

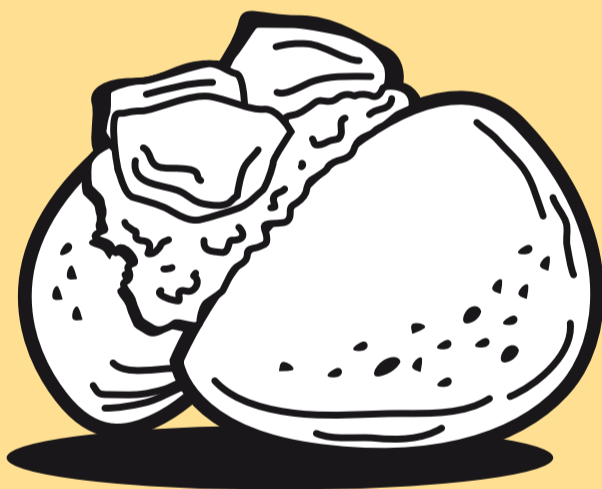


OSTERIA • PIZZERIA

## IL NOSTRO MENÙ

LA SELEZIONE SPECIALE

# Maritozzi



*Un morbido impasto salato che contiene  
i sapori classici della nostra cucina*

**AMATRICIANA**

**CARBONARA**

**€4**

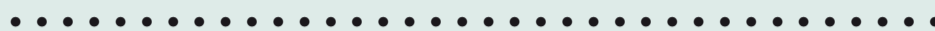
**BURRATA  
E ALICI**

**CICORIA  
E SALSICCIA**

# ANTIPASTI



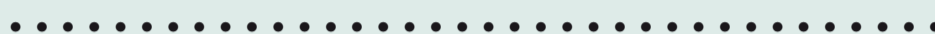
**POLPETTA AL SUGO MARGHERITA | 4.00**



## TARTARE DI SALMONE

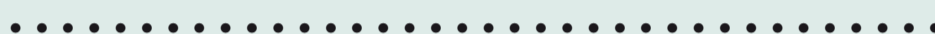
SU TORTINO DI RISO ROSSO INTEGRALE

Salmone 🐟, avocado, lime | 14.00



## GRAN TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE) | 19.00

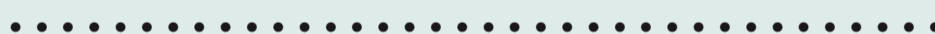


**PROSCIUTTO DI PARMA E MOZZARELLA DI BUFALA DOP | 12.00**

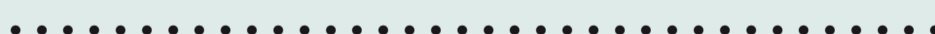
## SELEZIONE MARGHERITA | 15.00

(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)

2 maritozzi, 2 supplì, 1 polpetta, 1 crocchetta

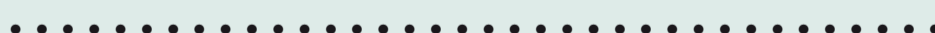


**FILETTO DI BACCALÀ PASTELLATO CON CECI E ROSMARINO\* | 7.00**



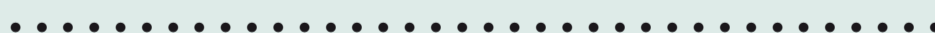
## SUPLÌ (2 PZ) | 4.00

(pomodoro, fior di latte, carne di manzo,  
grana padano, sedano, cipolla, carota e pepe)

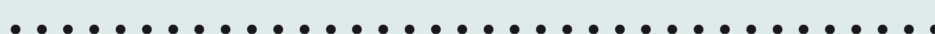


## CROCCHETTE DI PATATE (2 PZ) | 4.00

(patate, latte, uova, burro, grana padano)



**MOZZARELLA DI BUFALA DOP DORATA | 6.00**



**LISTARELLE DI POLLO AL SESAMO | 7.00**

(pollo 200 gr, pane grattato, sesamo)

# LE PASTE



## AMATRICIANA

tonnarelli, pomodoro, guanciale,  
pecorino, pepe, grana

10.00

---

## CACIO E PEPE AI TRE PEPI

tonnarelli, grana padano, pecorino, pepe

10.00

---

## CARBONARA

tonnarelli, guanciale, pepe, uovo, pecorino, grana

10.00

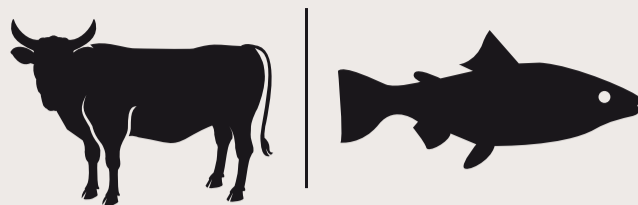
---

## LINGUINE DI FARRO INTEGRALE

con verdure saltate e basilico

melanzane, pomodorini, zucchine, basilico e pepe

11.00



# LE CARNI

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO** | 20.00

**AL ROSMARINO**

CON CRISTALLI DI SALE MALDON, PATATE  
AL FORNO E ZUCCHINE SALTATE ALLA MENTA

.....

**STRACCETTI DI POLLO** | 12.00

**ALLA CACCIATORA**

(pollo, olive nere, vino bianco, pepe, aceto e rosmarino)

.....

**ENTRECÔTE DI MANZO** | 18.00


**CON PATATE AL ROSMARINO**

(costata di 300 gr circa)

.....

**TATAKI DI TONNO** | 18.00

**CON VERDURE SALTATE IN SALSIA TERIYAKI**

(Tonno  scottato, sesamo, carote,  
zucchine, verza rossa)

.....

**TRANCETTO DI SALMONE** | 16.00

CON GRANELLA DI PISTACCHI,  
POMODORINI E RUCOLA



# Poke Bowls

## SALMONE

Salmone<sup>🐟</sup> scottato, riso rosso integrale, guacamole, edamame, zucchine, sesamo, maionese al wasabi e semi di zucca | € 12.00

## TONNO

Tonno<sup>🐟</sup>, riso rosso integrale, edamame, carote, alga Wakame, guacamole e semi di sesamo | € 12.00

## POLLO

Pollo croccante al sesamo con maionese alla paprika dolce affumicata, riso Thai, edamame, pomodorini arrosto e zucchine | € 11.00

## SALMONE TARTARE <sup>NEW</sup>

Tartare di salmone<sup>🐟</sup>, riso Thai, pomodori confit, guacamole, mango e semi di sesamo | € 13.00

# INSALATONE

---

## **MARGHERITA**

misticanza, tonno, carciofini, olive nere,  
pomodorini, mais, uovo sodo,  
fior di latte | 10.00

## **POLLO CROCCANTE**

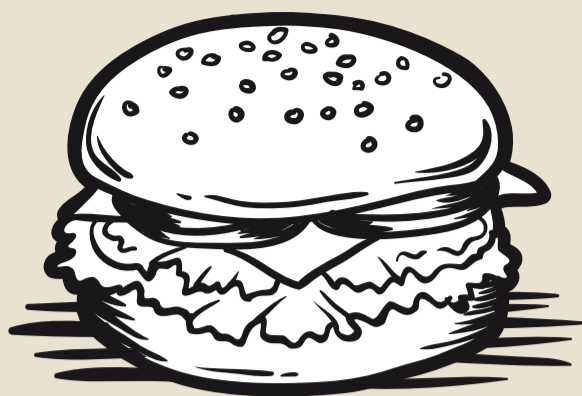
pollo panato, salsa caesar, crostini pane,  
scaglie di grana, misticanza  
e bacon croccante | 9.50

## **MEDITERRANEA**

misticanza, dadini di tonno fresco scottati,  
fagioli cannellini, cipolla rossa,  
pomodorini, olive nere e origano | 9.50

## **GRECA**

misticanza, cetrioli, olive nere, cipolla  
rossa, pomodori, origano, feta | 9.00



# HAMBURGER

**TUTTI I NOSTRI PANINI  
SONO SERVITI CON PATATINE FRITTE\***

.....

**CLASSICO | 10.00**

(carne di manzo 200 gr, pomodoro e iceberg)

.....

**CHEESEBURGER | 12.00**

(carne di manzo 200 gr, pomodoro, cheddar e iceberg)

.....

**BACON E SPINACI | 13.00**

(carne di manzo 200 gr, bacon croccante e spinaci baby)

.....

**EGGS AND BACON | 14.00**

(Hamburger con uovo all'occhio di bue, bacon,  
cipolla agrodolce e salsa bbq)



TUTTE LE NOSTRE PIZZE  
SONO DISPONIBILI ANCHE  
CON FARINA INTEGRALE  
AL PREZZO DI  
1 EURO AGGIUNTIVO

# PIZZE

100% GRANO  
ITALIANO

USIAMO SOLO  
FARINA  
TIPO 1

## LE CLASSICHE

### MARGHERITA

Pomodoro, fior di latte e basilico

7.00

### NAPOLI

Pomodoro, fior di latte e alici di Cetara

7.50

### DIAVOLA

Pomodoro, fior di latte e salame piccante

8.00

### CAPRICCIOSA

Pomodoro, fior di latte, uovo, carciofini, prosc. crudo, olive e funghi champignon

9.50

### MARGHERITA D.O.C.

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico e grana padano

8.50

### 4 FORMAGGI

Fior di latte, provola, gorgonzola, grana padano

9.00

### FIORI DI ZUCCA, FIOR DI LATTE E ALICI

8.50

### POMODORINI E BUFALA

Fior di latte, pomodorini, mozzarella di bufala DOP e basilico a crudo

9.00

### VEGETARIANA

Fior di latte, zucchine, melanzane, radicchio, funghi e pomodorini a crudo

9.50





TUTTE LE NOSTRE PIZZE  
SONO DISPONIBILI ANCHE  
CON FARINA INTEGRALE  
AL PREZZO DI  
1 EURO AGGIUNTIVO

# PIZZE

100% GRANO  
ITALIANO

USIAMO SOLO  
FARINA  
TIPO 1

## LE SPECIALI

**CREMA DI ZUCCHINE, FIOR DI LATTE,  
PANCETTA ARROTOLATA E FIORI DI ZUCCA**

NEW

10.00

**MARINARA IN BIANCO**

NEW

Salsa datterino giallo, aglio, stracciatella di burrata e alici di Cetara

11.00

**DATTERINO GIALLO**

Salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala DOP,  
scaglie di Grana, prosciutto crudo di Parma e basilico

12.00

**ORTOLANA**

Pomodoro, peperoni, zucchine, melanzane, mozz. di bufala DOP a crudo e basilico

10.00

**CALABRESE**

Pomodoro, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico, pomodori secchi e 'nduja

9.50

**CARDONCELLI, SALSICCIA, CACIOCAVALLO,  
FIOR DI LATTE E PREZZEMOLO**

10.00

**FIORI DI ZUCCA, BUFALA E GUANCIALE**

Fior di latte, mozzarella di bufala DOP, fiori di zucca e guanciale

9.50

**ZUCCHINE, PROVOLA E SPECK**

Fior di latte, zucchine, provola e speck

9.00

**BUFALA, ZUCCHINE, GUANCIALE  
E POMODORI ARROSTO**

Mozzarella di bufala DOP, zucchine, guanciale e pomodori arrosto

9.00

# FOCACCE GOURMET

---

**Bresaola, rucola e stracchino | 9.00**

.....

**Scarola, alici di Cetara, pinoli, | 9.50**  
fior di latte, mozzarella di bufala DOP  
e olive nere

<b>Acqua 0,5 lt</b> .....	1.50	<b>Pane</b> .....	2.00
<b>Acqua 0,75 lt</b> .....	2.50	<b>Focaccia semplice</b> .....	3.50
<b>Coca Cola 0,33 lt</b> .....	3.00	<b>Servizio</b> .....	1.00 per persona

\* ALIMENTI CHE POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

🐟 **PRODOTTO ABBATTUTO SECONDO LE NORME VIGENTI**

Per consultare la lista delle sostanze che possono provocare allergie  
o intolleranze si prega di chiedere al personale di sala.



# DESSERT



## SBRICIOLATA

*con crema chantilly*  
FRAGOLE FRESCHE  
e GRANELLA di PISTACCHIO

7.00

## FLAN DI CIOCCOLATO

CON GELATO  
ALLA CREMA

7.00

NEW

## BISCOTTI FATTI IN CASA

CON ZUPPETTA  
DI CREMA PASTICCERA

6.50

## CHEESE CAKE

AL CIOCCOLATO BIANCO  
con salsa di lamponi

7.00

## TIRAMISÙ

AL CAFFÉ

5.00

## TAGLIATA di FRUTTA

7.00

## CRUMBLE DI MELE

CON GELATO ALLA CREMA

6.50

# WINE



# LIST

## VINI BIANCHI WHITE WINE

**PECORINO I.G.P.**  
BOSCO / ABRUZZO  
16,00

.....  
**MULLER THURGAU**  
BOTTEGA VINAI / TRENINO  
18,00

.....  
**PASSERINA I.G.P.**  
BOSCO / ABRUZZO  
18,00

.....  
**PINOT GRIGIO D.O.C.**  
BOTTEGA VINAI / TRENINO  
18,00

.....  
**CHARDONNAY D.O.C.**  
BOTTEGA VINAI / TRENINO  
18,00

.....  
**GRILLO D.O.C.**  
TENUTA RAPITALÀ / SICILIA  
20,00

.....  
**VERMENTINO  
DI SARDEGNA D.O.C.**  
VILLA SOLAIS SANTADI  
SARDEGNA  
20,00

.....  
**SATRICO I.G.T.**  
CASALE DEL GIGLIO / LAZIO  
20,00

.....  
**SAUVIGNON D.O.C.**  
BOEM / TRENINO  
22,00

.....  
**FALANGHINA.**  
TALARO / CAMPANIA  
9,00 (37,5 CL)

## VINI *Rossi* RED WINE

**MONTEPULCIANO**  
BOSCO / ABRUZZO  
16,00

.....  
**NEGROAMARO**  
PIRO PIRO / PUGLIA  
18,00

.....  
**NERO D'AVOLA I.G.T.**  
TENUTA RAPITALÀ / SICILIA  
18,00

.....  
**MERLOT**  
CASAL DEL GIGLIO  
LAZIO  
20,00

.....  
**PRIMITIVO  
DEL SALENTO BIO**  
BALIA NERA / PUGLIA  
20,00

.....  
**CABERNET  
SAUVIGNON D.O.C.**  
BOTTEGA VINAI  
TRENINO ALTO ADIGE  
22,00

.....  
**SYRAH TELLUS**  
FALESCO / LAZIO  
24,00

.....  
**CANNONAU  
COSTERA D.O.C.**  
ARGIOLAS / SARDEGNA  
24,00

.....  
**CHIANTI  
CLASSICO D.O.C.G.**  
BANFI / TOSCANA  
28,00

.....  
**AGLIANICO D.O.C.**  
TELARO / CAMPANIA  
9,00 (37,5 CL)

## BOLLICINE SPARKLING WINE

**PROSECCO  
TREVISO D.O.C.**  
MARTON / VENETO  
18,00

.....  
**FRANCIACORTA  
D.O.C.G.**  
FARIO / LOMBARDIA  
25,00

.....  
**FRANCIACORTA  
D.O.C.G.**  
BELLAVISTA ALMA / LOMBARDIA  
55,00

## VINI ROSÈ ROSE WINE

**AGLIANICO  
BELLA FEMMENA I.G.T.**  
TELARO / CAMPANIA  
18,00

## VINI **DOLCI** DESSERT WINE

**BRACHETTO D'ACQUI  
BANFI / PIEMONTE**  
BOTTIGLIA 25,00

**MOSCATO DI PANTELLERIA  
MICELI / SICILIA**  
CALICE 5,00 BOTTIGLIA 30,00



# LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA

**SENZA AGGIUNTA DI ANIDRIDE CARBONICA**



**CHIARA**  
5,5% alc. Vol.

Birra chiara a bassa fermentazione dal gusto armonico e amaro moderato. È una birra di malto d'orzo con un corpo leggero.

Lt 0,2    Lt 0,4  
4,00        5,00



**DOPPIO MALTO**  
6,5% alc. Vol.

Bock chiara a bassa fermentazione generosamente luppolata con un corpo rotondo e un amaro moderato.

Lt 0,2    Lt 0,4  
4,50        6,00



**BOCK ROSSA**  
7,0% alc. Vol.

Birra a bassa fermentazione dal corpo rotondo e con aroma di malto tostato arricchito da note di caramello e liquirizia.

Lt 0,2    Lt 0,4  
4,50        6,50



**AMERICAN IPA**  
5,9% alc. Vol.

Birra ad alta fermentazione dall'amaro accentuato. Bouquet di luppoli per un intenso aroma floreale e agrumato.

Lt 0,2    Lt 0,4  
4,50        6,50



**TUCHER WEIZEN**  
5,3% alc. Vol.

Birra di malto d'orzo e frumento ad alta fermentazione, torbida per la presenza di lievito e delle proteine del frumento.

Lt 0,2    Lt 0,4  
4,50        6,50



## BIRRE SPECIALI



**LA CHOUFFE**  
BLONDE  
BELGIO | Alc. 8%

**BIRRA ARTIGIANALE** Colore ambra intenso e schiuma compatta. All'olfatto presenta scorza d'arancio candita e cannella, note di caramello e mou, accenni di orzo.

cl 33  
8,00



**GJULIA**  
PALE ALE  
ITALIA | Alc. 5,8%

**BIRRA ARTIGIANALE SENZA GLUTINE** Colore giallo ambra brillante, schiuma abbondante e cremosa con aspetto leggermente torbido dovuto alla mancata filtrazione.

cl 33  
8,00



**BROOKLYN**  
LAGER  
STATI UNITI | Alc. 5,2%

Colore giallo ambrato molto chiaro con riflessi ramati, al naso sentori di luppolo, fiori gialli e note cerealicole. Sapore energetico e corposo.

cl 33  
6,00

**EAST IPA**  
STATI UNITI | Alc. 6,9%

Colore giallo ambrato con riflessi un pò miele e un pò arancio, ha schiuma candida e cremosa, non particolarmente abbondante ma di buona persistenza.

cl 33  
6,00



**GRIMBERGEN**  
BLONDE  
BELGIO | Alc. 6,7%

Blonde Ale ad alta fermentazione dal colore giallo carico e abbondante schiuma bianca e cremosa. All'olfatto presenta richiami di frutta matura e note speziate di chiodi di garofano.

cl 75  
14,00

**DOUBLE AMBRÉE**  
BELGIO | Alc. 6,5%

Birra ad alta fermentazione di colore rossastro e schiuma color avorio ottenuta con miscela di malti a diversa tostatura. Aromi della frutta secca tostata e note di susine e caramello.

cl 75  
14,00