



Moniè

Sfizi

Patatine fritte	€ 3.50
------------------------	--------

Crocchette di patate	€ 5.00
-----------------------------	--------

Tris Montanarine	€ 7.50
-------------------------	--------

Tris di piccole pizze fritte,confidente a discrezione del pizzaiolo.

Polpette di carne	€ 6.00
--------------------------	--------

Fritto misto	€ 6.00
---------------------	--------

Pizze

Classiche

Margherita	€ 5.00
-------------------	--------

Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico, olio evo

Bufala	€ 7.50
---------------	--------

Pomodoro, mozzarella di bufala, olio evo, basilico

Diavola	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, olio evo	
Napoli	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive nere, olio evo	
Prosciutto e funghi	€ 7.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, olio evo	
Bresaola grana e rucola	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, bresaola, grana, rucola	
Quattro stagioni	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi, carciofi, olive verdi, olio evo	
Patapizza	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, patatine fritte	
Crudo grana e rucola	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo di parma, grana, rucola	
Vegetariana	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane e zucchine grigliate, peperoni, olio evo	
Prosciutto cotto	€ 6.50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, olio evo	
Bianche	
Estate	€ 7.00
Mozzarella fior di latte, pomodorini freschi, rucola, olio evo	

Quattro formaggi	€ 8.00
Mozzarella fior di latte, emmental, gorgonzola, scamorza affumicata, grana	
Salsiccia e friarielli	€ 9.00
Mozzarella fior di latte, salsiccia fresca, friarielli	
Nordica	€ 10.00
Mozzarella fior di latte, radicchio, gorgonzola, speck	
Caprese	€ 7.50
Base piadina, pomodorini freschi, rucola, grana, olio evo, mozzarella fior di latte (fuori cottura)	
Sfiziosa	€ 10.50
Mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, nduja, carciofi, pomodorini freschi in cottura	
Speciali	
Margherita 2.0	€ 8.50
Mozzarella fior di latte, salsa di pomodoro San Marzano D.O.P, salsa di datterino giallo D.O.P, salsa di basilico	
Salsiccia e friarelli 2.0	€ 12.50
Bufala affumicata, salsiccia fresca, friarelli, pomodorini datterini gialli	
Mortadella e provola	€ 9.50
Pesto di pistacchio, mozzarella fior di latte, mortadella, provola piccante	
La Stella	€ 12.00
Stella con punte ripiene di ricotta, mozzarella fior di latte, pomodorini datterini gialli e rossi, salsiccia fresca, funghi porcini, rucola, grana	

Transumanza	€ 12.00
Salsa di datterino giallo, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, pancetta affumicata, erbe selvatiche, stracciatella	
Mortadella e provola 2.0	€ 11.00
Stella con punta ripiena di ricotta, pesto di pistacchi, mozzarella fior di latte, mortadella, provola piccante, stracciatella	
Tenace	€ 11.50
Pomodoro, mozzarella di bufala, nduja piccante, olive nere, cipolla caramellata, grana	
Saporita	€ 11.00
Salsa di datterino giallo, pomodorini freschi, mozzarella fior di latte, olive nere, tonno, capperi fritti, cipolle caramellate, caroselle	
Crocchè	€ 14.00
Mozzarella fior di latte, pancetta affumicata, stracciatella, crocchette di patate	
Tartufata	€ 14.00
Crema di tartufo, mozzarella fior di latte, pomodorini freschi in cottura, capocollo di martina franca, rucola	
Bocca di dama	€ 14.00
Mozzarella fior di latte, erbe selvatiche, capocollo di Martina Franca, crema di ricotta, goccia di peperone rosso dolce	
Delicata	€ 13.00
Mozzarella fior di latte, gamberetti, zucchine grigliate, stracciatella	
Fantasia	
A discrezione del pizzaiolo (il prezzo varia a seconda degli ingredienti)	
Moniè	€ 14.00
Crema di patate viola-Pancetta affumicata-Pomodorini semidry-Patate duchessa viola.	

Aggiunta	€ 2.50 (+)
Impasto speciale MULTICEREALI CON SEMI KAMUT GLUTEN FREE	

Aggiunta	€ 2.00 (+)
Mozzarella senza lattosio	

Aggiunta	€ 2.00 (+)
Alici del cantabrico	

Schiaccine

Classica	€ 6.50
Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, prosciutto cotto, salsa tonnata	

Vivace	€ 7.50
Pomodoro fresco, emmental, salame piccante, rucola, ketchup	

Boscaiola	€ 8.50
Pomodoro fresco, bresaola, stracciatella, rucola, funghi freschi	

Completa	€ 8.50
Pomodoro fresco, tonno, emmental, capperi, caroselle, rucola, cipolle caramellate, salsa tonnata	

Rustica	€ 8.50
Speck, mozzarella, rucola, insalata, pomodoro, maionese, melanzane grigliate	

Fantasia	€ 10.50
-----------------	---------

Vegetariana	€ 8.50
Melanzane, zucchine, peperoni, funghi, mozzarella, pomodoro, rucola	

Pucce

Classica € 5.50

Pomodoro fresco, mozzarella, rucola, prosciutto cotto, salsa tonnata

Vivace € 6.50

Pomodoro fresco, emmental, salame piccante, rucola, ketchup

Boscaiola € 7.50

Pomodoro fresco, bresaola, stracciatella, rucola, funghi freschi

Rustica € 7.50

Speck, mozzarella, rucola, insalata, pomodoro, maionese, melanzane grigliate

Vorace € 9.00

Pomodoro fresco, rucola, insalata, hamburger di chianina, cheddar, ketchup, maionese, patatine

Vegetariana € 8.00

Melanzane, zucchine, peperoni, funghi, mozzarella, pomodoro, rucola

Fantasia € 8.50

Completa € 7.50

Pomodoro fresco, tonno, emmental, capperi, caroselle, rucola, cipolle caramellate, salsa tonnata

Carne alla griglia

Grigliata mista € 13.00

1 PZ Capollo, 4 bombette, 2 PZ salsiccia

PIATTO HAMBURGER

€ 8.00

Hamburger di scottona 250 g accompagnato da patatine fritte o patate al forno

PIATTO SALSICCIA

€ 8.00

4 pezzi di salsiccia accompagnato da patatine fritte o patate al forno

BOMBETTE

€ 9.00

6 pezzi bombette gusti misti

Contorni

INSALATA

€ 5.00

PATATE AI FORNO

€ 6.00

VERDURE GRIGLiate

€ 5.00

Dessert

Zoccolette

€ 4.00

Torta della casa

€ 4.50

Pizza dessert

€ 12.00

A discrezione del pizzaiolo Consigliata per 4 persone

Bevande Analcoliche

Acqua

€ 1.00 (0,5 l)

Naturale / Frizzante

Acqua

€ 2.00 (0,75 l)

Naturale / Frizzante

Gassosa

€ 2.00

Cocktail San Pellegrino

€ 2.00

Schweppes

€ 2.00

Succo di frutta

€ 2.00

Ananas, Pesca

Red Bull

€ 2.50

Bibite in bottiglia

€ 2.50

Coca-Cola / Coca-Cola Zero/Fanta/The Limone/The Pesca/Ginger beer

Birra alla spina

Löwenbräu Piccola

€ 2.50 (20 cl)

Grado Alcolico 5,2 %Vol. Particolarità E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo, si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante.

Löwenbräu Media

€ 4.50 (40 cl)

Grado Alcolico 5,2 %Vol. Particolarità E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo, si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante.

Ceres Strong Ale

€ 3.00 (20 cl)

Strong lager danese doppio malto a bassa fermentazione, caratterizzata da corpo rotondo, gusto orientato al malto e da un'articolata ricchezza retrolfattiva, in cui si riconoscono sentori di frutta secca. Gradazione alcolica 7,7% vol.

Ceres Strong Ale

€ 5.00 (40 cl)

Strong lager danese doppio malto a bassa fermentazione, caratterizzata da corpo rotondo, gusto orientato al malto e da un'articolata ricchezza retrolfattiva, in cui si riconoscono sentori di frutta secca. Gradazione alcolica 7,7% vol.

LEFFE ROUGE

€ 4.00 (33cl)

Leffe Rouge è un'autentica birra rossa d'abbazia dall'aroma intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi. Il gusto rivela un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Il finale, infine, lungo e persistente, lascia un senso di freschezza. Alc.Vol. 6.6

Spillatori da tavolo

Löwenbräu

€ 30.00 (3 L)

Grado Alcolico 5,2 %Vol. Particolarità E' una birra di puro malto d'orzo. La chiara di Monaco, una delle birre che ha reso questo stile famoso nel mondo, si caratterizza per le dolci note di malto equilibrate dal sapiente uso del luppolo che la rendono un prodotto particolarmente rinfrescante.

Ceres Strong Ale

€ 35.00 (3 L)

Strong lager danese doppio malto a bassa fermentazione, caratterizzata da corpo rotondo, gusto orientato al malto e da un'articolata ricchezza retrolfattiva, in cui si riconoscono sentori di frutta secca. Gradazione alcolica 7,7% vol.

LEFFE ROUGE

€ 35.00 (3L)

Leffe Rouge è un'autentica birra rossa d'abbazia dall'aroma intenso di malto con note di caffè tostato e di agrumi canditi. Il gusto rivela un corpo morbido, in cui il malto tostato lascia il posto ad un retrogusto erbaceo. Il finale, infine, lungo e persistente, lascia un senso di freschezza. Alc.Vol. 6.6%

Birre in bottiglia

Nastro Azzurro

€ 2.50 (33cl)

Corona

€ 3.50 (33cl)

Tennent's Super

€ 3.50 (33cl)

Krombacher

€ 4.00 (50cl)

IGEA

€ 3.50 (33cl)

Golden Ale dal colore dorato brillante, altamente digeribile e fresca. La bevuta è facile e piacevole, un'iniziale tono maltato sfocia in una sensuale freschezza agrumata data dai luppoli inglesi e americani, e dalle nostre spezie. Il processo di produzione e le materie prime di altissima qualità, rendono questa birra speciale nella sua semplicità. (STILE GOLDEN ALE ,ALC. VOL. 5,3%)

WEISSE

€ 4.50 (33cl)

STILE Weizen GRAD. ALC.: 5,2% vol. FERMENTAZIONE: Alta Chiara ad alta fermentazione di ispirazione tedesca, si presenta opalescente e con un cappello di schiuma abbondante e denso. Al naso prevalgono le note tipiche di banana, chiodi di garofano e sentori di frutta matura dati dal contributo del lievito. In bocca è fresca, beverina ed equilibrata.

RHAPSODY

€ 4.50 (33cl)

Birra ispirata alle raresvâtecnì ležàk (birra delle feste) nate all'inizio del XX secolo. Si presenta con un colore ambrato intenso dai riflessi granato e schiuma compatta di colore nocciola. All'olfatto le note fruttate e biscottate si legano a quelle speziate ed erbacee del luppolo, riproponendosi al palato con un finale avvolgente e al contempo equilibrato. (STILE BOHEMIAN ,ALC. VOL. 7,7%)

VALCHIRIA

€ 4.50 (33cl)

Birra di ispirazione anglo-americana si presenta con una struttura robusta e un amaro lungo e deciso. La complessità dei malti utilizzati viene bilanciata dall'eleganza dei luppoli americani. I sentori agrumati e floreali dei luppoli, rendono questa birra estremamente piacevole alla bevuta. (STILE DOUBLE IPA ALC. VOL. 8%)

Bollicine

Pelledoca Cuvée extra dry

€ 15.00 (75 cl)

Zardetto Porta Monticano Brut

€ 20.00 (0,75 l)

Pierre Gobillard Champagne Brut Authentique

€ 70.00 (75 cl)

Tipologia: Champagne Provenienza: Francia Sensazioni: il Perlage è sottile e persistente. La vivace effervescenza mantiene un bel flusso di bollicine. Il colore giallo dorato. Al naso è elegante e maturo agrumato, con sentori di liquirizia e legno di sandalo. In bocca è rotondo e rivela sentori di miele e frutta secca.

Pierre Gobillard Champagne Brut Rosè

€ 85.00 (75cl)

Tipologia: champagne rosè Provenienza: Francia Sensazioni: L'effervescenza è vivace e il flusso bolla è ampio e potente. Il colore è un rosa pastello con lievi toni salmone. Al naso mostra profumi di fiori di gelsomino con sentori di frutta esotica. In bocca è fresco e morbido con un tocco di pompelmo rosa.

Pierre Gobillard Champagne Blanc De Noir

€ 85.00 (75cl)

Tipologia: Champagne Premier Cru Blanc De Noir Provenienza: Francia Descrizione: Questo Champagne si presenta di colore giallo paglierino limpido e brillante, con riflessi oro pallido. Effervescenza vivace e persistente. Franco e fresco, ha profumi di frutta appena colta, frutta a polpa bianca e pesca.

Vini

Vecchia Torre Arpione

€ 15.00 (0,75 l)

Vino Negroamaro I.G.P. Salento 13.5% alc. Color rubino intenso, profumo ampio e persistente con percepibile sentore di ciliegia e note di vaniglia. Al palato corposo, rotondo con tannini morbidi ed equilibrati.

La Pruina Negroamaro Rosato Puglia IGp

€ 15.00 (0,75 l)

Vino rosato Negroamaro vol. 12% Colore rosato delicato con riflessi porpora; retrogusto fruttato con note di lampone e fragola. Finale lungo.

La Pruina Fiano Salento IGP

€ 15.00 (0,75 l)

Vino bianco Fiano vol. 12% Colore giallo paglierino con riflessi verdolini; bouquet intenso e persistente, fruttato con note di frutti maturi a polpa gialla e fiori bianchi. Fresco, minerale, pronto, piacevole, armonico e persistente.

Le Poste

€ 18.00 (0,75 l)

Vino Rosato Susumaniello 12.5% alc. Si presenta di colore rosa corallo. Si esprime al naso su delicate note di fragolina di bosco, mela rossa e lampone. Il palato è un concentrato di freschezza, sapidità e struttura.

BALESTRONE VECCHIA TORRE

€ 18.00 (0,75 l)

Vino primitivo I.G.P. 14%alc Color rosso rubino intenso Profumo ampio e persistente, con percepibile sentore di prugna e ciliegia. Al palato asciutto, caldo ed equilibrato.

Fanova

€ 24.00 (0,75 l)

Primitivo DOC Gioia Del Colle 14,5 vol. Questo vino è ottenuto da uve "Primitivo" provenienti unicamente dai vigneti della rinomata zona della Murgia. Trama olfattiva scura con un timbro fruttato di more, visciole e prugne che cede il passo a sfumature speziate quasi piccanti che rendono il naso estremamente accattivante. Il sorso è caldo e di buon corpo con le note speziate che stuzzicano il palato ed invogliano ai nuovi assaggi.

Black di Twelve Native

€ 50.00 (0,75 l)

Blend Negroamaro/Primitivo I.G.P. 14,5 % Vol. Caratteristiche organolettiche Rosso granato intenso con vividi riflessi violacei. Al naso è ampio, complesso e fragrante con importanti sentori di frutta rossa matura e cenni di erbe mediterranee. Al palato è ricco, elegante ed equilibrato: un concentrato di frutta rossa con sfumature tostate. Il tannino dolce e vellutato caratterizza un sorso pieno e persistente, equilibrato dalla spiccata sapidità.

Chiarvino bianco

€ 18.00 (0,75 l)

Negroamaro vinificato in bianco I.G.P. 12% Vol. Vino di grande personalità che nasce dalla vinificazione in bianco delle migliori uve Negroamaro allevate ad alberello nella piana del Salento, raccolte a mano nella prima decade di Settembre. La sua piacevole struttura si arricchisce di fresche note aromatiche conferite dal vitigno Minutolo, vinificato separatamente e successivamente assemblato al Negroamaro. Brillante con riflessi verdolini, rivela al naso un'armonia di fiori bianchi e frutta esotica, mentre al palato la sua generosa freschezza conduce ad una lunga ed appagante scia agrumata.

Twelve Virò

€ 18.00

Blend Negroamaro/Primitivo rosato I.G.P. 12,5 Vol. Ottenuto dal blend delle nostre migliori uve di Negroamaro e Primitivo, raccolte a mano e vinificate separatamente. Il suo brillante colore cerasuolo, con riflessi corallo, ne rivela l'anima tipicamente territoriale. Al naso è elegante e complesso, con piccoli frutti rossi, agrumi e note floreali. Al palato è fresco, equilibrato, vellutato e chiude con un lungo finale.

Fanova Riserva

€ 60.00 (75 cl)

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati. Profumo: Intenso e fragrante, con sentori di confettura di ciliegia, frutta rossa, spezie e un tocco di cacao. Gusto: Corposo, armonico, pieno e sapido, con un retrogusto lungo e convincente. Affinamento: Il Fanova Riserva subisce un affinamento in botte di rovere francese per circa 6 mesi, seguito da un affinamento in bottiglia per altri 6 mesi. Gradazione alcolica 16 vol%

Cocktail

Spritz	€ 5.00
Gin Tonic	€ 5.00
Gin Lemon	€ 5.00
Moscow Mule	€ 6.00
Americano	€ 5.00
Negroni	€ 5.00
Negroni sbagliato	€ 5.00
Mojito	€ 6.00
Vodka Red bull	€ 6.00
Vodka Tonic	€ 5.00
Vodka Lemon	€ 5.00
Rum & Cola	€ 5.00

Basil smash cocktail	€ 6.00
Old fashion	€ 6.00
Blue Lagoon	€ 6.00
Hugo	€ 6.00
Limoncello Spritz	€ 5.00
Cuba Libre	€ 6.00
Dark And Stormy	€ 6.00
Long Island Iced Tea	€ 6.00
Margarita	€ 6.00

Bevande Alcoliche

Campari Soda	€ 2.50
Calice di prosecco	€ 3.00
Grappa	€ 2.00 (½)

Grappa € 3.00 *(Intero)*

Amaro € 2.00 *(½)*

Amaro € 2.50 *(½)*

Calice di vino € 3.50

Amaro importante Jefferson € 3.50

Rum

Pampero Aniversario € 3.50

Havana 7 € 3.50

Diplomatico € 7.00

Don Papa € 7.00

Zacapa 23 € 8.00

The Kraken € 5.00

Barcelo Imperial € 5.00

Whisky

Jack Daniels	€ 3.50
--------------	--------

Jameson	€ 3.50
---------	--------

J&B	€ 3.50
-----	--------

Chivas	€ 3.50
--------	--------

Talisker	€ 7.00
----------	--------

Oban	€ 9.00
------	--------

Caffetteria

Caffè	€ 1.00
-------	--------

Caffè decaffeinato	€ 1.20
--------------------	--------

Capuccino	€ 1.50
-----------	--------

Espressino	€ 1.20
------------	--------

Ginseng	€ 1.20
---------	--------

Orzo	€ 1.20
Caffè in ghiaccio	€ 1.30
Caffè in ghiaccio con latte di mandorla	€ 1.50
Caffè corretto	€ 1.20

Consulta la lista degli Allergeni

Glutine

Contenuto nei cereali e nei derivati

Crostacei

Gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili

Uova

Tutti i prodotti a base di uova e derivati

Pesce

Prodotti che contengono pesce o derivati

Arachidi

Creme e condimenti anche in piccole dosi

Soia

Contenuta nel tofu, latte di soia, spaghetti

Latte

Prodotti caseari, latticini e derivati

Frutta a guscio

Mandorle, nocciole, noci, pistacchi

Sedano

A pezzi o nei preparati vegetali

Senape

Si può trovare nelle salse e nei condimenti

Semi di Sesamo

Nel pane o in alcuni tipi di farine

Anidride solforosa

Conserve, cibi sott'aceto (solfiti)

Lupini

Legume proteico presente nei cibi vegan

Molluschi

Vongole, ostriche, cozze e simili

Origano

In pane pizze (alcune) pucce e schiaccine
