



Menu

TRA *Tradizione*
&
CREATIVITÀ

Antipasti & Fritti

SLAW 66 (6)

TRANCIO CROCCANTE BACIATO CON IMPASTO DI SEMOLA,
MAIS E CEREALI CON MAIALE CBT, SALSA COLESLAW
E PROVOLA AFFUMICATA
(1 • 6 • 7 • 9 • 11)

UN FIORE PER TE (8)

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI CROCCANTI,
CON MOUSSE DI RICOTTA DI BUFALA E ZEST DI LIMONE
(1 • 7)

CARPACCIO DI POLPO (12,50)

CARPACCIO DI POLPO E LA SUA RIDUZIONE
CON CARPIONE DI VERDURE ESTIVE
(7 • 9 • 12 • 14)

CHEESECAKE (10)

DI PRIMO SALE PIASTRATO CON TARALLO NAPOLETANO,
POMODORO SAN MARZANO MARINATO
E PEPERONCINO DI FIUME
(1 • 5 • 7 • 8)

BUFALA & MONTANARINA (12)

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



Antipasti & Fritti

TARTARE DI CHIANINA (16)

CON CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO

GAMBERI IN PANURE (9,50)

GAMBERI IN PANURE DI ARACHIDI

CON MAYO AGLI AGRUMI

(1 • 2 • 3 • 5 • 10)

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)

SUPPLÌ ALLA NORMA (4,50)

SUGO DI 4 POMODORI CAMPANI, MELANZANE ALLA SICILIANA,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA, PARMIGIANO 36 MESI
E RICOTTA SICULA DI BRONTE

(1 • 7 • 9)





Antipasti & Fritti

DOJE FRITTURE (9,50)

DEGUSTAZIONE CON ASSAGGI DEI FRITTI:

- SUPPLÌ ALLA NORMA
 - MONTANARINA
 - FRITTATINA CLASSICA ALLA BOLOGNESE
 - CROCCHÈ
- (1 • 6 • 7 • 8 • 9)

CROCCHÈ CLASSICO (3)

(1 • 7)

CHIPS ARTIGIANALI (4)

(1)

CHIPS ARTIGIANALI CON FONDUTA (4,50)

(1 • 7)



Primi

COME UNA CAPRESE (14)

BOTTONE DI PASTA FRESCA
RIPIENO DI MOZZARELLA DI BUFALA
SU RISTRETTO DI POMODORI MARINATI
E GOCCE DI BASILICO
(1 • 3 • 7)

MESCAFRANCESCA, PATATE E PROVOLA DELLA PENISOLA (12)

AGGIUNTA DI CARPACCIO DI TARTUFO PREGIATO +€3,00
(1 • 7 • 9)

LINGUINE AL BURRO (12)

CON TAPENADE DI ACCIUGHE, LIMONE
E FINOCCHIETTO SELVATICO
(1 • 4 • 7)

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 (18)

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 (16,50)

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 GIARDINIERA DI VERDURE ESTIVE

(4 • 9)

PIZZE 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

(PIZZE CONTEMPORANEE)

COSACCA MAXIMA (11,50)

BASSA E SCROCCHIARELLA (170 GRAMMI)
VELO DI POMODORO SAN MARZANO
E PARMIGIANO 36 MESI IN COTTURA,
ALL' USCITA ESTRATTO DI 4 POMODORI,
PECORINO BAGNOLESE ALL'ORIGANO,
TRITO DI MENTA E BASILICO, OLIO EVO
(1 • 6 • 7)

NON È UNA FRITTATINA (13,50)

SALSA DI MACINATO DI BOVINO ALLA BOLOGNESE BIANCA,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA,
CROCCANTE DI PISELLI, FINTA BESCIAMELLA CREMOSA,
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(1 • 6 • 7 • 9)

TERRA SICULA (12,50)

SALSA DI MELANZANE AI TRE POMODORI,
MELANZANE MARINATE, PANE PROFUMATO
ALLE ERBE, RICOTTA SALATA DI BRONTE
(1 • 5 • 6 • 7 • 8 • 11)





LA BOLLATA CREATIVA

(PIZZE CONTEMPORANEE)

SLAW 66 (6)

TRANCIO CROCCANTE BACIATO CON IMPASTO DI SEMOLA,
MAIS E CEREALI CON MAIALE CBT, SALSA COLESLAW
E PROVOLA AFFUMICATA

(1 • 6 • 7 • 9 • 11)

PACO'S (12)

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)

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)





LA BOLLA CREATIVA

(PIZZE CONTEMPORANEE)

VELO & AGRUME (17)

(FRITTA E AL FORNO)

IMPASTO AI CEREALI, CARPACCIO DI POLPO MARINATO,
MOUSSE DI PATATA AGLI AGRUMI, FOGLIE DI RED CHARD,
ZEST DI LIMONE & SEMI DI CEREALI TOSTATI

(1 • 4 • 6 • 7 • 8 • 11)

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

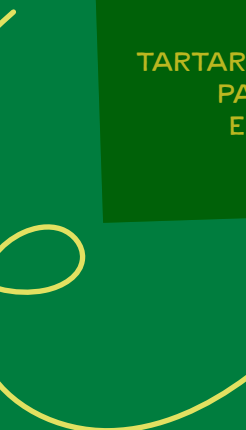
(1 • 6 • 7 • 10 • 11)

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



PIZZE

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

(PIZZE TRADIZIONALI)

MARINARA CASERTANA (9,50)

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 (11)

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

(PIZZE TRADIZIONALI)

SAPORITA (11,50)

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

RIPIENO SCAROLACCIO (12,50)

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 (11,50)

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

(PIZZE TRADIZIONALI)

NOBILE & POP (11)

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

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

Pastry pizza

(FRITTI E CROCCANTI)

GLI IMPERDIBILI TRINCI DOLCI DI SIMONE

COCCO-LA (6,50)

JULIENNE DI COCCO FRESCO,
CIALDA FONDENTE AL COCCO, GLASSA DI FONDENTE,
CUBO DI COCCO IN ZUCCHERO DI CANNA
E MOUSSE BIANCA AL FORMAGGIO
(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 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 TRINCI DOLCI DI SIMONE

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 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)

CARPACCIO DI POLPO (12)

CARPACCIO DI POLPO E LA SUA RIDUZIONE
CON CARPIONE DI VERDURE ESTIVE
(7 • 9 • 12 • 14)

CHIPS ARTIGIANALI (6)

SUPPLÌ ALLA NORMA (5)

SUGO DI 4 POMODORI CAMPANI, MELANZANE ALLA SICILIANA,
PROVOLA AFFUMICATA DELLA PENISOLA, PARMIGIANO 36 MESI
E RICOTTA SICULA DI BRONTE
(1 • 7 • 9)





Primi & Secondi Gluten Free

ALL'OMBRA DELL'ULTIMO SOLE (18)

RISO CARNAROLI GRAN RISERVA ALLA PESCATORE
(2 • 4 • 9 • 12 • 13 • 14)

SPAGHETTO ALLA NERANO (12)

SPAGHETTO SENZA GLUTINE ALLA NERANO
(7)

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
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

4/6

(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

FRAVORT LA ROSSA DEL BRENTA 30 CL

5,5

(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

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

KLOSTER SCHEYERN WEISSE HELL 50 CL

(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

6,5

FRAVORT LA BIONDA DEL BRENTA 30 CL

(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

5,5

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

BREWDOG BREWERY BREWDOG PUNK IPA 30 CL

6,5

(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

CHIMAY BLU

7,5

(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.

DOGE IPA ALCOOL FREE

6

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.



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 26
TERRE DEL VOLTURNO

CANTINA: PICCIRILLO

VIGNA QUINTODECIMO TAURASI 180
RISERVA DOCG

CANTINA: QUINTODECIMO

VITIGNI: AGLIANICO

TERRA D'ECLANO DOC 70

CANTINA: QUINTODECIMO

VITIGNI: AGLIANICO

FURORE ROSSO 48
COSTA D'AMALFI DOC

CANTINA: MARISA CUOMO

VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO

FALERNO DEL MASSICO DOC 28

CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI

VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO

RAMPANIUCI DOC 38

CANTINA: VITICOLTORI MIGLIOZZI

VITIGNI: AGLIANICO, PIEDIROSSO, PRIMITIVO

OTTOUVE GRAGNANO 26
DELLA PENISOLA SORRENTINA DOC

CANTINA: SALVATORE MARTUSCIELLO

VITIGNI: PIEDIROSSO, AGLIANICO



Vini Rossi

CAMPANIA

COLLE DELL'AIA RISERVA DOC 30
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNI: AGLIANICO

AGLIANICO DOC 20
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNI: AGLIANICO

SETTIMO IGT 22
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: PALLAGRELLO NERO, CASAVECCHIA

CUNTO IGT 26
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: PALLAGRELLO NERO

TRIFOLIUM DOC 30
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: CASAVECCHIA

VETERE IGP PAESTUM ROSATO 32
CANTINA: SAN SALVATORE
VITIGNO: 100% AGLIANICO

PINO DI STIO IGP PAESTUM ROSSO 44
CANTINA: SAN SALVATORE
VITIGNO: 100% PINOT NERO

SANNIO BARBERA DOC 22
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNO: 100% BARBERA





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 SEGHESSIO

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
BORSCHI 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