

PANINI FARCITI STUFFED SANDWICHES

1 NERONE	€. 10.00
Black Angus affumicato, stracciatella (7), crema di noci (8), rucola Smoked black angus, stracciatella cheese (7), walnut cream (8), rocket	
2 CLEOPATRA	€. 9.00
Bresaola, mousse di carciofi, scaglie di parmigiano(7) Bresaola, artichoke mousse, shaved parmesan (7)	
3 AURELIA	€. 8.00
Mortadella, granella di pistacchio (8), stracciatella (7) Mortadella, chopped pistachios (8), stracciatella cheese (7)	
4 CESARE	€. 10.00
Prosciutto crudo, cipolle caramellate, formaggio brie (7), rucola, glassa di aceto balsamico Raw ham, caramelized onions, brie cheese (7), rocket, balsamic vinegar glaze	
5 AUGUSTO	€. 9.00
Pomodorini saltati, pesto di basilico (7, 8), rucola, stracciatella (7) Vedere allegato allergeni n.1, n.7 Pan,fried cherry tomatoes, basil pesto (7, 8), rocket, stracciatella cheese (7) See allergen attachment n.1, n.7	
6 CORNELIA	€. 10.00
Salsiccia di maiale, caponata di melanzane (9) Pork sausage, aubergine caponata (9)	
7 MESSALINA	€. 9.00
Salmone affumicato (4), cipolle caramellate, stracciatella (7), rucola Smoked salmon (4), caramelized onions, stracciatella cheese (7), rocket	
8 ROMOLO	€. 10.00
Alici del Cantabrico (4), peperoni arrosto, mozzarella (7) Cantabrian anchovies (4), roasted peppers, mozzarella cheese (7)	
9 POPPEA	€. 8.00
Porchetta, 'nduja, melanzane grigliate, cipolle caramellate Porchetta, 'nduja, grilled aubergine, caramelized onions	
10 ENEA	€. 10.00
Cotoletta di pollo (1, 3), caponata di melanzane, provola affumicata (7) Chicken cutlet (1, 3), aubergine caponata, raw ham, smoked provola (7)	

PINSE *(1)

1 CECCIO	€. 7.00
Pinsa, olio, sale, origano	
Pinsa, oil, salt, oregano	
2 MARGHERITA	€. 8.00
Pomodoro, mozzarella (7)	
Tomato, mozzarella cheese (7)	
3 DIAVOLA	€. 9.00
Pomodoro, mozzarella (7), salame piccante	
Tomato, mozzarella cheese, spicy salami	
4 NAPOLI	€. 9.00
Pomodoro, mozzarella (7), acciughe (4), capperi	
Tomato, mozzarella cheese (7), anchovies, capers (4)	
5 FETA	€. 10.00
Melanzane grigliate, pomodorini confit, feta (7)	
Grilled aubergines, confit cherry tomatoes, feta cheese (7)	
6 ELLA	€. 12.00
Mozzarella (7), mortadella, stracciatella (7), granella di pistacchio (8)	
Mozzarella cheese (7), mortadella, stracciatella cheese (7), pistachio (8)	
7 PRIMAVERA	€. 12.00
Mozzarella (7), pomodorini, prosciutto crudo, rucola	
Mozzarella cheese (7), raw ham, cherry tomatoes, rocket	
8 PATATA	€. 9.00
Patate lesse, mozzarella, pancetta, pecorino grattugiato (7), rosmarino, pepe	
Boiled potatoes, mozzarella cheese, bacon, pecorino cheese (7), rosemary, pepper	
9 MEDITERRANEA	€. 10.00
Pesto di basilico (7, 8), rucola, pomodorini saltati in padella, stracciatella (7)	
Pan, fried cherry tomatoes, basil pesto (7, 8), rocket, stracciatella cheese (7)	

SPECIALITA' DELLA CASA HOUSE SPECIALTY

PARMIGIANA DI MELANZANE

€. 9.00

melanzane, passata di pomodoro, mozzarella (7), parmigiano (7), basilico

AUBERGINES PARMIGIANA

aubergines, tomato passata, mozzarella cheese (7), parmigiano cheese (7), basil

POLPETTE DI CARNE AL SUGO

€. 10.00

Polpette di carne macinata di manzo, formaggio grana (7), mollica di pane (1), uova (3), prezzemolo, pepe, aglio, sale

MEATBALLS WITH SAUCE

Beef meatballs with sauce, grana cheese (7), bread crumbs (1), eggs (3), garlic, parsley, pepper

PEPERONI CRUSCHI

€. 10.00

CRISPY PEPPERS

BRUSCHETTE

€. 10.00

Pane di semola tostato (1), pomodorini, rucola, olio evo, sale

BRUSCHETTAS

Roasted bread (1), cherry tomatoes, rocket, ev olive oil, salt

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI (7)

CURED MEATS AND CHEESE BOARDS (7)

S €. 12.00 M €. 18.00 L €. 24.00

TAGLIERI DI VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES BOARDS

S €. 8.00 M €. 12.00 L €. 16.00

CARPACCI

€. 10.00

CARPACCIO

1 TONNO (4) affumicato, succo di agrumi, sale, pepe, olio evo
Smoked tuna (4), citrus juice, salt-pepper, ev olive oil

2 BRESAOLA, rucola, scaglie di grana (7), olio evo

Bresaola, rocket, grana cheese flakes (7), ev olive oil

INSALATONE SALADS

1 GIUNONE

€ 10.00

Petto di pollo grigliato, pomodorini, lattuga, rucola, scaglie di grana (7)

Grilled chicken breast, cherry tomatoes, lattuce, rocket, grana cheese (7)

2 VENERE

€ 10.00

Farro (1), pomodorini, prosciutto crudo, mozzarella (7), erbe aromatiche, vinaigrette balsamica al limone

Spelled (1), cherry tomatoes, raw ham, mozzarella cheese (7), aromatic herbs, lemon vinaigrette

3 MARTE

€ 10.00

Cruditè di pomodori, peperoni, cetrioli, lattuga, cipolla di Tropea, olive nere, feta (7)

Cruditès of tomatoes, peppers, cucumbers, lettuce, Tropea onion, black olives, feta cheese (7)

4 GIOVE

€ 10.00

Peperoni arrostiti, burrata (7), fette di baguette tostate (1), aglio

Roasted peppers, burrata cheese (7), baguette slices toasted (1), garlic

5 ATENA

€ 10.00

Lattuga, iceberg, radicchio, pomodori, olive nere, tonno (4), mozzarella (7)

Lettuce, iceberg, radish, tomatoes, black olives, tuna (4), mozzarella cheese (7)

6 DEMETRA

€ 10.00

Salmon affumicato (4), zucchine grigliate, cipolle caramellate, olio agrumato, fette di baguette tostate (1) con formaggio alle erbe (7)

Smoked salmon (4), grilled courgettes, caramelized onions, citrus oil, toasted baguette slices (1) with herb cheese (7)

7 ERA

€ 10.00

Fagioli, pomodorini datterini, funghi champignon, rucola, scaglie di grana padano (7), aceto balsamico

Beans, datterini tomatoes, mushrooms champignons, rocket, parmesan (7), balsamic vinegar

8 CAPRESE

€ 10.00

Mozzarella (7), pomodori, basilico

Mozzarella cheese (7), tomatoes, basil

APERITIVO CLASSICO CLASSIC APERITIF

Acqua tonica	€ 3.50
Tonic water	
Aranciata	€ 3.50
Orange soda	
Cedrata	€ 3.50
Coca cola	€ 3.50
Chinotto	€ 3.50
Crodino	€ 3.50
Limonata	€ 3.50
Lemonade	
The freddo	€ 3.50
Iced tea	

BIRRE

LEFFE: Rossa doppio malto, 6,6% vol.	€ 4.50
LEFFE: Double malt, red, 6,6% vol.	
RAFFO: Bionda lager, 4,7% vol.	€ 3.50
RAFFO: Lager, blonde, 4,7% vol.	
BJORNE: Bionda doppio malto, 8,3% vol.	€ 4.00
BJORNE: Double malt, blonde, 8,3% vol.	

MESSINA CRISTALLI DI SALE:
Bionda lager alla spina, 5,5% vol.

PICCOLA € 3.50 MEDIA € 6.00

MESSINA CRISTALLI DI SALE:
DRAFT lager blonde, 5,5% vol.

SMALL € 3,50 MEDIUM € 6.00

MORETTI: Rossa doppio malto alla spina, 7,2% vol.

PICCOLA € 3,50 MEDIA € 6.00

MORETTI: DRAFT double malt blonde, 7,2% vol.

SMALL € 3,50 MEDIUM € 6.00

COCKTAILS

AMERICANO (Campari, Vermouth rosso, Soda)	€. 6.00
HUGO (Prosecco, liquore elderflowers St. Germain, soda)	€. 7.00
GIN-TONIC (Gin, acqua tonica) da	€. 6.00
VODKA-TONIC (Vodka, acqua tonica) da	€. 6.00
NEGRONI (Gin, Campari, Vermouth rosso)	€. 7.00
NEGRONI SBAGLIATO (Campari, Vermouth rosso, Prosecco)	€. 6.00
APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO SPRITZ	€. 6.00
COCKTAIL ANALCOLICO CON FRUTTA	€. 7.00
COCKTAIL ALCOLICO CON FRUTTA	€. 8.00

DISTILLATI E LIQUORI

WHISKY:

JACK DANIEL'S	mezzo €. 3.00 intero €. 5.00
CHIVAS	mezzo €. 3.50 intero €. 6.00
TALISKER	mezzo €. 4.00 intero €. 7.00
OBAN	mezzo €. 4.00 intero €. 7.00
LEDAIG	mezzo €. 4.00 intero €. 7.00
BULLEIT	mezzo €. 4.00 intero €. 7.00
NIKKA	mezzo €. 4.50 intero €. 8.00

RUM:

KRAKEN	mezzo €. 3.00 intero €. 5.00
DIPLOMATICO	mezzo €. 3.50 intero €. 6.00
PROHIBIDO	mezzo €. 3.50 intero €. 6.00
DON PAPA	mezzo €. 4.00 intero €. 7.00
ZACAPA	mezzo €. 4.50 intero €. 8.00
GRAPPE a partire da	€. 3.50
AMARI a partire da	€. 3.50

SPUMANTI

SPARKLING WINES

CANEVEL € 6.00 calice | € 28.00 bottiglia

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. extra dry 11% vol.

LA STIPULA € 35.00 bottiglia

Aglianico rosè, Brut, Metodo classico 12,5% vol.

VINI BIANCHI

IL PRELIMINARE € 6.00/calice | € 25.00 bottiglia

Cantine del Notaio Aglianico, Chardonnay, Moscato e Malvasia 13,5% vol.

RE MANFREDI € 6.00/calice | € 28.00 bottiglia

Terre degli Svevi Muller, Thurgau, Traminer 13% vol.

VINI ROSATI

RE MANFREDI € 6.00 calice | € 28.00 bottiglia

Terre Degli Svevi Aglianico Rosato IGT 1% vol.

Rosa per sempre € 6.00 calice | € 25.00 bottiglia

Tenuta Parco dei Monaci Primitivo DOC 13.5% vol.

IL Rogito € 6.00 calice | € 28.00 bottiglia

Cantine del Notaio Aglianico "rosato", Basilicata IGT 13,5% vol.

VINI ROSSI

Monacello € 6.00/calice | € 28.00/bottiglia

Tenuta Parco dei Monaci Primitivo di Matera DOC 14,5% vol.

Il Repertorio € 6.00/calice | € 28.00/bottiglia

Cantine del Notaio Aglianico del Vulture DOC 14% vol.

Spaccasassi € -/calice | € 35.00/bottiglia

Tenuta Parco dei Monaci Moro di Matera DOC 14.5% vol.

Matematico € -/calice | € 42.00/bottiglia

Cantina di Venosa Aglianico del Vulture e Merlot 14,5% vol.

ANNOTAZIONI

NOTES

- Il servizio al tavolo ha un costo extra di €1.00.
- Table service has an extra cost of €1.00 per person.
- Le portate contrassegnate con (*) potrebbero contenere ingredienti surgelati all'origine; per eventuali chiarimenti, rivolgersi al personale e/o ai responsabili del locale.
- The courses marked with (*) may contain ingredients frozen at the origin; for any clarifications, contact the staff and /or managers of the premises.
- 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.
- Please also report to the staff and/or managers of the premises, before ordering, any food allergies / intolerances other than those in the list.

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:
 1. sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1),
 2. maltodestrine a base di grano (1);
 3. sciroppi di glucosio a base di orzo
4. cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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 carotenoidi;
 - 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;
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool etilico di origine agricola;
 - b) latticolo;
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro derivati, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcool 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 sesamo;
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti;
- 13 Lupini;
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

LIST OF ALLERGENS

ANNEX II of EU Regulation 1169/2011
Substances or products that cause allergies or intolerances

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridized strains and derived products except:
 - a) Wheat, based glucose syrups, including dextrose (1);
 - b) Wheat, based maltodextrin (1);
 - c) Barley, based glucose syrups;
 - d) Cereals used for the manufacture of alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin.
1. Crustaceans and crustaceans products.
2. Eggs and eggs products.
3. Fish and fish products except:
 - a) Fish gelatin used as a support for vitamin or carotenoid preparations;
 - b) Gelatin or isinglass used as a fining agent in beer and wine
1. Peanuts and peanut products.
2. Soya and soy products except;
 - a) Refined soybean oil and fat (1);
 - b) Natural mixed tocopherols (E306) natural D, alpha tocopherol, natural D, alpha tocopherol acetate, natural D-alpha tocopherol succinate based on soy;
 - c) Vegetable oils derived from soy, based phytosterols and ester phytosterols;
 - d) Ester of vegetable stanol produced from soy, based vegetable oil sterols.
1. Milk and milk-based products (including lactose), except:
 - a) Whey used for the manufacture of alcoholic distillates, including ethyl alcohol of agricultural origin;
 - b) Milk.
1. Nuts, namely, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts, and their products, except for nuts used in the manufacture of alcoholic distillates, including alcohol ethyl of agricultural origin.
2. and celery, based products.
3. Mustard and mustard-based products.
4. Sesame seeds and products based on sesame seeds.
5. Sulfur dioxide and sulphites in concentrations above 10mg/kg or 10mg/liter in terms of total SO₂ to be calculated for the products as proposed ready for consumption or reconstituted according to the manufacturer's instructions.
6. Lupins and lupine, based products.
7. Molluscs and shellfish, based products.