

Menu

STARTER

- : THREE BRUSCHETTA € 6
FANTASY OF THE CHEF
- : FRIED MIX € 6
- : PEPPERED MUSSELS € 10
- : MELON AND HAM € 10
- : CAPRESE SALAD € 10
- : SEAFOOD SALAD € 10
- : CURED MEATS MIX € 10
- : MOZZARELLA CHEESE AND HAM € 10

FIRST COURSES:

- : CARBONARA € 12
WITH BACON AND EGG
- : AMATRICIANA € 12
TOMATO AND BACON
- : FETTUCCINE AL RAGU € 12
WITH MEAT SAUCE
- : LASAGNA € 16
WITH BOLOGNESE SAUCE
- : SPAGHETTI AND MUSSELS € 18
- : SPAGHETTI MIX SEAFOOD € 18
- : SHORT PASTA WITH TOMATOES AND € 10
RICOTTA CHEESE

SECOND COURSES:

- : CHICKEN ON GRILL WITH SALAD € 14
- : BEEF STEAK ON GRILL WITH SALAD € 17
- : FRIED MIX FISH € 16
- : GRILLED PRAWNS € 18
- : SEA BASS IN POTATO CRUST € 18

Panzerotti

- pugliese classico: mozzarella, pomodoro, basilico € 8
- natano: caponata e mozzarella € 8
- francese: ai 4 formaggi € 8
- romano: broccolotti e salpiccia € 8
- chic: philadelphia, mortadella e pistacchio € 8
- calabrese: 'nduja e mozzarella € 8
- bolognese: mozzarella e ragù € 8
- delicato: prosciutto cotto, funghi e mozzarella € 8

Contorni

- insalate € 8
- caponata € 8
- verdure grigliate € 8
- patate fritte o al forno € 8
- verdure di stagione € 8
- insalata "acqua sala" (acqua, sale, verdure di stagione, friselle) € 8
- verdure in tempura € 8

Pinse o Pizze

- Rosse -

- tricolore: pomodoro, mozzarella, basilico € 8/9
- montanara: pom., mozz., salpiccia, funghi € 10/12
- sottobosco: pom., mozz., funghi, p. cotto € 10/12
- sfiziosa: pom., mozz., p. crudo € 10/12
- bufalina: pom., mozzarella di bufala € 9/10

- Bianche -

- aromatica: olio e rosmarino € 3/4
- profumi di bosco: mozzarella, ricotta, porcini, tartufo € 12/14
- caprese: mozzarella, pomodoro fresco, origano € 10/12
- leggerissima: bresaola, nocca, parmigiano in scaglie € 12/14
- tirolese: mozzarella, brie, speck, mascarpone e pepe verde € 12/14

* 1€ ogni ingrediente in più a richiesta

Desserts

Panzerotti dolci

- alla crema € 6
- alla nutella € 6

Grostata ricotta e amarene
e/o nutella € 6

Tiramisu € 6

Coppa mascarpone € 6

Frutta di stagione € 6

Tagliata di frutta € 6

Fragole con panna € 6

... da bere

Vini Bianchi ...

Pinot grigio € 18

Chardonnay € 19

Falanghina € 19

Vermentino € 18

Pecorino € 20

... e Rossi

Chianti/riserva € 18/20

Merlot € 19

Nero d'Avola € 20

Monte Pulciano € 22

Primitivo di Manduria € 22

Negramaro € 20

al calice € 6

Prosecco in bottiglia € 20

al calice € 6

Cocktails

Spritz Aperol € 7

Campari € 7

Mojito € 7

Rum e Coca-Cola € 7

menù

FRIED PANZEROTTI

- RUGLESE: TOMATOES AND MOZZARELLA € 8
BASIL
- SICILIANO: MIX VEGETABLE AND MOZZARELLA € 8
- ROMANO: SAUSAGE AND BROCCOLI € 8
- CHIC: CHEESE, MORTADELLA AND PISTACHIO € 8
- BOLOGNESE: MOZZARELLA AND MEAT SAUCE € 8
- DELICATO: BAKED HAM, MUSHROOMS AND MOZZARELLA € 8
- FRENCH: 4 CHEESE € 8

BASE RED PIZZA / PIZZA

- TRICOLORI: TOMATO, MOZZARELLA, BASIL € 8/9
- MONTANARA: TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS € 10/12
SAUSAGE
- SETTO BOSCO: TOMATO, MOZZ, BAKED HAM, MUSHROOMS € 10/12
- SFIZIOSO: TOMATO, MOZZ, RAW HAM € 10,12
- BUFFALINA: TOMATO, MOZZARELLA BUFFALO € 9/10

SIDE DISH

- MIX SALAD € 8
- GRILLED VEGETABLE € 8
- FRIED POTATOES € 8
- VEGETABLE TEMPURA € 8

BASE WHITE PIZZA / PIZZA

- AROMATIC: ROSEMARY OIL € 3,4
- PROFUMI DI BOSCO: MOZZA CHEESE, PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES 14
- CAPRESE: FRESH MOZZARELLA CHEESE TOMATO AND BASIL € 10/12
- LEggerissima: RAW HAM, ROSTED SALAD AND PARMESAN € 12/14