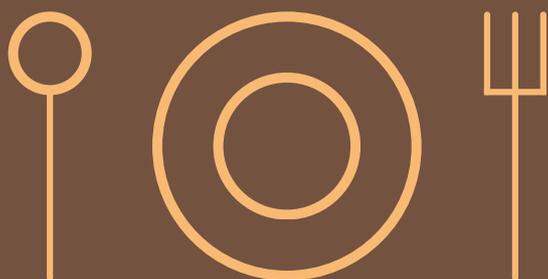


MENU



DULCIS IN FUNDO

FOOD AND DRINKS

Via delle Beccherie 63
Via Sant'Angelo 27

FOOD



SNACK

€2

olive barisane, arachidi e tarallini pugliesi barisan
olives, peanuts and apulian tarallini



FORMAGGI E SALUMI

S €8

M €13

L €18

selezione di salumi e formaggi
platter of dairy products, cheeses and
cured meats



CROSTINI

€10

crema di peperoni, funghi, carciofi, pomodori secchi,
carciofini e melanzane sotto'olio cream of peppers,
mushrooms, artichokes, dried tomatoes, artichokes
and aubergines in oil



BARCETTA FRITTA

€10

arancino al sugo, frittatina di spaghetti, crocchette di
patate, polpette di melanzane, delizia ai 4 formaggi,
stick provola e speck, verdure pastellate
arancino with sauce, spaghetti omelette, potato
croquettes, aubergine balls, 4 cheese delight, provola
and speck sticks, battered vegetables

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

PINSE



PIZZA PRIMAVERA

€4

Mozzarella, pomodorini freschi, crudo di Parma, olio evo

Mozzarella, fresh cherry tomatoes, Parma ham, extra virgin olive oil



PIZZA ELLA

€4

Mozzarella, Mortadella, stracciatella, granella di pistacchio di Bronte, olio evo

Mozzarella, Mortadella, stracciatella, chopped pistachios from Bronte, extra virgin olive oil



PIZZA ALLA CICCIO

€4

Crema di zucca, stracciatella, guanciale, olio evo

Pumpkin cream, stracciatella, bacon, extra virgin olive oil

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

PINSE



PIZZA MARGHERITA €4

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, basilico, olio evo

Tomato sauce, Mozzarella, basil, extra virgin olive oil



PIZZA ALLA DIAVOLA €4

Salsa di pomodoro, Mozzarella, salame piccante, olio evo

Tomato sauce, Mozzarella, spicy salami, extra virgin olive oil



PIZZA AI CARDONCELLI €4

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, funghi cardoncelli, olio evo

Tomato sauce, Mozzarella, cardoncelli mushrooms, extra virgin olive oil

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

PINSE



PIZZA AL CRUSCO DI SENISE €4

Mozzarella, Salsiccia fresca, cima di rapa, cruschi, olio evo

Mozzarella, fresh sausage, turnip greens, bran, extra virgin olive oil



CECCIO €4

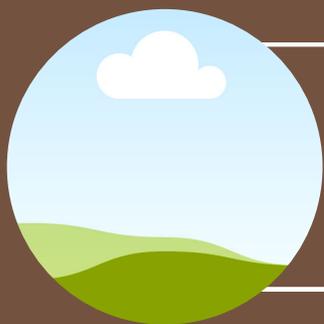
Insalata verde, Mozzarella, glassa di aceto balsamico, olio evo

Green salad, Mozzarella, balsamic vinegar glaze, extra virgin olive oil

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

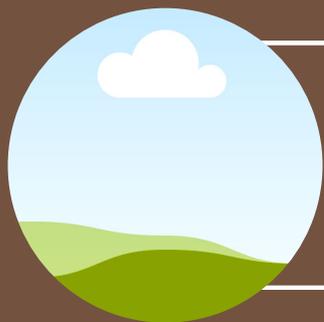
CROSTONE



CRUDO

€4

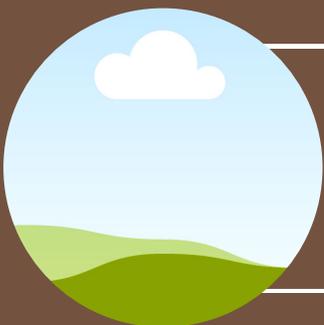
burrata e prosciutto crudo
burrata and raw ham



VERDE

€4

melanzane, zucchine, peperoni
grigliati e scamorza affumicata
aubergines, courgettes, grilled peppers and
smoked scamorza cheese



BIANCO

€4

gorgonzola e speck
gorgonzola and speck

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

PASTICCERIA TIPICA, FRUTTA E GELATO

Pasticceria fresca
Fresh pastries

a partire da 1.50€/pezzo

Pasticceria fresca
Dry pastries starting

a partire da 1.00€/pezzo

Torte artigianali
Artisan cakes starting

a partire da 3.00€/pezz

o

Frutta fresca
Fresh fruit starting

a partire da 5.00€

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

BEVANDE

ANALCOLICI E APERITIVO

Succhi di frutta Fruit juices	€3.00
Latte di mandorla Almond milk	€2.00
Spremuta di arancia Fresh orange juice	€4.00
Aperitivo classico Classic aperitif	€3.00
<u>crodino, bitter bianco, bitter rosso, aperol soda, campari soda, acqua tonica, cedrata, aranciata, coca cola, chinotto, cocktail sanpellegrino</u> <u>crodino, white bitter, red bitter, aperol soda, campari soda, tonic water, fizzy water, citron, orange soda, coke cola, chinotto, san pellegrino cocktail</u>	

BIRRE

Lefte <u>Rossa doppio malto, 6.6% vol</u> <u>red double malt, 6.6% vol.</u>	€4.50
Raffo <u>bionda lager, 4.7% vol.</u> <u>blonde lager, 4.7% vol.</u>	€3.00
Bjorne <u>bionda doppio malto, 8.3% vol.</u> <u>double malt blonde, 8.3% vol.</u>	€4.00
Moretti <u>bionda lager, filtrata a freddo, 4.3% vol.</u> <u>blonde lager, cold filtered, 4.3% vol.</u>	€4.00
Mastri birrai umbri	€15.00
<u>da 750 cc, bionda / rossa artigianale, non filtrata, 5.6% vol.</u>	0
<u>750 cc, artisan blonde / red, unfiltered, 5.6% vol.</u>	

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

BEVANDE

COCKTAIL

Americano	€6.00
<i><u>campari, vermouth rosso, soda</u></i>	
Negroni	€7.00
<i><u>gin, campari, vermouth rosso</u></i>	
Negroni Sbagliato	€6.00
<i><u>prosecco, campari, vermouth rosso</u></i>	
Mojito	€7.00
<i><u>rum, zucchero di canna, lime, menta, soda</u></i>	
Caipiroska Fragola	€7.00
<i><u>vodka, fragola, lime, zucchero di canna</u></i>	
Gin Tonic / Lemon	a partire da €6.00
<i><u>gin, tonica o lemon</u></i>	
Vodka Tonic / Lemon	a partire da €6.00
<i><u>Vodka, tonica o lemon</u></i>	
Margarita	€7.00
<i><u>tequila, triple sec, sweet&sour</u></i>	
Daiquiri	€7.00
<i><u>rum bianco, sweet&sour</u></i>	
Martini Cocktail	€7.00
<i><u>gin, vermouth dry</u></i>	
Cuba Libre	€6.00
<i><u>gin, vermouth dry</u></i>	
Hugo	€7.00
<i><u>prosecco, liquore st. germain ai fiori di sambuco, soda, menta</u></i>	

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

BEVANDE

COCKTAIL

Moscow Mule	€7.00
<i><u>vodka, ginger-beer, succo lime</u></i>	
Campari/Aperol/Limoncello Spritz	€6.00
Blue Lagoon	€7.00
<i><u>vodka, blue curacao, tonic & lemon</u></i>	
Pina Colada	€7.00
<i><u>rum, ananas, cocco</u></i>	
Sex on the beach	€7.00
<i><u>vodka, vodka alla pesca, succo d'arancia, succo cranberry</u></i>	
Long Island Ice Tea	€7.00
<i><u>gin, vodka, rum, tequila, triple sec, sweet&sour, cola</u></i>	
Cocktail ALCOLICO con frutta	€8.00
<i><u>Analcolico basefrutta</u></i>	
Cocktail ANALCOLICO con frutta	€7.00
<i><u>Alcolico base frutta</u></i>	
Punch	€6.00
<i><u>bevanda alcolica servita calda</u></i>	
Irish Coffee	€6.00
<i><u>gin, vermouth dry</u></i>	

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

DISTILLATI E LIQUORI

WHISKY

	MEZZO	INTERO
Jack Daniel's	€3.00	€5.00
Chivas	€3.50	€6.00
Talisker	€4.00	€7.00
Oban	€4.00	€7.00
Ledaig	€4.00	€7.00
Bulleit	€4.00	€7.00
Nikka	€4.50	€8.00

RUM

	MEZZO	INTERO
Kraken	€3.00	€5.00
Diplomatico	€3.50	€6.00
Prohibido	€3.50	€6.00
Don Papa	€4.00	€7.00
Zacapa	€4.50	€8.00

RUM

	MEZZO	INTERO
Kraken	€3.00	€5.00
Diplomatico	€3.50	€6.00

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

CANTINA

SPUMANTI

CALICE | BOTTIGLIA

Maschio

€4,00 €22.00

VALDOBBIADENE

- Prosecco Superiore DOCG, Extra dry - 11% vol.

Carpenè Malvolti

- €25.00

CONEGLIANO VALDOBBIADENE

- Prosecco Superiore DOCG, Extra dry - 11% vol.

La Postilla

- €27.00

CANTINE DEL NOTAIO

Vino spumante di qualità aromatico, Moscato dolce - 6% vol.

La Stipula

- €38.00

CANTINE DEL NOTAIO

Aglianico rosè, brut, metodo classico - 12,5% vol.

Cuvée imperiale

- €50.00

BERLUCCHI

Franciacorta DOCG, Brut, metodo classico - 12.5% vol

Perlé nero

- €80.00

FERRARI

Pinot nero Trento DOC Riserva, extra brut, metodo classico - 12.5%vol

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

CANTINA

VINI BIANCHI

CALICE | BOTTIGLIA

Il Preliminare

€5.00 €24.00

CANTINE DEL NOTAIO

- Aglianico, Chardonnay, Moscato e Malvasia - 13,5% vol.

Re Manfredi

€5.00 €24.00

MASSERIA CARDILLO - Primitivo, Basilicata IGT

TERRE DEGLI SVEVI - Müller-Thurgau, Traminer - 13% vol.

Terre d'Orazio

€4.50 €20.00

CANTINA DI VENOSA - Dry Muscat

- 13,5% vol.

VINI ROSATI

CALICE | BOTTIGLIA

Re Manfredi

€5.00 €24.00

TERRE DEGLI SVEVI

- Aglianico Rosato, IGT - 12,5% vol.

Bacche Rosa

€5.00 €24.00

MASSERIA CARDILLO - Primitivo, Basilicata IGT

- 13% vol.

Il Rogito

€6.00 €28.00

CANTINE DEL NOTAIO

- Aglianico "rossato", Basilicata IGT - 13,5% vol.

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

VINI

ROSSI

CALICE | BOTTIGLIA

Vignali

€5.00 €22.00

CANTINE DI VENOSA

- Aglianico del Vulture DOC - 14% vol.

Nettare dell'Enotria

- €24.00

DE BIASE

- Grottino di Roccanova DOC Bio - 13% vol.

Il Priore

€6.00 €28.00

TENUTE ZAGARELLA

- Primitivo Basilicata IGT - 14% vol.

Monacello

€7.00 €32.00

TENUTA PARCO DEI MONACI - Primitivo di Matera DOC

- 14,5% vol.

Il Repertorio

€7.00 €32.00

CANTINE DEL NOTAIO

- Aglianico del Vulture DOC - 14% vol.

Spaccasassi

- €38.00

TENUTA PARCO DEI MONACI - Moro di Matera DOC

- 15% vol.

Matematico

- €42.00

CANTINA DI VENOSA

- Aglianico del Vulture e Merlot - 14,5% vol.

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

VINI

ROSSI

CALICE | BOTTIGLIA

La Firma

- €45.00

CANTINE DEL NOTAIO

- Aglianico del Vulture DOC - 14% vol.

Don Anselmo

- €50.00

PATERNOSTER

- Aglianico del Vulture DOC - 14% vol.

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

CAFFETTERIA

Cappuccino	€1.50
<i><u>Cappuccino</u></i>	
Cappuccino decaffeinato	€1.70
<i><u>Cappuccino decaffeinato</u></i>	
Cappuccino di soia	€1.70
<i><u>Soy cappuccino</u></i>	
Ginseng piccolo	€1.50
<i><u>Small Ginseng</u></i>	
Ginseng grande	€2.50
<i><u>Big Ginseng</u></i>	
Orzo piccolo	€1.50
<i><u>Small barley</u></i>	
Orzo grande	€2.50
<i><u>Large barley</u></i>	
Latte bianco	€1.00
<i><u>White milk</u></i>	
Latte macchiato	€1.50
<i><u>latté</u></i>	
Latte di soya	€1.50
<i><u>Soy Milk</u></i>	
Ciocolata	€3.50
<i><u>Chocolate</u></i>	
Ciocolata piccola	€2.50
<i><u>Small Chocolate</u></i>	

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

CAFFETTERIA

Ciocolata corretta	€4.00
<i><u>Chocolate with coffee</u></i>	
Ciocolata corretta piccola	€3.00
<i><u>Small chocolate with coffee</u></i>	
Tè/tisana(damenu)	€4.00
<i><u>Tea/herbal tea (from the menu)</u></i>	
Cornetto	€1.00
<i><u>Croissant</u></i>	
Cornetto farcito	€1.30
<i><u>Filled croissant (cream, chocolate, jams)</u></i>	

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

ANNOTAZIONI

AVVERTENZE

- Il servizio al tavolo ha un costo extra di € 2,50 per persona.
- Le portate contrassegnate con (*) potrebbero contenere ingredienti surge- lati all'origine; per eventuali chiarimenti, rivolgersi al personale e/o ai respon- sabili del locale.
- Le portate contrassegnate con numeri, da **1** a **14**, contengono allergeni (come da ALLEGATO II del Reg. UE 1169/2011, riportato a fine menu).
- Si prega, inoltre, di segnalare al personale e/o ai responsabili del locale, prima dell'ordinazione, eventuali allergie/intolleranze alimentari diverse da quelle presenti nell'elenco.

Lo Staff ringrazia

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

ELENCO ALLERGENI

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. *Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:*
 - a) *sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);*
 - b) *maltodestrine a base di grano (1);*
 - c) *sciropi di glucosio a base di orzo;*
 - d) *cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*
2. *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
3. *Uova e prodotti a base di uova.*
4. *Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:*
 - a) *gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carote- noidi;*
 - b) *gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*
5. *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
6. *Soia e prodotti a base di soia, tranne:*
 - a) *olio e grasso di soia raffinato (1);*
 - b) *tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;*
 - c) *oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;*
 - d) *estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena

ELENCO ALLERGENI

PARTE DUE

7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:

a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;

b) lattiolio.

8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

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/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Costo servizio al tavolo €1.00 a persona aperitivo

Costo servizio al tavolo €2.50 a persona pranzo/cena