

SOMMARIO

I NOSTRI SPRITZ E MISCELATI

FRITTI

LA PIZZA

FOCACCE E CALZONI

BRUSCHETTE E CROSTINI

DAL BANCO DELLA GASTRONOMIA

Selezioni di Salumi

Selezioni di Formaggi

DALLA CUCINA

Antipasti

Primi

Secondi

Verdure e contorni

SELEZIONE DI BIRRE

Alla spina e Artigianali

Piatto vegetariano 

Piatto vegano 

** In questa attività non vengono acquistati prodotti surgelati, nella nostra cucina usiamo solo ingredienti freschi di prima qualità.*

Alcune materie prime o semilavorati possono subire il processo di abbattimento della temperatura per disposizione di legge o necessità di lavorazione.

Utilizziamo un regime iposodico per tutti i nostri piatti. Il sale che usiamo in aggiunta è un grigio - grezzo di Bretagna biologico.

Si prega la gentile clientela di chiedere il conto al tavolo

I NOSTRI SPRITZ (Aperol / Campari / Rosso Poli)

Con Prosecco Extra Dry Miol	10,00
Con Franciacorta Brut Contadi Castaldi	12,00
Con Champagne Philipponnat Royale Reserve	20,00

MISCELATI

In abbinamento con tonica Premium a scelta:

Schweppes Premium

Acqua Brillante Recoaro

Fever Tree Mediterranean

Gin&Tonic Bombay	10,00
Gin&Tonic Hendrick's	12,00
Gin&Tonic Diplôme	12,00

LONG DRINK

Negroni	10,00
Americano	10,00

Alimenti da segnalare per intolleranze ed allergie alimentari.

Foods to report for intolerances and food allergies.

Si avvisa la gentile clientela che le nostre pietanze possono contenere, come costituenti base o in tracce, alcune sostanze considerate allergeni e di seguito indicate.

Gli allergeni sono stati indicati di fianco a ciascuna pietanza con simboli ai quali corrispondono le sostanze allergeniche riportate nella tabella seguente.



Cereali contenenti glutine

Grains containing gluten



Senape

Mustard



Crostacei

Crustaceans



Semi di sesamo

Sesame seeds



Pesce

Fish



Anidride solforosa e solfiti

Sulphur dioxide and sulphides



Arachidi

Peanuts



Lupini

Lupin beans



Soia

Soy



Molluschi

Shellfish



Latte e lattosio

Milk and lactose



Aglio

Garlic



Frutta a guscio

Nuts



Fave

Broad beans



Sedano

Celery



Uova

Eggs

Ulteriori informazioni circa la presenza di sostanze di prodotti che provocano allergie ed intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

I FRITTI

I nostri fritti sono tutti fatti in casa con ingredienti freschi e pastella montata al momento

Il nostro «Suppli al telefono»      	3,00
Suppli fatto in casa con risotto <i>Carnaroli</i> invecchiato del <i>Principato Lucedio</i> , pomodoro ciliegino <i>Pomilia</i> , basilico, mozzarella <i>Terra Roma</i> e Parmigiano <i>Vacche Rosse 30 mesi</i>	
Crocchetta di Patate con patate di Grotte di Castro     	3,00
mozzarella <i>Terra Roma</i> e provola affumicata	
Fiore di zucca con Alici di Sicilia (n. 2 pz)    	4,00
Fiore di zucca solo Mozzarella (n. 2 pz)    	4,00
Tempura di Verdure in pastella   	8,00

LA PIZZA

L'IMPASTO DI PIER LUIGI ROSCIOLI:

Per il nostro impasto usiamo solo farine biologiche di altissima qualità

Composizione: miscela di farine biologiche *Molino Iacquone*, farro bianco Bio
















del *Molino Vecchino*, sale grigio grezzo di Bretagna Bio "La Guerandais", lievito fresco

(0,6 gr per kg di farina), olio toscano Castello di Monsanto, acqua di Roma, tempo.

Grazie a Pierluigi Roscioli per la sua prestigiosa firma

LA TRADIZIONE

(Fiordilatte dei Monti Lattari Secondo Disponibilità)

Margherita   	8,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i>	
Margherita Vacche Rosse   	10,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> e <i>Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi</i>	
Marinara   	7,50
Pomodoro <i>Pomilia</i> , aglio rosso di <i>Sulmona</i> , origano di <i>Eraclito</i>	
Napoli   	10,00
Pomodoro <i>San Marzano Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , alici di <i>Sicilia</i>	
Quattro stagioni   	12,50
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella fior di latte <i>Terra Roma</i> , carciofi Bio <i>Agnoni</i> , funghi champignon, prosciutto cotto di <i>San Giovanni</i> , uovo Bio di <i>San Bartolomeo</i> , olive di <i>Itri Antonio De Luca</i>	













LE ROSSE

- Margherita di Bufala**    10,00
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, basilico
- Margherita e Bufala cruda**    12,50
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum* sfilacciata a mano, basilico
- Napoli e Bufala**    13,00
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, alici di *Sicilia*
- Funghi**    9,00
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, funghi champignon
- Prosciutto**   12,50
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, prosciutto di Parma *Ghirardi* 24 mesi / *S. Ilario* 24 mesi
- Zibello**    14,00
Pomodoro *Pomilia*, mozzarella *Terra Roma*, culatello di Zibello *Podere Cadassa*
- I F.lli Salvo**    13,00
Pomodoro a Piennolo *Casa Barone*, pancetta arrotolata di Cinta e Caciocavallo Podolico, olio extravergine a crudo *Castello di Monsanto*

LE BIANCHE

- Pomodorini e Rughetta**    12,00
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, pomodoro datterino fresco e rughetta selvatica
- Fiori di zucca**    9,00
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, fiori di zucca
- Fiori di zucca e Alici**    11,00
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, fiori di zucca, alici di Sicilia
- Vegetariana**    11,00
Mozzarella vaccina *Terra Roma*, verdure grigliate nel forno a legna
- Scarola e Alici**     12,00
Mozzarella Vaccina *Terra Roma*, scarola ripassata con olive Taggiasche e alici di Sicilia
- Cavolo e Cinta** (solo in inverno)    12,50
Mozzarella Vaccina *Terra Roma*, cavolo nero toscano ripassato con peperoncino fresco, scaglie di pecorino stravecchio di Pienza e pancetta di Cinta

BUFALA

- Bufala e Alici**    11,50
Mozzarella di bufala Dop di *Paestum*, pepe del Sarawak (a richiesta), alici di Sicilia e olio a crudo della sabina Colle Bello (RI)
- Bufala e Datterini**    11,00
Datterini freschi di Sicilia scottati, mozzarella di bufala Dop di *Paestum*
- Bufala e Pomodorini semiseccchi**     12,50
Mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e pomodorini semi-secchi *De Carlo*
- Bufala e Prosciutto**   13,00
Mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e prosciutto di Parma *Ghirardi* 24 mesi

IL MONTE DELLA FARINA - Le nostre pizze speciali

Superbio   	12,00
Mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , pomodoro a <i>piennolo</i> del Vesuvio <i>Casa Barone</i> , olio <i>Castello di Monsanto</i> e basilico	
Napoli e Cantabrico  	14,00
Pomodoro a <i>piennolo</i> del Vesuvio <i>Officine Vesuviane</i> , pomodoro di Corbara "Sua Eccellenza", alici del Cantabrico di <i>Ramon Pena</i> , olio extra vergine toscano <i>Castello di Monsanto</i>	
Chorizo   	14,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella <i>Terra Roma</i> , Chorizo di Pata Negra Bellota <i>Sanchez Romero / Julian Martin</i>	
Scozzese e Bufala   	16,00
Bianca con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , salmone scozzese Loch Fyne leggermente affumicato, finocchietto selvatico di <i>Valentano</i> , rughetta selvatica, (salmone senza conservanti, solo beta carotene)	
Omaggio a Fulvio Pierangelini    	18,00
Mozzarella <i>Terra Roma</i> , broccoletti cime di rapa e capesante bretoni al profumo di mortadella (secondo disponibilità)	
Pata Negra e Bufala  	20,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> , basilico e Pata Negra <i>Banega 46</i> mesi tagliato a macchina	
Zibello e Bufala   	15,00
Pomodoro <i>Pomilia</i> , mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo sfilacciata a mano, Culatello di Zibello <i>Podere Cadassa</i>	

FOCACCE

Focaccia semplice  	6,00
con olio extravergine <i>Gallotti</i> , rosmarino e sale grigio di bretagna "La Guerandais" Bio	
Focaccia Veg  	9,00
con verdure grigliate nel forno a legna e olio della Sabina <i>Colle Bello</i>	
Focaccia con Datterini freschi e Basilico  	8,00
Focaccia di Capri   	13,50
con datterini freschi, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo, basilico e olio extravergine <i>Gallotti</i>	
Focaccia Prosciutto e Bufala  	14,00
con mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> e prosciutto di Parma <i>Ghirardi 24</i> mesi	
Focaccia Pata Negra e Acqua di Pomodoro Datterino 	18,00
con Pata Negra <i>Banega 46</i> mesi tagliato a macchina e acqua di pomodoro	
Focaccia Salmone e Bufala cruda   	17,00
con salmone scozzese Loch Fyne al finocchietto selvatico, mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> a crudo e rughetta selvatica	
Focaccia Bresaola e Rughetta  	16,00
con scaglie di Parmigiano Reggiano <i>Vacche Rosse</i> e battuto di olio e limone	
Focaccia Mortadella al Tartufo Nero 	13,00
con mortadella al tartufo nero di Norcia	
Focaccia Mortadella 	12,00
e granella di pistacchio	

CALZONE

- Calzone Prosciutto e Mozzarella**   10,00
Prosciutto di Parma *Ghirardi*, mozzarella *Terra Roma*
- Calzone Funghi e Prosciutto Cotto**   11,00
Mozzarella *Terra Roma*, champignon, prosciutto cotto di *S. Giovanni*
- Calzone Pata Negra e Fiordilatte**   14,50
Fiordilatte *Terra Roma*, prosciutto Iberico *Bellota* "Pata Negra" 40 mesi

BRUSCHETTE

- Pane tipo Lariano semintegrale/bianco Forno Roscioli
- Olio, Sale e Aglio di Sulmona**    4,00
Olio extravergine *Gallotti*, sale grigio di *Guerande bio*, aglio rosso di Sulmona
- Pomodoro**   5,00
Datterini freschi, basilico, olio extravergine *Gallotti*, sale grigio di *Guerande bio*
- Pomodoro Secco**    5,00
Crema di pomodorini semiseccchi *De Carlo*
- Burrata e Pomodorini Secchi**     6,00
Burrata di bufala Dop di *Paestum* e pomodori secchi sott'olio
- Datterini e Alici**   6,00
Datterini freschi, basilico, alici di Sicilia e olio extravergine *Gallotti*

CROSTINI

- Pane di Kamut K. Bio/tipo Lariano Bianco Forno Roscioli
- Crostino con Mozzarella e Alici**    11,00
con mozzarella vaccina *Terra Roma* e alici di *Sicilia*
- Crostino con Bufala e Alici del Cantabrico**    14,00
con mozzarella di bufala Dop di *Paestum* e alici del Cantabrico *Ramon Pena*
- Crostino Prosciutto e Mozzarella**   13,00
con mozzarella *Terra Roma* e prosciutto di Parma *Ghirardi*

LE NOSTRE SELEZIONI - Dal bancone della gastronomia

PROSCIUTTI & SALUMI

Norcia	12,00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano	
Parma	14,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi / S. Ilario</i> 24/30 mesi (S.D.)	
Norcia e Bufala 	16,00
Prosciutto di Norcia 24 mesi minimo tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
Parma e Bufala 	18,00
Prosciutto di Parma 24/30 mesi <i>Ghirardi / S. Ilario</i> (S.D.) tagliato a macchina e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	
Bresaola e Rughetta 	16,00
con scaglie di parmigiano <i>Vacche Rosse</i> 30 mesi e battuto di olio e limone	
Culatello di Zibello Dop. <i>Podere Cadassa presidio Slow Food</i> (100gr. circa) 	24,00
Mortadella Bidinelli	10,00
Mortadella al Tartufo Bidinelli (secondo disponibilità)	13,00
Mortadella e scaglie di Parmigiano Reggiano 30 mesi Vacche Rosse 	12,00
Pata Negra	30,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40/46 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano 100gr	
Pata Negra e Bufala 	30,00
Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano e mozzarella di bufala Dop di <i>Paestum</i> 300gr	

SELEZIONI


Selezione di Salumi Italiani	18,00
Mortadella al tartufo Bidinelli, salame Strolghino   , lonza di cinta senese  , prosciutto di Parma <i>Ghirardi</i> , Fiocco di Culatello Spigaroli, Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> (S.D. e rotazione)	
Selezione Spigaroli – Antica corte Pallavicina	25,00
Culatello di Zibello Dop tradizionale 24 mesi  , fiocco di Culatello, coppa della bassa padana, lardo stagionato tradizionale, Strolghino (S.D.)  	
Selezione Iberica	24,00
Pata Negra 40 mesi <i>Banega</i> (40gr), tagliato a macchina   <i>Chorizo, Salsichon e Lomo Bellota Alba Real</i>	
Cecina de Leon la "Bresaola Iberica" servita con battuto di olio e limone	18,00
Finale Italia Spagna	28,00
Culatello di Zibello Dop <i>Podere Cadassa</i> tradizionale 24 mesi  , Prosciutto <i>Pata Negra Bellota</i> 40 mesi <i>Alba Real / Banega</i> tagliato a mano	

Formaggi italiani e francesi

Selezione di Formaggi Italiani   16,00
Pecorino di *Pienza*, formaggio di fossa di *Sogliano*, Castelmagno, Robiola 2 latti, Gorgonzola di Malga (le tipologie possono variare in base alla disponibilità)

Selezione di Formaggi molli Francesi   18,00
Brillat savarin, Pico, Selles sur cher, Cammembert, Cabrisac, Gres Champenois, Reblochon, Roquefort (le tipologie possono variare in base alle disponibilità)

Bufala Dop di Paestum

Bufala nature - 300gr   14,00

Bufala Olive e Pomodorini - 300gr con olive taggiasche e pomodorini    16,00
semi-secchi *De Carlo*




Bufala e Bottarga - 300gr   19,00
con bottarga di muggine di *Cabras* grattugiata

Bufala e Alici - 300gr    18,00
con alici del Cantabrico

Burrata di Andria

Burrata di Andria e Pomodorini semi-secchi - 300gr    16,00
con pomodorini semi-secchi e olive taggiasche

Burrata di Andria e Bottarga - 300gr    19,00
con bottarga di *muggine* di *Cabras* grattugiata

Burrata di Andria e Alici del Cantabrico - 300gr    18,00

Burrata di Andria e Caviale   35,00
con selezione di caviale "*Oscietra*" / "*Tradition Calvisius*" -10gr

Sott'olii

Pomodorini semi-secchi *De Carlo*   6,00

Carciofini arrostiti *Bio Agnoni* (n. 3 pz)   12,00

Peperoncini Siciliani Piccanti ripieni di Alici di Sicilia  9,00

Peperoncini Siciliani Piccanti ripieni di Tonno Rosso  10,00



Alici del Cantabrico *Ramon Pena* e Burro demi-sel di Isigny   14,00

Selezione di sott'olii *Agnoni*   12,00
con carciofi arrostiti, pomodori secchi, melanzane alla brace e cipolline candite

LA CUCINA

(Alcuni i piatti possono essere ordinati senza aggiunta di carne, pesce, latticini per vegetariani e vegani)

ANTIPASTI DALLA CUCINA

- Passatina di Ceci di Valentano***    12,00
lamelle di carciofo *violetto* spadellate e bottarga di Muggine di *Cabras*
- Colonna di Parmigiana di Melanzane**     12,00
con mozzarella di bufala Dop di *Paestum*,
crema di datterini freschi e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse
- Caponatina siciliana tradizionale**     10,00
- L'uovo di San Bartolomeo Bio**    12,00
Uovo Bio di San Bartolomeo in camicia su tortino di patate di *Grotte di Castro*,
zafferano in pistilli, fondue di parmigiano Vacche Rosse e guarnizione di stagione
- “La Caprese”**  15,00
mozzarella di bufala Dop di *Paestum* 300gr,
datterini freschi di Sicilia, origano, basilico
- Insalata di Carciofi crudi e cotti**    10,00
con pinoli, rughetta selvatica, scaglie di Parmigiano Reggiano
Vacche Rosse e olio extravergine toscano *Castello di Monsanto*
- Salmone e Puntarelle**  16,00
salmone scozzese affumicato Loch Fyne e finocchietto selvatico di *Valentano*,
puntarelle con vinaigrette di aceto balsamico tradizionale di Modena Giusti e Wasabi
(salmone leggermente affumicato senza conservanti, solo betacarotene)
- Crema tiepida di Pomodoro Datterino di Scicli**  12,00
burrata di bufala Dop di *Paestum*, olio al basilico e cialda croccante
di Parmigiano Reggiano
- Insalata di spinacina e pere**   10,00
Noci, pecorino di fossa e salsa al miele di castagno












ANTIPASTI DALLA SALUMERIA

- Tris di Bufala e Pomodorini**    12,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con pomodorini semiseccchi
e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Bottarga**    15,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum*
spolverate di bottarga di *Cabras*, pomodorini semiseccchi e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Alici di Cantabrico**    14,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum* con alici del Cantabrico,
pomodorini semiseccchi e olive taggiasche
- Tris di Bufala e Caviale**   30,00
Tris di ovoline di mozzarella di bufala Dop di *Paestum*
con selezione di caviale “*Oscietra*” / “*Tradition Calvisius*” - 10gr

PRIMI (Cottura al dente)

- Pomodoro e Basilico** (16/18 minuti di cottura)   12,00
Bombolotto/spaghetto artigianale *Verrigni*,
pomodorino fresco datterino di Sicilia e basilico genovese
- Amatriciana** (16/18 minuti di cottura)     13,00
Bombolotti artigianali *Verrigni*, pomodoro Corbara "Sua eccellenza",
guanciale di *Amatrice* e Pecorino romano
- Carbonara** (16/18 minuti di cottura)      14,00
Spaghettoni *Verrigni Oro*, "l'uovo" di *Paolo Parisi*,
guanciale di *Amatrice*, pepe del *Sarawak* leggermente tostato
e Pecorino romano
- Carbonara Vegetariana** (16/18 minuti di cottura)      13,00
Spaghettoni *Verrigni Oro*, "l'uovo" di *Paolo Parisi*, Seitan Bio affumicato,
pepe del *Sarawak*, Pecorino romano (secondo disponibilità Seitan)
- Spaghetti con la Bottarga**     15,00
Bottarga di muggine di Cabras, aglio, olio e peperoncino

PASTA FRESCA ALL'UOVO FATTA A MANO

- Cacio e Pepe**     13,00
Tonnarelli all'uovo fatti a mano, Pecorino romano, Pecorino di fossa
e pepe tostato della Malesia
- Fettuccina al Pomodoro**    13,00
Fettuccine all'uovo fatte a mano, pomodori datterini e
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi
- Ravioli Ricotta ed Erbette** (16/18 minuti di cottura)     16,00
Burro demi-sel di Bretagna, zafferano sardo in pistilli,
salvia fresca e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 mesi
(secondo disponibilità - fatti a mano)

Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo

LA CARNE (marchigiana, toscana, danese S.D.)

Polpette in umido della Tradizione     	14,00
al pomodoro e in bianco a bagnomaria con burro demi-sel di Bretagna	
Pollo "San Bartolomeo" dell'Azienda Biologica San Bartolomeo	18,00
Petto di pollo grigliato e servito con verdure grigliate di stagione o patate al forno 	
Tagliata	21,00
Entrecote di manzo marchigiano con patate al forno 	
Tartare di Manzo Marchigiano  	18,00
al coltello con tuorlo d'uovo <i>Bio San Bartolomeo</i>	
Polpette Fritte panate di Bollito di Pollo San Bartolomeo    	14,00
con insalatina di campo muosse di avocado	
Insalata di Pollo dell'Azienda Biologica San Bartolomeo 	14,00
con crema di Parmigiano Reggiano	

BIO & VEG

Seitan Bio Fumé   	14,00
scottato con verdure grigliate e patate al forno (glutine di frumento - alimento altamente proteico adatto a vegani)	

INSALATE E VERDURE

(Verdure selezionate ogni giorno al mercato di Campo de' Fiori, Trionfale e Testaccio, biologiche in base alla disponibilità)

Lattuga romana	7,00
Insalata mista	8,50
Puntarelle della tradizione romana  	8,00
servite con vinaigrette con balsamico e alici pestate	
Misticanza amaricante di Maccarese 	9,00
Dente di leone, spinacino, rughetta, cerfoglio, caccia lepre, cresta di gallo, cordone del frate (secondo disponibilità)	
Verdure grigliate	8,00
Scarola ripassata con Olive di Itri De Luca e Pinoli  	7,00
Cavolo nero ripassato (solo in inverno) 	7,00
Broccoletti cime di rapa ripassati (S.D.) 	7,00
Bieta ripassata (S.D.) 	7,00
Cicoria ripassata	7,00
Cicoria di campo dell' <i>Agro Romano</i> ripassata con pomodoro, peperoncino e aglio rosso di <i>Sulmona</i> in camicia	
Patate al forno Timo e Rosmarino 	7,00
Cestino di Pane Roscioli 	3,00
Pane a pasta acida lievitazione naturale fatto con farine biologiche, lievito madre e sale grigio grezzo di Bretagna	

BEVANDE

Acqua San Pellegrino, Nepi, Panna	3,00
Coca Cola vetro 33 cl, Coca Cola zero 33 cl, Fanta 33 cl, Sprite 33 cl	3,00
Chinotto Neri 25 cl	3,00
Fentimans Soft Drink (S.D.)	6,00

CAFFE', TE', TISANE

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Espresso concerto n.3 "Overture" di Leonardo Lelli (Miscela: 80% Arabica semi-lavato dal Brasile, 20% Robusta raccolta a mano)	3,00
Selezione di Tè <i>La via del Tè - Firenze</i>	4,50
Selezione di Tisane <i>Bio La via del Tè - Firenze</i>	4,50

AMARI, DISTILLATI, DIGESTIVI

(Elenco dettagliato nella carta dei Dessert-Distillati)

Selezione Amari, Digestivi	6,00
Limoncello Bio Casa Barone	8,00
Selezione Distillati	8,00
Cocktails, Long drinks	10,00

Servizio torte (a persona)	1,50
----------------------------	------

*Le mezze porzioni vengono calcolate al 70% del costo del piatto completo
Eventuali aggiunte e/o modifiche possono comportare aumenti di prezzo*

È vietato l'uso di sigarette elettroniche all'interno

SELEZIONE BIRRE

SPINA “0.4”

Menabrea Bionda (40 cl – Lager, 4,8% Italia - Biella) 6,00
Birra Bionda leggera ma di buon corpo. Spiccate note fruttate e floreali accompagnano un gusto intenso ma leggero, con un finale pieno e moderatamente amaro. Birra molto ben equilibrata adatta a qualsiasi abbinamento.

25 cl

Cuvée des Lacs Bio Silenrieux – senza glutine (lager 5,2%, Belgio) 6,00
Birra bionda, ad alta fermentazione con una schiuma compatta e profumata. Naso leggermente erbaceo con una speziatura sottile. In bocca è di corpo medio, leggera e rinfrescante. Finale non particolarmente amaro, molto dissetante. Passatina di ceci o preparazioni poco grasse.

Blanche de Namur (Bianca, 4,5%, Belgio) 6,00
Bouquet fresco e delicato di fiori bianchi, bergamotto e speziatura fine di curcuma e coriandolo. In bocca è estremamente beverina con le note agrumate e le spezie che ritornano ben bilanciate da un amaro persistente. Fruttato di pesca bianca e limone è leggera e rinfrescante ma di grande personalità. Prodotta con frumento crudo. Pizze con salumi spagnoli, salami e pecorini, ma anche biscotti e crostate.

33 cl

Menabrea (Lager 5,5%, Italia - Biella) 6,00
Birra ambrata leggera a bassa fermentazione. Di buona struttura con un amaro ben bilanciato e note fragranti di tostatura e luppolo. Piatti elaborati e mediamente grassi.

Star Ship, Birrificio Olmaia Siena (Bitter Chiara, ai 5 luppoli inglesi, Vol. 4,5%) 7,00
Omaggio ai Led Zeppelin. Birra ambrata di grande impatto olfattivo con note vegetali e di erbe officinali, ampio ventaglio di lieviti e malto, vira velocemente su frutta secca e mela ossidata e chiude nel finale su note mandorlate e di “erboristeria”. Caprini e salumi stagionati

Grunge Ipa, Birrificio indipendente Elav Bergamo (American Ipa Rossa, Vol. 6,5%) 6,00
Omaggio ai Nirvana. Birra in stile Ipa rossa velata. Schiuma compatta e persistente. Al naso spicca l'erbaceo di luppolo, il malto, il caramello e una nota di torrefazione per una birra dotata di buon equilibrio, corpo morbido e finale amaricante. Salumi, pecorini stagionati e pizze strutturate

Saison Dupont (Saison 6,5%, Belgio) 6,00
Birra Bionda con riflessi dorati, fruttata e agrumata con una leggera speziatura. Gusto intenso e finale al luppolo. Rinfrescante ma corposa è adatta a piatti leggeri, formaggi molli e salumi grassi. Pizze tradizionali e condite a crudo.

Pietra (Bock, 6,5%, Corsica - Fr) 7,00
Birra alla castagna a bassa fermentazione ha una schiuma compatta e per nulla cedevole. Molto equilibrata tra il dolce della castagna e l'amaro del luppolo in bocca è intensa e lunga. Note salmastre e di macchia mediterranea completano il quadro di questa birra isolana che evidenzia un gran bel terroir e un grande ventaglio di abbinamenti. Pizze complesse, salumi grassi, pecorini e chevre francesi. Perfetta con funghi e crema di ceci.

Punks do it bitter - Birificio Elav (Best Bitter 4,3%, Bergamo) 6,00
Birra Ambrata con una spuma dalla buona persistenza, leggermente opaca dai riflessi ramati. Naso fresco e speziato di mandarino e zenzero ma anche dotato di note tostate e biscottate. Lievemente fruttata di pesca e mela, in bocca mostra un buon corpo con un ingresso sui toni ancora dolci per finire con un finale amaricante, erbaceo ma molto ben bilanciato.
Salumi non troppo grassi e pizze della tradizione.

Clausthaler analcolica (Lager, Germania) 6,00
Lager chiara, dorata. Aroma intenso, erbaceo e floreale con sentori di miele. Corpo ben strutturato e finale mediamente persistente.
Birra da tutto pasto.

50 cl

Peroni Gran Riserva (Bock Doppio Malto 6,6%, Italia) 8,00
Birra ambrata con note tostate al naso. Corposa ed intensa si apre con una buona speziatura e un accenno di frutta secca su una struttura molto ben equilibrata. Finale amarognolo di liquirizia. Salumi e formaggi stagionati, pizze elaborate.

Augustiener Weiss original (Weiss 5,4%, Germania) 8,00
Birra di Grano bionda dai riflessi leggermente ambrati e schiuma corposa. Il bouquet è floreale, con note di speziatura fine, frutta a polpa bianca e pane appena sfornato. Leggera e dissetante chiude con finale amarognolo di scorza d'arancia. Salumi e formaggi freschi, pizze bianche di media complessità.

75 cl

Saison Dupont Biologique (Saison 5,5%, Belgio) 16,00
Birra bionda dalla schiuma fine, bianca e persistente. Profumi di frumento e cereali leggermente tostate. Mediamente corposa e avvolgente, presenta note erbacee e di frutta secca. Mediamente persistente, di facile beva. Formaggi caprini e a pasta filata.
Pizze bianche.

Olmaia La5 (Ale 5,5%, Italia – Val D'Orcia, Siena) 18,00
Birra non filtrata, non pastorizzata e rifermentata in bottiglia. Color miele e riflessi dorati. Note floreali, lievemente erbacee e fruttate. In bocca un buon equilibrio tra il dolce del malto e l'amaro del luppolo. Finale corposo con una buona acidità, una speziatura fine e una buona persistenza.
Pizze rosse e pecorini toscani.

La Rulles Saison XIII (Saison 5,3%, Belgio) 16,00
Birra Bionda non filtrata, rifermentata in bottiglia. Ultima nata nella scuderia Rulles mostra subito una spuma compatta e di un bel colore aranciato. Le note al naso sono fresche e persistenti, sentori di malto e nocciola tostata. L'ingresso in bocca è pieno, morbido e corposo, con ancora le note tostate e caramellate in evidenza ma molto equilibrato, un amaro contenuto e un finale molto rinfrescante. Grande versatilità negli abbinamenti, dai formaggi ai pesci affumicati. Perfetta sulla Superbio o sulla Scozzese e bufala.

Rulles Blonde (Ale 7%, Belgio) 18,00
Birra bionda dal colore dorato, schiuma morbida e cremosa, profumo citrico e speziato, con note maltate leggermente caramellate. Dissetante e dal finale mediamente lungo, poco amaro.
Salumi grassi e piatti di media complessità. Pizze rosse elaborate

Blanche de Namur (Bianca, 4,5%, Belgio) 16,00
Bouquet fresco e delicato di fiori bianchi, bergamotto e speziatura fine di curcuma e coriandolo. In bocca è estremamente beverina con le note agrumate e le spezie che ritornano ben bilanciate da un amaro persistente. Fruttato di pesca bianca e limone è leggera e rinfrescante ma di grande personalità. Prodotta con frumento crudo.
Pizze con salumi spagnoli, salami e pecorini, ma anche biscotti e crostate.

Pietra (Bock, 6,5%, Corsica - Fr) 18,00
Birra alla castagna a bassa fermentazione ha una schiuma compatta e per nulla cedevole. Molto equilibrata tra il dolce della castagna e l'amaro del luppolo in bocca è intensa e lunga. Note salmastre e di macchia mediterranea completano il quadro di questa birra isolana che evidenzia un gran bel terroir e un grande ventaglio di abbinamenti. Pizze complesse, salumi grassi, pecorini e chevre francesi. Perfetta con funghi e crema di ceci.

Punks do it bitter - Birrificio Elav (Best Bitter 4,3%, Bergamo) 18,00
Birra Ambrata con una spuma dalla buona persistenza, leggermente opaca dai riflessi ramati. Naso fresco e speziato di mandarino e zenzero ma anche dotato di note tostate e biscottate. Lievemente fruttata di pesca e mela, in bocca mostra un buon corpo con un ingresso sui toni ancora dolci per finire con un finale amaricante, erbaceo ma molto ben bilanciato.
Salumi non troppo grassi e pizze della tradizione.

Metodo Champenoise

Malheur Dark Brut (Metodo classico, Scura, Vol. 12%) 24,00
Birra rifermentata in bottiglia, matura in botti di rovere e riposa sui lieviti per almeno sei mesi. Di un bel colore mogano ha una schiuma che ricorda l'Irish Coffee e torrefazione anche al naso, con sfumature di prugna, uvetta e frutta secca; e poi ancora biscotto, cioccolato amaro, vaniglia e liquirizia. Il bouquet chiude su note di tostato, rabarbaro e cuoio. In bocca è ampia ed equilibrata con ancora toni di cioccolato, caffè, frutti rossi e Mon cheri. L'anello di congiunzione tra la birra e lo Champagne.
Piatti elaborati, formaggi erborinati.

Malheur Brut (Metodo classico, Bionda, Vol. 11%) 24,00
Birra rifermentata in bottiglia chiara, matura in botti di rovere per sei mesi. Colore dorato leggermente velato. Note di croissant al burro, pane tostato e torrefazione ma anche una nota agrumata che rinfresca il bouquet.
Ottima per aperitivo, con salmone affumicato o piccola pasticceria.

Oppale (Metodo classico, Pale Ale Chiara, Vol. 5,5%) 32 Via dei Birrai 20,00
Birra rifermentata in bottiglia ad alta fermentazione, alterna l'amaro di differenti tipologie di luppolo. Note dolci di malto caramellato. Birra complessa ma beverina si evolve in piacevoli richiami floreali e speziati.

Curmi (Weiss - Bianca - Metodo classico, Vol. 5,8%) 32 Via dei Birrai 20,00
Birra rifermentata in bottiglia da farro e malto d'orzo. Delicata e scorrevole, con una speziatura mediterranea e leggera chiude su note di frutta tropicale.
Perfetta su formaggi molli.