



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)

TIEPIDO DI MARE (14)

POLPO, RICCIOLO DI CALAMARO E GAMBERO
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 FRITTA (8)

SCAGLIUZZIELLO DI POLENTA FRITTA, PEPE,
CREMOSO DI PECORINO E FUNGHI CARDONCELLI
(1 • 6 • 7 • 8)

CHEESECAKE (10)

CHEESECAKE DI PRIMO SALE PIASTRATO
SU CROSTONE DI PANE RAFFERMO,
CARCIOFO BRASATO E POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE
(1 • 6 • 7 • 8)



Antipasti & Fritti

BUFALA & MONTANARINA (12)

MOZZARELLA DI BUFALA DOP DE IL CASOLARE DA 150 G,
SERVITA CON MONTANARA CALDA AI 6 POMODORI
E GEL DI BASILICO
(1 • 7)

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)

Antipasti & Fritti

SUPPLÌ CON ZUCCA & SALSICCIA (5)

SUPPLÌ RISOTTATO CON CREMOSO DI ZUCCA,
SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO CREMOSO DI PROVOLA,
PARMIGIANO E PEPE MACINATO
(1 • 6 • 7 • 8 • 9)

DOJE FRITTURE (10,50)

DEGUSTAZIONE CON ASSAGGI DEI FRITTI:

- SUPPLÌ CON ZUCCA & SALSICCIA
- MONTANARINA
- 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

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)

LA FETTUCCINA (14)

FETTUCCINE ALL' UOVO, FUNGHI CARDONCELLI,
CREMOSO DI PORCINI, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(1 • 6 • 7 • 8 • 9)

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)

POLPO SCOTTATO SU CREMA DI PATATA AL LIMONE
E POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE
(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)

TRANCIO DI RICCIOLA SCOTTATO CON HUMUS DI CECI
E INSALATINA DI SCAROLA
(4 • 9)

PIZZE LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE

accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

MATRIMONIO ANNI 90 (14,50)

RIPIENO CON ROASTBEEF COTTO A BASSA TEMPERATURA
ED IL SUO FONDO, MEDAGLIONE DI PATATA DI AVEZZANO SPEZIATA,
FONDO BRUNO DI CARNE, PROVOLA AFFUMICATA
DELLA PENISOLA E CROSTA DI PARMIGIANO
(1•5•6•7•8•9)

MANIFESTO D'AUTUNNO (14)

VELLUTATA DI ZUCCA MANTOVANA, LONZARDO DI RAZZA
CASERTANA (TOMASO SALUMI), VELO DI PROVOLA AFFUMICATA
DELLA PENISOLA SORRENTINA, GERMOGLI DI SALVIA,
PEPE & ROSMARINO, OLIO EVO FRANTOIO SAN GIOVANNI CAIAZZO,
ALL' USCITA CEREALI MISTI TOSTATI,
SU BASE DI IMPASTO AI 7 CEREALI
(1•6•7•8•9•11)

BOSCO NERO (16)

FUNGHI CARDONCELLI DEL MATESE SPADELLATI,
CARPACCIODI TARTUFO NERO, POLVERE DI AGLIO NERO,
EMULSIONE DI PECORINO (TENTAZIONE DEL FRATE),
FIOR DI LATTE DELLA PENISOLA SORRENTINA,
PREZZEMOLO LIOFILIZZATO
(1•6•7•8•9•11)

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

PIZZE

LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE

accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

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)

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)

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

PIZZE LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE

accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

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 (13)

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)

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

PIZZE

LE CREATIVE

UN PASSO OLTRE

accostamenti moderni e gusto riconoscibile firmati La Bolla

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 fanno di casa

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 CIAZZO
(1 • 6 • 10)

MARGHERITA (8)

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

CASERTA (11)

MOZZARELLA DI BUFALA IL CASOLARE,
POMODORO SAN MARZANO, PARMIGIANO REGGIANO,
OLIO EVO FRANTOIO SANGIOVANNI CIAZZO, 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)

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

PIZZE

tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

RIPIENO CLASSICO (9,50)

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

SAPORITA (12)

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)

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

PIZZE

tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

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)

NOBILE & POP (12)

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

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

PIZZE

tradizione viva

PIZZE CHE PROFUMANO DI RICORDI
equilibrio, semplicità e bontà che sanno di casa

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

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)

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)

** 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 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)

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)

CHIPS ARTIGIANALI (6)

SUPPLÌ CON ZUCCA & SALSICCIA (5)
SUPPLÌ RISOTTATO CON CREMOSO DI ZUCCA,
SALSICCIA A PUNTA DI COLTELLO CREMOSO DI PROVOLA,
PARMIGIANO E PEPE MACINATO
(1 • 6 • 7 • 8 • 9)





Primi & Secondi Gluten Free

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

PASTA AI 2 FUNGHI (14)
PASTA GLUTEN FREE, FUNGHI CARDONCELLI,
CREMOSO DI PORCINI, PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI
(6 • 7 • 8 • 9)

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

POLPO SCOTTATO (17)
POLPO SCOTTATO SU CREMA DI PATATA AL LIMONE
E POLVERE DI OLIVE NERE CAIAZZANE
(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 **4,5/6,5**
(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 **5,5**
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

Birre

ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

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

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

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 28
TERRE DEL VOLTURNO
CANTINA PICCIRILLO

FALANGHINA VIGNA SUPREMA 22
CANTINA: AIA DEI COLOMBI
VITIGNI: FALANGHINA

FALANGHINA ALOIS CAULINO 22
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: FALANGHINA

CAIATÌ IGT 22
CANTINA: ALOIS
VITIGNI: PALLAGRELLO BIANCO

FIANO DI AVELLINO DOCG 44
CANTINA: VENTITRÉFILARI
VITIGNI: FIANO 100%

GRECO DI TUFO SPHERA 35
CANTINA: CANTINE CANNAREZZO

TRENTENARE IGP PAESTUM FIANO 32
CANTINA: SAN SALVATORE
VITIGNO: 100% FIANO



Vini Bianchi

ITALIA & DAL MONDO

FIANO DI AVELLINO CANTINA: GUIDO MARSELLA VITIGNI: FIANO 100%	44
ROERO ARNEIS DOCG CANTINA: RENZO SEGHEISIO 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