



MENU

PIZZA E VINO

Aperitivi

Aperol spritz	6,00 €
Campari spritz	6,00 €
Americano	7,00 €
Americano Cocchi	8,50 €
Negroni	7,00 €
Negroni sbagliato	7,00 €
Campari soda/crodino	4,00 €
Moscow mule	8,00 €
London mule	8,00 €
Vodka tonic	8,00 €

Gin-ghetteria

Solaro Capri (Italia)	25,00 €
Sabatini (Italia)	12,00 €
Mazzetti (Italia)	10,00 €
Arte (Italia)	12,00 €
Nordes (Spagna)	10,00 €
Robi Marton	12,00 €
Martin Miller (GB)	10,00 €
Plymouth (GB)	10,00 €
Roku (Giappone)	12,00 €
Marconi 42 (Italia)	10,00 €
Soero (Italia)	12,00 €
Granit (Germania)	12,00 €
Malfy Pompelmo Rosa	9,00 €
Malfy Limone	9,00 €
Brewdog Peach&Passion Fruit (GB)	10,00 €
Ginaro (Bluegin) (Italia)	12,00 €
Taurus (Blackgin) Bordiga (Italia)	12,00 €
N. 3 London Dry Gin (GB)	10,00 €
Le Tribute (Spagna)	12,00 €
Gin Mare (Italia)	10,00 €
Gunpowder Irish Gin (Irlanda)	12,00 €

CHIEDI AL PERSONALE DI SALA PER ALTRI GIN

Antipasti

Tartare di Fassona piemontese, straciatella e tartufo estivo	12,00 €
Bruschetta al tartufo estivo	10,00 €
Prosciutto IGP di Norcia e burrata	9,00 €
Tagliere del Ghiotto, salumi e formaggi locali (consigliato per 2 persone)	18,00 €
Panzanella di mare	12,00 €
Tartare di gambero rosso e salsa yogurt	12,00 €

Secondi piatti

Tagliata di Black Angus, olio EVO e sale Maldon	19,00 €
Pappa al pomodoro, tentacolo di polpo grigliato e straciatella	18,00 €
Maiale alla piastra, spinaci e salsa BBQ	18,00 €
Tempura di pesce	18,00 €

Fritti

Arancino classico, ragù e piselli, homemade	5,00 €
Mozzarella in carrozza, mozzarella fiordilatte italiana e prosciutto cotto, homemade	5,00 €
Crocchette di patate alla gricia	5,00 €
Patate fritte	4,50 €
Gamberi in tempura con salsa yogurt	7,00 €
Pollo fritto majo&chily	7,00 €
Fiori di zucca con salsa di pomodoro	6,00 €

CI AVVALIAMO
DELLE PIU' MODERNE TECNICHE
DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI,
LE NOSTRE PREPARAZIONI CRUDE
O COTTE VENGONO ABBATTUTE
IN POSITIVO A 2C°
E IN NEGATIVO A -18C°

PER ALLERGENI CHIEDERE
AL PERSONALE DI SALA

Le nostre pizze

AD ALTA IDRATAZIONE
E LUNGA MATURAZIONE (72H),
COTTE RIGOROSAMENTE
NEL PADELLINO 12 MIN.

Le Margherite

La Regina classica 7,00 €
Pomodoro Mutti, fiordilatte italiano
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MARE TONIC 10,00 €

La Regina Gialla 8,50 €
Polpa di pomodoro giallo, fiordilatte italiano
e fili di peperoncino
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MARTIN MILLER TONIC 10,00 €

La Bufalina 10,00 €
Pomodoro Mutti, mozzarella di bufala campana, pomodorini
pachino e basilico
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN NORDES TONIC 10,00 €

La Regina affumicata 9,00 €
Pomodoro Mutti, provola affumicata di Agerola
e ricotta salata
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN GUNPOWDER TONIC 12,00 €

La Regina Incazzata 9,50 €
Pomodoro Mutti, fiordilatte italiano, nduja
di Spilinga e salame piccante
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN PLYMOUTH TONIC 10,00 €

La Regina Tipica 13,00 €
Pomodoro Mutti, fiordilatte italiano,
prosciutto IGP di Norcia e tartufo estivo
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN ROKU TONIC 12,00 €

La Regina sbagliata 10,00 €
Polpa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana,
pomodorini arrosto e basilico
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN NORDES TONIC 10,00 €

Le altre

La Ligure 12,00 €
Pomodoro Mutti, mozzarella di bufala campana,
pomodorini gialli, pomodorini pachino, pesto di basilico
e lamelle di mandorle
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN SABATINI TONIC 12,00 €

Ice&Fire 11,00 €
Pomodoro Mutti, nduja di Spilinga, stracciatella,
lime e menta
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN PLYMOUTH TONIC 10,00 €

La Fiore 12,00 €
Pomodoro Mutti, stracciatella, fiori di zucca, alici di Sciacca
e olive taggiasche
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MAZZETTI TONIC 10,00 €

La Montagnola 11,00 €
Pomodoro Mutti, fiordilatte italiano, prosciutto IGP di Norcia,
mozzarella di bufala campana, rucola e scaglie di grana
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MARE TONIC 10,00 €

La Shakka 11,00 €
Pomodoro Mutti, pomodori secchi, alici di Sciacca, capperi
e mozzarella di bufala campana
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN GRANIT TONIC 12,00 €

La Parmigiana 11,00 €
Pesto di basilico, melanzane, pomodorini gialli, mozzarella
di bufala campana e scaglie di grana
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN LONDON N. 3 TONIC 10,00 €

La Caprese 2.0 13,00 €
Focaccia, pomodorini pachino, mozzarella fiordilatte,
gambero rosso, basilico e zeste di agrumi
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MALFI AL LIMONE TONIC 9,00 €

La nostra Gricia 11,00 €
Fiordilatte italiano, pecorino, sella di maiale
allevato allo stato brado, pepe, menta e limone
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN ARTE TONIC 12,00 €

Cherry-Cheese 10,00 €
Fiordilatte italiano, gorgonzola, provola affumicata di Agerola,
pecorino e amarene
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MARTIN MILLER TONIC 10,00 €

La Scapace 12,00 €
Crema di zucchine, zucchine, prosciutto cotto
e Provolone del Monaco DOP (presidio slowfood)
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN ROKU TONIC 12,00 €

Terra e Mare 12,00 €
Fiordilatte italiano, patate arrosto, insalata di mare, maionese e lime
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN GUNPOWDER TONIC 12,00 €

Un salmone in Grecia 11,00 €
Fiordilatte italiano, salmone affumicato, lattughino,
feta greca, olive taggiasche, pomodorini arrosto e pompelmo
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN SABATINI TONIC 12,00 €

Dalla Normandia 10,00 €
Fiordilatte italiano, spinaci, burro salato di Normandia,
alici di Sciacca, limone e granella di nocciole
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN LONDON N. 3 TONIC 10,00 €

Amortazza 13,00 €
Fiordilatte italiano, mortadella Favola Palmieri, stracciatella
e granella di pistacchio
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN PLYMOUTH TONIC 10,00 €

La Salvietta 10,00 €
Fiordilatte italiano, cipolla, guanciale, salvia fritta
e glassa di aceto balsamico
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN ARTE TONIC 12,00 €

L'Ortolana 9,00 €
Fiordilatte italiano e verdure di stagione
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN MAZZETTI TONIC 10,00 €

L'Umbra 13,00 €
Fiordilatte italiano, spinaci, salsiccia e tartufo estivo
ABBINAMENTO CONSIGLIATO GIN GRANIT TONIC 12,00 €

Burger e non solo

Quello di sempre 13,50 €
Hamburger di Scottona 200g, lattuga,
Cheddar, pomodoro, bacon, ketchup e mayo

Ghiotto bacon crispy

14,00 €
Hamburger di Scottona 200g, Cheddar,
bacon e salsa smokey baconnise

Impanato 14,00 €
Cotoletta frita, lattuga, pomodoro,
formaggio fuso, mayo

Brado 15,00 €
Hamburger di maiale brado 150g, lattuga,
caciotta, guanciale e salsa burger

Vacca vecchia 15,00 €
Hamburger di Vacca Vecchia Rubia
Gallega 200g, rucola, provola affumicata
di Agerola, salsa BBQ

Bologna 15,00 €
Hamburger di Scottona 200g, lattuga,
mortadella Favola, stracciatella,
granella di pistacchio

Tricolore 13,50 €
Hamburger di Scottona 200g, lattuga,
pomodoro e fiordilatte italiano

Pulled Pork 15,00 €
Pulled pork cotto a bassa temperatura,
spinaci ripassati, lardo di Colonnata, briciole
di cipolle fritte e senape

Polpo 15,00 €
Polpo arrostito, spinaci ripassati,
stracciatella, arancia e limone

**TUTTI I PANINI SONO ACCOMPAGNATI DA PATATE
FRITTE IL PANE È FATTO RIGOROSAMENTE DA NOI**

CI AVVALIAMO
DELLE PIU' MODERNE TECNICHE
DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI,
LE NOSTRE PREPARAZIONI CRUDE
O COTTE VENGONO ABBATTUTE
IN POSITIVO A 2C°
E IN NEGATIVO A -18C°

PER ALLERGENI CHIEDERE
AL PERSONALE DI SALA

Dolci

Cheesecake 2.0 6,00 €
Pistacchio, nutella o frutti di bosco

Il bacio del Ghiotto 6,00 €
Semifreddo al bacio, glassa al cioccolato fondente,
crumble al cioccolato e gelato alla nocciola, homemade

Fiordifragola homemade 6,00 €
Stecco di gelato panna e fragola,
glassato al cioccolato bianco

Crostatina con crema e frutta fresca 6,00 €

Bevande e Birre

Acqua Tullia nat/gas 1l 2,50 €

CocaCola zero in vetro 0,33 3,00 €

CocaCola 1l pet 5,00 €

Fanta in vetro 0,33 3,00 €

Calibro 7 6,00 €

Fabbrica di Birrificio Perugia 0,33
Apa grad. 5.6% | Sensazioni agrumate e tropicali

Buffalo Circus 6,00 €

Fabbrica di Birrificio Perugia 0,33
Ipa grad. 6.7% | Fruttata e floreale, retrogusto amaro

Mario fra 20 anni 6,00 €

Fabbrica di Birrificio Perugia 0,33
Imperial Ipa grad. 8% | Sensazioni aromatiche balsamiche
e tropicali

Kloster 6,00 €

Doppelbock dunkel 0,5
Gradazione 7,4% | Ambrata scura, a bassa fermentazione,
dal gusto ricco e intenso

Kloster 6,00 €

Weisse hell 0,5
Gradazione 5,2% | Chiara e velata ad alta fermentazione,
dai leggeri sentori speziati

Noam 0,33 5,00 €

Gradazione 5,2% | Lager ad alta fermentazione
dal gusto leggero e rinfrescante di frutta esotica
e tropicale

Audace 32 14,00 €

Via dei Birrai 0,75
Gradazione 8,4% | Intensa strutturata, secca, amara

Oppale 32 14,00 €

Via dei Birrai 0,75
Gradazione 5,5% | Fruttata, agrumata

Curmi 32 14,00 €

Via dei Birrai 0,75
Gradazione 5,8% | Bianca, speziata

Ambita 32 8,00 €

Via dei Birrai 0,5
Gradazione 4,8% | Monoluppolo italiano, leggerissima
e fresca con sentori di fiori di sambuco

3+2 32 14,00 €

Via dei Birrai 0,75
Gradazione 3,2% | Leggerissima, dissetante,
profumo di rosa intenso e rinfrescante

Admiral 32 14,00 €

Via dei Birrai 0,75
Gradazione 6,3% | Color rubino, deicisa,
dai toni caramellati e tostati