



Menu

TRA *Tradizione*
&
CREATIVITÀ

Antipasti & Fritti

SFERE DI MAIALINO (9)

CON MAIONESE ALLA PAPRIKA DOLCE
E CHUTNEY DI PAPACCELLA NAPOLETANA
(1•3•5•7•9•10•12)

TIEPIDO DI MARE (14)

POLPO, RICCILO DI CALAMARO, TRANCIO DI PESCATRICE
SU CREMOSO DI PATATE AL LIMONE, SPUMA DI POLPO
E CRUMBLE DI PANE PROFUMATO AL ROSMARINO
(1•4•5•7•9•12•14)

SCAGLIUZZIELLO DI POLENTA CROCCANTE (8)

CON FUNGHI CARDONCELLI E PROVOLA AFFUMICATA
(1•5•7)

BUFALA & MONTANARINA (12)

MOZZARELLA DI BUFALA DOP IL CASOLARE
SERVITA CON MONTANARINA CLASSICA CALDA
(1•7)

TARTARE DI CHIANINA (16)

CON CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO
E TUORLO D'UOVO MARINATO
(3)

Antipasti & Fritti

IL GAMBERO E I TRE MOSCHETTIERI (12)

VARIAZIONE DI GAMBERI COMPOSTA DA:

- GAMBERO IN PANURE DI ARACHIDI CON MAIONESE AROMATIZZATA AGLI AGRUMI
- GAMBERO IN OLIO COTTURA, STRACCIATA DI BUFALA CAMPANA E ZEST DI ARANCIA
- CANNOLO DI GAMBERO, LEMONCURD SALATA E TIMO
(1 • 2 • 3 • 4 • 5 • 7 • 8 • 9 • 10 • 12)

FRITTATINA CLASSICA ALLA BOLOGNESE (3,50)

CARNE MACINATA DI BOVINO, SEDANO, CAROTE & CIPOLLA,
PISELLI, BESCIAPELLA, PROVOLA DELLA PENISOLA AFFUMICATA
E PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(1 • 6 • 7 • 8)

FRITTATINA GOLD (5,50)

BUCATINI, BESCIAPELLA ALLO ZAFFERANO,
GUANCIALE DI RAZZA CASERTANA, PROVOLA
E PARMIGIANO DOP 36 MESI
(1 • 6 • 7 • 8)

Antipasti & Fritti

SUPLÌ SOTTOBOSCO (4,50)

RISOTTO GRAN RISERVA, SALSICCIA DI SUINO BY CILLO,
PORCINI , PARMIGIANO DOP 36 MESI,
PROVOLA DELLA PENISOLA
(1 • 6 • 7 • 8)

DOJE FRITTURE (9,50)

DEGUSTAZIONE CON ASSAGGI DEI FRITTI:

- SUPPLÌ SOTTOBOSCO
 - FRITTATINA GOLD
 - FRITTATINA CLASSICA ALLA BOLOGNESE
 - CROCCHÈ
- (1 • 6 • 7 • 8)

CROCCHÈ CLASSICO (3)

(1 • 7)

CHIPS ARTIGIANALI (4)

(1)

CHIPS ARTIGIANALI CON FONDUTA (4,50)

(1 • 7)



Primi

BOTTONE DI PASTA FRESCA (14)

RIPIENO DI RAGÙ BIANCO DI CHIANTINA,
BATTUTO DI CAROTE E SEDANO E CROCCANTE
AL PARMIGIANO REGGIANO

(1 • 3 • 7 • 9)

TUBETTONE IN CREMA DI ZUCCA (12)

CON FUNGHI CARDONCELLI E POPCORN DI MAIALE

(1 • 3 • 6 • 7 • 9 • 12)

LINGUINE DI GRAGNANO (16)

CON FRIARIELLI, TARTARE DI SCAMPI,
LAMELLE DI MANDORLE E ZEST DI LIMONE
(POSSIBILITÀ DI RICHIEDERE LO SCAMPO COTTO)

(1 • 2 • 4 • 8 • 9 • 12 • 13)

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE (18)

RISO CARNAROLI GRAN RISERVA ALLA PESCATORE

(2 • 4 • 9 • 12 • 13 • 14)



Secondi

FISH & CHIPS NAPULEGNO (16)

BACCALÀ PASTELLATO E FRITTO CON PATATE
AL GUSTO DI ROSMARINO, MAIO AL PEPE ROSA
E FINOCCHIETTO E KETCHUP DI PAPACCELLA
(1 • 2 • 4 • 5 • 6 • 10 • 12)

POLPO SCOTTATO (17)

CON LA SUA RIDUZIONE, PATATE SFOGLIATE,
TERRICCIO DI OLIVE NERE DI CAIAZZO
(1 • 4 • 5 • 14)

TAGLIATA DI VACCA PODOLICA (18)

CON MISTICANZA, POMODORINI SEMI DRY
E CIALDA CROCCANTE AL PARMIGIANO REGGIANO

RICCIO DI STRACOTTO (16)

DI MAIALINO ALLA MELA ANNURCA IGP,
IL SUO FONDO DI COTTURA E FONDUTA DI PECORINO
(1 • 3 • 5 • 7 • 9 • 10 • 12)

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO (18)

CON HUMMUS DI CECI ED INSALATINA RICCIA
(4)

BRASATO DI MANZO (20)

SU CREMOSO DI PATATE E TOPINAMBUR,
RIDUZIONE DI PALLAGRELLO E NOCCIOLE TOSTATE
(6 • 8 • 9 • 12)

Tradizione VIVA

*Pizze che profumano
di ricordi.*

EQUILIBRIO, SEMPLICITÀ
E BONTÀ CHE SANNO DI CASA.

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO



Tradizione VIVA

IL SAPORE
DEI RICORDI

MARINARA CASERTANA (9)

ACCIUGHE DI CETARA, POMODORO SAN MARZANO,
ORIGANO DI COLLINA, CAPPERI DI SALINA PRESIDIO
SLOW FOOD, OLIVE TAGGIASCHE PRESIDIO SLOW FOOD,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 • 6 • 10)

MARGHERITA (8)

FIOR DI LATTE, POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO
FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(1 • 6 • 7 • 10)

CASERTA (10,50)

MOZZARELLA DI BUFALA IL CASOLARE,
POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO
(1 • 6 • 7 • 10)

SCUGNIZZO - RIPIENO FRITTO (11)

CICOLI DI MAIALE, RICOTTA DI BUFALA, PROVOLA
DELLA PENISOLA SORRENTINA, PEPE NERO IN GRANI
(1 • 6 • 7 • 10)

RIPIENO CLASSICO (9,50)

FIOR DI LATTE, RICOTTA, SALAME TIPO NAPOLI
DI BRACIGLIANO, PEPE E OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 • 6 • 7 • 10)



Tradizione VIVA

IL SAPORE
DEI RICORDI

SAPORITA (10,50)

SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO BY CILLO,
PATATE AL FORNO SPEZiate,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA
(1 • 6 • 7 • 10)

RIPIENO SCAROLACCIO (11,50)

SCAROLA RICCIA NUDA E CRUDA, OLIVE TAGGIASCHE,
CAPPERI DI PANTELLERIA, ACCIUGHE DI CETARA, PROVOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 • 4 • 6 • 7 • 10)

IL CAPRICCIO DI SIMONE (13,50)

PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ, SALAME TIPO NAPOLI
BRACIGLIANO, CARCIOFO FRESCO BRASATO,
LAMELLE DI FUNGHI PORCINI, TERRA DI OLIVE NERE CAIAZZANE,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO,
FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA, PARMIGIANO DOP 36 MESI
(1 • 6 • 7 • 8 • 10)

PROVOLA & PEPE RITORNO AL FUTURO (11)

VORTICE DI STRACOTTO DI 4 POMODORI CAMPANI,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA SORRENTINA,
PARMIGIANO DOP 36 MESI, POLVERE DI PEPE LUNGO
INDONESIANO, OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10)



Tradizione VIVA

IL SAPORE
DEI RICORDI

SCARPETTA NEL RAGÙ (13,50)

RAGÙ DI SAN MARZANO & CARNE DI MUSCOLO
DI BOVINO SFILACCIATA, PARMIGIANO DOP 36 MESI,
CREMOSO SALATO ALLA RICOTTA
DI LATTERIA SAN SALVATORE
(1 • 6 • 7 • 9 • 10)

RADICI (12,50)

DOPPIA CONSISTENZA DI FRIARIELLI,
PATATE COTTE SOTTO CENERE,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA,
PARMIGIANO DOP 36 MESI
(1 • 6 • 7 • 10)

CAPUT MUNDI (12,50)

(BASSA & SCROCCHIARELLA)
CON SALSA A MODO NOSTRO ALL'AMATRICIANA,
PEPE NERO MACINATO, PECORINO BAGNOLESE,
GUANCIALE CROCCANTE, CIPOLLA ROSTY & BASILICO
(1 • 6 • 7 • 8 • 10)

NOBILE & POP (10,5)

WÜRSTEL DI MARCHIGIANA, PATATA POP STEALTH,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA,
SALSA FUMÈ
(KETCHUP, SAN MARZANO, ACETO, MAYONESE)
(1 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10)



Tradizione VIVA

IL SAPORE
DEI RICORDI

OLTRE LA MARINARA (14)

(FRITTO E CROCCANTE)

SALSA DI POMODORO ARROSTITO
AL PROFUMO DI AGLIO ORSINO,
POMODORI ROSSI E GIALLI AFFUMICATI,
CAPPERI DI SALINA, ORIGANO DI COLLINA,
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

(1 • 4 • 6 • 7 • 10)

OLTRE LA PROVOLA E PEPE ALLA PIZZAIOLA (15)

(FRITTO E CROCCANTE)

SALSA DI 4 POMODORI ARROSTITI,
PROVOLA AFFUMICATA, PEPE MACINATO,
PARMIGIANO DOP 36 MESI, OLIO EVO

(1 • 6 • 7 • 10)

*LE PIZZE EVIDENZIATE SUBISCONO
PROCESSI DI COTTURA SPECIALI
CHE ESALTANO LE CARATTERISTICHE
DEL NOSTRO IMPASTO

LA BOLLA CREATIVA



UN PASSO OLTRE.

ACCOSTAMENTI MODERNI
E GUSTO RICONOSCIBILE
FIRMATI LA BOLLA.

N.B. TUTTE LE NOSTRE PIZZE POSSONO ESSERE RICHIESTE
ANCHE CON MOZZARELLA DI BUFALA DOP SENZA LATTOSIO

LA BOLLATA CREATIVA

COME UN RISOTTO (13,50)

PORCINI NEL LORO FONDO A LAMELLE, FUNGHI CARDONGELLI,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA
PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI, OLIO EVO SAN GIOVANNI,
POLVERE DI AGLIO NERO FERMENTATO, CHIPS DI RISO
(1 • 6 • 7)

CARCIO & PEPE (12,50)

CARCIOFO BRASATO E SPADELLATO, PORRO FRITTO CROCCANTE,
FONDUTA DI PECORINO, PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA,
PEPE MACINATO INDONESIA
(1 • 6 • 7)

PACO'S (11,50)

PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA SORRENTINA,
SALSICCIA STAGIONATA PICCANTE,
MIELE DI CASTAGNO AROMATIZZATO ALLA NDUJA
(1 • 6 • 7 • 8 • 10)

TONNARIA (13)

FILETTI DI TONNO SELEZIONE IASA, CIPOLLA CARAMELLATA
AL BRANDY, POLVERE DI OLIVE CAIAZZANE, PROVOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO E BASILICO
(1 • 4 • 6 • 7 • 8 • 10)

LA BOLLA CREATIVA

ARIA DI MONTAGNA (12,50)

ERBETTA DI CAMPO, PROSCIUTTO CRUDO CIARCIA,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA, GOCCE DI BUFALA AL LIME,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 7 · 10)

SPICCHIO DI ZEBÒ - FUOCO E FARINA (9)

(VAPORE E FORNO)

ZEST INCONTRA LA BOLLA, IL PADELLINO 100% CEREALI
DI SIMONE DE GREGORIO FIRMATO DALLA CHEF AMELIA FALCO
PADELLINO AI CEREALI FARCITO CON TUORLO D'UOVO
PANATO E FRITTO, SPINACINO AGLI AGRUMI,
PRIMO SALE PIASTRATO, CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO
(1 · 6 · 7 · 10 · 11)

CEREALI E TARTARE (16)

(FRITTO E CROCCANTE)

TARTARE DI CHIANINA SELEZIONE CILLO CONDITA CON LIME,
PAPRIKA DOLCE E PEPE, MISTICANZA SELVATICA,
EMULSIONE DI MASCARPONE, FIOR DI CAPPERO
E OLIO EVO SU BASE IMPASTO AI 7 CEREALI
(1 · 6 · 7 · 8 · 10 · 11)

*LE PIZZE EVIDENZIATE SUBISCONO
PROCESSI DI COTTURA SPECIALI
CHE ESALTANO LE CARATTERISTICHE
DEL NOSTRO IMPASTO

Pastry pizza

(FRITTI E CROCCANTI)

GLI IMPERDIBILI TRANCI DOLCI DI SIMONE

CUORE ANATOMICO (6,50)

IMPASTO AI FRUTTI ROSSI,
MOUSSE BIANCA VANIGLIATA, RIBES,
CIOCCOLATO FONDENTE IN DUE CONSISTENZE
(1 • 6 • 7)

LA CONCIATA DI NICOLA (6,50)

UN'IDEA DOLCE DI MARGHERITA
SPICCHIO CON CONFETTURA DOLCE DI POMODORO,
MOUSSE DI MASCARPONE, NOCCIOLE DI GIFFONI INFORNATE
E SCAGLIETTE DI CONCIATO ROMANO
(1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 • 11 • 12)

SPICCHIO DI CROCCANTE & AMARENE (6)

CROCCANTE DI FRUTTA SECCA, FROLLA E CIOCCOLATO
FONDENTE 70%, MOUSSE DI FORMAGGIO ALL'AMARENA,
AMARENE E MUSCOVADO
(1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 • 11 • 12)

SPICCHIO DI ASSOLUTO DI MELA ANNURCA* (6)

CON MELA IN QUATTRO CONSISTENZE
(1 • 3 • 6 • 9 • 10 • 11 • 12)

** La nostra Pastry pizza super inclusiva*

NON CONTIENE LATTOSIO, ARACHIDI O FRUTTA A GUSCIO
E LA SERVIAMO ANCHE IN VERSIONE GLUTEN FREE

Pastry pizza

(FRITTI E CROCCANTI)

GLI IMPERDIBILI TRANCI DOLCI DI SIMONE

SPICCHIO DI FLURRY BOLLA (6)

SALSA AL CARAMELLO SALATO,
MOUSSE DI FORMAGGIO BIANCO,
ARACHIDI PRALINATE, CIOCCOLATO FONDENTE,
MIX DI FRUTTA SECCA
(1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 • 11 • 12)

SPICCHIO DI TRE AGRUMI E DUE CIOCCOLATI (6)

FONDENTI, RICOTTA DI CAPRA DOLCE,
DUE CIOCCOLATI FONDENTI
E TRE AGRUMI (ARANCIA, MANDARINO, LIMONE)
(1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 • 11 • 12)

LIU - MON (6)

BASE DI CHANTILLY AL LIMONE,
SCORZONE DI LIMONE CANDITO,
LEMON GLASS, ZEST DI LIMONE, SCAGLIE DI LIQUIRIZIA
POLVERE DI RADICE PURA DI LIQUIRIZIA
(1 • 3 • 5 • 6 • 7 • 8 • 9 • 10 • 11 • 12)



Dessert

TIRAMISÙ (6)

(1 • 3 • 7 • 8 • 12)

TARTELLETTA (6,50)

AL CACAO CON RICOTTA DI PECORA DOLCE,
CONFETTURA DI POMODORO, MERINGA ALL'ITALIANA
E ZEST DI LIMONE CANDITO

(1 • 3 • 6 • 7)

BABÀ (6)

CON CREMA CHANTILLY E FRUTTI ROSSI

(1 • 3 • 7 • 12)

CAPRESE (6)

CON SEMIFREDDO ALLA MENTA

(3 • 7 • 8)





Antipasti Gluten Free

TARTARE DI CHIANINA (16)
CON CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO
E TUORLO D'UOVO MARINATO
(3)

TIEPIDO DI MARE (14)
POLPO, RICCIOLO DI CALAMARO, TRANCIO DI PESCATRICE
SU CREMOSO DI PATATE AL LIMONE, SPUMA DI POLPO
E CRUMBLE DI OLIVE NERE
(4 • 5 • 7 • 9 • 12 • 14)

CHIPS ARTIGIANALI (6)

SUPPLÌ SOTTOBOSCO (4,50)
RISOTTO GRAN RISERVA, SALSICCIA DI SUINO BY CILLO,
PORCINI , PARMIGIANO DOP 36 MESI,
PROVOLA DELLA PENISOLA
(6 • 7 • 8)





Primi & Secondi Gluten Free

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE (18)
RISO CARNAROLI GRAN RISERVA ALLA PESCATORE
(2 • 4 • 9 • 12 • 13 • 14)

GENOVESE (14)
PASTA SENZA GLUTINE ALLA GENOVESE
(7 • 9 • 12)

TAGLIATA DI VACCA PODOLICA (18)
CON MISTICANZA, POMODORI SEMI DRY
E CIALDA CROCCANTE DI PARMIGIANO REGGIANO

POLPO SCOTTATO (17)
CON LA SUA RIDUZIONE, PATATE SFOGLIATE,
TERRICCIO DI OLIVE NERE DI CAIAZZO
(4 • 5 • 14)



Pizze Gluten Free

MARGHERITA (10)

FIOR DI LATTE, POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO

(6 • 7 • 8)

MARINARA (9)

POMODORO SAN MARZANO DOP, ORIGANO DI COLLINA
E PESTO DI AGLIO ORSINO, OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO

(6 • 8)

CASERTA (12,50)

MOZZARELLA DI BUFALA IL CASOLARE,
POMODORO SAN MARZANO,
PARMIGIANO REGGIANO, OLIO EVO FRANTOIO
SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO

(6 • 7 • 8)

ARIA DI MONTAGNA (15)

ERBETTA DI CAMPO, PROSCIUTTO CRUDO CIARCIA,
FIOR DI LATTE DI AGEROLA E GOCCE DI BUFALA AL LIME,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO

(6 • 7 • 8)

TONNARIA (15)

FILETTI DI TONNO SELEZIONE IASA, CIPOLLA CARAMELLATA
AL BRANDY, POLVERE DI OLIVE CAIAZZANE, PROVOLA,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CAIAZZO, BASILICO

(4 • 6 • 7 • 8)



Pastry Pizze & Dessert Gluten Free

SPICCHIO DI ASSOLUTO
DI MELA ANNURCA* (7)
CON MELA IN QUATTRO CONSISTENZE
(3 • 6 • 9 • 10 • 11 • 12)

CAPRESE (6)
CON SEMIFREDDO ALLA MENTA
(3 • 7 • 8)

** La nostra Pastry pizza super inclusiva*
NON CONTIENE LATTOSIO, ARACHIDI O FRUTTA A GUSCIO



SOSTANZE O PRODOTTI
CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE
AI SENSI DEL REG. CE 1169/11

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE: GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI E PRODOTTI DERIVATI
 2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
 4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
 5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
 6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
 8. FRUTTA A GUSCIO: MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACGIÙ, NOCI PECAN, NOCI DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E PRODOTTI DERIVATI
 9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
 10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
 11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO
 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/L ESPRESSI COME SO₂
 13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
 14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI
-

PER INFORMAZIONI CIRCA GLI INGREDIENTI ALLERGENICI SI PREGA DI RIVOLGERSI AL NOSTRO STAFF AL QUALE ANDRÀ COMUNICATA REPENTINAMENTE QUALSIASI ALLERGIA ALIMENTARE. PER MOTIVI STAGIONALI ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI PER PRESERVARNE LA QUALITÀ.



Bibite

PEPSI 33 CL	3
PEPSI ZERO 33 CL	3
FANTA 33 CL	3
7 UP 33 CL	3
ACQUA NATIA NATURALE	3
ACQUA FERRARELLE EFFERVESCENTE NATURALE	3
ACQUA MAXIMA EFFERVESCENTE RINFORZATA	3
ARANCIATA LURISIA	4,5
CHINOTTO LURISIA	4,5



Birre

ARTIGIANALI ALLA SPINA

FRAVORT – FRESHBEER 20/40 CL

(4,9% VOL)

BIONDA MICROFILTRATA E NON PASTORIZZATA,
ALTAMENTE DIGERIBILE.

LAGER A BASSA FERMENTAZIONE DAL COLORE GIALLO DORATO
CON UNA SCHIUMA BIANCA, FINE E PERSISTENTE

4/6

FRAVORT LA ROSSA DEL BRENTA 30 CL

(8,1% VOL)

BELGIAN STRONG ALE OTTENUTA DALL'ACQUA DELLA CATENA
DEI MONTI LAGORAI E DA UNA MISCELA DI MALTI

CON DIVERSE CARATTERISTICHE CHE LE CONFERISCONO
IL COLORE AMBRATO, CON UN CARATTERISTICO SAPORE
GRADEVOLMENTE AMARO.

NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

5,5

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

FRAVORT – FRESHBEER 30 CL 5,5

(4,9% VOL)

LAGER MICROFILTRATA E NON PASTORIZZATA,
ALTAMENTE DIGERIBILE.

È UNA BIRRA A BASSA FERMENTAZIONE,
DAL COLORE GIALLO DORATO CON UNA SCHIUMA BIANCA,
FINE E PERSISTENTE

KLOSTER SCHEYERN WEISSE HELL 50 CL 6,5

(5,2% VOL) 6,5

WEISSE BIONDA, GIALLO DORATA DAL GUSTO DOLCE
CON NOTE ACIDULE, FRUTTATE E SPEZIATE.

LA PRODUZIONE AVVIENE ANCORA OGGI SOTTO
LA SUPERVISIONE DEI MONACI DI SCHEYERN
NEL RISPETTO DELL'EDITTO DELLA PUREZZA DEL 1516
SOLO CON ACQUA, MALTO E LUPPOLO

FRAVORT LA BIONDA DEL BRENTA 30 CL 5,5

(8,2% VOL)

BELGIAN STRONG ALE REALIZZATA CON ACQUA FILTRATA
DALLE ROCCE DEI MONTI LAGORAI E 4 DIFFERENTI LUPPOLI
DI MALTI SELEZIONATI, CHE LE CONFERISCONO
L'INCONFONDIBILE COLORE ORO E NE PERSONALIZZANO IL SAPORE.
NON FILTRATA E NON PASTORIZZATA

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BREWDOG BREWERY BREWDOG PUNK IPA 30 cL

(5,6% VOL)

INDIA PALE ALE, BIRRA SCOZZESE CHE SI ISPIRA ALLE TENDENZE AMERICANE. MOLTO LUPPOLATA DAL COLORE BIONDO/ARANCIO CHE RICORDA LE PESCHE SORMONTATO DA SCHIUMA BIANCA, CREMOSA E PERSISTENTE

6,5

CHIMAY BLU

(9% VOL)

TRAPPISTA BELGA DAL COLORE BRUNO INTENSO CON UNA SCHIUMA CORPOSA E DI MEDIA PERSISTENZA. SI PERCEPISCONO DISTINTAMENTE IL PROFUMO DEL LIEVITO, DI SPEZIE INVERNALI, AROMI FLOREALI, CARAMELLO E MALTO TOSTATO.

7,5

DOGE IPA ALCOOL FREE

UNA BIRRA RIVOLUZIONARIA CHE UNISCE IL CARATTERE DECISO DELLE INDIA PALE ALE ALLA LEGGEREZZA DI UNA BEVANDA ANALCOLICA.

AL NASO SPRIGIONA INTENSI PROFUMI DI AGRUMI, FRUTTA TROPICALE E RESINA.

6



Bollicine

CUVÉE PRESTIGE DOCG 58

CANTINA: CA' DEL BOSCO

VITIGNI: CHARDONNAY, PINOT NERO, PINOT BIANCO

ASPRINIO DEA 28

CANTINA: DE ANGELIS

VITIGNI: ASPRINIO

MOSCATO D'ASTI DOCG 24

CANTINA: FONTANAFREDDA

VITIGNI: MOSCATO BIANCO

FRANCIACORTA SATEN DOCG BRUT 42

CANTINA: FERGHETTINA

VITIGNI: CHARDONNAY

FRANCIACORTA MILLEDI DOCG BRUT 42

CANTINA: FERGHETTINA

VITIGNI: CHARDONNAY

FRANCIACORTA MILLEDI DOCG ROSÉ 45

CANTINA: FERGHETTINA

VITIGNI: CHARDONNAY





Bollicine

PASCAL DOQUET ROSE	105
LAURENT PERRIER ROSE	130
PRIMA GIOIA PALLAGRELLO SPUMANTE 30 CANTINA: PICCIRILLO	30
PALLAGRELLO SPUMANTIZZATO LE GHIANDAIE	18
BRUNO PALLARD BRUT	90
CHAMPAGNE AURRY BRUT	70
PROSECCO CANAVEL BRUT DOCG	18



Vini Rossi

CAMPANIA

PALLAGRELLO ROSSO IGP TERRE DEL VOLTURNO CANTINA: PICCIRILLO	26
VIGNA QUINTODECIMO TAURASI RISERVA DOCG CANTINA: QUINTODECIMO VITIGNI: AGLIANICO	180
TERRA D'ECLANO DOC CANTINA: QUINTODECIMO VITIGNI: AGLIANICO	70
FURORE ROSSO COSTA D'AMALFI DOC CANTINA: MARISA CUOMO VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO	48
FALERNO DEL MASSICO DOC CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO	28
RAMPANIUCI DOC CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO, PRIMITIVO	38
OTTOUVE GRAGNANO DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC CANTINA: SALVATORE MARTUSCIELLO VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO	26

Vini Rossi

CAMPANIA

COLLE DELL'AIA RISERVA DOC CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNI: AGLIANICO	30
AGLIANICO DOC CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNI: AGLIANICO	20
SETTIMO IGT CANTINA: ALOIS VITIGNI: PALLAGRELLO NERO, CASAVECCHIA	22
CUNTO IGT CANTINA: ALOIS VITIGNI: PALLAGRELLO NERO	26
TRIFOLIUM DOC CANTINA: ALOIS VITIGNI: CASAVECCHIA	30
VETERE IGP PAESTUM ROSATO CANTINA: SAN SALVATORE VITIGNO: 100% AGLIANICO	32
PINO DI STIO IGP PAESTUM ROSSO CANTINA: SAN SALVATORE VITIGNO: 100% PINOT NERO	44
SANNIO BARBERA DOC CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNO: 100% BARBERA	22

Vini Rossi

ITALIA

CERASUOLO D'ABRUZZO 18
ROSATO DOC

CANTINA: CANTINA ZACCAGNINI
VITIGNI: MONTEPULCIANO

AMARONE DELLA VALPOLICELLA 54
CLASSICO 2015 DOCG

CANTINA: TOMMASI
VITIGNI: CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA OSELETA

LA RASINA BRUNELLO 58
DI MONTALCINO DOCG

CANTINA: LA RASINA VITIGNI: SANGIOVESE

TRE PUNTO TRENTATRE 26

CANTINA: TENUTA PEZZAPANE
VITIGNI: CASAVECCHIA E PALLAGRELLO NERO VINIFICATO ROSATO

VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE 28

CANTINA: ZENATO
VITIGNI: CORVINA, RONDINELLA, OSELETA

PINOT NERO BLAUBURGUNDER 30

CANTINA: KELLEREI BOZEN
VITIGNI: PINOT

Vini Bianchi

CAMPANIA

PALLAGRELLO BIANCO IGP TERRE DEL VOLTURNO CANTINA PICCIRILLO	28
FALANGHINA VIGNA SUPREMA CANTINA: AIA DEI COLOMBI VITIGNI: FALANGHINA	22
FALANGHINA ALOIS CAULINO CANTINA: ALOIS VITIGNI: FALANGHINA	22
FURORE BIANCO COSTA D'AMALFI DOC CANTINA: MARISA CUOMO VITIGNI: FALANGHINA, BIANCOLELLA	48
CAIATÌ IGT CANTINA: ALOIS VITIGNI: PALLAGRELLO BIANCO	22
FIANO DI AVELLINO DOCG CANTINA: VENTITRÉFILARI VITIGNI: FIANO 100%	44
GRECO DI TUFO SPHERA CANTINA: CANTINE CANNAREZZO	35
TRENTENARE IGP PAESTUM FIANO CANTINA: SAN SALVATORE VITIGNO: 100% FIANO	32



Vini Bianchi

ITALIA & DAL MONDO

FIANO DI AVELLINO CANTINA: GUIDO MARSELLA VITIGNI: FIANO 100%	44
ROERO ARNEIS DOCG CANTINA: RENZO SEGHEGIO VITIGNI: CASCINA PAJANA MONFORTE D'ALBA	28
ISCHIA BIANCOLELLA CANTINA: ANTONIO MAZZELLA VITIGNO: BIANCOLELLA	28
GEWÜRZTRAMINER DOC ARENIS CANTINA: KELLEREI KURATSCH VITIGNI: GEWÜRZTRAMINER	28
MOSCATO GIALLO CANTINA: KELLEREI BOZEN	24





Vini al calice

ROSSI

PALLAGRELLO ROSSO "LE GHIANDAIE"	4,5
BARBERA DEL SANNIO "AIA DEI COLOMBI"	5

BIANCHI

PALLAGRELLO BIANCO "LE GHIANDAIE"	4,5
FALANGHINA "CAULINO" ALOIS	5

BOLLICINE


PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG "CANEVEL"	5
PALLEGRELLO METODO CLASSICO BRUT NATURE "PRIMA GIOIA" MASSERIA PICCIRILLO	6,5





Grappe

GRAPPA CRU DA UVE PASSITE	4
GRAPPA CRU DA UVE MULLER THURGAU	4
GRAPPA CRU DA UVE CHARDONNAY	4
GRAPPA CRU DA UVE FRAGOLA BIANCA	4
GRAPPA BARRIQUE DA AMARONE	4
GRAPPA STRAVECCHIA DICIOTTOLUNE	4
GRAPPA THE QUEEN INVECCHIATA BONAVENTURA	4
GRAPPA ORO INVECCHIATA	4
GRAPPA NERE INVECCHIATA	4
GRAPPA 903 BARRIQUE	4





Amari

LIMONCELLO I CENTELLI	3,5
LIQUIRIZIA I CENTELLI	3,5
MELONCELLO I CENTELLI	3,5
MELA ANNURCA NURCHITO	3,5
NOCINO	3,5
AVERNA	3,5
BORSCI SAN MARZANO	3,5
LUCANO	3,5
JAGERMEISTER	3,5
JEFFERSON	3,5
AMARO DEL CAPO	3,5
AMARO MONTENEGRO	3,5
AMARETTO DI SARONNO	3,5
AMARÈ	3,5
AMARO UNICUM	3,5






Rum

RON DIPLOMATICO	7
ROM MATUSALEM 15 ANNI	9
DON PAPA BAROKO	7
RUM DON Q 7	9
DORLY'S	10

Whiskey


SINGLE MALT TULLIBARDINE	9
PIG'S NOSE	9
SEAGRAM'S V.O.	7
HATOZAKI JAPANESE WHISKY	12





Porto/Passiti

LÈGADI VINO LIQUOROSO	5
AIA DEI COLOMBI PASSITO	5
PEDRO XIMÈNEZ CLASSIC SWEET	7
OSBORNE PEDRO XIMÈNEZ	7



Grazie

LA NOSTRA SQUADRA
METTE PASSIONE E IMPEGNO
IN OGNI PIATTO PER REGALARVI
UN MOMENTO MEMORABILE.





TRA *Tradizione*
&
CREATIVITÀ