEMONTE Az Agr Deltetto Nebbiolo d'Alba "I Lioni" DOC cl 75

25 €

TOSCANA Fattoria Mantellassi in Maremma morellino di Scansano DOCG

25 €

ALLERGENI

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE
ALLEGATO II Regolamento (UE) n.1169/2011

1. Cereali contenente glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena, o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
   a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio[1];
   b) malto destrine a basa di grano[1];
   c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
   d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
   a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
   b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra o nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
   a) olio e grasso di soia raffinato[1];
   b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
   c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
   d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
   e) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
   f) lattiolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoinensis (Wangenh) K. Kock)), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifoglia), e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 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.

---

[1] E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.