



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-ghiotteria

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

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

Antipasti

Maritozzo fatto in casa, prosciutto crudo, stracciata e pomodori secchi	6,00 €
Crostini al patè	8,00 €
Bao al vapore, cavolo rosso marinato, majo piccante e gambero fritto	9,00 €
Prosciutto e pecorino	9,00 €
Bruschetta al lardo di patanegra, con noci e miele	9,00 €
Pane, burro salato di Normandia e alici del mar Cantabrico	12,00 €
Tagliere del ghiotto	18,00 €
Patanegra 5J con pane e pomodoro	25,00 €

Secondi piatti

Agnello fritto e carciofi alla romana	18,00 €
Tagliata di Black Angus	19,00 €
Picanha	27,00 €
Filetto di manzetta prussiana	25,00 €
Cawboy steak di Sakura 800g	55,00 €

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 €

Le nostre pizze

Le Margherite

La Regina classica 7,50 €
Pomodoro Mutti, fiordilatte italiano

La Regina Gialla 9,50 €
Polpa di pomodoro giallo, fiordilatte italiano e fili di peperoncino

La Bufalina 10,00 €
Pomodoro Mutti, mozzarella di bufala campana, pomodorini pachino e basilico

La Regina affumicata 10,00 €
Pomodoro Mutti, provola affumicata di Agerola e ricotta salata

La Regina Incazzata 10,00 €
Pomodoro Mutti, fiordilatte italiano, nduja di Spilinga e salame piccante

La Regina sbagliata 11,00 €
Polpa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala campana, pomodorini arrosto e basilico

Le altre

Barbera 10,00 €
Fiordilatte e verdure

Trebbiano spoletino 11,00 €
Fiordilatte italiano, carciofi alla romana, prosciutto cotto, finferli, olive taggiasche, pecorino e erba cipollina

Montepulciano 11,00 €
Crema di zucca, stracciata, salsiccia e polvere di caffè

Verdicchio 11,00 €
Crema di carciofi, radicchio, gorgonzola e noci

Shakka 11,00 €
Pomodo Mutti, pomodori secchi, alici di Sciacca, capperi e mozzarella di bufala campana

Carbonara 11,00 €
Fiordilatte italiano, crema all'uovo, pecorino, pepe e guanciale

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

Franciacorta 11,00 €
Fiordilatte italiano, cime di rapa, scamorza di Agerola, ciauscolo e limone

Pinot Nero 11,00 €
fiordilatte italiano, scarola, alici, pane aromatizzato e uvetta

Schioppettino 11,00 €
Pomodoro Mutti, polpette al sugo, pecorino e menta

Grechetto 12,00 €
Fiordilatte italiano, funghi champignon, gorgonzola, speck, miele di castagno e granella di nocciole

Chardonnay 12,00 €
Fiordilatte italiano, broccoletti, salmone selvaggio, crema di zafferano, pomodorini arrosto e lamelle di mandorle

Grillo 12,00 €
Fiordilatte italiano, porcini, finferli, champignon nduja di Spilinga e prezzemolo

Che cavolo! 12,00 €
fiordilatte italiano, guanciale, cavolo rosso marinato, stracciata e granella di nocciole

Moscato 12,00 €
Fiordilatte italiano, verza, prosciutto di Parma, pomodori dry e ricotta salata

Vermentino 12,00 €
Focaccia, porchetta, patate al forno, cipolla caramellata

Nebbiolo 12,00 €
Crema di zucca, pulled pork, cavolo rosso marinato e salsa yogurt

Amortazza 13,00 €
Fiordilatte italiano, mortadella Favola Palmieri, stracciata e granella di pistacchio

Burger e non solo

Quello di sempre	13,50 €
Hamburger di Scottona 200g, lattuga, Cheddar, pomodoro, bacon, ketchup e mayo	
Il Trevigiano	13,50 €
Hamburger di Scottona 200g, radicchio, crema al gorgonzola, glassa balsamica e noci	
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	
Carbonaro burger	14,00 €
Hamburger di Scottona 200g, crema all'uovo, guanciale croccante e pecorino romano DOP	
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, cime di rapa ripassate, lardo di Colonnata, briciole di cipolle fritte e senape	
Polpo	15,00 €
Polpo arrostito, cime di rapa ripassate, 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	6,00 €
Pistacchio, nutella o frutti di bosco	
Tortino al cioccolato	6,00 €
Cuore caldo e composta di frutti di bosco	
Strudel 2.0	6,00 €
Torta della nonna	6,00 €
Zuppa inglese	6,00 €
Crescionda Spoletina	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	