



Farine 100% grani italiani LIEVITO MADRE VIVO, BIGA

LE PROPOSTE DI STAGIONE...

ANTICHI SAPORI

Fiordilatte pugliese, asparagi bianchi, guancialetto croccante Fiorucci e scaglie di pecorino nero Romano DOP

14€

ASPARAGUS

Crema di asparagi verdi, fiordilatte pugliese, asparagi bianchi, a fine cottura pomodorini ciliegino conditi

14 €

PALA FARCITA AGLI ASPARAGI

Crema di asparagi verdi, fiordilatte pugliese, Speck croccante e uova sode condite con olio sale e pepe

16€



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 artigianale



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, melanzane, peperoni e zucchine grigliate

9 €

SICILIANA

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

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 nere di Kalamata, pomodorini confit Home-Made, basilico fresco e olio extravergine di oliva

14 €

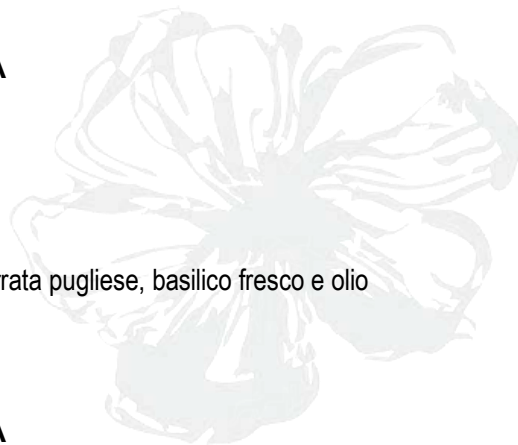
Birra consigliata: LA FUTURA

IL VESUVIO

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

11 €

Birra consigliata: LA FUTURA





PARMIGIANA D.O.P.

Pelato Oro del Vesuvio, bufala campana DOP, dadolata di melanzane fritte Home-Made, scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi e basilico fresco

13 €

Birra consigliata: AFO



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: AFO



LA CARCIOFA

Crema di carciofi Home-Made, fiordilatte pugliese, melanzane grigliate e scaglie di Parmigiano Reggiano stagionato 18 mesi

13 €

Birra consigliata: MACHETE





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: VERDI IMPERIAL STOUT

ALICE E 'NDUJA

Pelato San Marzano Casa Marrazzo, fiordilatte pugliese, nduja di Spilinga Bellantone, friarielli all'aglio olio e peperoncino, burrata pugliese e collatura di alici di Cetara Casa Acquapazza

14 €

Birra consigliata: MACHETE

LADY PERA

Fiordilatte pugliese, gorgonzola dolce DOP Tosi, sfoglia di pere, Lardo di Colonnata IGP Casa Giannarelli e crumble di noci

13 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

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: FREERIDE

LA CARBONARA

Fiordilatte pugliese, guanciale croccante Casa Fiorucci, a fine cottura gocce di crema all'uovo pastorizzato, scaglie di pecorino in crosta nera romano DOP e pepe nero indiano Tellicherry macinato a mortaio

13 €

Birra consigliata: AFO



TONNETTO

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

14 €

Birra consigliata: LA FUTURA

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

BOLOGNA IGP

Fiordilatte pugliese, pesto genovese di nostra produzione, mortadella classica Bonfatti e burrata pugliese

13 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

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: FREERIDE



PARMA

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

15 €

Birra consigliata: VIAEMILIA



COTTO E RICOTTA

Fior di latte pugliese, prosciutto cotto Levoni e ricotta affumicata

15 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte pugliese, friarielli freschi spadellati all'aglio olio e peperoncino, salsiccia fresca di Louvison e scamorza affumicata

15 €

Birra consigliata: FREERIDE





LE PALE FARCITE...



DELICATA

Crema di gorgonzola dolce DOP Tosi artigianale, mortadella classica Bonfatti IGP e peperone crusco

18 €

Birra consigliata: WHITE RIOT

ESAGERATA

Fonduta di formaggio, porchetta di nostra produzione cotta a bassa temperatura, funghi champignon freschi (conditi con sale, olio e rosmarino) e crema di peperoni

18 €

Birra consigliata: MACHETE

RUSTICA

Fonduta di formaggio, misticanza fresca condita e capocollo affumicato di MartinaFranca

18 €

Birra consigliata: WHITE RIOT





ANTIPASTI



TARTARE DI TONNO ROSSO

Philadelphia, avocado e zest di limone

17 €

BRUSCHETTONA

Burrata pugliese, acciughe Yurruita del Mar Cantabrico e pomodorini confit Home-made

12 €

IL TAGLIERE DEL MAMA'

Selezione di affettati e formaggi con gnocco fritto

15 €



I NOSTRI PRIMI



SPAGHETTI DI GRAGNANO

alle vongole peverase con bottarga di muggine

15 €

RIGATONI ALLA CARBONARA

con guanciale croccante Casa Fiorucci

12 €

GNOCCHI DI PATATE

con ragù d'anatra

12 €

RISO BASMATI

con gamberi e verdure

12 €





I NOSTRI SECONDI

FILETTO DI ANGUS

alla griglia o al pepe verde
24 €

TAGLIATA DI ANGUS

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

TAGLIATA DI TONNO ROSSO

in crosta di sesamo con verdure di stagione
20 €

LE NOSTRE INSALATONE

MEDITERRANEA

misticanza, carote, pomodorini, Tonno Yellofin Yurrita, olive nere di Kalamata, 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 nere di Kalamata
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



“EVA” IL NOSTRO APERITIVO

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

4,50 €

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 brut 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 destrosio¹;
 - b) malto destrine a base di grano¹;
 - 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 raffinato¹;
 - 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) lattiolio.
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 illinoensis* (Wangenh) K. Kock)), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), 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.