

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 PEPPERONE 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.

.....
.....
.....
..... **alla spina 20 cl € 2.80**
..... **alla spina 20 cl € 4.90**
..... **in bottiglia 33 cl € 4.00**

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.

..... **in bottiglia 33 cl € 5.00**

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.

..... **in bottiglia 33 cl € 5.00**

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.

..... **33 cl € 5.00**
..... **75 cl € 12.00**

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.

..... **33 cl € 5.00**
..... **75 cl € 12.00**

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken 33 cl **€ 4.00**
Tennent's 33 cl **€ 5.00**
Pilsner Urquell 33 cl **€ 5.00**
Fischer 66 cl **€ 8.00**



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