

APERITIVO
GENUINO
Fresco e giovanile

DALLE 18:00 ALLE 20:00

FARINA
PICK YOUR KIND

APERITIVO
GENUINO
Fresco e giovanile

DALLE 18:00 ALLE 20:00

BEVANDE

ACQUA NATURALE	1,00 LT	2
ACQUA FRIZZANTE	1,00 LT	2
COCA COLA / COCA COLA ZERO	0,33 LT	3
FANTA / SPRITE	0,33 LT	3
CHINOTTO	0,20 LT	2,5
CRODINO XL	0,175 LT	3,5
CAFFÈ		1,5
CAFFÈ DECAFFEINATO		2

BOLLICINE

VALDOBBIADENE EXTRA DRY <i>Bortolotti DOCG</i>	BOTTIGLIA – 23
LAGREIN <i>Bortolotti Spumante Rosato VSQ BRUT</i>	BOTTIGLIA – 22

BIRRE ALLA SPINA

LÖWENBRÄU ORIGINAL Pils (GER) (5,2% VOL)	0,20 LT	3,5
	0,40 LT	5,5
LEFFE ROUGE Belgian Ale (BEL) (6,6% VOL)	0,33 LT	5
GOOSE ISLAND IPA Ipa (USA) (5,9% VOL)	0,33 LT	5,5

VINI BIANCHI

RIBOLLA GIALLA <i>Zorzettig Friuli DOC</i>	BOTTIGLIA – 21
PINOT GRIGIO <i>Zorzettig Friuli DOC</i>	BOTTIGLIA – 19
BOMBO BIANCO BELLONE <i>Cincinnato Bio Lazio IGT</i>	BOTTIGLIA – 20
BOMBO ROSATO NERO BUONO <i>Cincinnato Bio Lazio IGT</i>	BOTTIGLIA – 18
BIANCO SICILIA DOC CARTA D'ORO <i>Cantina Rallo</i>	CALICE – 6

BIRRE IN BOTTIGLIA

HOEGAARDEN Blanche (BEL) (4,9% Vol)	0,33 LT	5
BIRRA DEL BORGO MALEDETTA Belgian Ale (ITA) (6,2% VOL)	0,33 LT	6
BIRRA DEL BORGO MY ANTONIA Imperial Pilsner (ITA) (7,5% VOL)	0,33 LT	6
LÖWENBRÄU ORIGINAL Pils (GER) (5,2% VOL)	0,33 LT	4,5
FRANZISKANER Weiss (GER) (5% VOL)	0,50 LT	6

VINI ROSSI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC <i>Centorame Abruzzo</i>	BOTTIGLIA – 22
CABERNET FRANC <i>Zorzettig Friuli DOC</i>	BOTTIGLIA – 19
MERLOT <i>Zorzettig Friuli DOC</i>	BOTTIGLIA – 18
BOMBO NERO BUONO <i>Cincinnato Bio Lazio IGT</i>	BOTTIGLIA – 18
ROSSO SICILIA DOC IL PRINCIPE <i>Cantina Rallo</i>	CALICE – 6

Scopri le nostre sedi:



Via dei Durantini, 34/36
TIBURTINA



Via Ergisto Bezzi, 31
TRASTEVERE



Via Gallia, 180
SAN GIOVANNI



Via Calpurnio Fiamma, 14/16
TUSCOLANA

FRITTI E ANTIPASTI

DI NOSTRA PRODUZIONE

FAGIOLI ALLA MESSICANA F	10
accompagnati da polenta fritta	
POLPETTE DI BOLLITO E SCAMORZA F	5 PZ / 11
Accompagnati da maionese al fondo di manzo	
SUPPLÌ ALL'AMATRICIANA F PANATO CON IL PANKO	4
su crema di pecorino	
SUPPLÌ CLASSICO PANATO CON IL PANKO	3
con cuore di fior di latte, ragù di manzo e basilico	
CROCCHÈ DI PATATE FARCITO F	5
con friarielli, salsiccia e fondata di provola	
FRITTATINA DI PASTA CLASSICA	4
con besciamella, ragù bianco, provola e piselli	
CROCCHÈ DI PATATE V	4
con provola	
MONTANARA V	2,5
Pomodoro San Marzano, Grana Padano DOP e basilico	
FIORI DI ZUCCA RIPIENI DI FIOR DI LATTE	2 PZ / 6,5
Accompagnati da maionese alle alici	
BOCCONCINI DI FILETTO DI BACCALÀ	5 PZ / 10
Serviti con maionese al lime, menta e zenzero	
CHUPA CHUPS DI PULLED PORK	5 PZ / 8
Accompagnati da salsa cheddar	
POLPETTE AGRUMATE V	5 PZ / 8
Polpette di patate, zucchine, zest di limone, arancia e lime.	
Servite con salsa tartara	
STICK DI SCAMORZINE FRITTE V	5 PZ / 9
Accompagnati da maionese alla rucola	



PATATINE FRITTE

STICK ARTIGIANALI CONDITE CON:

RAGÙ BIANCO, CHEDDAR E SALSA FARINA	7
PULLED PORK	6,5
WÜRSTEL E FONDUTA DI GRANA PADANO DOP	6
BACON E CHEDDAR	6,5
POLPETTINE DI MANZO E CREMA AL FORMAGGIO	6,5
PORCHETTA ARTIGIANALE E SCAMORZA	6
CLASSICHE V	4,5

TAGLIERI

ODE AL BACCALÀ F	19
Rivisitazione del baccalà alla romana CBT, polpette di tonno, scarola ripassata con olive e capperi, spiedino di polpo rosticciato e salsa tartara	
DEL BOSCO F	18
Picchiapò di manzo, vellutata di zucca, triangoli di mortadella piastrata con aceto balsamico e zest di arancia, polenta piastrata e funghi champignon, fondata di parmigiano con scaglie di tartufo*	
ORTOLANO V F	14
Parmigiana di melanzane, vellutata di zucca, friarielli ripassati, filetti di peperoni arrosto, cartoccio di polpette di verdure agrumate	
COUNTRY F	18
Prosciutto crudo, salame Napoli, salame piccante, mortadella, prosciutto cotto di Praga, porchetta artigianale e fondata di Grana Padano DOP al tartufo	
PUGLIESE	12,5
Prosciutto crudo, olive taggiasche, burratina affumicata e stracciatella pugliese tartufata	
MISTICO	13
Tagliata di pollo, scamorza alla piastra, pomodori secchi, pomodorini, misticanza e scaglie di Grana Padano DOP	
DOP	13
Stracciotti di manzo, prosciutto cotto di Praga, mozzarella di bufala DOP e melanzane a funghetto	
DELLA NONNA F	14
Polpette al sugo, parmigiana di melanzane, patate al forno e cicoria ripassata	
VUOI AGGIUNGERE LA FOCACCIA APPENA SFORNATA?	4

• MANGIA •
Come se non ci fosse un domani
#PICKYOURKIND

PIZZE FRITTE

PIZZA FRITTA SCAROLA V F	8
Provola e scarola ripassata con olive e capperi	
PIZZA FRITTA FARINA	8,5
Polpette al sugo, ricotta, provola, basilico e pepe	
PIZZA FRITTA	8
Salame Napoli, pomodoro San Marzano, ricotta, fior di latte, pepe e basilico	

* in assenza del fresco verrà messo a scaglie sott'olio

PAGNOTTELLI INTRAMONTABILI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

PULL ME UP

Pulled pork al BBQ, salsa cheddar, chips di patate, scamorza e bacon croccante

OCTOPUS

Polpo rosticciato, crema di patate, melanzane fritte e burratina affumicata pugliese

DREAM BALLS

Polpette di verdure agrumate, pesto di pistacchio, pancetta coppata croccante e burratina affumicata pugliese

FRILLO

Salsiccia, friarielli ripassati e provola

MIKY TIME

Pulled pork, friarielli ripassati, scamorza panata e fritta e maionese al pepe nero

ELABORATO

Prosciutto crudo, stracciatella pugliese, pomodori secchi e crema tartufata

PISTO

Mortadella, pesto di pistacchio e mozzarella di bufala DOP

PARMIGIANO

Parmigiana di melanzane, fior di latte e basilico

CASTELLO

Porchetta artigianale, melanzane fritte, patate al forno e scamorza

FAI L'UOMO

Pollo fritto ai corn flakes, bacon croccante, cipolla caramellata, burratina affumicata pugliese e crema di melanzane affumicate

AMERICÀ

Hamburger di manzo, scamorza, cheddar, bacon croccante, pomodoro a fette, cipolla caramellata, lattuga e uovo

BUFFALO D'INVERNO

Mozzarella di bufala DOP, prosciutto crudo, pomodoro arrosto, rucola e glassa all'aceto balsamico

CALABRO

Salsiccia, patate al forno, 'nduja e fior di latte

Provati anche con
IMPASTO INTEGRALE
gusto autentico e ricco di fibre!
+ 1

13,5

GORGIO

Stracciotti di manzo, gorgonzola, radicchio sfumato al vino rosso e cipolla caramellata

13,5

VEGHENO

Babaganoush, peperoni arrosto, patate al forno e polenta fritta

12

STRACC'

Stracciotti di manzo, provola e cicoria ripassata

11

FUNGHE

Hamburger di manzo, patate al forno, melanzane a funghetto, bacon croccante e provola

14

CHICK N' CHIPS

Pollo fritto ai corn flakes, bacon croccante, chips di patate, salsa BBQ, lattuga e salsa yogurt

10

SUGHINO

Polpette al sugo, melanzane a funghetto, provola, 'nduja e basilico



• COTTI NEL FORNO A LEGNA •

Croccanti fuori, morbidi dentro

72 ORE DI LIEVITAZIONE

PAGNOTTELLI INTEGRALI

COTTI A LEGNA AL MOMENTO

INTEGRO YALLA

Sovracoscia di pollo, babaganoush, mozzarella di bufala DOP e misticanza

INTEGRO POLLOS

Pollo alla piastra, rucola, scaglie di Grana Padano DOP e pomodorini

INTEGRO DIVINO

Mortadella piastrata, provola, aceto balsamico, rucola, pomodori arrosto e zest di arancia

INTEGRO POLPO

Polpo rosticciato, provola, peperoni arrosto, julienne di zucchine e pomodorini arrostiti nel forno a legna

11

12

11

12

11

11

12

10,5

11

12

PIZZE ROSSE

MARGHERITA DOC	10
Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico, fior di latte e scaglie di Grana Padano DOP	
DIAVOLA	8,5
Pomodoro San Marzano, fior di latte, salame piccante e basilico	
ROMANA	8,5
Pomodoro San Marzano, alici, fior di latte, olive taggiasche, origano e basilico	
CAPRICCIOSA	9
Pomodoro San Marzano, fior di latte, prosciutto cotto di Praga, carciofini sott'olio, olive taggiasche, funghi champignon e basilico	
MARGHERITA	7
Pomodoro San Marzano, fior di latte e basilico	
MARINARA	6
Pomodoro San Marzano, origano, basilico e aglio	

PIZZE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARELLI	9
Provola, salsiccia, friarielli ripassati e basilico	
BOSCAIOLA	8
Fior di latte, salsiccia, funghi champignon e basilico	
BUFALINA	8,5
Mozzarella di bufala DOP, pomodorini e basilico	
PATANELLA	10
Provola, salsiccia, patate al forno, crema tartufata e basilico	
VEGETARIANA	7,5
Fior di latte, basilico, zucchine, funghi champignon, radicchio sfumato al vino rosso, melanzane a funghetto e pomodorini	
QUATTRO FORMAGGI	7,5
Fior di latte, gorgonzola, provola, Pecorino Romano DOP e basilico	

• PROVA LE NOSTRE GOURMET •
Classici riveduti e abbinamenti unici!

PIZZE GOURMET



A NENNELLA	16
Crema di patate e provola, fiocchi di pancetta croccante, fonduta di provola, scaglie di tartufo uncinato fresco*	
CENERENTOLA	13
Crema di zucca alla brace, guanciale, stracciatella pugliese, pomodoro arrosto e noci	
PROVOLA E PEPE 2.0	12
Base pomodoro San Marzano, fior di latte, provola e basilico, In uscita ciuffi di ricotta, pepe macinato e cialda di pecorino croccante	
POPEYE	12
Crumble di prosciutto crudo, spinaci in doppia consistenza, fonduta di grana e zest di limone	
FIOR DI PROVOLA	12
Provola, fiori di zucca, salame Napoli, noci tostate, ciuffi di ricotta al limone e scaglie di Pecorino Romano DOP	

INSALATE

WINTER	10
Stracciotti di manzo, rucola, pomodorini, noci, scaglie di Grana Padano DOP e glassa all'aceto balsamico	
RIO	8,5
Tonno, lattuga, rucola, radicchio, pomodorini, basilico, cipolla rossa, olive taggiasche, mozzarella di bufala DOP	
'NSALAT E PURP	9
Polpo rosticciato, semi di sesamo, salsa yogurt, lattuga, rucola, radicchio, pomodorini semi-dry e terra di olive	
CHICKEN FRITT	8,5
Pollo fritto ai corn flakes, lattuga, rucola, salsa al formaggio, crostini e scaglie di Grana Padano DOP	
GRECA	8
Feta, lattuga, rucola, cetrioli, salsa allo yogurt, pomodorini, olive taggiasche e cipolla bianca	
VUOI AGGIUNGERE LA FOCACCI APPENA SFORNATA?	4

• Primo e unico •

GNOCCHI alla Sorrentina ✓
 con Pomodoro San Marzano, fior di latte, Grana Padano DOP e basilico

10

• Oppure a pranzo chiedi a noi! •

✓ VEGETARIANO F NOVITÀ SERVIZIO 1 €

* in assenza del fresco verrà messo a scaglie sott'olio

• PROVALI •
Per ogni stagione
#PICKYOURKIND



PAGNOTTELLI

Stagionali Invernali
COTTI A LEGNA AL MOMENTO

PIPI E PATATE F

12

SALSICCIA, PROVOLA FRITTA, PEPERONI ARROSTO,
CHIPS DI PATATE E MAIONESE ALLA PAPRIKA

ER PUPONE F

13

POLPETTE DI BOLLITO, MAIONESE AL FONDO DI MANZO,
SCAGLIE DI PECORINO E CICORIA RIPASSATA

LESSO E CONTENTO F

14

PICCHIAPÒ DI MANZO, CREMA DI PATATE,
PROVOLA E PANCETTA CROCCANTE

ZUCCARIELLO F

14,5

HAMBURGER DI MANZO, CREMA DI ZUCCA,
GORGONZOLA, GUANCIALE CROCCANTE
E FUNGHI CHAMPIGNON



• COTTI NEL FORNO A LEGNA •
Croccanti fuori, morbidi dentro
72 ORE DI LIEVITAZIONE