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 €

CARCIOFI

Carciofi 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 artigianale con uova pastorizzate

+ 0.50€ ketchup e mayonese

MĀ
MĀ

Farine 100% grani italiani LIEVITO MADRE VIVO, BIGA

LE GRANDI CLASSICHE…

MARGHERITA

Pelato Oro del Vesuvio, fiordilatte molisano e basilico fresco

7,50 €

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 SOLO di stagione

9 €

SICILIANA

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

10 €

LE NOSTRE SFIZIOSE…

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: LA FUTURA

IL VESUVIO

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

11 €

Birra consigliata: LA FUTURA

COLORI E SAPORI

Fiordilatte pugliese, a fine cottura: stracciatella pugliese, datterini saltati al timo, pomodorini gialli saltati all'origano e basilico fresco

12 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

LA CAPRESE

Pelato Petrilli BIO ripassato, pomodoro Nasone (antica varietà tipica della Laguna Veneta) marinato con olio, basilico, sale e pepe, stracchino artigianale caseificio San Girolamo e origano di Pantelleria

13 €

Birra consigliata: LA FUTURA

PINZIMONIO

Fiordilatte pugliese, cetriolo a nastri, ravanelli, cuore e foglie di sedano, julienne di carote, stracciatella pugliese, polvere di olive nere accompagnata da una vinaigrette di nostra produzione

14 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

LADY PERA

Fiordilatte pugliese, gorgonzola dolce DOP Tosi, sfoglia di pere e crumble di noci

13 €

Birra consigliata: PARADOX

LA PREFERITA

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 NOSTRA AMATRICIANA

Pelato Petrilli BIO ripassato, fiordilatte pugliese, a fine cottura, Lardo di Colonnata IGP Casa Giannarelli, scaglie di pecorino nero Romano DOP e pepe nero indiano Tellicherry macinato e mortaio

14 €

Birra consigliata: MACHETE

FUME'

Fiordilatte pugliese, carpaccio di Black Angus affumicato, salvia fritta, perlage di aceto balsamico e stracciatella pugliese

15 €

Birra consigliata: MACHETE

BACCALA' E "CROSTINI"

Fiordilatte pugliese, Baccalà mantecato di nostra produzione (con aglio, no Lattosio), tarallo fresco spezzettato e prezzemolo fresco

15 €

Birra consigliata: FREERIDE

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

TONNETTO

Pelato San Marzano Casa Marrazzo, fiordilatte pugliese, Tonno Yellowfin Yurrita, cipolla rossa caramellata e olive Leccino

14 €

Birra consigliata: FREERIDE

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 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

NASONE

Stracchino artigianale caseificio San Girolamo, pomodoro Nasone (antica varietà tipica della Laguna Veneta) marinato con olio, basilico, sale e pepe e origano di Pantelleria

15 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

PARMA

Pelato oro del Vesuvio, fior di latte pugliese, crudo di Parma riserva 24 mesi Sant'Ilario e basilico fresco

15 €

Birra consigliata: VIAEMILIA

MA CHE BONTA'

Baccalà mantecato di nostra produzione (con aglio, no Lattosio), tarallo fresco spezzettato e prezzemolo fresco

15 €

Birra consigliata: FREERIDE

LE PALE FARCITE…

PARMIGIANA DI MAMA'

Stracciatella pugliese, pomodoro Nasone (antica varietà tipica della Laguna Veneta) marinato con olio, basilico, sale e pepe, melanzane impanate e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

18 €

Birra consigliata: FUTURA

PROFUMO DI BRACE

Carpaccio di Black Angus affumicato, bufala Campana DOP, rucola fresca condita e perlage di aceto Balsamico

18 €

Birra consigliata: PARADOX

GIARDINERA

Stracchino artigianale caseificio San Girolamo, giardiniera di verdure e capocollo di Martina Franca

17 €

Birra consigliata: AFO

MĀ
MĀ

ANTIPASTI

GRATINATO DI MARE

Capesante, canestrelli, cozze e ostrica

18 €

TARTARE DI FASSONA

con burrata pugliese e giardiniera di Morgan

17 €

CRUDO SANT'ILARIO 24 MESI

e Bufala Campana DOP

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 €

RISO BASMATI

con gamberi e verdure

12 €

MĀ
MĀ

I NOSTRI SECONDI

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

TAGLIATA DI ANGUS
alla griglia con rucola fresca e scaglie di Parmigiano Reggiano 18 mesi
18 €

TAGLIATA DI TONNO
in crosta di sesamo con verdure di stagione
20 €

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.