

---

# Cucina

<b>Affettati misti con burrata e schiaccia</b> .....	€ 16,00
<b>Bresaola rucola e grana padano DOP</b> .....	€ 13,00
<b>Piatto unico vegetariano</b> .....	€ 12,00
(Melanzane, Zucchine, Radicchio, Provola)	
<b>Insalatona mista</b> .....	€ 10,00
(Valeriana, Radicchio, Ciliegini, Rucola, Tonno, Mozz. bufala)	
<b>Cappelletti a piacere</b> .....	€ 12,00
<b>Cappellacci al ragù o burro e salvia</b> .....	€ 12,00
<b>Cotoletta con patate fritte</b> .....	€ 15,00

---

# Fritture Napoletane

<b>Crocchè di patate con provola</b> .....	€ 2,50 al pz
<b>Mozzarella in carrozza</b> .....	€ 4,00 al pz
<b>Montanare</b> .....	€ 4,50 al pz
pizzette fritte con aggiunta di pomodoro Grana Padano DOP grattugiato e basilico	
<b>Scugnizzielli</b> .....	€ 7,00 10 pz
straccetti di impasto di pizza, con aggiunta di pomodoro, Grana Padano DOP grattugiato, pepe e basilico	
<b>Misto di montanarine</b> .....	€ 12,00
4 pizzette fritte con:	
- ricotta, carciofi e salame	
- stracciatella di bufala, mortadella e granella di pistacchio	
- pomodoro e Grana Padano DOP grattugiato	
- pomodoro, melanzane fritte, Grana Padano DOP grattugiato	
<b>Tris di crocchè</b> .....	€ 12,00

---

# Menu bambini

<b>Cotoletta e patatine fritte</b> .....	€ 12,00
<b>Wurstel e patatine fritte</b> .....	€ 10,00
<b>Cappelletti alla panna</b> .....	€ 10,00
<b>Pasta al pomodoro</b> .....	€ 7,00

---

## Pizze Classiche

<b>MARGHERITA</b> .....	€ 7,00
Pomodoro, Fiordilatte campano <i>Birra consigliata: Paulaner Bionda</i> <i>Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli</i>	
<b>NAPOLI</b> .....	€ 8,50
Pomodoro, Fiordilatte campano, Acciughe <i>Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvator</i> <i>Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno</i>	
<b>ROMANA</b> .....	€ 9,50
Pomodoro, Fiordilatte campano, Acciughe, Capperi <i>Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvator</i> <i>Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno</i>	
<b>PROSCIUTTO</b> .....	€ 9,00
Pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto di Parma <i>Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Weiss</i> <i>Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio, La Lastra</i>	
<b>CALZONE</b> .....	€ 9,00
Pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto di Parma <i>Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvator</i> <i>Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio, La Lastra</i>	
<b>CALZONE RICOTTA</b> .....	€ 10,00
Pomodoro, Fiordilatte campano, Prosciutto di Parma, Ricotta <i>Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Weiss</i> <i>Vino consigliato: Passerina "Serranella" IGT bio, Spinelli</i>	
<b>CALZONE PICCANTE</b> .....	€ 10,00
Pomodoro, Fiordilatte campano, Salamino piccante, Ricotta <i>Birra consigliata: Paulaner Salvator, Paulaner Weiss</i> <i>Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola</i>	
<b>CIPOLLA E SALAMINO</b> .....	€ 10,00
Pomodoro, Fiordilatte campano, Salamino piccante, Cipolla <i>Birra consigliata: Paulaner Salvator, Paulaner Weiss</i> <i>Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola</i>	

**DIAVOLA** ..... € 10,00

Pomodoro, Fiordilatte campano, Salamino piccante, Peperoncino

*Birra consigliata: Paulaner Salvator, Paulaner Weiss*

*Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore" Balia di Zola, Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" 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 Salvator*

*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 Salvator*

*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 FRIARELLI** ..... € 9,50

Fiordilatte campano, Salsiccia, Cime di rapa saltate con aglio, Olio, Peperoncino

*Birra consigliata: Paulaner Salvator, Paulaner Weiss*

*Vino consigliato: Bardolino Rosato metodo Charmat "Amè" VSQ, Roeno, Vermentino di Sardegna DOC, Audarya*

**CALZONE FRIARELLI** ..... € 9,50

Pomodoro, Provola affumicata campana, Cime di rapa saltate con aglio, Olio, Peperoncino

*Birra consigliata: Paulaner Bionda, Paulaner Salvator, 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 Salvator, Paulaner Weiss*  
*Vino consigliato: Vernaccia di San Gimignano DOCG bio, La Lastra*

**METÀ E METÀ** ..... € 10,50

Metà pizza margherita e Metà 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 Salvator, Paulaner Weiss*  
*Vino consigliato: Sangiovese Sup. "Il Balitore", Balia di Zola*

**CALZONE CIRO** ..... € 11,00

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

**LA CANTABRICA** ..... € 15,00

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

**FILETTI SPECIAL** ..... € 12,00

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

**LA FILETTO** ..... € 11,50

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

**INSOLITA** ..... € 12,00

Mozzarella fiordilatte, Crema di zucca, Pancetta e pepe affumicato al melo  
*Birra consigliata: Paulaner bionda, Paulaner Salvator*  
*Vino consigliato: Vermentino di Sardegna DOC, Audarya*

---

# 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 caramellata, 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

---

## Birra in Bottiglia

**2 Sorelle Sister Ale 5,5%** ..... 75cl € 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%** ..... 75cl € 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%** ..... 75cl € 12,00

Origine: Italia

Tipologia: Chiata 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.*

---

## 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 Salvator 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..*

---

## Vini

<b>BARDOLINO ROSATO</b> .....	<b>Calice € 6,00 - Bottiglia 0,75 It € 20,00</b>
Metodo Charmat " Amè " VSQ Roeno	
<b>VERMENTINO DI SARDEGNA</b> .....	<b>Calice € 5,00 - Bottiglia 0,75 It € 18,00</b>
DOC Audarya	
<b>VERNACCIA</b> .....	<b>Calice € 6,00 - Bottiglia 0,75 It € 20,00</b>
San Gimignano DOCG bio La Lastra	
<b>SANGIOVESE SUPERIORE</b> .....	<b>Calice € 6,00 - Bottiglia 0,75 It € 20,00</b>
"Il Balitore" Balia di Zola	
<b>PASSERINA SPINELLI</b> .....	<b>Calice € 5,00 - Bottiglia 0,75 It € 18,00</b>
"Serranella" IGT bio Spinelli	
<b>VINO SPUMANTE METODO CHARMAT</b> .....	<b>Calice € 4,50 - Bottiglia 0,75 It € 18,00</b>
VSQ Cantina 4 Valli	

---

## Bevande

<b>Bott. Acqua 0,75 It</b> .....	<b>€ 3,00</b>
<b>Bib. Lattina</b> .....	<b>€ 3,00</b>
<b>Coca Cola</b> .....	<b>0,33 cl € 3,50</b>
<b>Coca Cola alla spina</b> .....	<b>0,30 It € 4,00 - 0,40 It € 5,50 - 1It € 10,50</b>
<b>Vino Frizzante</b> .....	<b>Calice € 3,50 - 0,50 It € 6,50 - 1It € 12,00</b>

---

## Dopo Cena

<b>Caffè</b> .....	<b>€ 1,50</b>
<b>Liquori e Grappe</b> .....	<b>€ 4,00</b>
<b>Whisky Torbato</b> .....	<b>€ 8,00</b>
<b>Grappa Barricata</b> .....	<b>€ 4,50</b>
<b>Grappa 18 Lune</b> .....	<b>€ 5,00</b>

Rum Gran Riserva ..... € 8,00