

SIAMO FRITTI

MOZZARELLINE FRITTE	(150 gr)	6.00
CREMA FRITTA	(150 gr)	5.00
NUGGETS DI POLLO	(150 gr)	5.00
ANELLI DI CIPOLLA	(150 gr)	6.00
TORTELLINI FRITTI	(150 gr)	6.00

PANZEROTTI FRITTI

PANZEROTTO TAROCCO	6.00
(Fior di latte e passata di pomodoro)	
PANZEROTTO BALORDO	7.00
(Fior di latte, passata di pomodoro e salsiccia)	
PANZEROTTO GOLIARDO	7.00
(Fior di latte, gorgonzola e salame piccante)	
PANZEROTTO SCUGNIZZO	7.00
(Fior di latte, salsiccia e friarielli)	
PANZEROTTO NAPOLETANO	7.00
(Fior di latte, provola affumicata, salame, olio, sale e pepe)	

ANTIPASTI

TAGLIERINO

15.00

Tagliere di affettati misti servito con bufalina e crescentina fritta

CULATELLO

13.00

Culatello con burratina e pomodoro rosso

CAPRESE

10.00

Caprese con mozzarella di bufala DOP, pomodoro rosso e origano

BRESAOLA

13.00

Bresaola con rucola, pomodorini e grana padano a scaglie

INSALATONE E CONTORNI

INSALATA MISTA

5.00

Insalata brasiliana e pomodoro

INSALATONA DELLA CASA

10.00

Insalata brasiliana , tonno, uovo sodo, olive nere e pomodorini

INSALATONA MEDITERRANEA

12.00

Insalata brasiliana, bufala, pomodorini, cipolla rossa, olive nere e origano

INSALATONA MARGHERITA

13.00

Insalata brasiliana, radicchio, mozzarella di bufala, pomodoro, grana a scaglie e funghi champignon freschi

PATATE FRITTE

4.00

PATATE AL FORNO

5.00

VERDURE ALLA GRIGLIA

6.00

PIZZE POPOLARI

SCHIACCIATA Base pizza, sale, olio	3.00
SCHIACCIATA CON PROSCIUTTO CRUDO Olio, prosciutto crudo nazionale	5.50
ROSSA Pomodoro, olio	4.50
MARINARA Pomodoro, aglio, origano	5.00
MARGHERITA Pomodoro, fior di latte, spolverata di Grana Padano in cottura	6.00
BUFALINA Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico fresco	8.00
RUCOLA Pomodoro, fior di latte, rucola	8.00
SCIUE SCIUE Pomodoro, mozzarella di bufala DOP, pomodorini in uscita, basilico	9.50
NAPOLETANA Pomodoro, fior di latte, acciughe, origano	7.50
ROMANA Pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi, olive nere, origano	10.00
PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo nazionale	8.50
FUNGHI E PROSCIUTTO CRUDO Pomodoro, fior di latte, funghi freschi, prosciutto crudo nazionale	10.00
FUNGHI Pomodoro, fior di latte, funghi freschi	7.50
WURSTEL Pomodoro, fior di latte, wurstel	7.50

PIZZE POPOLARI

SALSICCIA	8.00
Pomodoro, fior di latte, salsiccia	
SALAME PICCANTE	8.50
Pomodoro, fior di latte, salame piccante	
AMERICANA	8.50
Pomodoro, fior di latte, wurstel, patate fritte	
QUATTRO STAGIONI	9.50
Pomodoro, fior di latte, funghi champignon freschi, prosciutto crudo, carciofi, uovo sodo	
CAPRICCIOSA	10.00
Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofi, salsiccia	
CALZONE	8.00
All'interno impasto di mozzarella e uova fresche condito con olio, sale e pepe nero, prosciutto crudo	
SALSICCIA E PORCINI	9.50
Pomodoro, fior di latte, salsiccia, porcini	
RADICCHIO E PANCETTA	9.50
Pomodoro, fior di latte, radicchio, pancetta	
DIAVOLA	10.00
Pomodoro, fior di latte, salame piccante, capperi, olive	
TONNO E CIPOLLA	9.00
Pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla	
VEGETARIANA	10.00
Pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, zucchine grigliate, pomodoro grigliato, patate al forno	
PARMIGIANA	10.00
Pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate, prosciutto cotto, Grana Padano in cottura	
GORGONZOLA	7.50
Pomodoro, fior di latte, gorgonzola	

PIZZE ORIGINALI

NONNA MARGHERITA

6.50

Pomodoro, fior di latte, basilico in cottura, origano, grana padano in forno

NARCISO

10.00

Pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, carciofini in forno, origano

GERBERA

8.00

Base marinara, gorgonzola, cipolla

VIOLETTA

10.50

Pomodoro, fior di latte, radicchio, speck, scamorza affumicata

GIRASOLE

11.00

Pomodoro, fior di latte, radicchio, salame piccante, gorgonzola

STELLA ALPINA

10.50

Pomodoro, fior di latte, patate fritte, fontina, speck

BUCANEVE

13.00

Pomodoro, burratina in uscita, culatello, rucola

IRIS

11.00

Pomodoro, fior di latte, pancetta, cipolla, spolverata di parmigiano in forno

GERANIO

10.00

Pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla, peperoni

GAROFANO

12.00

Pomodoro, bufala DOP, nduja, cipolla, olive nere

CAMELIA

8.00

Base marinara, tonno, pomodorini

PIZZE BIANCHE

PRIMULA	12.00
Fior di latte, radicchio, speck, grana padano a scaglie, glassa di aceto balsamico	
BIANCOSPINO	15.00
Fior di latte, bufala DOP, salsiccia, porcini, grana padano fuso in forno, pomodorini	
ORCHIDEA	10.50
Fior di latte, bufala DOP, pomodorini, grana padano fuso in forno, basilico fresco	
NON TI SCORDAR DI ME	12.50
Fior di latte, speck, fontina, porcini, olio tartufato	
SALSICCIA E FRIARIELLI	9.50
Fior di latte, salsiccia, friarielli	
QUATTRO FORMAGGI	10.00
Fior di latte, fontina, gorgonzola, scamorza affumicata	
PAPAVERO	12.00
Fior di latte, bresaola, rucola, grana padano a scaglie	
DENTE DI LEONE	10.00
Fior di latte all'uovo, pancetta, spolverata di grana padano, pepe	
MIMOSA	8.50
Fior di latte, patate fritte, prosciutto cotto	
NINFEA	8.00
Fior di latte, pomodorini, prosciutto cotto, basilico fresco	
IBISCO	15.00
Fior di latte, bufala DOP, friarielli, salsiccia, nduja, grana padano a scaglie	
ROSA BIANCA	13.00
Fior di latte, mortadella, granella di pistacchio, burrata, basilico fresco	
ANEMONE	10.00
Fior di latte, prosciutto crudo nazionale, insalata barasiliana succo di limone	

PINSE

TULIPANO

10.00

Fior di latte, patate al forno, rosmarino,
olio tartufato e crumble di pancetta

MAGNOLIA

12.00

Fior di latte, prosciutto crudo nazionale, burrata

AZALEA

12.00

Burrata, mortadella, granella di pistacchio e basilico

DALIA

12.00

Fior di latte, pomodorini,
mozzarella di bufala fuori forno e basilico fresco

GLICINE

13.00

Fior di latte, burrata, prosciutto cotto, provola
affumicata e cipolla croccante

CICLAMINO

15.00

Fior di latte, pomodorini, funghi freschi,
prosciutto crudo nazionale, rucola,
grana padano a scaglie

LOTO

15.00

Fior di latte, porcini, bresaola, rucola e scaglie
di grana

PEONIA

16.00

Pomodoro, fior di latte, acciughe, pomodorini,
olive nere, bufala fuori forno, origano

DOLCE

MASCARPONE A SCELTA TRA TOPPING AI FRUTTI DI BOSCO O CIOCCOLATO	6.00
TIRAMISU	6.00
PROFITEROLES	6.00
TARTUFO BIANCO O NERO	5.00
SORBETTO AL CAFFE O AL LIMONE	3.50
CALZONE ALLA NUTELLA	7.00

E AMARO

SAMBUCA MOLINARI	3.00	AMARO DEL CAPO	3.00	GRAPPE	
MIRTO DI SARDEGNA	3.00	VECCHIA ROMAGNA	3.00		
JAGERMEISTER	3.00	STRA VECCHIO	3.00		
LUCANO	3.00	RUM	4.50		
FERNET BRANCA	3.00	WHISKY	4.50		
BRANCA MENTA	3.00	BAILEYS	3.00		
MONTENEGRO	3.00	AVERNA	3.00		
				BIANCA	3.50
				BARRICATA	4.50

COSA BEVO?

ACQUA NATURALE- FRIZZANTE	50cl 75 cl		1.50	2.50
COCA COLA IN LATTINA	33 cl			3.00
COCA ZERO IN LATTINA	33 cl			3.00
FANTA IN LATTINA	33 cl			3.00
THE LIMONE IN LATTINA	33 cl			3.00
THE PESCA IN LATTINA				3.00
COCA COLA IN VETRO	1L			7.50
CEDRATA-CHINOTTO-CASSOSA-LIMONATA	35,50 cl			4.00
VINO ALLA SPINA FRIZZANTE	0,25 cl 0,50 cl 1L	3.50	5.50	7.50
VINO SANGIOVESE DELLA CASA	0,25 cl 0,50 cl 1L	3.50	5.50	7.50
CAFFE'				1.30
CAFFE' CORRETTO				1.70
CAFFE' D'ORZO				1.50
CAFFE' DECAFFEINATO				1.40

BIRRA ALLA SPINA

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA	33 cl	3.00
RAFFO RICETTA ORIGINALE	33 cl	3.00
ERDINGER	50 cl	5.00
PERONI	66 cl	5.00

VIOLA BIONDA LAGER	}	35,5 cl	9.50
VIOLA ROSSA RED ALE			
VIOLA BIANCA BLANCHE			
		75 cl	18.00

NASTRO AZZURRO

0,20cl	0,40cl	0,50cl	1L	1.5L
3.50	4.50	5.50	9.00	12.00

RAFFO NON FILTRATA

0,20cl	0,40cl	0,50cl	1L	1.5L
3.50	5.00	7.50	12.00	15.00

I NOSTRI VINI

BIANCO FERMO

ALBANA SECCO LA SGNORA DOCG BIOLOGICO (LA SIGNORA) 20.00

Alla vista si presenta con un colore giallo intenso dorato. Bouquet ricco di note agrumate, albicocca e zagara, al palato si nota una spiccata mineralità e sapidità con i tannini varietali che le donano freschezza.

Ottima persistenza

Da abbinare con formaggi, salumi, carni bianche e pesce.

Cantina: Az.agr.biologica Maria Galassi

Varieta: Albana 100 % ecotipo di Bertinoro a grappolo medio e spargolo

BOLLICINE

PIGNOLETTO FRIZZANTE VALSAMOGGIA DOCG 20.00

Di colore giallo paglierino chiaro, spesso con riflessi verdognoli. Al naso ha un profumo delicato, fruttato (fiori, frutta bianca, biancospino), con note floreali e talvolta di agrumi.

Al palato è fresco, armonico, con una punta sapida e un finale leggermente amarognolo.

Da abbinare con antipasti, crostacei e pesce.

Cantina: Valsamoggia

Variata: 100% grechetto gentile

VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT BACIO DELLA LUNA 20.00

Questo raffinato ed equilibrato spumante, dal colore giallo paglierino brillante e dal perlage finissimo, si distingue per il bouquet floreale e per i profumi fragranti di frutta matura.

Al palato risulta armonioso ed unico per la sua vivace freschezza.

Da abbinare a aperitivi e primi leggeri, frutti di mare e crudités

Cantina: Bacio della luna

Varietà: 100% glera

ROSSO

SANGIOVESE SUPERIORE DOC LA CA STORTA 20.00

Al palato sentori di frutto di bosco, ribes, viole, tannicità molto dolce di pronta e grande bevibilità.

Da abbinare a taglieri di salumi ma anche per accompagnare una pizza e formaggi freschi.

Per la sua freschezza si abbina bene anche ai piatti di pesce.

Cantina: Az.agr.biologica Maria Galassi

Varietà: 100% sangiovese