

# -Fritti e sfizi-

## Antipasto Emporio (per 2)

Un misto delle nostre specialità  
accompagnato da salumi e formaggi

## Bufala e prosciutto

Bufala di Paestum e prosciutto stagionato

## Olive ascolane (6)

In diretta dalle Marche

## Suppli classico

Al ragù, con fior di latte filante

## Suppli alla gricia

In bianco, al guanciale

## Crocchetta di patate

Con patate in purezza

## Fritto di verdura (per 2)

Tutte le verdure di stagione pastellate e fritte

## Fiore di zucca (2)

Con mozzarella e alici

## Panzanella

Pane e pomodoro fresco, ben condito e saporito

## Ciotolina di Tzatzichi

Fresca salsa di yogurt e cetrioli con crostini di pane

## Parmigiana

Ricchi strati di melanzane, pomodoro,  
parmigiano, mozzarella e basilico

## Fagioli al cocchio

In umido, leggermente piccanti

€ 15,00

€ 9,00

€ 5,00

€ 2,00

€ 2,50

€ 2,00

€ 8,00

€ 4,00

€ 5,00

€ 3,00

€ 7,00

€ 5,00

## PATATE

Fritte € 5,00

Quelle vere a sfoglia non quelle surgelate

Bucce € 5,00

Gustose con grana e pepe

Cartoccio € 6,00

Al burro | Salsa di gorgonzola

Yogurt alle erbe | Funghi

Arrosto € 5,00

Al rosmarino ben gratinate

## SULLA FETTA DI PANE BRUSCATO

Aglio e olio € 2,00

Pomodoro € 2,50

Pomodoro piccante e olive nere € 3,00

Zucchine € 3,00

Cacio e pepe € 3,00

Tonno, pomodori a fette e cipolla € 3,00

Pomodoro, bufala e basilico € 4,00

Lardo Colonnata € 4,00

Mascarpone prosciutto € 4,00

Tzatziki e pomodorini € 4,00

## PIZZELLE (3)

Farcite € 5,00

Mozzarella, alici, tonno e pomodoro  
o affettati misti

Pomodoro € 4,50

Salsa di pomodoro, parmigiano e basilico

per iniziare...

# -Primi piatti-

<b>Aglio, olio e peperoncino</b> <i>Essenziale</i>	€ 7,00
<b>Pomodoro e basilico</b> <i>Confortante</i>	€ 7,00
<b>Cacio e pepe</b> <i>Allettante</i>	€ 8,00
<b>Arrabbiata</b> <i>Corroborante</i>	€ 8,00
<b>Amatriciana</b> <i>Vigorosa</i>	€ 9,00
<b>Gricia</b> <i>Appagante</i>	€ 9,00
<b>Carbonara</b> <i>Saporita</i>	€ 9,00
<b>Primo del giorno</b> <i>Pasta fresca maltagliati al ragù</i>	€ 10,00

## INSALATE

<b>Insalata Gran mista</b> € 7,50 <i>Lattuga, rucola, carote, finocchi e olive</i>
<b>Caprese</b> € 8,00 <i>Pomodoro, bufala, basilico, rucola</i>
<b>Marinara</b> € 8,00 <i>Tonno, pomodorini, olive nere, cipolla, valeriana</i>
<b>Cesare</b> € 8,00 <i>Lattuga, salsa Cesar, acciughe, parmigiano e crostini di pane extra: pollo € 4,00</i>

## CONTORNI

<b>Verdure grigliate</b> € 4,00 <i>Melanzane, zucchine, peperoni e pomodoro</i>
<b>Ripassate o all'aglio</b> € 4,00 <i>Cicoria o broccoletti</i>

# -Carne & Co.-

Prezzo all'etto

## DANESE

<b>Filetto</b>	€ 7,00
<b>Entrecôte</b>	€ 5,50
<b>Tagliata*</b>	€ 5,50
<b>Costata</b>	€ 4,00
<b>Fiorentina</b>	€ 5,50

\**(Rucola, pachino o scaglie di parmigiano € 2,00)*

\*\**(Prodotto congelato all'origine)*

<b>Salsiccia (2)</b>	€ 6,00
<b>Hamburger</b>	€ 8,00

## SHORT-HORN S. ARGENTINA

<b>Filetto</b>	€ 8,00
<b>Entrecôte</b>	€ 7,00
<b>Tagliata</b>	€ 7,00
<b>Costata</b>	€ 5,50
<b>Fiorentina</b>	€ 6,00

**Spiedini di pollo\*\* (5)** € 11,00  
*Speziati*

**Scamorza con prosciutto** € 6,50  
*Al cocco*

**Mille foglie di pollo** € 11,00  
*Con verdure grigliate*

## -Focacce-

<b>Focaccia bianca</b>	€ 3,00
<b>Focaccia con prosciutto</b> <i>Extra bufala (€ 2,00)</i>	€ 6,00
<b>Focaccia con bufala, pachino e rucola</b>	€ 8,00
<b>Focaccia Emporio</b> <i>Pachino, mozzarella, carciofini e tonno</i>	€ 8,50

## CALZONI

<b>Calzone classico</b>	€ 9,00
<i>Uovo, mozzarella e prosciutto crudo</i>	
<b>Calzone con verdure</b>	€ 9,00
<i>Mozzarella e verdura</i>	
<b>Calzone a piacere</b>	€ 9,00
<i>Ingredienti a scelta</i>	

## -Pizze-

Basse alla romana

### Le bianche

<b>Quattro quarti ai formaggi</b> <i>Mozzarella, gorgonzola, provola affumicata e pecorino</i>	€ 8,00
<b>Stracchino e speck</b> <i>Mozzarella, stracchino e speck</i>	€ 8,00
<b>Supervegetariana</b> <i>Mozzarella, patate, zucchine, peperoni, melanzane, pomodori e fiore di zucca</i>	€ 8,50
<b>Cacio e pere</b> <i>Pere, grana e gorgonzola</i>	€ 9,00
<b>Funghi e salciccia</b> <i>Funghi, salciccia e mozzarella</i>	€ 8,00
<b>Scarola</b> <i>Scarola, alici, olive, pinoli e uvetta</i>	€ 8,00
<b>Gorgonzola</b> <i>Gorgonzola e crema di aceto balsamico</i>	€ 9,00
<b>Salmone</b> <i>Salmone e rughetta</i>	€ 9,00
<b>Fiori di zucca</b> <i>Mozzarella, fiori di zucca e alici</i>	€ 8,00
<b>Patate</b> <i>Patate e mozzarella</i>	€ 7,00
<b>Patate e pancetta</b> <i>Patate, mozzarella e pancetta</i>	€ 8,00

### Le rosse

<b>Marinara</b> <i>Pomodoro, origano e aglio</i>	€ 5,00
<b>Margherita</b> <i>Pomodoro e fior di latte</i>	€ 6,00
<b>Margherita bufala</b> <i>Pomodoro, bufala e basilico</i>	€ 8,00
<b>Napoli</b> <i>Pomodoro, fior di latte e alici</i>	€ 6,50
<b>Funghi</b> <i>Pomodoro, fior di latte e funghi</i>	€ 7,00
<b>Capricciosa</b> <i>Pomodoro, fior di latte, funghi, uovo sodo, carciofini, prosciutto crudo e olive</i>	€ 8,00
<b>Piccante</b> <i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	€ 7,50
<b>Parmigiana</b> <i>Pomodoro, fior di latte, melanzane, parmigiana e basilico</i>	€ 7,50
<b>Tonno e cipolla</b> <i>Tonno, pomodoro, cipolla di tropea e prezzemolo</i>	€ 8,00
<b>Norma</b> <i>Ricotta salata, pomodoro, melanzane a fette e basilico</i>	€ 9,00

## -Da bere-

### Acqua

- Acqua microfiltrata naturale o frizzante, 1lt € 1,50  
Acqua minerale in bottiglia naturale o frizzante 75 cl € 2,50

### Birre

#### Warsteiner

"Eine Königin unter den Bieren" 4,8°

- Chiara piccola, 3dl € 3,00  
Chiara media, 4dl € 5,00

#### Weissbier könig Ludwig Hell 5.5°

- Weiss piccola 3 dl € 4,00  
Weiss media 6 dl € 6,00

#### Norberus Kadnel 7,00°

- Rossa 3dl € 5,50

### Vino della casa

#### Bianco Castel Franco E. IGT 10,5°

- 1/4 di litro € 2,50  
1/2 di litro € 5,00  
1 litro € 10,00

#### Rosso Merlot cabernet 11,5°

- 1/4 di litro € 2,50  
1/2 di litro € 5,00  
1 litro € 10,00

### Bibite analcoliche

- Coca Cola alla spina € 3,00

### Bibite in lattina

- Coca Cola, Fanta e Sprite € 3,00

### Caffetteria

- Caffè € 1,50  
Caffè decaffeinato  
Caffè d'orzo

### Amari

- Amaro del capo - Averna € 4,00  
Fernet Branca - Jägermeister

### Liquori

- Passito di Pantelleria - Limoncello € 4,00  
Mirto Zedda Piras - Gamberinus  
Sambuca Molinari

### Grappe

- Barricata e bianca € 4,50

Frutta di stagione € 4,50

Cremolati € 4,00

## -i Dolci-

### Tiramisù della casa

Classico e cremoso € 5,00

### Mousse di zabaione

Affogata al caffè € 5,00

### Cheese-cake

Leggero allo yogurt, con frutta di stagione € 3,00

### Crostata

Del giorno € 5,00

### Ciambellone al vino

Con vin santo, una tira l'altra € 6,00

### Torta al cioccolato

Irrresistibile € 6,00

### Sbriciolata di millefoglie

Crema e fragole € 6,00

### Torta di mele

Profumata al limone € 5,00

### Crema brulée

La Francia sulla tavola € 5,00

### Degustazione dolce (per due)

Per provare una selezione  
delle nostre specialità € 12,00

### Tortino di cioccolato

Con cuore di cioccolato caldo e crema € 5,00

## -Birre artigianali-

**SAISON DUPONT** Belgio 6,5° Vol. - Biondo intenso € 12,00

*Bionda al doppio malto di colore tendente al ramato, ad alta fermentazione, con gusto leggermente amarognolo e aromatico.*

*Abbinamenti gastronomici: risotti, pasta, ravioli, carni grigliate o bianche arrosto.*

**LA CHOUFFE** Belgio 8° Vol. - Ambrato € 12,00

*La Chouffe è una birra bionda non filtrata, rifermentata in bottiglia e in fusto.*

*Il sapore è gradevolmente fruttato e speziato con sentore di coriandolo.*

*Abbinamenti gastronomici: carni alla griglia.*

**BLANCHE DE NAMUR** Belgio 4,5° Vol. - Chiara € 12,00

*Ricca di suggestioni olfattive alla buccia d'arancia, al coriandolo e al cumino.*

*Abbinamenti gastronomici: Carne alla griglia e insalate.*

**GORDON FINEST PLATINUM** Gran Bretagna 12° Vol. - Bionda € 14,00

*Il top nella categoria delle bionde forti, sapore vellutato*

*con retro gusto amarognolo con una forte sensazione di malto.*

*Abbinamenti gastronomici: carni rosse alla brace.*

**REALE** Italia 6,4° Vol. - Ambrato € 13,00

*Al naso sono presenti le note agrumate di pompelmo ed arancio.*

*Personalizzata con luppoli aromatici americani.*

*Abbinamenti gastronomici: zuppe di farro, caprini o piatti speziati.*

**DUCHESSA** Italia 5,8° Vol. - Dorato carico € 13,00

*Birra al farro, al naso il profumo è ampio, fruttato banana ananas*

*e frutta tropicale con un finale molto piacevole e fresco.*

*Abbinamenti gastronomici: ottima per aperitivi o antipasti delicati.*

**ENKIR** Italia 6,1° Vol. - Dorato carico € 13,00

*Birra al farro, al naso il profumo è ampio, fruttato banana ananas*

*e frutta tropicale con un finale molto piacevole e fresco.*

*Abbinamenti gastronomici: ottima per formaggi delicati e zuppe a base di cereali.*

## -Vini bianchi-

**TRAMINER "TENUTA VISCONE"** Friuli € 16,00

*Vino bianco tavolta spiccatamente aromatico, con un bouquet di rosa, garofalo e vaniglia, al palato è speziato e leggermente amarognolo.*

**GRECO DI TUFO "D'ANTICHE TERRE"** Campania € 18,00

*I profumi di frutta bianca e gialla, com di fiori di campo, conservano una certa freschezza. All'assaggio, ha un'acidità abbastanza pronunciata, seppure mascherata da un'adeguata morbidezza che gli conferisce equilibrio.*

**VERMENTINO DI SARDEGNA "VILLA SOLAIS"** Sardegna € 16,00

*Colore: lucente paglierino con riflessi verdolini e dorati.*

*Profumo: fresco e piacevole.*

*Gusto: al palato continua con una piacevole freschezza accompagnata da stuzzicante mineralità.*

**PASSERINA DI OFFIDA "S.FILIPPO"** Marche € 16,00

*Un vino dal bagaglio aromatico affascinante e di una freschezza e delicata sapidità. La contenuta gradazione alcolica risulta gradevole e risalta le sensazioni agrumate di pompelmo e limone con le ampie note fruttate di pesca e cedro.*

## -Vini rossi-

**CABERNET SAUVIGNON "TENUTA VISCONE"** Friuli € 16,00

*Colore rosso rubino carico, presenta un profumo erbaceo con note di frutti di bosco; il sapore è sapido, tannini morbidi, persistente e robusto.*

**MORELLINO DI SCANSANO "COSTANZA"** Toscana € 16,00

*La pienezza del corpo, unitamente alla buona ampiezza dei suoi aromi, rende questo Morellino di Scanzano DOC un ottimo abbinamento per le carni.*

**SHIRAZ "CASALE DEL GIGLIO"** Lazio € 18,00

*Colore rosso rubino con sfumature violacee;*

*profumo intenso, di buona persistenza, con note fruttate di ribes, mirtilli e marasca, cardamomo e cannella. Gusto morbido e caldo, con buona trama tannica e ritorno delle note speziate di pepe nero in finale.*

**PRIMITIVO "O'TRE"** Puglia € 18,00

*Colore: rosso intenso;*

*Profumo: ben evidente la ciliegia, note balsamiche date dall'invecchiamento in rovere francese ed americano.*

*Sapore: Armonioso, vellutato e tannico.*

## -Liquori e Distillati-

### *Grappe*

Bianche

**Moscato "Buiese"** € 4,00

**Prime Uve nera "Maschio"** € 6,00

Barricate

**Berta Elisi** € 6,00

**Beneduce** € 4,50

### *Amari*

**Vecchio Amaro del Capo** € 4,00

**Jagermeister** € 4,00

**Averna** € 4,00

**Fernet Branca** € 4,00

**Lucano** € 4,00

### *Per i dolci...*

**Limoncello di Amalfi** € 3,50

**Passito di Pantelleria** € 4,00

**Barbera Chinata** € 5,50

**Mirto Zedda Piras** € 4,00

**Elisir Gambrinus** € 4,00

### *Dopo il caffè...*

**Sabuca "Molinari"** € 4,00

**Vodka Moskovskaya** € 4,00

**Whisky Ballantines** € 5,00

**Rum "Matusalem" 15 ys** € 6,00

*"Un uomo intelligente a volte è costretto ad ubriacarsi  
per passare del tempo tra gli idioti"*

Ernest Hemmingway