

### Rimani in contatto





Nel ringraziarvi per la preferenza accordataci vi auguriamo una buona permanenza all'interno del nostro locale









GENTILE CLIENTE, SE SOFFRI DI ALLERGIE O IN-TOLLERANZE ALIMENTARI FALLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE, CHE SAPRÀ INFORMARTI SUI PRODOTTI CHE CONTENGONO ALIMENTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

1



































I cibi e le bevande prodotti e somministrati in questo esercizio possono contenere i seguenti allergeni:

- (1) Cereali contenenti glutine
- (2) Crostacei
- (3) Uova
- (4) Pesce
- (5) Arachidi
- (6) Soia
- (7) Latte
- (8) Frutta a guscio
- (9) Sedano
- (10) **Senape**
- (11) Semi di sesamo
- (12) Solfiti
- (13) Lupini
- (14) Molluschi

Gli allergeni, laddove presenti, sono indicati nel menù a mn di ciascun piatto, con i relativi numeri ad essi corrispondenti.

Non è possibile escludere una contaminazione crociata specie in presenza di buffet.































\*



Coperto € 2,00

## Antipasti

Panino SG	€ 1.50
Focaccia (1)	€ 4.00 +1,50 SG
Pizzonta (1) (5)	€5.00

### Classici

Clubbici	
Antipasto di Salumi e Formaggi Abruzzesi (7)	€ 8.00
Bruschetta mista 4pz (pom,salsiccia,mozzarella,verdura ) (1) (7)	€ 4.00 +0,50 SG
Bruschetta con Verdure 4pz (1)   Output  Description:	€ 4.00 +0,50 SG
Bruschetta alla Salsiccia 4pz (1)	€ 4.00 +0,50 SG
Frittata sfasciata con peperoni (3)	€ 4.50
Antipasto di verdure miste piatto piccolo	€ 4.50
Antipasto di verdure miste piatto medio	€ 6.00
Pallotte Cacio e Uova** (3) (7) (8)	€ 7.00
(pane SG, uova, formaggio, prezzemolo, sugo di pomodoro)	
Antipasto Rusticana (7) (12)	€ 13.00

(Pallotte Cacio e Uova\*\*, Fagiolata, Parmigiana al forno, Stufato di Patate, Chips di Patate con salsa dip, Formaggio Pecorino - Pere – Miele – Granella di Pistacchio, Giardiniera in agrodolce fatta in casa)

### Giardiniera fatta in casa (12)

(mix di ortaggi in agrodolce) €4.00

Focaccia Fantasia (a discrezione del pizzaiolo) 1) (7)	€ 10.00	+1,50 SG
Focaccia con verdure miste (1) (5)	€ 8.50	+1,50 SG

### Fritti

Fritti	
Formaggio Primo Sale fritto (5) (7) ● € 8,00	
Calzone fritto ripieno di mozzarella e verdure (1) (5) (7)	€ 8,50
Calzone fritto ripieno di mozzarella vegetale e verdure (1) (5)	€ 9.00
Crocchette di patate* 5pz (1) (3) (5) (7)	€ 5.00 +0,50 SG
Supplì di riso* <b>5pz</b> (1) (3) (5) (7)	€ 5.00 +0,50 SG
Olive ascolane* <b>5pz</b> (1) (3) (4) (5) (7)	€ 5.00 +0,50 SG
Misto di fritti* 6pz (2 crocchette, 2 ascolane, 2 suppli) (1) (3) (5) (4) (7)	€ 6.00 +0,50 SG

<sup>\*</sup> in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati





## Primi piatti

Nella versione senza glutine il prezzo sarà maggiorato di + € 1, 50





# Secondi piatti

Arrosticini (spiedino di carne ovina adulta - 20 gr ca.) min. 5pz	cad. € 1.20
Arrosticini di fegato* (40 gr ca.) min. <b>5pz</b>	cad. € 1.50
Agnello alla brace* (misto di carne ovina giovane - 270 gr ca.)	€ 16.00
Agnello al forno con patate*	€ 17.00
Arrosto misto alla brace* (agnello, arrosticini, salsiccia, petto di tacchino, maiale - 350 gr ca.)	€ 19.00
Entrecôte di manzo alla brace	200 gr € 14.00
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana (7)	€18.50
Bistecca alla brace* (costata di vitellone italiano con osso - 270 gr ca.)	€ 14.00
Panino di Nonno Paolo (Hamburger* 200gr, pomodoro, lattuga, cheddar, bacon, salsa dip + contorno dippers*) (1) (7)	€ 13.00 SG+ € 1,00
Braciola di maiale alla brace*	
Salsicce alla brace 3pz	€ 9.00
Parmigiana light di melanzane o zucchine (7)	€ 6.00
(pangrattato SG, mozzarella, grana grattugiato, semi misti, sugo)	€ 7.00
Parmigiana light di melanzane o zucchine (pangrattato SG, mozzarella vegetale, semi misti, sugo)	€ 7.50
Pecoraio in cerca di funghi (6) (7) (13) (formaggio primo sale fritto con salsa di funghi misti)	€ 9.50
*Prodotto conservato in congelatore	



Frittata con le cipolle (3)	€ 6.00
Insalatona (7) (insalata mista, rucola, mais, olive nere, salame piccante, funghi, pomodorini, scaglie di grana, prosciutto crudo)	€ 8.50

## Contorni

Verdure miste (piatto piccolo)	€ 4.50
Verdure miste (piatto medio)	€ 6.00
Verdure e ortaggi di stagione	€ 4.50
Patate fritte dippers*	€ 5.00
Patatine fritte*	€ 4.00
Patate al forno	€ 4.00
Insalata mista	€ 4.50
Insalata verde	€ 4.00

<sup>\*\*</sup>Prodotto fatto in casa, conservato in congelatore \*in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati







## Junior menù



Piatto Nemo (cotoletta alla milanese e patatine fritte\*) (3) (6) (13)

€ 7.50

Piatto Garfield (wurstel e patatine fritte\*)





Piatto Pluto (medaglione hamburger 200gr\* e patatine fritte\*)

€ 8.50







Pizza Dumbo (1) (7) *&* € 6.00

(non disponibile SG)



<sup>\*</sup> in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati



## **Pizze**



Le nostre pizze, vengono preparate solo con prodotti di prima scelta: farine speciali, acqua, olio extravergine d'oliva, sale e lievito di birra, verdure fresche di stagione, prosciutto cotto senza polifosfati, senza glutine e senza lattosio, maturazione a freddo dell'impasto per almeno 48 h, per un'alta digeribilità.

Segnaliamo la presenza di **aglio** e **origano** nella salsa di pomodoro.

#### Scegli il tuo impasto:

Impasto Tradizionale: Miscela di farina di grano tenero tipo 00 e farina integrale. 34 cm ø.

Impasto Senza Glutine\*\*: Miscela di amido di mais e grano saraceno. 32 cm ø – con l'aggiunta di € 1,50.

(\*\*) Prodotto fatto in casa, conservato in congelatore.

Impasto Rustico ai Semi: in aggiunta all'impasto tradizionale o senza glutine – con l'aggiunta di €1,00. (11, 6)

### Classiche

Margherita (1) (7) (pomodoro, mozzarella)	€ 6.0	00
Margherita (1)   (pomodoro, mozzarella vegetale)	€ 7.	50
Marinara (1)   (pomodoro, aglio, prezzemolo)	€ 5.	50
Funghi (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 7.0	00
Funghi (1) (pomodoro, mozzarella vegetale, funghi)	€ 8.5	50
Funghi Porcini (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	€ 8.0	00
Funghi Porcini (1)   (pomodoro, mozzarella vegetale, funghi porcini)	€ 9.5	50
Prosciutto (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 7.0	00

VEGANO VEGETARIANO



Prosciutto e Funghi (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	
Diavola (1) (7) (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7.00
4 Stagioni (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi)	€ 8.50
Capricciosa (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi)	€ 8.50
Bufala e Pomodorini (1) (7) (mozzarella di bufala, pomodorini)	€ 8.00
Caprese (1) (7) (focaccia con pomodoro e mozzarella a fette, prosciutto crudo)	€ 9.00
Vegetariana (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura di stagione)	€ 8.50
Vegetariana (1) (5)  (pomodoro, mozzarella vegetale, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura di stagione)	€ 10.00
Wurstel (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 7.00
Wurstel e Patatine* (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*)	€ 8.50
Patate e Salsiccia (1) (7) (mozzarella, patate, salsiccia)	€ 8.50
Gorgonzola (1) (7) (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€ 7.50
4 Formaggi (1) (7) (mozzarella, formaggio pecorino, edamer, gorgonzola)	€ 8.50



### Di mare

Siciliana (1) (4) (pomodoro, capperi, olive, alici, aglio, olio)	€ 8.00
Scoglio (1) (2) (4) (12) (14) (pomodoro, frutti di mare* - cozze e vongole con gusci, calamari, seppie, code di gamberi)	€ 10.50
Tonno e Cipolla (1) (4) (7) (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 8.50
Napoletana (1) (4) (7) (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 8.00

### Creative

Pizza della casa - Hale Bopp (1) (7) (mozzarella, pomodorini, salsiccia, salamino piccante, mais, scaglie di grana, ruc	<b>€10.0</b> ola)	00
Pescarese (1) (4) (7) pizza bigusto ripiegata (non disponibile SG) metà (mozzarella di bufala, crema di tartufo, porcini, salamino piccante) metà (mozzarella, pomodorini, alici, tonno)	€ 11.	.00
Filetto (1) (7) (mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo)	€ 9.	50
Stracchino (1) (7) (mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola, scaglie di grana, mais, funghi fresch	<b>€ 9.0</b> i a cru	
Tartufata (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (14) (mozzarella, pomodorini, crema di tartufo, rucola, lonza)	€ 9.	50
Mediterranea (1) (7) (focaccia ripiena con mozzarella, pomodoro a fette, scaglie di grana, rucola, lor	€10.0 nza)	00
Contadina (1) (5) (7) (mozzarella, salsiccia, patate, peperoni)	€ 9.0	00
Mirko (1) (7) (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta)	€ 9.0	00



Abruzzese (1) (7) (mozzarella, zafferano, funghi, formaggio pecorino grattugiato)				
Pizza Hot Dog (1) (3) (10) (non disponibile SG) (wurstel, ketchup, maionese) avvolti da pizza				
Pizza Burger Rusticana (1) (3) (insalata, pomodoro, salsiccia,		p, maionese)	€ 8.50	
Tirolese (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (mozzarella, crema di tartufo, p			€ 10.00	
New York (1) (7) preparazione a (pomodoro, mozzarella, funghi,	-		€10.50	
Pizza Bruschetta (1) (5) (7) (mozzarella, salsiccia, melanzar	ne, zucchine, ma	ais, funghi, patate, pepero	€ 9.50 ni, rape)	
	Calzo	ni		
Prosciutto (1) (7) (non disponibile SG) (pomodoro, mozzarella, prosci	utto cotto)		€ 7.00	
Prosciutto e Funghi (1) (7) (non di (pomodoro, mozzarella, prosci		hi)	€ 8.00	
Ricotta e Prosciutto (1) (7) (non o (pomodoro, mozzarella, prosci			€ 9.00	
Mozzarella vegetale Mozzarella delattosata Mozzarella di bufala (7) Impasto rustico (1) Scaglie di grana (7) Prosciutto cotto Prosciutto crudo Bresaola Speck Salame dolce o picc. Salsiccia Tonno (4)	€ 2.00 € 2.00 € 1.00 € 1.00 € 1.00 € 2.00 € 2.00 € 2.00 € 1.00 € 1.00 € 1.50	Alici (4) Funghi Cipolla Rucola Pomodorini Melanzane Zucchine Mais Patate Patatine fritte* Olive Capperi	€ 1.00 € 1.00 € 0.50 € 1.00 € 1.00 € 1.00 € 0.50 € 1.00 € 0.50 € 0.50	



## Birre alla spina

### impianto di spillatura a fusto freddo



#### Moretti Ricetta Tradizionale (1)

tipologia: lager fermentazione: bassa colore: giallo paglierino gradi alcolici: 4,6% vol. calice 0,2 lt € 3.00 calice 0.4 lt € 4.50

caraffa 1 lt € 11.00

Una birra a bassa fermentazione ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati che le danno un gradevole sapore finemente amaro, e bilanciano con note floreali gli iniziali profumi di malto d'orzo.



#### Moretti La Rossa (1)

tipologia: bock fermentazione: bassa colore: ambrato gradi alcolici: 7,2% vol. calice 0,2 lt € 3.50 calice 0,4 lt € 5.00

caraffa 1 lt **€12.00** 

Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105°C con cui i mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra ed il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.



#### Paulaner Weissbier (1)

Tipologia: hefe weisse fermentazione: alta colore: ambrato carico gradi alcolici: 5,5% vol.

calice 0,25 lt **€ 4.00** 

calice 0,5 lt **€ 5.50** 

caraffa 1 lt **€12.00** 

La Paulaner Weissbier è la Weissbier numero uno in Germania e una delle più apprezzate al mondo. Naturalmente torbida, nel bicchiere mostra un colore dorato brillante ed è ricoperta da una robusta corona di schiuma. Già al primo sorso, questo classico delle Weissbier, sprigiona un delicato aroma di banana. I palati più raffinati riconoscono subito il sentore di mango e di ananas e apprezzano l'armonia tra dolce e amaro. Chi ama la birra gradisce l'aroma delicato di lievito e la meravigliosa e frizzante delicatezza che la caratterizzano.



### Gjulia IOI

tipologia: Gluten free/ Speciality grain fermentazione: alta colore: giallo carico gradi alcolici: 4,7% vol.

calice 0,3 lt **€ 4.00** 

caraffa 1 lt **€12.00** 

IOI è una **birra artigianale** realizzata esclusivamente con malto d'orzo di produzione propria deglutinato con un metodo particolare che non varia il sapore della vera birra. Bionda non filtrata né pastorizzata dal colore giallo carico con riflessi aranciati, al naso giunge con profumi di agrumi, al palato trasmette freschezza e facilità di bevuta, un abbinamento perfetto per qualsiasi occasione.



#### IPA Moretti (1)

tipologia: Ale fermentazione: alta colore: dorato con riflessi ambrati gradi alcolici: 5,2% vol. calice 0,2 lt € 3.50 calice 0,4 lt € 5.00 caraffa 1 lt €12.00

Una birra dove i luppoli americani esprimono forti intensità olfattive e gustative. Dopo un primo impatto dolce dei malti caramellati, persistono note agrumate, floreali ed erbacee dei luppoli ed una sensazione di secchezza.



## **Bevande**

### Vini in caraffa

Contesa, Col di Lara, bianco IGT 12%vol. (12) Contesa, Col di Lara, rosato IGT 12,5%vol. (12) Contesa, Col di Lara, rosso IGT 12,5%vol. (12) 1/4 lt € 3.50 1/2 lt € 5.00

1 It € 9.00

### Birre in bottiglia



Heienken 0.0 33d

Tipo di birra: Lager Gradazione: < 0.03% vol. Fermentazione: Bassa Colore: chiaro

€ 3.50



Daura Damm 33d

gluten - free

Tipo di birra: Lager Gradazione: 5,4% vol. Fermentazione: Bassa Colore: giallo oro

€ 4.50

## Bevande in genere

Acqua minerale Fonte Tullia (Naturale, Frizzante) 75 d	€	2.00
Acqua Ferrarelle 75 d	€	2.00
Coca Cola 1 It VETRO	€	5.50
The freddo (Limone, Pesca) 50 cl PET	€	2.50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 33 cl VAP	€	3.00



## Dessert

Tiramisù (1) (3) (7)	€	4.50
Crema Catalana (3) (7)	€	4,50
Panna cotta semplice (3) (7)	€	4,00
Panna cotta Frutti di bosco (3) (7)	€	4,00
Panna cotta Cioccolato (3) (7)	€	4,00
Panna cotta Nutella (3) (6) (7) (8)	€	4,00
Panna cotta Caramello (3) (7)	€	4,00
Cremoso al Cioccolato	€	4,50
Sorbetto shakerato al limone	€	3,50
Cheesecake (7) (8)	€	5,00
(Nutella, Caramello, Frutti di Bosco, Pistacchio)		



Tartufo bianco (3) (6) (7)	affogato al caffè + € 0,50	€	4.00
Tartufo nero (3) (5) (6) (7) (8)	affogato al caffè + € 0,50	€	4.00
Semifreddo al torroncino (1) (3) (5) (7) (8)			4.00
Cocco (1) (3) (7) (8)		€	4.00
Limone (1) (3) (7) (8)		€	4.00
Tortino ricotta e pera (1) (3) (5) (	6) (7) (8)	€	4.50