



CHEF

ASPORITO



LE STUZZICHERIE

I CROSTONI

GLI ANTIPASTI DI PESCE

GLI ANTIPASTI CLASSICI

I PRIMI PIATTI

I SECONDI DI CARNE

I SECONDI DI PESCE

I CONTORNI

LE INSALATE

LE NOSTRE PIZZE

LA PANINOTECA

LE BIRRE

LE BIBITE

CHAMPAGNE, SPUMANTI E PROSECCHI

I VINI

Per informazioni dettagliate riguardanti gli allergeni
chiedere l'elenco completo al personale di sala

ORARIO CUCINA: 12.00-15.00 E 19.00-24.00

SE TROVI QUESTO SIMBOLO
IL PIATTO È SERVITO A TUTTE
LE ORE DEL GIORNO

 *a tutte le ore*

NELL'ATTESA DELL'ORDINAZIONE



24 a tutte le ore

i deliziosi grissini di pizza
all'olio di oliva, aromatizzati con origano e sale.
€ 4,00

LA VERA GIOIA STA NELLA CONDIVISIONE



24 a tutte le ore

stigghiola di pizza
croccanti girelle di bacon, scalogno e prezzemolo, avvolte in un delizioso pane pizza,
condite con olio e.v.o., limone, pepe.
€ 10,00

BELLE DENTRO... COZZE FUORI



zuppa di cozze
servita con crostini caldi.
€ 12,00

pepata di cozze
servita con limoni delle nostre tenute.
€ 10,00

LE STUZZICHERIE

24 *a tutte le ore*

l'antipasto caldo

mozzarelline in carrozza, patatine*, panelline*,
varietà di verdure pastellate*, crocchette*.

€ 6,50

i bon bon di patate

con cuore di formaggio, crudo di Parma 18 mesi, panatura di mandorle.

€ 9,00

il croccante di bufala all'acciuga

medaglioni di bufala frita con cuore di acciughe e basilico.

€ 6,00

le mozzarelline in carrozza

€ 6,00

I CROSTONI

24 *a tutte le ore*

i crostoni alla romana (5 pz.)

pomodoro, olio e.v.o., aglio, basilico, pepe, sale.

€ 8,00

i crostoni rustici (5 pz.)

stracciatella di burrata pugliese, carciofi grigliati, pomodori secchi.

€ 10,00

i crostoni al salmone affumicato (5 pz.)

crema di formaggi alle olive,
salmone affumicato, olio e.v.o., prezzemolo.

€ 12,00

i crostoni "Emilia" (5 pz.)

crudo di Parma 18 mesi, stracciatella di burrata pugliese,
pomodoro bruschetta, olio e.v.o., basilico.

€ 10,00

i crostoni "Bologna" (5 pz.)

crema di pistacchio, stracciatella di burrata pugliese,
mortadella bolognese.

€ 10,00

i crostoni misti (5 pz.)

romana, rustici, salmone affumicato, Bologna, Emilia.

€ 12,00

il più richiesto

orario cucina: 12.00-15.00 e 19.00-24.00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

il riviera imperiale ²⁴

ostrica, salmone e spada affumicati, tartare di salmone e di gambero, gamberetti con salsa rosa, insalata di mare, olio e.v.o., limone, prezzemolo.

€ 18,00

il più richiesto

il gran fritto "Mediterraneo"

calamari*, gamberi, polpo, spigola, zucchinette e melanzane in tempura.

€ 16,00

i boccioli di salmone su letto d'arance ²⁴

salmone affumicato, bufala campana, arance, pistacchi tostati, valeriana.

€ 14,00

l'insalata di mare ²⁴

€ 14,00

le ostriche francesi (5 pz.)

special de Bretagne.

€ 15,00

Il sauté di vongole veraci

servito con crostini caldi.

€ 15,00

zuppa di cozze

servita con crostini caldi.

€ 12,00

pepata di cozze

servita con limoni delle nostre tenute.

€ 10,00

la frittura fragrante

baccalà, gambero in tempura, zucchinette e caciocavallo croccante, servita con salsa piccante.

€ 16,00

GLI ANTIPASTI CLASSICI

il tagliere di salumi con burratine pugliesi e bufala campana ²⁴

selezione di salumi nazionali.

€ 18,00

il crudo di Parma 18 mesi e bufala campana ²⁴

€ 12,00

la tartare di chianina a modo nostro

servita su crostini con burratina pugliese, crudo di Parma 18 mesi, frutti di bosco.

€ 16,00

appena arrivato

la caprese ²⁴

mozzarella di bufala campana, varietà di pomodorini rossi e gialli, basilico fresco.

€ 10,00

la bresaola della Valtellina ²⁴

rucola, scaglie di grana padano, olio e.v.o., limone.

€ 12,00

²⁴ piatti serviti a tutte le ore

*prodotti acquistati surgelati o se necessario abbattuti in loco

I PRIMI PIATTI

i ravioli "Sanremo"

pasta ripiena di cernia con gamberi rossi di Mazara*, pesto di zucchine e crema di crostacei.
€ 14,00

gli spaghetti freschi "Sorrento"

cannolicchi, vongole, cozze, gamberi rossi e bianchi*, calamari*, pomodoro.

€ 16,00

appena arrivato

gli spaghetti al nero di seppia ❖

con tartare di gambero rosso di Mazara.

€ 16,00

i tagliolini "Positano" ❖

triglie, pesce spada, finocchietto, pinoli, pomodorini rossi.

€ 14,00

le fettuccine all'astice

servite con mezzo astice, pomodorini rossi, panna (a richiesta senza panna).

€ 18,00

i riminesi "Madonie"

pesto di pistacchio, salsiccia, bacon, panna, burratina pugliese.

€ 12,00

gli spaghetti freschi "Rapallo"

cozze, gamberi rossi e bianchi, crema di patate allo zafferano, crumble di taralli, pomodorini secchi, mandorle.

€ 14,00

appena arrivato

gli spaghetti alle vongole veraci

serviti con scorza di limone e pangrattato alla bottarga.

€ 14,00

le caserecce ducali ❖

speck, gamberi, radicchio, panna, pangrattato tostato.

€ 14,00

gli gnocchetti "Eleonora"

vongole, cozze, gamberi* rossi e bianchi, pomodorini rossi.

€ 14,00

le fettuccine alla norma ❖

salsa di pomodoro, ricotta salata, melanzane, basilico.

€ 10,00

il risotto "pantesco"

gamberi*, capperi, pistacchi tostati, burratina pugliese, scorza di lime.

€ 14,00

appena arrivato

CINQUANT'ANNI E NON SENTIRLI

i garganelli alla francescana ❖

ragù, prosciutto cotto, funghi, melanzane, panna, parmigiano.

€ 10,00

i tortellini alla casanova ❖

panna, prosciutto cotto, funghi, parmigiano.

€ 10,00

gli ever green

Primi big +30%

❖ questi primi non contengono aglio

I SECONDI DI CARNE

la tagliata di manzo "Locarno"

servita con rucola, pomodorini rossi, scaglie di grana padano e salsa francese servita a parte.
€ 18,00

la tagliata di manzo "Zurigo"

servita con funghi porcini al rosmarino, spinaci e scaglie di pecorino stagionato.

€ 20,00

appena arrivato

il tomahawk alla griglia "Irlanda alta qualità"

costata di manzo a forma d'ascia servita con patate a spicchi saporite, funghi porcini al rosmarino (1 kg circa).

€ 35,00

Il cube roll alla griglia "Argentina alta qualità"

cuore di costata senz'osso con patate a spicchi saporite e insalatina.

€ 22,00

la tagliata di cuberoll "Mendoza"

servita con salsa agropiccante, sesamo bianco e nero, stick di patate e bietole al burro.

€ 25,00

appena arrivata

big hamburger di scottona "Denver"

300 gr di carne, cheddar, cipolla croccante, pomodoro, lattuga, bacon, servito con salsa bbq e salsa francese servite a parte.

€ 15,00

big hamburger di scottona "Berlino"

300 gr di carne con patatine fritte, zucchinette croccanti e salsa francese servita a parte.

€ 15,00

la Big cotoletta di vitello alla milanese ²⁴

con panatura croccante, patate fritte, insalatina di valeriana e mais.

€ 14,00

il petto di pollo "Bristol"

ricoperto di bacon, servito con salsa agropiccante, sesamo bianco e nero, stick di patate e bietole al burro. pollo bio 100% italiano.

€ 15,00

appena arrivata

il petto di pollo ai ferri o panato ²⁴

servito con stick di patate ed insalatina. pollo bio 100% italiano.

€ 11,00

la cotoletta di pollo ²⁴

servita con patatine fritte. pollo bio 100% italiano.

€ 11,00

il filetto di manzo alla griglia ²⁴

servito con stick di patate ed insalatina.

€ 15,00

il filetto di manzo al pepe verde

€ 18,00

il controfiletto di manzo ai ferri o panato

servito con stick di patate ed insalatina.

€ 12,00

orario cucina: 12.00-15.00 e 19.00-24.00

²⁴ piatti serviti a tutte le ore

*prodotti acquistati surgelati o se necessario abbattuti in loco

I SECONDI DI PESCE

il mosaico di pesce panato

trancio di spada, treccia di spigola, gamberoni, calamari, insalatina e stick di patate.

€ 18,00

il più richiesto

la tagliata di tonno

in crosta di pistacchio, servita con escalivada di verdure e riso basmati.

€ 18,00

il trancio di salmone grigliato

in crosta di semi misti, servito con escalivada di verdure, riso basmati e salsa francese.

€ 18,00

gli involtini di pesce spada

su letto di verdure grigliate e salmoriglio, serviti con stick di patate ed insalatina.

€ 16,00

l'oltremare

filetto di orata con panatura croccante, polpo grigliato, gamberoni, serviti su vellutata di patate e zucca con semi misti croccanti.

€ 18,00

appena arrivato

il gran fritto "Mediterraneo"

calamari*, gamberi, polpo, spigola, zucchinette e melanzane in tempura.

€ 16,00

la frittura di calamari*

€ 14,00

i trancetti di pesce ai ferri o panato ²⁴

serviti con stick di patate ed insalatina.

disponibilità secondo pescato: ricciola, dentice o pesce spada.

€ 16,00

I CONTORNI

²⁴ *a tutte le ore*

le verdure grigliate

varietà di verdure miste con patate al forno, servite con olio, limone e prezzemolo.

€ 8,00

l'insalata mista

lattuga, radicchio, varietà di pomodorini rossi e gialli.

€ 3,50

gli spinaci* al burro o lessi

€ 3,50

le patatine* fritte

€ 3,00

le patate al forno

€ 3,00

l'insalata di pomodorini, olive nere e basilico

€ 4,50

le patate saporite al forno speziate

€ 3,00

escalivada di verdure

misto di verdure cotte a bassa temperatura, servite con salsa francese.

€ 6,00

orario cucina: 12.00-15.00 e 19.00-24.00

*prodotti acquistati surgelati o se necessario abbattuti in loco

LE INSALATE

24
a tutte le ore

LE GUSTOSE CON POLLO

malaga

lattuga romana, misticanza, valeriana, scaglie di grana padano, varietà di pomodorini rossi e gialli, mais, olive nere, straccetti di pollo panato bio 100% italiano.

€ 11,00

florida

lattuga romana, misticanza, valeriana, straccetti di pollo grigliato bio 100% italiano, bacon croccante, scaglie di grana padano, salsa yogurt.

€ 11,00

marsiglia

lattuga romana, misticanza, valeriana, bacon croccante, scaglie di grana padano, straccetti di pollo panato bio 100% italiano, salsa yogurt.

€ 11,00

francese

lattuga romana, misticanza, valeriana, scaglie di grana padano, varietà di pomodorini rossi e gialli, mais, olive nere, straccetti di pollo grigliato bio 100% italiano.

€ 11,00

digione

lattuga romana, misticanza, valeriana, pollo grigliato bio 100% italiano, pomodorini rossi, avocado, brie, mandorle tostate, mele.

€ 11,00

appena arrivata

LE SAPORITE CON TONNO

isolana

lattuga romana, misticanza, valeriana, varietà di pomodorini rossi e gialli, mais, mozzarelline, funghi sott'olio, tonno sott'olio di Aspra alta qualità.

€ 12,00

siviglia

lattuga romana, misticanza, valeriana, scaglie di grana padano, mozzarelline, varietà di pomodorini rossi e gialli, olive, mais, carciofi grigliati, tonno sott'olio di Aspra, glassa di aceto balsamico.

€ 12,00

appena arrivata

LE DELIZIOSE CON SALMONE

canadese

lattuga romana, misticanza, valeriana, mais, salmone affumicato, mozzarella di bufala campana, salsa yogurt.

€ 14,00

norvegese

lattuga romana, misticanza, valeriana, salmone affumicato, gamberetti.

€ 14,00

danese

lattuga romana, misticanza, valeriana, avocado, salmone affumicato, gamberetti, pistacchi tostatati.

€ 14,00

appena arrivata

LA SQUISITA CON BRESAOLA

tolosa

lattuga romana, misticanza, valeriana, bresaola della Valtellina, noci, brie, mele, carciofi grigliati.

€ 11,00

appena arrivata

LE SFIZIOSE COTTE A LEGNA

orario pizzeria dalle ore 12:00 No stop

Lasciati tentare dalle pizze dal gusto e dalle forme particolari ed esclusive, preparate con ingredienti selezionati!



o — la sinfonia

mozzarella di bufala campana, salmone e spada affumicati, burratina pugliese, valeriana, pomodorini gialli. Bordo farcito con philadelphia.
€ 14,00

la tre colori — o
pomodoro, fiordilatte campano, mortadella bolognese, granella di pistacchio, scorza di limone, prosciutto cotto top alta qualità, provola piccante, spianata romana con farcitura di philadelphia.
€ 11,00



o — lo sfilatino

mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto top alta qualità, pomodorini datterino rossi, philadelphia, pomodoro e semi di sesamo.
€ 11,00

la magnifica — o
pomodoro, fiordilatte campano, gamberetti, salmone affumicato, pesto di pistacchi gold, origano.
€ 14,00



*Nella lavorazione dei nostri impasti utilizziamo il lievito madre,
per una lenta maturazione di oltre 48 ore,
garantendo così l'alta digeribilità e la fragranza della pizza.*

la sublime —○

pomodoro, mozzarella di bufala campana,
melanzane a cubetti, funghi porcini trifolati,
basilico, origano.
Bordo farcito con philadelphia.
€ 11,00



○— la cornice

pomodoro, fiordilatte campano,
bordo ripieno di prosciutto cotto top alta qualità,
fonduta di formaggi.
Completata dopo la cottura con girelle
di prosciutto cotto e philadelphia,
pomodorini datterino rossi, rucola.
€ 11,00



la briosa —○

fiordilatte campano, mortadella bolognese,
pesto di pistacchi gold.
Bordo farcito con philadelphia.
€ 11,00



○— la veneziana

pomodoro, fiordilatte campano,
bresaola della Valtelina, rucola,
scaglie di grana padano,
pomodorini datterino rossi.
Bordo ripieno di philadelphia.
€ 11,00



LE SFIZIOSE COTTE A LEGNA

orario pizzeria dalle ore 12:00 No stop

la melodia —○

mozzarella di bufala campana,
crudo di Parma 18 mesi,
prosciutto cotto top alta qualità,
burratina pugliese, valeriana,
pomodorini datterino rossi.

Bordo farcito con philadelphia.
€ 11,00



○— la trilogia

mozzarella di bufala campana,
salmone e spada affumicati,
pepe rosa, scorza di agrumi, rucola.
€ 14,00

la pugliese —○

mozzarella di bufala campana,
salsiccia, philadelphia, friarielli.
Bordo farcito con friarelli aromatizzati.
€ 11,00



○— la trentina

fiordilatte campano, gorgonzola,
speck Alto Adige, noci, miele.
Bordo ripieno di philadelphia.
€ 11,00

LE PIZZE FRITTE

*Dalla tradizione nasce la pizza frita,
lasciati conquistare dalle nuove proposte gustose ed originali!*



○ il poker di triangoli farciti

triangoli ripieni di fiordilatte campano
completati all'uscita con:

- mortadella bolognese, pesto di pistacchi gold
- crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana padano, rucola, pomodorini datterino rossi
- salmone affumicato, pepe rosa, fette di limone, olio e limone
- prosciutto cotto alta qualità, spianata romana, farcita con philadelphia

€ 14,00

il focaccino Romagna ○

ripieno di fiordilatte campano,
completato all'uscita con mortadella
bolognese ai pistacchi,
burratina pugliese, pesto di pistacchi gold.
€ 11,00



○ il focaccino di Parma

ripieno di fiordilatte campano,
completato all'uscita con crudo di Parma 18 mesi,
scaglie di grana padano, rucola,
pomodorini datterino rossi.
€ 11,00

il calzone fritto "Salerno" ○

pomodoro, fiordilatte campano,
prosciutto cotto, salame piccante calabrese.
€ 10,00



LE PIZZE ROSSE COTTE A LEGNA

orario pizzeria dalle ore 12:00 No stop

margherita

pomodoro, fiordilatte campano, origano.

€ 7,00

napoli

pomodoro, fiordilatte campano, filetti di acciughe sott'olio, origano.

€ 7,00

romana

pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, origano.

€ 8,00

quattro gusti

pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi freschi, würstel, origano.

€ 9,00

capricciosa

pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, funghi freschi, salame piccante calabrese, olive taggiasche, würstel, origano.

€ 10,00

alba

pomodoro, mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto, salsiccia, emmentaler, origano, carciofi grigliati.

€ 10,00

diavola

pomodoro, fiordilatte campano, salame piccante calabrese, origano.

€ 8,00

vegetariana

pomodoro, fiordilatte campano, funghi freschi, radicchio, melanzane, peperoni, origano.

€ 9,00

piccante

pomodoro, fiordilatte campano, salsiccia, salame piccante calabrese, peperoni, origano.

€ 9,00

emiliana

pomodoro, mozzarella di bufala campana, emmentaler, crudo di Parma 18 mesi, origano.

€ 11,00

abruzzese

pomodoro, mozzarella di bufala campana, olive taggiasche, filetti di acciughe sott'olio, origano, prosciutto cotto top alta qualità.

€ 11,00

patatosa

pomodoro, fiordilatte campano, patatine fritte*, origano.

€ 8,00

parmigiana

pomodoro, fiordilatte campano, melanzane al forno, parmigiano reggiano, origano, basilico.

€ 9,00

romagnola

pomodoro, mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi, rucola, scaglie di grana padano, origano.

€ 11,00

linda

pomodoro, mozzarella di bufala campana, funghi porcini, origano, prosciutto cotto top alta qualità.

€ 10,00

alessandra

pomodoro, mozzarella di bufala campana, funghi freschi, scaglie di grana padano, bresaola della Valtellina, origano.

€ 11,00

profumo di scozia

pomodoro, mozzarella di bufala campana, salmone affumicato, origano.

€ 13,00

calzone

pomodoro, fiordilatte campano, prosciutto cotto, olio e.v.o.

€ 8,00

nostromo

pomodoro, fiordilatte campano, tonno sott'olio di Aspra alta qualità, cipolla, origano, olio e.v.o.

€ 11,00

LE PIZZE BIANCHE COTTE A LEGNA

orario pizzeria dalle ore 12:00 No stop

valtellina

mozzarella di bufala campana, speck Alto Adige, scaglie di grana padano.
€ 10,00

ligure

mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi e gialli confit, basilico, olio e.v.o.
€ 10,00

alessia

fiordilatte campano, crudo di Parma 18 mesi, pesto di pistacchi gold, scaglie di grana padano.
€ 10,00

gemma

mozzarella di bufala campana, pomodorini rossi e gialli confit,
prosciutto crudo Parma 18 mesi, burratina pugliese, basilico.
€ 11,00

livia

mozzarella di bufala campana, gorgonzola, patate al forno,
radicchio, prosciutto cotto alta qualità all'uscita.
€ 11,00

quattro formaggi

fiordilatte campano, emmentaler, provola piccante, gorgonzola.
€ 9,00

covaccino tirolese

fiordilatte campano, carciofi grigliati, funghi porcini, speck, scaglie di grana padano.
€ 11,00

covaccino prelibato

mozzarella di bufala campana, funghi porcini, prosciutto cotto top alta qualità all'uscita.
€ 10,00

covaccino campano

mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi.
€ 10,00

IMPASTO GLUTEN FREE

La nostra farina Gluten Free è costituita da un brand di farine senza glutine quali amido di frumento deglutinato, amido di mais, farina di riso e addensanti (e464). È corretto specificare che la pizza senza glutine viene cotta nello stesso forno in utilizzo per gli altri impasti adoperando la propria teglia e cercando di garantire un grado di bassa contaminazione.

Aggiunzione
€ 2,00

IMPASTO CLASSICO

Il nostro impasto classico è caratterizzato da un brand di farine 100% biologiche, arricchite da grano siciliano Russello e ottenute attraverso macinazioni, sia a cilindri d'acciaio che a pietra, che rendono la pizza friabile e aromatica per chi predilige la tradizione.

IMPASTO KAMUT

La farina di grano khorasan comunemente conosciuta come Kamut è caratterizzata dal poco apporto di carboidrati e da un notevole apporto proteico, 100% biologica, rende la pizza soffice, morbida e facilmente digeribile. Ricca di sali minerali e fibre, garantisce un basso contenuto glicemico.

Aggiunzione
€ 2,00

LA PANINOTECA

servizio disponibile dalle ore 12:00



california

GLI HAMBURGER "ALTA QUALITÀ SCOTTONA"

california

hamburger da 200gr, cheddar, pomodoro, cipolla croccante, bacon, lattuga, salsa barbecue, maionese.
€ 6,00

arizona

hamburger da 200 gr, emmentaler, zucchine grigliate, funghi freschi, speck Alto Adige, senape.
€ 6,00

colorado

hamburger da 200 gr, fiordilatte campano, pomodoro, scaglie di grana padano, rucola, salsa yogurt.
€ 6,00

texas

hamburger da 200 gr, cheddar, salame piccante, scaglie di grana padano, cipolla croccante, tomato, tabasco.
€ 6,00



new york

GLI SFIZIOSI DI POLLO

los angeles

petto di pollo panato bio 100% italiano, cheddar, bacon, insalatina, salsa barbecue.
€ 6,00

boston

petto di pollo panato bio 100% italiano, fiordilatte campano, salame piccante calabrese, scaglie di grana padano, funghi freschi, tomato, tabasco.
€ 6,00

las vegas

petto di pollo panato bio 100% italiano, emmentaler, zucchine grigliate, radicchio, maionese.
€ 6,00

san diego

hamburger di pollo bio 100% italiano, mozzarella di bufala, bacon, scaglie di grana padano, pesto di pistacchio gold.
€ 6,00

new york

hamburger di pollo bio 100% italiano, pomodoro, cheddar, bacon, cipolla croccante, lattuga, salsa rosa.
€ 6,00



san lorenzo

I BURGER VEGETARIANI

san lorenzo

burger di verdure, sottiletta, melanzane grigliate, funghi freschi, rucola, salsa yogurt.
€ 6,00

rio grande

burger di verdure, cheddar, insalatina, zucchine grigliate, pomodoro, salsa barbecue, maionese.
€ 6,00



principe

I CLASSICI

principe

salmone affumicato, mozzarella di bufala campana, pesto di pistacchio gold.

€ 7,50

superbo

salmone affumicato, insalatina verde, olio e.v.o., pepe.

€ 6,50

gustoso

mozzarella di bufala campana, prosciutto cotto, scaglie di grana padano, salsa rosa.

€ 4,50

la rotonda

fiordilatte campano, crudo di Parma 18 mesi, pomodoro, maionese, sale e pepe.

€ 5,00

vispo

fiordilatte campano, prosciutto cotto, würstel, salsa rosa.

€ 5,00

cartoccio

fiordilatte campano, prosciutto cotto, salsa rosa.

€ 4,00

boschetto

salsiccia, bacon, mozzarella di bufala campana, pesto di pistacchio gold.

€ 5,50

forlì

fiordilatte campano, emmentaler, salame piccante calabrese, funghi freschi, scaglie di grana padano, salsa rosa.

€ 5,00

regina

bresaola della Valtellina, scaglie di grana padano, rucola, olio e.v.o., limone, sale e pepe.

€ 5,00

primavera

fiordilatte campano, pomodoro, lattuga, olio e.v.o., sale e pepe.

€ 4,00

ortolano

fiordilatte campano, melanzane, funghi freschi, zucchine, cipolla croccante, pomodoro, olio e.v.o., sale e pepe.

€ 5,00

bufalino

mozzarella di bufala campana, crudo di Parma 18 mesi, scaglie di grana padano, rucola, salsa rosa.

€ 5,00

delizioso

salsiccia, speck, brie, salsa rosa.

€ 5,50

treviso

speck, brie, pomodoro, maionese, sale e pepe.

€ 5,50

LE BIRRE ALLA SPINA



CARLSBERG PILSNER bionda

birificio CARLSBERG
 colore giallo paglierino
 gusto rotondo, sentori di cereali
 abbinamento carni, pizza e pesce
 grad. alcolica 5,0 %

cl 25 € 2,50 cl 50 € 4,00



GRIMBERGEN bianca

birificio GRIMBERGEN
 colore giallo opalescente
 gusto rotondo, non amaro
 abbinamento pesce, pizza e carni bianche
 grad. alcolica 6,0 %

cl 25 € 3,00 cl 50 € 4,50



GRIMBERGEN rossa

birificio GRIMBERGEN
 colore ambrato limpido
 gusto strutturato, frutta secca
 abbinamento pizza e carni alla griglia
 grad. alcolica 6,5 %

cl 25 € 3,00 cl 50 € 4,50

LE BIRRE DELLA NOSTRA SELEZIONE

TRISKELE (cl 75)

birificio BIRRA DEI VESPRI
 colore arancio
 gusto fruttata
 abbinamento affumicati, frutti mare, pizza
 grad. alcolica 5,5 %

€ 9,00

SCISCIRÌ (cl 75)

birificio BIRRA DEI VESPRI
 colore arancio
 gusto fruttata
 abbinamento affumicati, pizza
 grad. alcolica 8,5 %

€ 9,00

LAVIKA (cl 75)

birificio BIRRA DEI VESPRI
 colore ambrato
 gusto amaro
 abbinamento carni rosse
 grad. alcolica 6,5 %

€ 9,00

GRIMBERGEN bionda (cl 75)

birificio GRIMBERGEN
 colore oro limpido
 gusto ricco, speziato
 abbinamento carni, affumicati e insalate
 grad. alcolica 6,7 %

€ 9,00

GRIMBERGEN bianca (cl 75)

birificio GRIMBERGEN
 colore giallo opalescente
 gusto rotondo, non amaro
 abbinamento carni e pizza
 grad. alcolica 6,0 %

€ 9,00

GRIMBERGEN rossa (cl 75)

birificio GRIMBERGEN
 colore ambrato limpido
 gusto strutturato, frutta secca
 abbinamento pizza e carni alla griglia
 grad. alcolica 6,5 %

€ 9,00

LE BIRRE CLASSICHE

MESSINA CRISTALLI DI SALE (cl 33) € 4,00
 bionda

MESSINA GIALLA (cl 33) € 3,20
 bionda

ICHNUSA NON FILTRATA (cl 33) € 4,00
 bionda

MORETTI BAFFO D'ORO (cl 33) € 3,20
 bionda

HEINEKEN (cl 33) € 3,20
 bionda

CERES (cl 33) € 4,00
 bionda, rossa

TENNENT'S SUPER (cl 33) € 4,00
 bionda

CHIMAY TAPPO ROSSO (cl 33) € 4,00
 rossa

CHIMAY TAPPO BLU (cl 33) € 4,00
 scura

CORONA (cl 33) € 4,00
 bionda

TOURTEL ANALCOLICA (cl 33) € 3,20
 bionda

DAURA DAMM - senza glutine (cl 33) € 3,20
 bionda

LE BIBITE

ACQUA (cl 75) € 1,60

ACQUA (cl 50) € 1,20

FERRARELLE (cl 70) € 2,20

COCA COLA (cl 33) € 2,20

COCA COLA ZERO (cl 33) € 2,20

FANTA (cl 33) € 2,20

SPRITE (cl 33) € 2,20

CHINOTTO S. PELLEGRINO (cl 33) € 2,20

CHAMPAGNE, SPUMANTI E PROSECCO

MOËT & CHANDON	CHAMPAGNE BRUT IMPÉRIAL AOC pinot noir, pinot meunier chardonnay		bottiglia € 60,00
VEUVE CLICQUOT	CHAMPAGNE BRUT YELLOW LABEL AOC pinot noir, pinot meunier chardonnay		€ 70,00
CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA EXTRA BRUT "CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 46" chardonnay, pinot nero, pinot bianco		€ 40,00
CA' DEL BOSCO	FRANCIACORTA EXTRA BRUT ROSÉ "CUVÉE PRESTIGE EDIZIONE 45" pinot nero, chardonnay		€ 50,00
FIRRIATO	GAUDENSIUS ETNA DOC BRUT Metodo Classico nerello mascalese		€ 30,00
DUCA DI SALAPARUTA	DUCA NERO EXTRA BRUT Metodo Charmant millesimato, pinot nero		€ 18,00
DUCA DI SALAPARUTA	GUTTILLA BRUT Metodo Charmant chardonnay, grecanico		€ 18,00
DUCA DI SALAPARUTA	GUTTILLA BRUT ROSATO Metodo Charmant frappato		€ 18,00
VALDO	SPUMANTE MOSCATO DOLCE glera		€ 18,00
VALDO	PROSECCO DOCG VALDOBBIADENE BRUT		calice € 18,00 € 5,00

I BIANCHI D'ITALIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

			bottiglia	calice
KELLER VALLER ISARCO	GEWURZTRAMINER - Alto Adige Valle di Isarco DOC		€ 18,00	€ 5,00
KELLER VALLER ISARCO	SAUVIGNON - Alto Adige Valle di Isarco DOC		€ 18,00	€ 5,00
KELLER VALLER ISARCO	PINOT GRIGIO - Alto Adige Valle di Isarco DOC		€ 18,00	€ 5,00
KELLER VALLER ISARCO	CHARDONNAY - Alto Adige Valle di Isarco DOC		€ 18,00	€ 5,00



I BIANCHI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

			bottiglia	calice
DUCA DI SALAPARUTA	CORVO - Terre siciliane IGT inzolia, grecanico		€ 11,00	€ 4,00
DUCA DI SALAPARUTA	GLICINE - Terre siciliane IGT blend vitigni bianchi		€ 11,00	€ 4,00
DUCA DI SALAPARUTA	KADOS - Sicilia DOC grillo		€ 16,00	€ 5,00
DUCA DI SALAPARUTA	COLOMBA PLATINO - Terre siciliane IGT inzolia		€ 16,00	€ 5,00
DUCA DI SALAPARUTA	SENTIERO DEL VENTO - Terre siciliane IGT vermentino		€ 16,00	€ 5,00
DUCA DI SALAPARUTA	BIANCA DI VALGUARNERA - Terre siciliane IGT inzolia		€ 40,00	€ 10,00
BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO	LALUCI - Sicilia DOC grillo		€ 20,00	€ 6,00
CURATOLO ARINI	INZOLIA - Terre siciliane IGP inzolia		€ 16,00	€ 5,00
CURATOLO ARINI	GRILLO - Sicilia DOC grillo		€ 16,00	€ 5,00
CURATOLO ARINI	GAGLIARDETTA - Sicilia DOC zibibbo		€ 20,00	€ 6,00
CUSUMANO	ANGIMBÈ - Terre siciliane IGT inzolia, chardonnay		€ 16,00	€ 5,00
FINA	KIKÈ - Terre siciliane IGT traminer aromatico e sauvignon blanc		€ 16,00	€ 5,00
FINA	KEBRILLA - Sicilia DOC grillo		€ 16,00	€ 5,00
FINA	TAIF - Terre siciliane IGT zibibbo		€ 16,00	€ 5,00
FIRRIATO	CHARME - Terre siciliane IGT - <i>frizzante</i> blend vitigni autoctoni		€ 18,00	€ 5,00
FIRRIATO	ALTAVILLA DELLA CORTE - Sicilia DOC grillo		€ 16,00	€ 5,00
FIRRIATO	SANT'AGOSTINO - Terre siciliane IGT catarratto, chardonnay		€ 20,00	€ 6,00
FIRRIATO	BAYAMORE - Terre siciliane IGT inzolia, grillo, viognier		€ 18,00	€ 5,00
GORGHI TONDI	BABBIO - Terre siciliane IGP - <i>frizzante</i> zibibbo, damaschino		€ 18,00	€ 5,00
MILAZZO	BIANCO DI NERA - <i>frizzante</i> nerello cappuccio, chardonnay inzolia		€ 20,00	€ 6,00
MILAZZO	MARIA COSTANZA - Sicilia DOP inzolia, chardonnay		€ 22,00	€ 6,00
MILAZZO	SELEZIONE DI FAMIGLIA - Bianco superiore - Sicilia DOP chardonnay		€ 35,00	€ 10,00

I BIANCHI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

TASCA D'ALMERITA	REGALEALI - Sicilia DOC inzolia, cataratto, grecanico, chardonnay		€ 12,00	€ 4,00
TASCA D'ALMERITA	CAVALLO DELLE FATE - Sicilia DOC grillo		€ 16,00	€ 5,00
TASCA D'ALMERITA	LEONE D'ALMERITA - Terre siciliane IGT catarratto, pinot bianco, sauvignon, traminer aromatico, moscato		€ 20,00	€ 6,00
TASCA D'ALMERITA	NOZZE D'ORO - Sicilia DOC inzolia, sauvignon blanc		€ 30,00	€ 8,00
TENUTE BOSCO	PIANO DEI DAINI - Etna bianco DOC carricante, cataratto		€ 16,00	€ 8,00
TENUTE NICOSIA	LENZA DI MUNTI - Etna bianco DOC carricante, cataratto		€ 20,00	€ 7,00
TENUTE NICOSIA	CONTRADA MONTE S. NICOLÒ - Etna bianco DOC carricante, minnella		€ 28,00	€ 8,00

I ROSATI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

			bottiglia	calice
FIRRIATO	CHARME ROSE - Terre siciliane IGT - <i>frizzante</i> blend di vitigni autoctoni		€ 18,00	€ 5,00
TASCA D'ALMERITA	MADAME ROSÈ - Sicilia DOC syrah		€ 16,00	€ 5,00
TENUTE NICOSIA	LENZA DI MUNTI - Etna rosato DOC nerello mascalese		€ 24,00	€ 7,00

I ROSSI D'ITALIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

			bottiglia	calice
KELLER VALLER ISARCO	PINOT NERO - Alto Adige Valle di Isarco DOC		€ 18,00	€ 5,00
ZENATO	RIPASSA - Valpolicella superiore doc corvina veronese, rondinella, corvinone		€ 26,00	€ 8,00
ZENATO	VALPOLICELLA - Classico superiore DOC corvina veronese, rondinella, corvinone		€ 22,00	€ 6,00
ZENATO	AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG corvina, rondinella, oseleta, Croatina		€ 55,00	€ 14,00
TENUTA DI ARCENO	CHIANTI - Classico DOC sangiovese		€ 22,00	€ 6,00

I ROSSI DI SICILIA

PER LA DISPONIBILITÀ AL CALICE
CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
LA SELEZIONE GIORNALIERA DEI VINI

DUCA DI SALAPARUTA	CORVO - Terre siciliane IGT nero d'avola, pignatello, nerello mascalese		€ 11,00	€ 4,00
DUCA DI SALAPARUTA	PASSO DELLE MULE - Terre siciliane IGT nero d'avola		€ 16,00	€ 5,00
DUCA DI SALAPARUTA	LAVICO - Etna DOC nerello mascalese		€ 20,00	€ 6,00
DUCA DI SALAPARUTA	DUCA ENRICO - Sicilia DOP nero d'avola		€ 65,00	€ 16,00
BAGLIO DEL CRISTO DI CAMPOBELLO	ADENZIA - Sicilia DOC nero d'avola e syrah		€ 20,00	€ 6,00
FIRRIATO	ALTAVILLA DELLA CORTE - Terre siciliane IGT cabernet sauvignon		€ 16,00	€ 5,00
FIRRIATO	BAYAMORE - Terre siciliane IGT syrah, merlot, frappato		€ 18,00	€ 5,00
FIRRIATO	SANT'AGOSTINO - Terre siciliane IGT nero d'avola syrah		€ 20,00	€ 6,00
MILAZZO	MARIA COSTANZA - Sicilia DOP nero d'avola		€ 32,00	€ 10,00
TASCA D'ALMERITA	LAMURI - Sicilia DOC nero d'avola		€ 18,00	€ 5,00
TASCA D'ALMERITA	CYGNUS - Sicilia DOC cabernet sauvignon, nero d'avola		€ 24,00	€ 7,00
TASCA D'ALMERITA	VIGNA SAN FRANCESCO - Sicilia DOC cabernet sauvignon		€ 45,00	€ 12,00
TASCA D'ALMERITA	ROSSO DEL CONTE - Conte di Sclafani DOC nero d'avola perricone		€ 55,00	€ 14,00
TENUTE BOSCO	PIANO DEI DAINI - Etna rosso DOC nerello mascalese, nerello cappuccio		€ 25,00	€ 8,00
TENUTE NICOSIA	CONTRADA MONTE S. NICOLÒ - Etna rosso DOC nerello mascalese		€ 28,00	€ 8,00

I VINI DA DESSERT E MARSALA

				flûte
CURATOLO ARINI	MARSALA SUPERIORE DOLCE DOC		€ 5,00	
DONNAFUGATA	BEN-RYE PASSITO DI PANTELLERIA		€ 6,00	
DUCA DI SALAPARUTA	ALA LIQUIRVINO AMARASCATO		€ 5,00	
FLORIO	MARSALA SUPERIORE DOLCE		€ 5,00	
FLORIO	PASSITO DI PANTELLERIA DOC		€ 5,00	

I N S I E M E

*Da 50 anni,
con passione.*

famiglia Guffilla

*Per informazioni dettagliate riguardanti gli allergeni
chiedere l'elenco completo al personale di sala*

Copyright® 2024 La Rotonda. Tutti i diritti riservati.
È vietata la riproduzione in qualsiasi forma e per qualsiasi scopo.
Ogni violazione sarà perseguita a termini di legge.

