

----- **ANTIPASTI - i FRITTI ARTIGIANALI DI NOSTRA PRODUZIONE**  -----

(Prodotti Congelati contrassegnati con \*)

**CROCCHÈ CLASSICO - € 2,00**

Impasto di Patate, Provola di Agerola, Noce Moscata, Stravecchio di Bruna Alpina, Prezzemolo, Pepe

**CROCCHÈ CON SALSICCIA E CREMA DI FRIARIELLI NAPOLETANI - € 3,00**

Impasto di Patate, Provola di Agerola, Noce Moscata, Stravecchio di Bruna Alpina, Prezzemolo, Pepe E in Uscita Farcito con Crema di Friarielli Napoletani e Salsiccia Beneventana a Punta di Coltello

**SUPPLÌ AL TELEFONO - € 3,00**

Riso Carnaroli, Pomodoro San Marzano DOP, Provola di Agerola, Macinato di Manzo, Cipolla Rossa di Tropea, Stravecchio di Bruna Alpina (impanatura in tempura croccante)

**PACCHERI FRITTI ALL'AMATRICIANA - € 3,50**

Paccheri Artigianali Trafilati al Bronzo del Premiato Pastificio "Vicidomini" Farciti con Ricotta Sale e Pepe e Guarniti con Sugo di Pomodoro, Guanciale Croccante, Pecorino di Amatrice e pepe nero (impanatura croccante)

**PACCHERI FRITTI ZUCCA E SALSICCIA - € 3,50**

Paccheri Artigianali Trafilati al Bronzo del Premiato Pastificio "Vicidomini" Farciti con Ricotta Mantecata Sale e Pepe e Guarniti con Crema di Zucca Artigianale, Salsiccia Beneventana a Punta di Coltello (impanatura croccante)

**FRITTATINA CACIO E PEPE - € 3,50**

Bucatini Artigianali Trafilati al Bronzo, Besciamella Artigianale, Pecorino di Amatrice Cappato Nero e Pepe Nero (Impanatura in Tempura)

**FRITTATINA CARBONARA - € 3,50**

Bucatini Artigianali Trafilati al Bronzo, Besciamella Artigianale, Carbo-Crema di Uova Fresche e Pecorino Romano, Guanciale Croccante, Pepe (Impanatura in Tempura)

**SCAZZUOPPOLI AL POMODORO - € 5,00**

Straccetti di Impasto di Pizza Fritto Conditi con Sugo di Pomodoro, Stravecchio di Bruna Alpina, Basilico

**SCAZZUOPPOLI AL PISTACCHIO - € 7,00**

Straccetti di Impasto di Pizza Fritto Conditi con Mortadella IGP Presidio Slow Food e Pestato di Pistacchio di Bronte

**TRIS DI MONTANARINE - € 10,00**

Impasto di Pizza Fritto in 3 Gusti: - Mortadella IGP Presidio Slow Food e Pestato di Pistacchio di Bronte - Pomodoro San Marzano DOP e Stravecchio di Bruna Alpina – Zucca E Salsiccia Beneventana

**PATATINE FRITTE DIPPERS \* - € 5,00**

**PATATINE FRITTE STICK CLASSICHE \* - € 4,00**

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

----- **ANTIPASTI DI MARE** -----  
(Prodotti Congelati a Bordo contrassegnati con \*)

**IMPEPATA DI COZZE - € 9,00**

Cozze, Pepe, Aglio, Prezzemolo, Crostini di Pane Casereccio, Olio EVO Cilento DOP

**BOCCONCINI DI BACCALA' IN CORN FLAKES - € 12,00**

Bocconcini di Baccalà impanati con Corn Flakes accompagnati con Crema di Zucca

**POLIPETTI ALLA LUCIANA - € 13,00**

Moscardini \* con Sugo di Pomodoro, Pomodorini Rossi del Piennolo, Olive Caiazzane, Capperi di Salina, Prezzemolo, Crostino di Pane Casereccio, Peperoncino, Olio EVO Cilento DOP

**ZUPPETTA DI ZUCCA, VONGOLE E COZZE - € 15,00**

Zuppa di Zucca, Cipolla Rossa di Tropea, Vongole, Cozze, Prezzemolo, Pepe, Crostini di Pane, Olio EVO Cilento DOP

**CALAMARO ALLA JULIENNE DI ZUCCHINE - € 13,00**

Calamari\* saltati in padella con Julienne di Zucchine, Prezzemolo, Olio EVO Cilento DOP

----- **ANTIPASTI DI TERRA** -----

**FAGIOLI ALLA MESSICANA - € 8,00**

Fagioli Borlotti saltati in padella con Sugo di Pomodoro, Pomodorini Rossi del Piennoli, Salsiccia Beneventana, Cipolla Rossa di Tropea, Prezzemolo, Olio EVO Cilento DOP

**PARMIGIANA DI MELANZANE - € 8,00**

Composta di Melanzane Panate e Fritte con Pomodoro San Marzano DOP, Stravecchio di Bruna Alpina, Provola di Agerola, Basilico, Olio EVO Cilento DOP

**CAPRESE DI BUFALA - € 10,00**

Mozzarella di Bufala Campana da 125 gr servita con Pomodoro Grappolo a fette, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP - € 13,00**

Mozzarella di Bufala Campana da 125 gr servita con Prosciutto Crudo Irpino su Letto di Rucola Fresca

**TAGLIERE CAMPANO – € 19,00**

Prosciutto Crudo Irpino, Mortadella IGP Presidio Slow Food, Pancetta Arrotolata Campana, Caciocavallo Antico di Gragnano, Stravecchio di Bruna Alpina, Blu di Bufala Campana, Crostini di Pane Casereccio con Pomodorini Rossi del Piennolo, Origano e Olio EVO DOP, Parmigiana di Melanzane, Fagioli alla Messicana, Mozzarella di Bufala Campana DOP

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

----- i PRIMI DI MARE 🍲 -----

**SPAGHETTO ALLE VONGOLE VERACI - € 15,00 (Tempo di Cottura circa 15 minuti)**

Spaghetti Artigianali Trafilati al Bronzo del Premiato Pastificio "Vicidomini" con Vongole Veraci, Prezzemolo, Olio EVO Cilento DOP

**GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI ZUCCA, COZZE E PECORINO – € 13,00 (Tempo di Cottura circa 10 minuti)**

Gnocchi di Patate Freschi Artigianali con Crema di Zucca Artigianale, Cozze, Pecorino di Amatrice Cappato Nero, Prezzemolo, Olio EVO Cilento DOP

**PACCHERO ALL'AMATRICIANA DI TONNO - € 15,00 (Tempo di Cottura circa 20 minuti)**

Paccheri Artigianali Trafilati al Bronzo del Premiato Pastificio "Vicidomini" con Filetti di Tonno Pinna Gialla, Sugo di Pomodoro, Capperi di Salina, Guanciale, Pecorino di Amatrice Cappato Nero, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**SCIALATIELLO BACCALA' E SCAPECE DI ZUCCHINE - € 13,00 (Tempo di Cottura circa 10 minuti)**

Scialatiello Fresco Artigianale con Baccalà, Zucchine, Menta, Prezzemolo, Olio EVO Cilento DOP

----- i PRIMI DI TERRA 🍲 -----

**PACCHERI ALLO SCARPARELLO NAPOLETANO - € 12,00 (Tempo di Cottura circa 20 minuti)**

Paccheri Artigianali Trafilati al Bronzo del Premiato Pastificio "Vicidomini" con Pomodorini Datterini al sugo Saltati in Padella, Stravecchio di Bruna Alpina, Pecorino di Amatrice Cappato Nero, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**SCIALATIELLI ALLA GRICIA CON CREMA DI TARTUFO – € 14,00 (Tempo di Cottura circa 10 minuti)**

Scialatielli Freschi Artigianali con Pecorino di Amatrice Cappato Nero, Guanciale Nostrano, Pepe, Crema di Tartufo Nero, Olio EVO Cilento DOP

**CARBONARA - € 12,00 (Tempo di Cottura circa 15 minuti)**

Rigatoni Artigianali Trafilati al Bronzo Con Guanciale, Uova, Pecorino Romano, Pepe, Olio EVO Cilento DOP

**GENOVESE NAPOLETANA - € 13,00 (Tempo di Cottura circa 15 minuti)**

Paccheri Artigianali Trafilati al Bronzo del Premiato Pastificio "Vicidomini" con Ragù bianco a Cottura Lenta di Manzo e Cipolla, Sedano, Carote, Alloro, Olio EVO Cilento Dop

----- **i SECONDI DI MARE**  -----  
(Prodotti Congelati a Bordo contrassegnati con \*)

**GRIGLIATA DI PESCE - € 18,00**

Arrosto di Pesce Spada \*, Gamberoni \*, Calamari \*, Polipo\*, Olio EVO Cilento DOP

**FRITTURA DI CALAMARI E GAMBERI - € 16,00**

Frittura Croccante di Calamari \* e Gamberi \*

**TAGLIATA DI PESCE SPADA - € 16,00**

Pesce Spada \* grigliato in crosta di Semi di Sesamo e Semi di Papavero con Rucola e Pestato di Pistacchio di Bronte, Olio EVO Cilento DOP

**POLIPO E PATATE - € 13,00**

Insalata di Polipo \* e Patate, Prezzemolo, Pepe, Buccia di Limone Grattugiata

----- **i SECONDI DI TERRA**  -----

**HAMBURGER DI MANZO AL PIATTO - € 12,00**

Hamburger di Manzo Beneventano Selezionato da 200 Grammi alla Griglia con Patate Fritte, Olio EVO Cilento DOP

**TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA SCAGLIE DI STRAVECCHIO E DATTERINI - € 18,00**

Entrecote di Manzo "Scottona Beneventana Selezionata" da 300 Grammi circa alla Griglia servito Con Pomodorini Rossi del Piennolo, Rucola Fresca, Scaglie di Stravecchio di Bruna Alpina, Olio EVO Cilento DOP

**FILETTO DI MANZO AL PEPE ARLECCHINO - € 18,00**

Filetto di Manzo "Scottona Beneventana Selezionata" da 250 Grammi circa Saltato in Padella con Crema al Pepe Arlecchino (Rosso, Nero e Verde), Olio EVO Cilento DOP

**TAGLIATA DI POLLO - € 14,00**

Sovracoscia disossata di Pollo Ruspante alla Griglia da circa 350 Grammi servita con Rucola Fresca, Pomodorini Rossi del Piennolo, Scaglie di Stravecchio di Bruna Alpina, Olio EVO Cilento DOP

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

## ----- i CONTORNI -----

### **PATATE AL FORNO - € 4,00**

Patate Fresche aromatizzate al Rosmarino, Sale e Olio EVO Cilento DOP

### **VERDURE GRIGLIATE - € 4,00**

Melanzane, Zucchine e Peperoni Grigliati, Olio EVO Cilento DOP

### **SCAROLA SALTATA IN PADELLA - € 4,00**

Scarola Riccia saltata in Padella con Olive Caiazzane con Nocciolo Presidio Slow Food, Olio EVO Cilento DOP

### **LATTUGA ALL' INSALATA - € 4,00**

Lattuga con Sale e Olio EVO Cilento DOP

## ----- Le INSALATONE -----

### **PIACERE DELL'ORTO - € 14,00**

Lattuga, Rucola Fresca, Pomodorini Rossi del Piennolo, Vasetto di Tonno Pinna Gialla da 110 grammi, Mais, Olive Caiazzane con Nocciolo Presidio Slow Food, Fagioli Borlotti, Crostini di Pane Casereccio, Olio EVO Cilento DOP

### **CAESAR SALAD - € 13,00**

Lattuga, Crostini di Pane Croccante Casereccio, Sovracoscia disossata di Pollo Ruspante alla Griglia da circa 180 Grammi, Stravecchio di Bruna Alpina, Salsa Caesar Salad, Olio EVO Cilento DOP

### **NE CARNE NE PESCE - € 9,00**

Lattuga, Rucola Fresca, Zucchine e Melanzane, Pomodorini Rossi del Piennolo, Granella di Nocciole, Olio EVO Cilento DOP

### **MILLEFOGLIE DI VERDURE GRIGLIATE - € 10,00**

Composta di Melanzane, Zucchine e Peperoni Grigliati, Pomodoro Grappolo a Fette, Rucola Fresca e Stracciata di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Olive Caiazzane con Nocciolo Presidio Slow Food, Basilico, Olio EVO Cilento DOP

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

## ----- i CALZONI AL FORNO 🍕 -----

### **RIPIENO CLASSICO - € 12,00**

Calzone al Forno con Pomodoro San Marzano DOP, Prosciutto Cotto Nazionale di Alta Qualità, Funghi Champignon, Fior di Latte di Agerola, Ricotta Fresca di Mucca Sale e Pepe, Basilico Fresco, Olio EVO DOP

### **RIPIENO AUTUNNALE - € 12,00**

Calzone al Forno con Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana, Parmigiana di Melanzane, Ricotta Fresca di Mucca Sale e Pepe, Olio EVO DOP

## ----- Le FRITTE 🍕 -----

### **MONTANARA - € 8,00**

Pizza Fritta ripassata al Forno con Pomodoro San Marzano DOP, Stravecchio di Bruna Alpina, Basilico Fresco, Olio EVO

### **MONTANARA DI BUFALA - € 10,00**

Pizza Fritta ripassata al Forno con Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella Di Bufala Campana DOP da 125 Grammi, Basilico Fresco, Olio EVO DOP

### **RIPIENO NAPOLETANO - € 10,00**

Calzone Fritto ripassato al Forno con Fior di Latte di Agerola, Pancetta Arrotolata Campana, Ricotta Fresca di Mucca Sale e Pepe, Basilico Fresco, Olio EVO DOP

## ----- i PIZZA BURGER con PANINO PIZZA (anche Solo Hamburger e Patatine) 🍕 -----

(Prodotti Congelati a Bordo contrassegnati con \*)

### **BURGER BABY - € 10,00**

Panino Pizza farcito con Hamburger di "Manzo Beneventano Selezionato" da 100 Grammi alla Griglia, Lattuga, Patatine Fritte Dippers

### **BURGER PORKY - € 15,00**

Panino Pizza farcito con Salsiccia Beneventana a Punta di Coltello, Friarielli Napoletani saltati in Padella, Provola di Agerola, Patatine Fritte Dippers

### **BURGER CLASSICO - € 16,00**

Panino Pizza farcito con Hamburger di "Manzo Beneventano Selezionato" da 200 Grammi alla Griglia, Provola di Agerola, Lattuga, Pomodoro Grappolo a Fette, Cipolla Rossa di Tropea Caramellata, Patatine Fritte Dippers

### **BURGER DI POLLO - € 16,00**

Panino Pizza farcito con Sovracoscia disossata di Pollo Ruspante alla Griglia da circa 350 Gr, Lattuga, Pomodoro Grappolo a Fette, Melanzane e Zucchine Grigliate, Stracciata di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Patatine Fritte Dippers

### **BURGER DI MARE - € 18,00**

Panino Pizza farcito con Polipo \* Arrostito, Patate al Forno, Lattuga, Stracciata di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Limone, Patatine Fritte Dippers

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

----- **Le PIZZE SPECIALI DI TERRA MIA** 🍕 -----

**TONNO LOVER - € 15,00**

Cipolla Rossa di Tropea Caramellata, Fior di Latte di Agerola, in uscita Pomodorini Rossi Semidried, Polvere di olive Nere Caiazzane Presidio Slow Food, Vasetto di Filetti di Tonno da 110 gr, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**PRIMAVERA - € 15,00**

Focaccia con all'uscita Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini Rossi del Piennolo, Rucola, Prosciutto Crudo Irpino, Stravecchio di Bruna Alpina, Olio EVO Cilento DOP

**NOCINA - € 15,00**

Pesto di Noci, Provola di Agerola, Melanzane Grigliate, in uscita Prosciutto Crudo Irpino, Stracciata di Bufala, Olio EVO

**MORTAZZA - € 15,00**

Fior di Latte di Agerola, Pestato di Pistacchio di Bronte, in uscita Mortadella IGP Presidio Slow Food, Stracciata di Bufala Campana, Granelle di Pistacchio, Olio EVO Cilento DOP

**RAGU' GENOVESE NAPOLETANO - € 14,00**

Provola di Agerola, Ragù Bianco Cottura Lenta di Manzo e Cipolla, in uscita Pecorino di Amatrice, Basilico, Olio EVO Dop

**PORCINA - € 14,00**

Patate al Forno, Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana, Funghi Porcini, in uscita Stravecchio, Basilico, Olio EVO DOP

**"ANGIOLETTO" CON CORNICIONE RIPIENO DI RICOTTA - € 14,00**

Cornicione Ripieno di Ricotta, Pesto di Basilico, Fior di Latte, in uscita Pomodorini Rossi Semidried, Tarallo, Basilico, Olio

**ALESSANDRA - € 13,00**

Pesto di Pistacchio di Bronte, Provola di Agerola, Cipolla di Tropea Caramellata, Salsiccia Rossa Piccante di Castel Poto (Presidio Slow Food), Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**5 CACI IN CINQUE CONSISTENZE - € 13,00**

Provola di Agerola, Blu di Bufala, Pecorino, in uscita Stracciata di Bufala, Cialda di Stravecchio, Basilico, Olio DOP

**SALSICCIA E FRIARIELLI - € 13,00**

Provola di Agerola, Salsiccia Beneventana, Broccoli saltati in padella, Olio EVO Cilento DOP

**HALLOWEEN - € 12,00**

Provola di Agerola, Crema di Zucca, Guanciale, in uscita Pecorino Di Amatrice, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**ORTOLANA - € 12,00**

Fior di Latte di Agerola, Zucchine, Melanzane e Peperoni Grigliati, Olive Caiazzane con Nocciolo, Basilico, Olio EVO DOP

**FRESCA - € 12,00**

Pomodoro Pelato Giallo Marzanella, Mozzarella di Bufala Campana DOP da 125 Grammi, in uscita Pomodorini Rossi Semidried, Granella di Noci, Pesto di Basilico, Olio EVO Cilento DOP

**CROSTINO - € 9,00**

Fior di Latte di Agerola, Prosciutto Cotto Nazionale di Alta Qualità, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

**WUSTEL E PATATINE - € 9,00**

Fior di Latte di Agerola, Wustel, in uscita Patatine Fritte, Olio EVO Cilento DOP

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

## ----- Le MARGHERITE E LE CLASSICHE 🍕 -----

### **MARINARA - € 7,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Aglio, Origano del Monte Saro, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **MARGHERITA DOP - € 8,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **MARGHERITA GIALLA - € 8,00**

Pomodoro Pelato Giallo Marzanella, Fior di Latte di Agerola, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **MARGHERITA TERRA MIA - € 12,00**

Pomodoro San Marzano DOP, in uscita Pesto di Basilico Artigianale, Stracciata di Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cialda di Stravecchio di Bruna Alpina, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **MARGHERITA PROVOLA E PEPE - € 9,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Provola di Agerola, Pepe, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **SCARPARELLO - € 11,00**

Pomodorino Datterino in Succo, Provola di Agerola, Pecorino di Amatrice Cappato Nero, in uscita Stravecchio di Bruna Alpina, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **BUFALINA - € 10,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP da 125 Grammi, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **CARMINUCCIO VA A ROMA - € 10,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Guanciale Nostrano, Pecorino di Amatrice Cappato Nero DOP, Origano del Monte Saro, Basilico, Olio EVO Cilento DOP

## ----- Le ROSSE 🍕 -----

### **PARMIGIANA - € 12,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiana di Melanzane (composta da Melanzane Panate e Fritte, Sugo di Pomodoro, Provola di Agerola, Stravecchio di Bruna, Basilico), Provola di Agerola, in uscita Stravecchio di Bruna, Olio Evo DOP

### **INDIAVOLATA - € 11,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Salsiccia Rossa Piccante di Castel Poto Presidio Slow Food, Olive Caiazzane con Nocciolo Presidio Slow Food, Nduja Calabra di Spilinga, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **ROMANA - € 11,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Capperi, in uscita Filetti di Alici di Cetara, Origano del Monte Saro, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **CAPRICCIOSA 2.0 - € 12,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte di Agerola, Salsiccia Beneventana, Prosciutto Cotto Nazionale di Alta Qualità, Funghi Champignon, Carciofini sott'olio, Olive Caiazzane, Basilico Fresco, Olio EVO Cilento DOP

### **MESSICANA - € 12,00**

Pomodoro San Marzano DOP, Provola di Agerola, Fagioli alla Messicana (Fagioli Borlotti, Salsiccia Beneventana, Cipolla Rossa di Tropea, Sugo di Pomodoro, Pomodorini Rossi del Piennolo), Basilico Fresco, Peperoncino, Olio EVO Cilento DOP

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**



----- i Dolci e la FRUTTA 🍷 -----

DOLCI DELLA CASA - € 5,00

DOLCI DI PASTICCERIA ARTIGIANALE - € 6,00

DOLCI DI "SAL DE RISO" COSTA D'AMALFI - € 7,00

FRUTTA DI STAGIONE - € 5,00

----- Le BIBITE 🍷 -----

ACQUA NATURALE NATIA 75 CL - € 2,50

ACQUA EFFERVESCENTE FERRARELLE 75 CL - € 2,50

COCA-COLA VAR 33 CL - € 3,00

FANTA VAR 33 CL - € 3,00

COCA-COLA ZERO VAR 33 CL - € 3,00

SPRITE VAR 33 CL - € 3,00

ACQUA TONICA SEVENTEEN "1724" - € 3,00

----- Le BIRRE ARTIGIANALI ALLA SPINA 🍷 -----

FRAVORT FRESH BEER 20 CL ALLA SPINA - € 3,00

FRAVORT FRESH BEER 40 CL ALLA SPINA - € 6,00

FRAVORT AMBRATA 30 CL ALLA SPINA - € 6,00

----- Le BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA 🍷 -----

LA CHIARA DEL BRENTA 50 CL - € 8,00

LA BIONDA DEL BRENTA 50 CL - € 9,00

LA ROSSA DEL BRENTA 50 CL - € 9,00

----- Le BIRRE IN BOTTIGLIA 🍷 -----

BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 33 CL - € 5,00

BIRRA KONIGSBRAU EDEL-PILS 33 CL - € 4,50

BIRRA KONIGSBRAU HEFEWEIZEN 50 CL - € 6,00

HEINEKEN "ZERO" 33 CL - € 3,00

SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO

----- i VINI ALLA SPINA 🍷 -----

SILEO BARONE FALANGHINA IGP - BIANCO - 12.5° - CALICE DA 18 CL - € 3,00  
SILEO BARONE FALANGHINA IGP - BIANCO - 12.5° - CARAFFA DA 25 CL - € 4,00  
SILEO BARONE FALANGHINA IGP - BIANCO - 12.5° - CARAFFA DA 50 CL - € 6,00  
SILEO BARONE FALANGHINA IGP - BIANCO - 12.5° - CARAFFA DA 1 LT - € 9,00  
SILEO BARONE AGLIANICO IGP - ROSSO - 12° - CALICE DA 18 CL - € 3,00  
SILEO BARONE AGLIANICO IGP - ROSSO - 12° - CARAFFA DA 25 CL - € 4,00  
SILEO BARONE AGLIANICO IGP - ROSSO - 12° - CARAFFA DA 50 CL - € 6,00  
SILEO BARONE AGLIANICO IGP - ROSSO - 12° - CARAFFA DA 1 LT - € 9,00

----- i VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA 🍷 -----

PECORINO - EBRIO - ABRUZZO IGP BIOLOGICO - 12,5% - € 13,00  
CHARDONNAY - ZEMMER - ALTO ADIGE DOC - 13,5% - € 22,00  
GEWURTRAMINER - ZEMMER - ALTO ADIGE DOC - 14% - € 27,00  
GRECO DI TUFO - FAVATI - CAMPANIA DOCG - 13,5% - € 24,00  
FIANO - FAVATI - CAMPANIA DOCG - 13% - € 24,00  
FALANGHINA - AIA DEI COLOMBI - CAMPANIA DOC - 14% - € 13,00  
WINE NOT? - BIANCO FRIZZANTE - CAMPANIA - 13% - € 15,00

----- i VINI ROSSI IN BOTTIGLIA 🍷 -----

SANGUE DI GIUDA - BERTE' & CORDINI - LOMBARDIA DOC FRIZZANTE - 7,5% - € 14,00  
PRIMITIVO DI MANDURIA - DUE PALME - PUGLIA DOC - 14% - € 15,00  
MONTEPULCIANO - EBRIO - ABRUZZO DOP BIOLOGICO - 14% - € 14,00  
CHIANTI - CASTAGNOLI - TOSCANA DOCG - 13% - € 12,00  
MORELLINO DI SCANSANO - SPIAGGIOLE - TOSCANA DOCG - 14% - € 15,00  
AGLIANICO PIETRALENA - BARONE - CAMPANIA DOC - 13,5% - € 18,00  
TAURASI - FAVATI - CAMPANIA DOCG - 14,5% - € 45,00  
WINE NOT? - BARONE - CAMPANIA IGT FRIZZANTE - 12,5% - € 15,00

----- i VINI ROSATI IN BOTTIGLIA 🍷 -----

PRIMULA ROSA - BARONE - CAMPANIA ROSATO AGLIANICO IGT - 15% - € 20,00  
CERASUOLO D'ABRUZZO SUFFONTE - LUDOVICO - ABRUZZO DOC - 14% - € 25,00

----- gli SPUMANTI IN BOTTIGLIA 🍷 -----

STIZZE RE' LUNA - BARONE - SPUMANTE BRUT - € 20,00  
CABRI' - FAVATI - SPUMANTE EXTRA DRY - € 25,00  
MELAROSA - DUE PALME - SPUMANTE ROSE' EXTRA DRY - € 18,00

SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO

----- i FINE PASTO  -----

CAFFÈ - € 1,50

CAFFÈ CORRETTO - € 2,00

CAFFÈ DECAFFEINATO - € 2,00

CAFFÈ GINSENG - € 2,00

CAPPUCCINO - € 2,50

AMARO DI FIANO - 3,00 €

AMARO DI GRECO DI TUFO - 3,00 €

AMARO IMPORTANTE JEFFERSON - € 5,00

AMARO AVERNA - 4,00 €

AMARO DEL CAPO - 4,00 €

AMARO FERNET-BRANCA - 4,00 €

AMARO JAGERMAISTER - € 4,00

AMARO LUCANO - 4,00 €

AMARO MONTENEGRO - 4,00 €

AMARO UNICUM - € 4,00

SAMBUCA MOLINARI - € 3,00

GRAPPA MASCHIO 903 BARRIQUE - € 4,00

GRAPPA MASCHIO 903 TIPICA - € 4,00

I CENTELLI - LIMONCELLO - € 3,00

I CENTELLI - CREMA DI LIMONE - € 3,00

I CENTELLI - MELONCELLO - € 3,00

I CENTELLI - LIQUIRIZIA - € 3,00

I CENTELLI - FINOCCHIETTO - € 3,00

I CENTELLI - MELA - € 3,00

IL RATAFIA' DI NONNA ERMINIA - € 6,00

NUCILLO CRU' DEL VESUVIO - € 5,00

**SUPPLEMENTO PER SERVIZIO PARI AL 10% SUL TOTALE DEL CONTO**

----- i LIQUORI  -----

LIQUORE BAILEYS - € 4,00

LIQUORE "CHE FICO" CON FICO BIANCO DEL CILENTO - € 4,00

ACQUAVITE "CHE FICO" CON FICO BIANCO DEL CILENTO - € 4,00

LIQUORE COINTREAU - € 4,00

LIQUORE RECIOTO DELLA VALPOLICELLA - € 4,00

LIQUORE STREGA - € 4,00

GIN CAORUNN SCOTTISH - € 5,00

GIN MANDALA ITALIAN CON GINEPRO, CANNELLA, PEPE E ZENZERO - € 5,00

GIN MARE MEDITERRANEAN , DISTILLATO DI OLIVE, TIMO, E BASILICO - € 5,00

GIN "MUMA" APULIA CON CANNELLA E AGRUMI - € 5,00

GIN SEARS SPICED GARDEN "ALCOOL ZERO" - € 5,00

GIN SHERLOCK HANDCRAFT ITALIAN - € 5,00

GIN TANQUERAY ORANGE FIOR DE SEVILLA - € 5,00

GIN THE BASKERVILLE ITALIAN - € 5,00

RHUM MATUSALEM GRAN RISERVA - € 5,00

RHUM PAMPERO BIANCOBLUE AGAVE - € 5,00

RHUM PAMPERO ESPECIAL - € 5,00

TEQUILA JOSE CUERVO ESPECIAL - € 5,00

VODKA SKYY - € 5,00

VODKA KISS MOI ORIGINAL CAMEL & VODKA - € 5,00

WHISKEY JAMESON - € 5,00

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

