

-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 coccio

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-

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

INSALATE

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

CONTORNI

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

-Carne & Co.-

Prezzo all'etto

DANESE

Filetto	€ 7,00
Entrecôte	€ 5,50
Tagliata*	€ 5,50
Costata	€ 4,00
Fiorentina	€ 5,50

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

***(Prodotto congelato all'origine)*

Salsiccia (2)	€ 6,00
Hamburger	€ 8,00

SHORT-HORN S. ARGENTINA

Filetto	€ 8,00
Entrecôte	€ 7,00
Tagliata	€ 7,00
Costata	€ 5,50
Fiorentina	€ 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-

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

CALZONI

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

-Pizze-

Basse alla romana

Le bianche

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

Le rosse

Marinara <i>Pomodoro, origano e aglio</i>	€ 5,00
Margherita <i>Pomodoro e fior di latte</i>	€ 6,00
Margherita bufala <i>Pomodoro, bufala e basilico</i>	€ 8,00
Napoli <i>Pomodoro, fior di latte e alici</i>	€ 6,50
Funghi <i>Pomodoro, fior di latte e funghi</i>	€ 7,00
Capricciosa <i>Pomodoro, fior di latte, funghi, uovo sodo, carciofini, prosciutto crudo e olive</i>	€ 8,00
Piccante <i>Pomodoro, mozzarella e salame piccante</i>	€ 7,50
Parmigiana <i>Pomodoro, fior di latte, melanzane, parmigiana e basilico</i>	€ 7,50
Tonno e cipolla <i>Tonno, pomodoro, cipolla di tropea e prezzemolo</i>	€ 8,00
Norma <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 € 12,00

delle nostre specialità

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