















C

—

M

## ANTIPASTI










- SCARPETTA DEL CONDOMINIO**   **6**  
Con prodotti di stagione a fantasia dello chef
- CARPACCIO DI MANZO**  **10**  
Girello di manzo danese con zucchine marinate, pomodorini confit e verdure croccanti
- TORTINO DI MELANZANE**      **10**  
Con pomodorini saltati in padella, fonduta di parmigiano, brisèe sbriciolata e salsa al basilico
- GRAN TAGLIERE DEL CONDOMINIO**     **15**  
Selezione di affettati e formaggi misti italiani
- INSALATA DEL CONDOMINIO**   **7**  
Con prodotti di stagione a fantasia dello chef

## FRITTI

- FILETTONE DI BACCALÀ\***     **5**
- SFOGLIA DI PATATE CACIO E PEPE**    **5**
- PAN PIZZA BURRATA, POMODORINI E BASILICO**     **7**
- SUPPLÌ AL TELEFONO**     **1,50**
- SUPPLÌ AMATRICIANA**    **2**
- SUPPLÌ CACIO E PEPE**     **2**
- SUPPLÌ DEL GIORNO**    **2**

## BRUSCHETTE

Pane del forno storico "La Renella" bruscato a legna con aglio strofinato

- ROMANA CON POMODORO E ORIGANO**    **3**
- DATTERINO CONFIT E CACIORICOTTA**    **4**
- SALSICCIA E SCAMORZA**   **4**
- BRUSCHETTA DEL GIORNO**  **4**

## PRIMI

### PRIMI DEL CONDOMINIO

Con pasta fatta in casa a fantasia dello chef

10/12

## SECONDI

### POLPETTE DEL CONDOMINIO

Con prodotti di stagione a fantasia dello chef

9

### TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA

Controfiletto di scottona danese, con patate al sale, senape antica e cipolle caramellate

18

### GALLETTO MARINATO ALLA BIRRA E ALLE SPEZIE

Vallespluga "Scudetto Rosso" allevato a terra, con patate al cartoccio e salsa del Condominio

12

### GRAN GRIGLIATA DI VERDURE DEL CONDOMINIO

Selezione di verdure di stagione

10

### HAMBURGER DEL CONDOMINIO

Selezione di carni di manzo danese, con guanciale, scamorza, pomodoro, iceberg, senape e salsa rosa

12

## CONTORNI

### PATATE AL CARTOCCIO

5

### VERDURE IN FOGLIE RIPASSATE A.O.P.

5

### PASTICCIO DI PATATE AL ROSMARINO

5



### VERDURE GRIGLIATE

5

## PIZZERIA

Il nostro impasto matura 72 ore a temperatura controllata per garantire fragranza, gusto e digeribilità. Usiamo un mix di farine del mulino "Di Marco".



























### PIZZE ROSSE

- MARGHERITA**    **7**  
Pomodoro, fiordilatte e basilico
- MARINARA**    **7**  
Pomodoro San Marzano, aglio, alici e origano
- BUFALA**    **8**  
Pomodoro, fiordilatte e bufala
- NAPOLI**    **8**  
Pomodoro, fiordilatte e alici
- AMATRICIANA**   **9**  
Pomodoro amatriciano, guanciale e pecorino
- PACHINO DOP**    **9**  
Pachino confit, pomodoro e bufala
- DIAVOLA DEL CONDOMINIO**   **10**  
Pomodoro, caciocavallo, olive taggiasche, nduja, pachino confit
- PARMIGIANA**    **10**  
Pomodoro, melanzane grigliate, pachino confit e bufala
- SOPPRESSATA**   **12**  
Pomodoro, soppressata, burrata e origano
- TRE POMODORI**     **14**  
Pomodoro, burrata, pachino confit e pomodorini secchi


## PIZZERIA

Il nostro impasto matura 72 ore a temperatura controllata per garantire fragranza, gusto e digeribilità. Usiamo un mix di farine del mulino "Di Marco".

### PIZZE BIANCHE

<b>FOCACCIA</b>   	<b>3,50</b>
Olio, sale e rosmarino	
<b>ORTOLANA</b>   	<b>8</b>
Fiordilatte, melanzane, zucchine e funghi champignon	
<b>CARBONARA</b>   	<b>9</b>
Fiordilatte, crema di carbonara, pecorino e guanciale	
<b>CROSTINO</b>  	<b>10</b>
Fiordilatte, prosciutto cotto, provola	
<b>BOSCAIOLA</b>  	<b>10</b>
Fiordilatte, funghi champignon e salsiccia di norcia	
<b>4 FORMAGGI</b>   	<b>10</b>
Fiordilatte, gorgonzola, grana e cacioricotta	
<b>MARCONI</b>   	<b>10</b>
Fiordilatte, radicchio, patate e gorgonzola	
<b>CIOCIARA</b>  	<b>11</b>
Fiordilatte, pachino confit, melanzane grigliate e prosciutto crudo	
<b>PATATONA</b>  	<b>12</b>
Fiordilatte, patate sfoglia, sfilacci di pollo arrosto, lardo, rosmarino e pepe	
<b>DOPPIA MIRTADA</b>   	<b>14</b>
Mortadella, crema di pistacchio e pecorino sardo	

## DOLCI

TIRAMISÙ     5

CHEESECAKE    5

SORBETTO ANANAS, MENTA E LIME   5

TORTINO SABLÉE CON RICOTTA DI BUFALA E CIOCCOLATO FONDENTE    5

DOLCE DEL GIORNO 5

## **BEVANDE**

ACQUA	<b>2</b>
COCA COLA 33 CL.	<b>3</b>
COCA COLA ZERO 33 CL.	<b>3</b>
FANTA 33 CL.	<b>3</b>
CHINOTTO NERI 33 CL.	<b>3</b>
CAFFÈ O DECAFFEINATO	<b>1.50</b>

## **VINI BIANCHI**

ZUI PASSERINA DEL LAZIO Igp Federici, Lazio [vol. 12,5%]	<b>16</b>
PECORINO VELLODORO Terre di Chieti igt Umani Ronchi, Abruzzo [vol. 14,5%]	<b>19</b>
RIBOLLA GIALLA Vigna del Lauro, Friuli [vol. 13%]	<b>22</b>
GEWURZTRAMINER A.A. Doc Kies Roeno, Trentino Alto Adige [vol. 13%]	<b>23</b>

## **VINI ROSSI**

CESANESE DEL PIGLIO SAPIENS Docg bio Federici, Lazio [vol. 13,5%]	<b>16</b>
AGRIVERDE RISEIS MONTEPULCIANO DOC Montepulciano d'Abruzzo DOC [13,5%]	<b>20</b>
PRIMITIVO DI PUGLIA Appassito Imprint A Mano, Puglia [vol. 14,8%]	<b>22</b>
LAGREIN Doc Kossler , Piemonte [vol. 13%]	<b>26</b>
NOBILE DI MONTE PULCIANO Doc La Calonica , Toscana [vol. 13%]	<b>30</b>

## **BIRRE IN BOTTIGLIA**

### **HEINEKEN**

33 cl. Lager bassa fermentazione [5,5%]

**5**

### **ICHNUSA**

33 cl. lager bassa fermentazione [4,5%]

**5**

### **ICHNUSA NON FILTRATA**

50 cl. lager bassa fermentazione [5%]

**6**

## **BIRRE ALLA SPINA**

### **BIRRA MORETTI BAFFO D'ORO**

Lager/Pils chiara [vol 4,8%]

**5**

### **EIRDINGER WEISSBIER**

Weiss alta fermentazione [vol 5,7%]

**4/6**

### **AFFLIGEM ROUGE**

Rossa alta fermentazione rifermentata in bottiglia [vol 6,7%]

**4/6**



## **LIQUORI E DISTILLATI**

GRAPPA VIGNACCIA **3**

LIMONCELLO **3**

GRAPPA BARRIQUE **4,50**

AMARI **4**

Amaro del Capo, Amaro Braulio, Amaro Lucano, Amaro Montenegro, Amaro Averna,  
Fernet Branca, Jagermeister

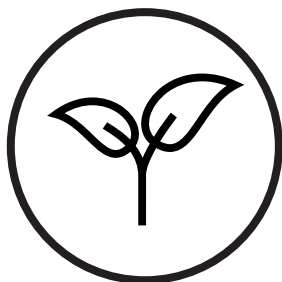
DISTILLATI **6/8**

DRINK **8/12**

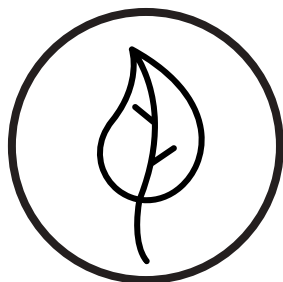
## **BOLLICINE**

PROSECCO MILLESIMATO E.D. **18**  
Col del Sole, Veneto [vol 11%]

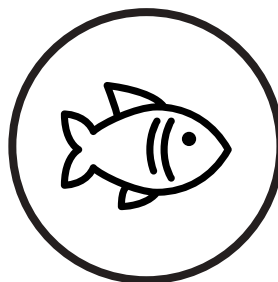
## LEGENDA



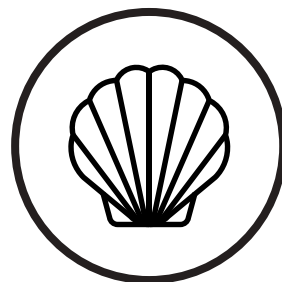
Vegano



Vegetariano



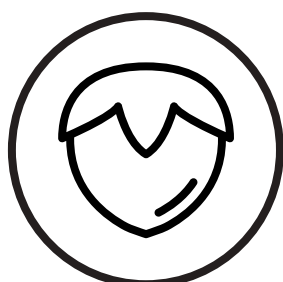
Pesce



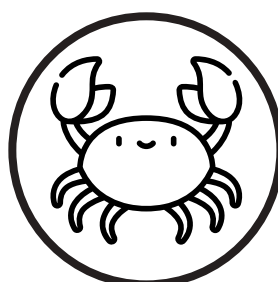
Molluschi



Glutine



Frutta a Guscio



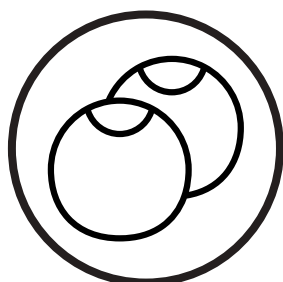
Crostacei



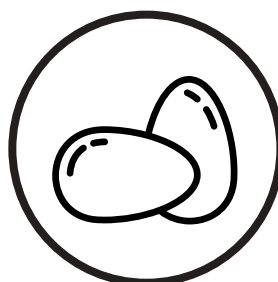
Latticini



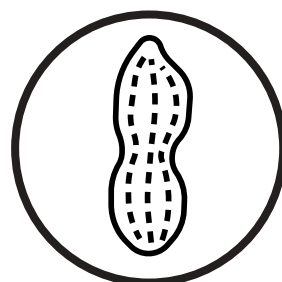
Solfiti



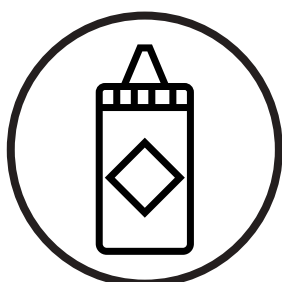
Lupini



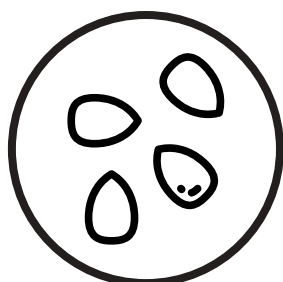
Uova



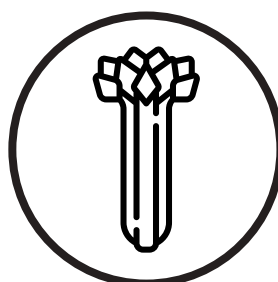
Arachidi



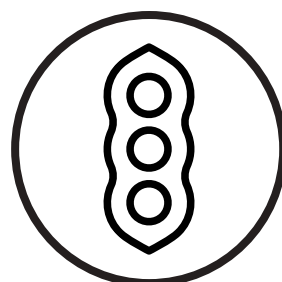
Senape



Sesamo



Sedano



Soia

\* Il prodotto potrebbe essere surgelato