

ANTIPASTI

Soutè di cozze con crostoni all'aglio	€ 13,00
Baccalà mantecato su polentina ai ferri	€ 14,00
Insalata tiepida di mare con maionese fresca	€ 18,00
Sformato di zucca violina con fonduta di formaggio	€ 12,00
Polpettine di baccalà con salsa di pomodoro in agrodolce	€ 14,00
Affettati misti con burrata e schiacciata	€ 18,00
Bruschetta scomposta con Burratina Dop, Alici del Mar Cantabrico, Pomodorini	€ 15,00
Filetti di pesce San Pietro al pepe verde con crostoni	€ 14,00



PRIMI PIATTI

Spaghetti quadrati alle vongole veraci	€ 16,00
Cappellacci di zucca al ragù o burro e salvia	€ 13,00
Lasagne vegetariane con melanzane, Zucchine e funghi	€ 13,00
Pennette romane con pomodorini, pecorino Dop e bruciatini di pancetta	€ 12,00

Spaghettoni con colata di bufala campana, Crumble aromatizzato, Alici del Mar Cantabrico, Piennolo del Vesuvio Dop confit € 12,00

Spaghettoni alla chitarra con gamberi e gorgonzola € 14,00



SECONDI PIATTI

Fritto di calamari, Code di gamberi, Zucchine € 18,00

Grigliata di pesce € 22,00

(branzino, spiedini di gamberi e calamari, granchio e cozze)

Spiedini di gamberi e calamari € 4,00 al pz

Gran cotoletta Ciro con patatine fritte € 16,00

Tagliata di manzo con rucola e Grana Padano DOP, o con crema di aceto balsamico € 22,00



CONTORNI

Insalata mista € 5,00

Verdure ai ferri € 5,00

Patate al forno € 5,00

Patatine fritte € 5,00



FRITTURE NAPOLETANE

Montanare € 4,50 al pz

pizzette fritte con aggiunta di pomodoro Grana Padano DOP e basilico

Scugnizzielli € 7,00 10pz

straccetti di impasto di pizza, con aggiunta di pomodoro, Grana Padano DOP, pepe e basilico

Crocchè di patate con provola o salame € 2,50 al pz

Mozzarella in carrozza € 4,00 al pz

Scugnizzielli dolci con zucchero e nutella € 7,00

Misto di montanarine € 12,00

4 pizzette fritte con:

- ricotta, carciofi e salame
- stracciatella campana di bufala, mortadella e granella di pistacchio
- pomodoro e Grana Padano DOP grattugiato
- pomodoro, melanzane fritte, Grana Padano DOP grattugiato

Tris di crocchè € 12,00



I NOSTRI HAMBURGER

con pane fatto in casa.

Ingredienti: farina, burro, uova, acqua sale e lievito.

Preparazione: dopo aver maturato in frigo per 12 ore, l'impasto viene diviso in "panetti" che sono a loro volta lasciati a maturare altre 2 ore; ogni panetto viene poi spennellato con uovo, viene aggiunto il sesamo e cotto a 180 gradi.

CLASSIC BURGER € 14,00

Hamburger di manzo, Pomodoro, insalata, Cipolla rossa, Emmental

BBE (BEEF BACON EGGS) € 15,00

Hamburger di manzo, Scaglie di grana padano DOP, Rucola fresca, Pancetta croccante, Uovo

CHICKEN BURGER € 14,00

Cotoletta di pollo, Provola affumicata campana, Melanzane grigliate, Funghi freschi

VEGBURGER € 15,00

Hamburger vegan, Melanzane grigliate, Zucchine grigliate, Feta

BACCABURGER € 16,00

Cotoletta di baccalà, Salsa al pecorino DOP, Radicchio grigliato



PIZZE CLASSICHE

Margherita € 7,00

Pomodoro, Fiordilatte campano

Birra consigliata: Paulaner Bionda

Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli

Napoli € 8,50

Pomodoro, Fiordilatte campano, Acciughe

Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvador

Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno

Romana € 9,50

Pomodoro, Fiordilatte campano, Acciughe, Capperi

Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvador

Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno

Prosciutto € 9,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto di Parma

Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Weiss

Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio, La Lastra

Calzone € 9,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto di Parma

Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvador

Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio, La Lastra

Calzone Ricotta € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto di Parma, Ricotta
Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli

Calzone Piccante € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Salamino piccante, Ricotta
Birra consigliata: Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola

Cipolla e Salamino € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Salamino piccante, Cipolla
Birra consigliata: Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola

Diavola € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Salamino piccante, Peperoncino
Birra consigliata: Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola, Bardolino Rosato metodo Charmat "Amé", VSQ

Verdure € 10,50

Pomodoro, Fiordilatte campano, Zucchine, Melanzane, Radicchio
Birra consigliata: Paulaner Bionda
Vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC, Audarya

Rucola € 9,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Rucola, Grana Padano DOP
Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli

4 Formaggi € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Gorgonzola, Emmenthal, Grana Padano DOP
Birra consigliata: Paulaner Salvador
Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola

Parmigiana € 9,50

Pomodoro, Fiordilatte campano, Melanzane grigliate o fritte, Grana Padano DOP
Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvador
Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio, La Lastra

Caprese € 9,00

Fiordilatte campano, Pomodoro ciliegini, Origano
Birra consigliata: Paulaner Bionda
Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli

Caprese Bufala € 11,50

Mozzarella di bufala campana, Pomodoro ciliegini, Origano
Birra consigliata: Paulaner Bionda
Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli



PIZZE SPECIALI

Pizza Friarielli € 9,50

Fiordilatte campano, Salsiccia, Cime di rapa saltate con aglio, Olio, Peperoncino
Birra consigliata: Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno, Vermentino di Sardegna DOC, Audarya

Calzone Friarielli € 9,50

Pomodoro, Provola affumicata campana, Cime di rapa saltate con aglio, Olio, Peperoncino
Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno, Vermentino di Sardegna DOC, Audarya

Siciliana € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Melanzane fritte, Ricotta salata
Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio La Lastra

Metà e Metá € 10,50

Metà pizza margherita e Metá calzone con pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto cotto
Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio Spinelli

Ciro € 11,00

Provola affumicata campana, Pomodori ciliegini, Origano
Birra consigliata: Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC, Audarya

Calzone Ciro € 11,00

Provola affumicata campana, Speck, Ricotta, Pomodoro
Birra consigliata: Paulaner Salvador, Paulaner Weiss
Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore" Balia di Zola

La Cantabrica € 15,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Alici del Mar Cantabrico, Stracciatella Campana di Bufala, Olive taggiasche
Birra consigliata: Paulaner bionda, Paulaner Salvador
Vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC Audarya

Filetti Special € 12,00

Provola affumicata campana, Filetti di pomodoro, Friarielli
Birra consigliata: Paulaner bionda, Paulaner Salvador
Vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC Audarya

La Filetto **€ 11,50**

Bufala campana, Filetti di pomodoro
Birra consigliata: Paulaner bionda, Paulaner Salvador
Vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC Audarya



BIRRA ALLA SPINA

PAULANER MUNCHEN HELL 4,5% **0,20 lt € 3,50 - 0,40 lt € 5,50 - 1 lt € 11,50**

Origine: Tedesca
Tipologia: Bionda
Birra bavarese, a bassa fermentazione. In bocca sapore maltato dal retrogusto luppolato

PAULANER MUNCHEN WEISSBIER 5,5% **0,30 lt € 5,00 - 0,50 lt € 7,00 - 1 lt € 14,00**

Origine: Tedesca
Tipologia: Bionda Weiss
Birra cruda, dai sentori di banana, mango e ananas

PAULANER SALVADOR 7,9% **0,20 lt € 4,00 - 0,50 lt € 6,50 - 1 lt € 14,00**

Origine: Tedesca
Tipologia: Rossa
Color bruno bordeaux brillante, non filtrata, dal gusto maltato, nota di caramello, pieno in bocca.



BIRRA IN BOTTIGLIA

2 SORELLE SISTER ALE 5,5% **75 cl € 11,00**

Origine: Italia
Tipologia: Bionda
Di colore giallo ambrato e coronata da una spuma candida e persistente si rivela

semplice e fresca in bocca. Gli aromi agrumati dei luppoli, che richiamano il pompelmo, si arricchiscono di caratteri fruttati e speziati del lievito.

2 SORELLE AMBER ALE 7,7% 75 cl € 12,00

Origine: Italia

Tipologia: Ambrata

Le note maltate la rendono intensa e avvolgente in bocca, con sentori di crosta di pane. Intrisa di profumi che ricordano prugne e ciliegie sotto spirito, è grande in ogni suo sorso.

2 SORELLE SPECIAL 7,7% 75 cl € 12,00

Origine: Italia

Tipologia: Chiara doppiomalto

Caratterizzata da un colore giallo ambrato e una schiuma compatta, è intensa nella sua grande bevibilità. L'aggiunta di luppoli da aroma tedeschi la arricchisce di sentori fruttati che ricordano il melone bianco, la fragola, la pesca con leggere sfumature agrumate.



VINI

BARDOLINO ROSATO Calice € 6,50 - Bottiglia 0,75 lt € 22,00

Metodo Charmat "Amè" VSQ Roeno

**VERMENTINO DI
SARDEGNA**

**Calice € 6,00 - Bottiglia 0,75 lt €
20,00**

DOC Audarya

VERNACCIA Calice € 6,50 - Bottiglia 0,75 lt € 22,00

San Gimignano DOCG bio La Lastra

**SANGIOVESE
SUPERIORE**

**Calice € 6,50 - Bottiglia 0,75 lt €
22,00**

"Il Balitore" Balia di Zola

PASSERINA SPINELLI Calice € 6,00 - Bottiglia 0,75 lt € 20,00

"Serranella" IGT bio Spinelli

**VINO SPUMANTE METODO
CHARMAT**

**Calice € 4,50 - Bottiglia 0,75 lt
€ 18,00**

VSQ Cantina 4 Valli



BEVANDE

Bott. acqua 0,75 lt € 3,00

Bib. lattina € 3,00

Coca-Cola - bott. 0,33 cl € 3,50

Coca-Cola - alla spina 0,30 lt € 4,00 - 0,40 lt € 5,50 - 1 lt € 10,50

Vino frizzante calice € 4,50 - 0,50 lt € 6,50 - 1 lt € 12,00



DOPOCENA

Caffè	€ 1,50
Liquori e Grappe	€ 4,00
Whisky torbato	€ 8,00
Grappa barricata	€ 4,50
Grappa 18 Lune	€ 5,00
Rum gran riserva	€ 8,00
Schotch whisky torbato	€ 8,00
Irish whisky riserva speciale	€ 8,00
Rum dominicano biologico	€ 8,00