

# SCELTI PER VOI

## Starter

### POLPETTINE DI PESCE

Polpettine di baccalà al limone con maionese al pepe rosa

€ 7.00

### POLPETTINE VEGETARIANE

Falafel con maionese vegana

€ 5.50

### TRIS DI TORTILLAS WRAP

€ 7.50

### CARPACCIO DI SCOTTONA

Spinacino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, noci, riduzione al balsamico

€ 10.00

## I Fritti

### LA BUFALA CROCCANTE

Mozzarella di bufala aversana con cuore di pomodori San Marzano secchi e basilico

€ 5.00

## Le Patate

### PATATE CHIPS, LIMONE E PEPE ROSA

€ 5.00

### PATATE STICK, POLPETTINE DI SCOTTONA, CREMA DI CHEDDAR

€ 6.50

## Insalate

### CAESAR SALAD

Arrosto di pollo, iceberg, Parmigiano Reggiano, salsa caesar, pane croccante

€ 8.50

## Sandwich e Open Toast

### AVOCADO TOAST CON UOVO\*

Pane bianco, avocado, uovo sodo, pomodoro, insalata, chips di patate

€ 8.50

\* soggetto a disponibilità

### CLUB SANDWICH

Pane bianco, arrosto di pollo, bacon artigianale, formaggio fuso, julienne di iceberg, pomodoro, maionese, chips di patate

€ 8.50

## Selezione di Panini

### PANINO CON HAMBURGER DI MARCHIGIANA I.G.P. (180 GR)

Stracciata di bufala aversana, basilico croccante, misticanza, tris di pomodori

€ 10.00

## Le Carni

### BISTECCA DI POLLO GIALLO

servita con patate e verdure di stagione

€ 10.00

### TAGLIATA DI FRISONA

servita con patate e verdure di stagione

€ 18.00



## PER INIZIARE

### SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI

per due persone

€ 14.00

### PARMIGIANA DI MELANZANE

€ 5.00

### MISTO DI VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE

€ 7.50

### UOVO BIOLOGICO IN TEGAMINO

con bacon artigianale, caciocavallo di pezzata rossa

€ 6.00

### TRIS DI TORTILLAS WRAP

€ 7.50

### CARPACCIO DI SCOTTONA

Spinacino, Parmigiano Reggiano 24 mesi, noci,  
riduzione al balsamico

€ 10.00

## I FRITTI

### L'ARANCINO - 4 PEZZI

Realizzato con riso carnaroli e farcito seguendo la  
stagionalità dei prodotti e l'ispirazione della chef

€ 5.00

### IL CROCCHÈ - 4 PEZZI

Realizzato con patata gialla, provola affumicata,  
Grana Padano, pepe e prezzemolo

€ 5.00

### LA BUFALA CROCCANTE

Mozzarella di bufala aversana con cuore di pomodori  
San Marzano secchi e basilico

€ 5.00

### PEPITE DI CHEDDAR

Bocconcini di formaggio cheddar pastellati  
e ripieni di jalapeño

€ 5.00

### ROSTI DI PATATE E SPECK

Rosti di patate e speck

€ 5.00

## LE POLPETTE

### POLPETTINE DI CARNE

Polpettine di scottona con fonduta di caciocavallo

€ 6.00

### POLPETTINE DI PESCE

Polpettine di baccalà al limone  
con maionese al pepe rosa

€ 7.00

### VEGETARIANE

Polpettine di melanzane con salsa allo yogurt

€ 5.00

### Falafel con maionese vegana

€ 5.50

## LE PATATE

### PATATE STICK, SALSICCIA NAPOLETANA, PROVOLA DI SORRENTO E PEPERONE CRUSCO

€ 6.50

### PATATE STICK, POLPETTINE DI SCOTTONA, CREMA DI CHEDDAR

€ 6.50

### PATATE STICK, WÜRSTEL ARTIGIANALE, FORMAGGIO FUSO

€ 6.00

### PATATE CHIPS, LIMONE E PEPE ROSA

€ 5.00

### PATATE CHIPS, FONDUTA DI CACIOCAVALLO DI PEZZATA ROSSA, PEPE NERO

€ 5.50

### PATATE CHIPS, BACON ARTIGIANALE, FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI

€ 6.00

## COMPONI IL TUO PIATTO DI PATATE

### TAGLIO STICK O TAGLIO CHIPS

€ 4.00

Polpettine di manzo

€ 1.00

Salsiccia napoletana

€ 1.00

Wurstel artigianale

€ 1.00

Porchetta di Ariccia artigianale I.G.P.

€ 1.00

Bacon artigianale

€ 1.00

Fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 1.50

Fonduta di caciocavallo

€ 1.50

Crema di cheddar

€ 1.50

Provola di Sorrento

€ 1.50

## I PRIMI \*

AGNOLOTTI FARCITI DI PROVOLA E RICOTTA, CON CREMA DI MELANZANE  
E SUGHETTO DI POMODORO E BASILICO

€ 10.00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

€ 7.00

LINGUINE DI GRAGNANO CON PESTO DI RUCOLA

€ 8.00

*\*escluso il sabato*

## LE CARNI

*Tutti i piatti di carne sono serviti con patate e verdure di stagione*

ANGUS ARGENTINO

€ 16.00

COSTOLETTA DI SUINO AFFUMICATO

€ 14.00



TAGLIATA DI FRISONA

€ 18.00



BISTECCA DI POLLO GIALLO

€ 10.00

# SELEZIONE DI PANINI

Sei tipi di hamburger con carne certificata proveniente da allevamenti campani



## HAMBURGER DI MARCHIGIANA I.G.P. (180 GR)

Stracciata di bufala aversana, basilico croccante, misticanza, tris di pomodori

€ 10.00

## HAMBURGER DI PODOLICA I.G.P. (180 GR)

Fior di latte nobile, melanzane al filetto di pomodoro, fonduta di caciocavallo di pezzata rossa

€ 9.50

## HAMBURGER DI MAIALINO NERO CASERTANO (180 GR)

Provola di Sorrento, friarielli saltati, peperone crusco, maionese al peperoncino

€ 9.50

## HAMBURGER DI SCOTTONA (180 GR)

Provola di Sorrento, zucchine alla menta, dressing allo yogurt

€ 9.50

## HAMBURGER DI POLLO GIALLO (180 GR) IN CROSTA DI CORN FLAKES

Caciocavallo di pezzata rossa, peperoni arrostiti, tapenade di olive nere

€ 8.50

## WÜRSTEL ARTIGIANALE

Würstel artigianale, crema di cheddar, bacon artigianale, cipolla caramellata

€ 8.00

## PULLED BEEF

Pulled beef (spalla di bovino aromatizzata e cotta a bassa temperatura), pomodori, insalata, cetrioli, salsa tzatziki

€ 8.50

## PORCHETTA DI ARICCIA ARTIGIANALE I.G.P.

Porchetta di Ariccia artigianale I.G.P., provola di Sorrento, funghi champignon, patate al forno

€ 8.00

# COMPONI IL TUO PANINO

## CARNI

Hamburger (180 gr) di marchigiana I.G.P.	€ 7.50
Hamburger (180 gr) di podolica	€ 7.50
Hamburger di maialino casertano	€ 7.50
Hamburger di scottona	€ 7.00
Hamburger di scottona basic (120 gr)	€ 6.00
Hamburger panato di pollo giallo	€ 7.00
Würstel artigianale	€ 6.00
Pulled beef	€ 7.00
Porchetta di Ariccia I.G.P.	€ 6.50

## AFFETTATI E INGREDIENTI SPECIAL

Prosciutto crudo di Parma	€ 1.00
Bacon artigianale	€ 1.00
Prosciutto cotto del contadino	€ 1.00
Uovo biologico	€ 1.00
Lardo di Colonnata	€ 1.00

## CREME E SALSE

Crema di cheddar	€ 0.50
Dressing allo yogurt	€ 0.50
Dressing al pepe rosa	€ 0.50
Pesto di basilico	€ 0.50
Crema di olive nere	€ 0.50

## FORMAGGI

Provola di Sorrento	€ 1.00
Fior di latte nobile	€ 1.00
Caciocavallo di pezzata rossa	€ 1.00
Formaggio fresco spalmabile	€ 1.00
Stracchino	€ 1.00
Cheddar	€ 1.00
Fonduta di Parmigiano Reggiano	€ 1.00
Fonduta di caciocavallo di pezzata rossa	€ 1.00

## VERDURE

Patate fresche	€ 0.50
Zucchine grigliate alla menta	€ 0.50
Melanzane al filetto di pomodoro	€ 0.50
Peperoni arrostiti	€ 0.50
Melanzane grigliate	€ 0.50
Funghi champignon	€ 0.50
Peperone crusco	€ 0.50
Cipolla caramellata	€ 0.50
Cipolla pickled	€ 0.50
Insalata verde	€ 0.50
Rucola	€ 0.50
Radicchio	€ 0.50
Spinacino	€ 0.50
Pomodori	€ 0.50
Pomodori San Marzano secchi	€ 0.50
Pomodorino ciliegino	€ 0.50
Parmigiana di melanzane	€ 1.00

## SANDWICH E OPEN TOAST

### ★ CLUB SANDWICH

Pane bianco, arrosto di pollo, bacon artigianale, formaggio fuso, julienne di iceberg, pomodoro, maionese, chips di patate

€ 8.50

### FISH SANDWICH

Pane integrale, salmone affumicato, formaggio spalmabile, pomodoro, misticanza, maionese al pepe rosa

€ 9.00

### ★ AVOCADO TOAST CON UOVO\*

Pane bianco, avocado, uovo sodo, pomodoro, insalata, chips di patate

€ 8.50

\*soggetto a disponibilità

### AVOCADO TOAST CON SALMONE\*

Pane bianco, avocado, salmone affumicato, pomodoro, insalata, chips di patate

€ 9.00

\*soggetto a disponibilità

## LE INSALATE

### ★ CAESAR SALAD

Arrosto di pollo, iceberg, Parmigiano Reggiano, salsa caesar, pane croccante

€ 8.50

### INSALATA 1

Rucola, pomodoro San Marzano secco, fior di latte nobile, pomodorino ciliegino, noci, pane croccante, filetti di acciughe

€ 8.00

### INSALATA 2

Insalata mista, salmone affumicato, cavolo cappuccio viola, dressing di pepe rosa

€ 9.00

### INSALATA 3

Radicchio, carote, iceberg, lupini, pomodoro, stracchino, zucchine alla menta, semi di sesamo

€ 8.00

### INSALATA 4

Spinacino, iceberg, radicchio, pomodoro, bacon croccante, uovo sodo, dressing allo yogurt

€ 8.00

### INSALATA 5

Radicchio, spinacino, caciocavallo di pezzata rossa, carote arrostate, pomodorino ciliegino, mandorle tostate, pane croccante, vinagrette all'aceto balsamico

€ 9.00

## COMPONI LA TUA INSALATA

Verdure (fino a 4) + 1 formaggio + 1 mare/carne + 1 frutta + 1 special

€ 8.50

Supplemento ingrediente ulteriore € 1.50

### VERDURE

Lattuga  
Radicchio  
Rucola  
Spinacino  
Mais  
Pomodori  
Pomodorini  
Pomodori secchi  
Carote  
Zucchine grigliate  
Melanzane grigliate  
Peperoni grigliati

### FORMAGGI

Caciocavallo di pezzata rossa  
Fior di latte nobile  
Provola di Sorrento  
Grana Padano D.O.P.  
Stracchino

### SPECIAL

Uovo sodo  
Pomodori San Marzano secchi  
Olive verdi  
Olive nere  
Noci  
Mandorle tostate

### CARNE

Petto di pollo  
Prosciutto crudo  
Prosciutto cotto  
Bacon croccante

### SALSE E CONDIMENTI

Vinagrette all'aceto balsamico  
Dressing al pepe rosa  
Dressing allo yogurt  
Aceto di melograno  
Aceto di riso  
Pesto di basilico

### MARE

Tonno sott'olio  
Filetti di acciughe  
Salmone affumicato

### FRUTTA

di stagione

## I DOLCI

### CHEESECAKE

*gusto a scelta*

€ 5.00

### TIRAMISU

€ 5.00

### SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

€ 5.00

### CRÊPES CON NUTELLA

€ 4.00

### PANNA COTTA CON CARMELLO E AMARETTI

€ 5.00

# LE BIRRE

## Antico Birrificio Menabrea

### LA 150° ANNIVERSARIO BIONDA

Birra normale chiara di bassa fermentazione, Premium Lager.

Birra assai equilibrata che evidenzia un notevole sentore di floreale e di fruttato grazie ai lieviti speziati usati per la sua produzione.

Le migliori materie prime, una lunga maturazione e la leggerissima acqua delle Alpi biellesi conferiscono, sin dal 1846, un gusto pieno e raffinato.

.....	<b>alla spina 20 cl € 2.80</b>
.....	<b>alla spina 20 cl € 4.90</b>
.....	<b>in bottiglia 33 cl € 4.00</b>

### LA 150° ANNIVERSARIO ROSSA

Birra rossa doppio malto di bassa fermentazione, specialità.

Birra doppio malto con schiuma abbondante e persistente. È caratterizzata da un dolce aroma di malto tostato e zucchero di canna sostenuta da un corpo strutturato.

.....	<b>in bottiglia 33 cl € 5.00</b>
-------	----------------------------------

### MENABREA ARTE IN BOTTIGLIA – NON FILTRATA

Birra bionda non filtrata di bassa fermentazione dall'aspetto tipicamente velato per la presenza di lieviti in sospensione.

Nata dalla creatività e dalla passione sorprende per il suo sapore pieno, corposo e dal retrogusto morbido.

.....	<b>in bottiglia 33 cl € 5.00</b>
-------	----------------------------------

## BIRRE ARTIGIANALI

### Birrificio Ru.Ral, birra Irpinia.

#### RU.RAL 1006

RU.RAL 1006 è una birra ad alta fermentazione in stile American Pale Ale caratterizzata dall'abbondante luppolatura realizzata con luppoli di origine americana coltivati in Irpinia a sostegno di un corpo medio/basso e dei suoi 5,3% di gradi alcolici.

Ottima se abbinata a formaggi e salumi stagionati, carni rosse alla griglia, pizza.

.....	<b>33 cl € 5.00</b>
.....	<b>75 cl € 12.00</b>

#### RU.RAL 1016

RU.RAL 1016 è una birra ad alta fermentazione in stile American Wheat caratterizzata dall'utilizzo nella lista degli ingredienti di cereali non maltati e quindi utilizzati nella loro forma naturale. La 1016 si presenta di colore chiaro con una schiuma compatta e persistente di color neve, al naso ricorda profumi di mandarino, mango e frutta candita che accompagnano un corpo leggero e delicato e i suoi 5,3% gradi alcolici.

Ottima se abbinata a formaggi e salumi stagionati, carni rosse alla griglia, pizza.

.....	<b>33 cl € 5.00</b>
.....	<b>75 cl € 12.00</b>

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 33 cl .....	<b>€ 4.00</b>
Tennent's 33 cl .....	<b>€ 5.00</b>
Pilsner Urquell 33 cl .....	<b>€ 5.00</b>
Fischer 66 cl .....	<b>€ 8.00</b>



## VINI BIANCHI

FALANGHINA I.G.P.  
FONTANAVECCHIA

€ 14.00

CODA DI VOLPE  
FATTORIA LA RIVOLTA

€ 16.00

GRECO DI TUFO  
VIGNA CICOGNA DI BENITO FERRARA

€ 28.00

FIANO DI AVELLINO  
AZIENDA COLLI DI ROMANO CLELIA

€ 23.00

## VINI ROSSI

AGLIANICO I.G.P.  
FONTANAVECCHIA

€ 14.00

AGLIANICO CINQUE QUERCE  
CANTINA SALVATORE MOLETTIERI

€ 22.00

GRAGNANO OTTOUVE  
SALVATORE MARTUSCIELLO

€ 18.00

PIEDIROSSO DEI CAMPI FLEGREI  
SETTEVULCANI DI MARTUSCIELLO

€ 18.00

RUBESCO DI LUNGAROTTI

€ 18.00

## SPUMANTI

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO "DUBL" FEUDI DI SAN GREGORIO

€ 22.00

## LE BIBITE

Acqua in vetro da 75 cl	€ 2.00
Coca Cola	€ 2.50
Coca Zero	€ 2.50
Fanta	€ 2.50
Sprite	€ 2.50
Bibite in bottiglia	da € 3.00
Bibite in barattolo	da € 3.00
Cocktail a scelta	da € 7.00
Digestivi a scelta	da € 2.50
Caffè Espresso	€ 2.00