



Antipasti

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURA
DI POMODORI E PIZZA CROCCANTE (3,9)
15€

PEPITE DI POLLO PANATO AL PANKO
CON HONEY MUSTARD (2,9,11,13,14)
12€

TORTINO DI PARMIGIANA DI MELANZANE (3,9)
11€

Primi

RIGATONI ALLA NORMA (3,9)
13€

SPAGHETTONI ALL'AMATRICIANA (9,13)
14€

Secondi

FILETTO DI MANZO DANESE AL ROSMARINO
26€

Contorni

CICORIA RIPASSATA
6€

PATATE AL FORNO
5€

Dolci

CHEESECAKE CON SALSA ALLE FRAGOLE (1,3,9,14)
7€

TIRAMISÙ (3,9,14)
7€

TORTINO AL CIOCCOLATO (3,14)
7€

TARTE TATIN (3,9,14)
8€

Menù Pizza

FOCACCIA OLIO E ROSMARINO (9)
6€

FOCACCIA CON PROSCIUTTO CRUDO (9)
10€

MARGHERITA (3,9)
10€

NAPOLI (3,5,9)
12€

MARGHERITA CON FUNGHI (3,9)
12€

MARGHERITA CON 'NDUJA, SALAME PICCANTE
E SCAGLIE DI GRANA (3,9)
13€

CAPRICCIOSA (3,9,14)
13€

MARGHERITA CON BUFALA (3,9)
13€

MOZZARELLA, MORTADELLA, STRACCIATELLA DI BURRATA
E GRANELLA DI PISTACCHI (1,2,3,9)
16€

MOZZARELLA, SALSICIA E FRIARIELLI (3,9)
13€

4 FORMAGGI CON LARDO E MIELE (3,9)
14€

MOZZARELLA, CREMA DI CARCIOFI,
GUANCIALE CROCCANTE E PECORINO (3,9)
15€

Apericena 25€

1 ANTIPASTO DELLO CHEF
(5 ASSAGGINI)

1 PIZZA OGNI 3 PERSONE

1 ASSAGGIO DI PRIMO

1 DRINK O 1 BOTTIGLIA DI VINO
OGNI 4 PERSONE



Drink List

VODKA MARCONI 12€
VODKA, VERMOUTH BIANCO, POMODORO PACHINO,
ROSMARINO

RIVA TASSONI 10€
VODKA, BLU CURAÇAO, SUCCO LIMONE,
ZUCCHERO LIQUIDO, CEDRATA TASSONI

SAGE 12€
GIN, ORANGE CURAÇAO, LIQUORE SALVIA,
SUCCO LIMONE, SAMBUCA

HOT PASSION 10€
RUM CHIARO, SUCCO LIME, SCIROPPO PASSION FRUIT,
TABASCO

TRE.MI.TO 10€
LIQUORE SAMBUCO, BITTER, VERMOUTH ROSSO

APERIVA 10€
APEROL, TRIPLESEC, SODA AL POMPELMO

VIETNAM 10€
BOURBON, SUCCO LIMONE, MIELE, GINGER

BITTER DEL SOL 12€
TEQUILA, BITTER, SUCCO LIME, SCIROPPO AGAVE

DRINK CLASSICI 10€

DRINK ANALCOLICI 6€

Birre

ICHNUSA
LAGER 4,7% VOL - CHIARA BASSA FERMENTAZIONE
20CL 4€ | 40CL 6€

MORETTI IPA
ITALIAN IPA 5,2% VOL - AMBRATA ALTA FERMENTAZIONE
20CL 5€ | 40CL 7€



Vini Bianchi

CHARDONNAY VILLAGGI 20€ | CALICE 6€

LEITEN GEWURZTRAMINER MAGREID 32€

RIBOLLA GIALLA ANTONUTTI 26€ | CALICE 8€

PECORINO IGT PE.PA TERRE DI CHIETI 24€ | CALICE 7€

VERMENTINO SARDEGNA JANNA MARE 24€

CHARDONNAY JERMANN 50€

Vini Rossi

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO VILLAGGI 20€ | CALICE 6€

MORELLINO DI SCANSANO CARBONILE
CONTE GUICCIARDINI 28€ | CALICE 8€

CHIANTI CASA ANTICA 24€

SHIRAZ BIO IGT VIGNAROLI 26€ | CALICE 7€

PRIMITIVO DEL SALENTO RUDIAE VIGNETI REALE 30€

VALPOLICELLA RIPASSO PIETRA DI PRUN 45€

AMARONE DOCG SCAPPA PIETRA DI PRUN 60€

Bollicine

INCANTI VINO SPUMANTE BRUT 20€

PROSECCO VALDOBBIADENE J. MAESTRI MILLESIMATO 30€

FRANCIACORTA SATEN CASTELDAMA 60€

CHAMPAGNE MOET & CHANDON 120€

Allergeni

- 1 - ARACHIDI E DERIVATI
- 2 - FRUTTA A GUSCIO
- 3 - LATTE E DERIVATI
- 4 - MOLLUSCHI
- 5 - PESCE
- 6 - SESAMO
- 7 - SOIA
- 8 - CROSTACEI
- 9 - GLUTINE
- 10 - LUPINI
- 11 - SENAPE
- 12 - SEDANO
- 13 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
- 14 - UOVA E DERIVATI

ACQUA MICROFILTRATA 2€
ACQUA IN BOTTIGLIA 3€
SOFT DRINK 33CL 3.5€
PANE E SERVIZIO 2€
AMARI E DIGESTIVI 5€
PREMIUM SPIRITS 8€
CAFFÈ 2€

RIVA
MARCONI