

Le Fantasie di Mangiafuoco



	€
Suprema di mortadella "La Favola" alla brace	8.00
Mozzarella di Bufala Napoletana (<i>arrivi giornalieri</i>)	8.00
Tagliere di Prosciutto di Parma 30 mesi	10.00
Tagliere Prosciutto di Bassiano tagliato a coltello	12.00
Tagliere di Patanegra Iberico "Cinco Jotas" Riserva con focaccia	24.00

i Fritti, fatti in casa e fritti al momento



	€
Supplì (<i>disponibile anche senza lattosio</i>)	2.00
Supplì Cacio e Pepe	2.00
Supplì Broccoli e Salsiccia	2.00
Supplì ai Quattro Formaggi	2.00
Supplì alla 'Nduja	2.00
Crocchetta di Ricotta e Spinaci	2.00
Crocchetta di Patate	2.00
Crocchetta di Polenta (<i>a stagione</i>)	2.00
Filetto di Baccalà	4.50
Fiore di Zucca (<i>disponibile anche senza lattosio</i>)	3.00
Mozzarelline (<i>pastellate</i>)	6.00
Olive Ascolane (<i>di nostra produzione</i>)	6.00
Carciofo alla Giudia (<i>a stagione</i>)	7.00
Fritto Vegetale (<i>melanzane, zucchine e carote</i>)	6.00
Cartoccio Carciofi (<i>zucchine e carciofi fritti</i>)	7.00
Patate Fritte (<i>prodotto congelato non di nostra produzione</i>)	5.00
Chips di Patate	5.00
Chips Mangiafuoco (<i>cacio e pepe</i>)	6.00

le Bruschette



	€
Pomodoro e Basilico o Pomodoro e Rughetta	3.00
Bresaola, Rughetta e Parmigiano	4.00
Prosciutto	3.50
Salmone	4.00
Salmone e Crema di Carciofi	4.00
Funghi Champignon e Olio al Tartufo	4.00
Ciauscolo	4.00
Carciofini e Peperoncino o Crema di Carciofi	3.50
Melanzane	3.00
Lardo e Rosmarino	4.00
'Nduja	4.00

i Calzoni



	€
Calzone del Pizzaiolo (<i>pomodoro, provola, ricotta e prosciutto</i>)	8.50
Capriccioso (<i>mozzarella, pomodoro, funghi, prosciutto, uovo sodo e olive</i>)	8.50
Quattro formaggi (<i>formaggi misti</i>)	8.50
Margherito (<i>pomodoro, mozzarella, origano</i>)	7.50
Ricotta e salame piccante (<i>con mozzarella</i>)	8.50
Ricotta cotto e pepe (<i>con mozzarella</i>)	8.50
Ricotta e spinaci (<i>con mozzarella</i>)	8.50
Prosciutto cotto (<i>mozzarella, prosciutto cotto</i>)	8.50
Ortolano (<i>mozzarella, zucchine, melanzane e funghi</i>)	8.50
Prosciutto cotto e crema di carciofi (<i>con mozzarella</i>)	8.50
Porcini (<i>con mozzarella</i>)	9.00
Porcini e salsiccia (<i>con mozzarella e pomodoro</i>)	9.50

i Crostini



	€
Crostino del Pizzaiolo - 4 gusti a fantasia (<i>con mozzarella</i>)	10.00
Prosciutto (<i>con mozzarella</i>)	8.00
Prosciutto e funghi (<i>con mozzarella</i>)	8.50
Provola, funghi e speck (<i>con mozzarella</i>)	9.00
Salmone (<i>con mozzarella</i>)	9.00
Salmone e crema di carciofi (<i>con mozzarella</i>)	9.50
Alici (<i>con mozzarella</i>)	8.00

le nostre Paste Fresche rigorosamente stese a mano



€

Pappardelle al Ragù Bianco di Chianina <i>Ingredienti: Farina "00" e Uova</i> <i>Salsa: Ragù di Chianina macerato nel Chianti con Parmigiano e Prezzemolo</i>	12.00
Tagliolini Zucchine, Menta e Salsiccia <i>Ingredienti: Semola di Grano Duro, Acqua, Uova</i> <i>Salsa: Vellutata di Zucchine, Salsiccia, Menta e Parmigiano</i>	10.00
Scialatielli Salsiccia, Cicoria e Pecorino <i>Ingredienti: Farina "00", Semola di Grano Duro, Latte, Parmigiano e Pecorino</i> <i>Salsa: Salsiccia, Cicoria e Crema di Pecorino</i>	12.00
Gnocchi al Pecorino di Fossa <i>Ingredienti: Farina "00", Uova, Parmigiano e Noce Moscata</i> <i>Salsa: Mantecati al Pecorino di Fossa</i>	12.00
Scialatielli Pachino, Menta e Guanciale Croccante <i>Ingredienti: Farina "00", Semola di Grano Duro, Latte, Parmigiano e Pecorino</i> <i>Salsa: Vellutata di Pomodori Pachino con Menta, Guanciale Croccante e Pecorino</i>	10.00
Fettuccine alla Siciliana <i>Ingredienti: Farina "00" e Uova</i> <i>Salsa: Melanzane, Ricotta Fresca, Pachino, Pistacchi, Pecorino e Basilico</i>	10.00
Tonnarelli Cacio e Pepe con Chips di Carciofi Croccanti (a stagione) <i>Ingredienti: Semola di Grano Duro, Acqua, Uova.</i> <i>Salsa: Pecorino e Pepe Nero con Carciofi Croccanti</i>	10.00
Il "Nostro Bucatino" all' Amatriciana <i>Ingredienti: Farina "00" e Uova</i> <i>Salsa: Passata di Pomodoro, Guanciale di Amatrice e Pecorino</i>	12.00
Tagliolini Carciofi Tartufati e Ricotta Marzotica <i>Ingredienti: Semola di Grano Duro, Acqua, Uova</i> <i>Salsa: Carciofi, Olio al Tartufo, Parmigiano e Ricotta Marzotica</i>	12.00
Fettuccine alla Carbonara <i>Ingredienti: Farina "00" e Uova</i> <i>Salsa: Guanciale, Parmigiano, Uova e Pepe Nero</i>	10.00
Tagliolini Sciuè Sciuè <i>Ingredienti: Semola di Grano Duro, Acqua, Uova</i> <i>Salsa: Pomodoro Piennulo, Parmigiano e Basilico</i>	10.00

Per la mezza porzione riduzione del 20%

le nostre Carni

Selezionate tra i migliori ranch Danesi, Americani, Scozzesi, Irlandesi e Italiani così da garantire per ciascun taglio la migliore riuscita, e cotte alla brace a regola d'arte!



CARNE DANESE

Manza o Scottona di selezionata carne danese, dal sapore intenso, caratterizzata da piccole infiltrazioni di grasso nella massa muscolare chiamate "marezzature" che conferiscono alla carne tenerezza e un gusto deciso inconfondibile.

	€
Bistecca Piccola	16.00/pz
Bistecca Media	20.00/pz
Filetto Piccolo	18.00/pz
Filetto Grande	22.00/pz
Fiorentina (peso a richiesta - minimo 600 gr)	4.80/hg
Tagliata	20.00/pz
Tagliata di Filetto	25.00/pz
Entrecote (peso a richiesta - minimo 300 gr)	7.00/hg

RAZZA BLACK ANGUS NORD AMERICA

Scottone di black angus provenienti dal Texas e dal Minnesota. Carne eccezionalmente tenera, gusto elegante e straordinariamente piacevole, allevata con una rigorosa metodica e certificata NHTC (assenza di ormoni). Allevata 7 mesi al pascolo e 5 mesi a mais e cereali.

	€
T-Bone (peso a richiesta - minimo 600 gr)	6.00/hg
Bistecca	28.00/pz
Tagliata	24.00/pz

SELEZIONE CREEKSTONE FARM - ARKANSAS CITY

Razza Black Angus 100%, allevata esclusivamente a granturco, certificata NHTC (assenza di ormoni) e con controllo costante della tenerezza.

	€
Bistecca	30.00/pz

CHIANINA

Suprema selezione di carne italiana, certificata dal consorzio 5R, unico abilitato alla certificazione e quindi garanzia di purezza. Carne molto magra e tendenzialmente consistente al morso per caratteristiche morfologiche (quindi non particolarmente tenera) ma dal sapore delicato ed elegante.

	€
Fiorentina (peso a richiesta - minimo 600 gr)	6.00/hg
Bistecca	30.00/pz

BLACK ANGUS SCOZZESE

Manza o Scottona di black angus allevata nella zona di Aberdeen dalla quale riceve la certificazione IGP. Allevata allo stato brado, ha un particolare retrogusto fumè dato alla carne dai terreni dei pascoli ricchi di torba. Carne magra ed estremamente digeribile.

	€
T-Bone (peso a richiesta - minimo 600 gr)	5.50/hg
Bistecca	28.00/pz
Tagliata	24.00/pz

VITELLA

Vitelli Italiani o olandesi, ovvero la massima espressione di qualità nella scelta delle carni bianche. Contrariamente ad ogni luogo comune nel taglio lombata si presenta tenera, delicata e allo stesso tempo ricca di sapore.

	€
Lombata	20.00/pz
Lombata con Funghi Porcini	24.00/pz

le Bistecche

	€
Bistecca di Manzo Danese Piccola	16.00/pz
Bistecca di Manzo Danese	20.00/pz
Bistecca di Black Angus Texas	28.00/pz
Bistecca di Chianina	30.00/pz
Bistecca di Black Angus Creekstone Farm	30.00/pz
Bistecca di Black Angus Scozzese	28.00/pz
Lombata di Vitella	20.00/pz

le Fiorentine

	€
Fiorentina di Manzo Danese	4.80/hg
Fiorentina di Chianina	6.00/hg
T-Bone di Black Angus Texas	6.00/hg
T-Bone di Angus Scozzese	5.50/hg

le Tagliate

	€
Tagliata di Manzo Danese	20.00
Tagliata di Manzo Danese all'Aceto Balsamico	20.00
Tagliata di Manzo Danese al Rosmarino	20.00
Tagliata di Manzo Danese al Lardo	22.00
Tagliata di Shorthorn	22.00
Tagliata di Shorthorn all'Aceto Balsamico	22.00
Tagliata di Shorthorn al Rosmarino	22.00
Tagliata di Shorthorn al Lardo	24.00
Tagliata di Black Angus Nord America	24.00
Tagliata di Black Angus Aberdeen	24.00
Tagliata di Filetto Danese <i>(servita su un letto di purè con olio al rosmarino)</i>	25.00

altre Carni

	€
Filetto di Manzo Danese Piccolo	18.00
Filetto di Manzo Danese Grande	22.00
Petto di Pollo alla Brace	14.00
Salsiccie alla Brace <i>(2pz)</i>	9.00
Grigliata Mista <i>(manzo, salsiccia e petto di pollo)</i>	15.00

TUTTE LE NOSTRE CARNI SONO SERVITE CON UNA GUARNIZIONE DI PURÈ

le Insalate



	€
Insalata Verde (<i>lattuga</i>)	5.00
Insalata Semplice (<i>lattuga, rughetta e pomodorini pachino</i>)	6.50
Sfiziosa (<i>bresaola, rughetta, parmigiano, funghi crudi</i>)	9.00
Classica (<i>rughetta, pomodorini, mais, tonno</i>)	8.50
Nizzarda (<i>lattuga, fagiolini, patate lesse, uova sode, tonno, pomodorini</i>)	8.50
Gustosa (<i>rughetta, pomodorini, parmigiano, olive, basilico</i>)	9.00
Brasiliana (<i>insalata belga, mais, palmito, avocado, emmenthal</i>)	8.00
Norvegese (<i>rughetta, salmone, pomodorini</i>)	9.00
Siciliana (<i>arance, finocchi, olive</i>)	8.00
Tricolore (<i>mozzarella, rughetta, tonno, pomodorini, olive</i>)	9.00
Esagerata (<i>lattuga, belga, rughetta, radicchio, tonno, mais, pomodorini, uovo, patate lesse, fagiolini, olive, carote, finocchi</i>)	9.50

i Contorni



	€
Patate Arrosto al Rosmarino	6.00
Verdure Grigliate (<i>zucchine, melanzane e radicchio</i>)	6.00
Cicoria Ripassata	6.00
Broccoletti Ripassati	6.00
Patate Arrosto con la buccia alle Erbe Aromatiche	6.00
Radicchio alla Brace	6.00
Carciofi alla Brace (<i>solo a stagione</i>)	7.00

i Dolci

di nostra produzione



	€
Tiramisù	6.00
Millefoglioline con Nutella	6.00
Tortino al cioccolato con cuore caldo servito con panna o gelato	7.00
Creme Brulè	6.00
Semifreddo (<i>Nutella, Fragola, Pistacchio, Amaretto, Caffè, Nocciola</i>)	6.00
Tartufo Artigianale "Nini" Diamante (<i>Ricotta Cioccolato e Pere, Castagne e Amaretto, Palla di Eros, Cioccolato Arance e Rum, Fichi Noci e Zibibbo, Pistacchio e Mandorla, Nocciola</i>)	7.00
Cheesecake Destruutturato Calabro in vetro (<i>Mosto Cotto, Pistacchio, Cioccolato Fondente, Fichi Caramellati, Frutti Rossi</i>)	7.00
Tartufo Artigianale "Nini" al Pistacchio e Mandorla NO lattosio NO uova (VEGAN)	7.00
Tartufo Artigianali Pizzo Calabro (<i>Cioccolato, Pistacchio, Cioccolato Bianco</i>)	6.00
Sorbetto al Limone	6.00
Vellutata di Limoni di Amalfi	5.00
Dolce del Giorno	6.00

la Frutta



	€
Ananas	6.00
Ciliegie (<i>a stagione</i>)	7.00
Fragole (<i>a stagione</i>)	6.00
Melone (<i>a stagione</i>)	6.00
Pesche alla menta (<i>a stagione</i>)	6.00
Imperiale di Frutta Fresca	10.00

Per il servizio dei dolci non di nostra produzione sarà applicato il costo di € 1.00 a persona

Pizze Rosse

anche alte, impasto a lunga lievitazione (48/72 ore) altamente digeribile!



	€
Marinara (<i>pomodoro, aglio e origano</i>)	6.00
Margherita (<i>pomodoro, mozzarella</i>)	6.50
Napoli (<i>pomodoro, mozzarella e alici</i>)	7.50
Margherita Napoletana (<i>pomodoro, mozzarella di Bufala, basilico e parmigiano - alta</i>)	10.00
Ghiottona (<i>mezza Margherita e mezzo calzone napoletano - ricotta, mozzarella, cotto - alta</i>)	9.00
Capricciosa (<i>mozzarella, pomodoro, prosciutto, funghi, uovo sodo, carciofini, olive</i>)	8.50
Prosciutto (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto</i>)	8.50
Prosciutto Cotto (<i>pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto</i>)	8.00
Funghi (<i>pomodoro, mozzarella, funghi</i>)	8.00
Boscaiola (<i>pomodoro, mozzarella, funghi e salsiccia</i>)	8.50
Boscaiola piccante (<i>pomodoro, mozzarella, funghi, salsiccia, salame piccante</i>)	9.00
Diavola (<i>pomodoro, mozzarella, salame piccante</i>)	8.00
Salsiccia (<i>pomodoro, mozzarella, salsiccia</i>)	8.00
Amatriciana (<i>pomodoro, mozzarella, guanciale e pecorino</i>)	8.50
Amatriciana e Speck (<i>pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino e speck</i>)	9.00
Melanzane e Zucchine (<i>pomodoro, mozzarella, melanzane e zucchine julienne</i>)	8.00
Rughetta e Parmigiano (<i>pomodoro, mozzarella, rughetta e parmigiano</i>)	8.50
Provola Funghi e Gorgonzola (<i>pomodoro, provola, funghi, gorgonzola e mozzarella</i>)	9.00
Provola Speck e Funghi (<i>pomodoro, mozzarella, provola, speck e funghi</i>)	9.00
Parmigiana (<i>pomodoro, provola, melanzane, parmigiano</i>)	8.50
Estiva (<i>pomodoro, pachino in cottura, bufala a crudo, basilico</i>)	10.00
Mangiafuoco (<i>pomodoro, mozzarella, 'nduja</i>)	9.00
Porcini e Salsiccia (<i>pomodoro, mozzarella, porcini, salsiccia</i>)	10.00
Vera Napoli (<i>pomodoro, alici, capperi, olive nere, origano - senza mozzarella</i>)	8.50

Impasto Napoletano *Aggiunta € 1.00*

Impasto Integrale *Aggiunta € 1.00*

Pizze Bianche

anche alte, impasto a lunga lievitazione (48/72 ore) altamente digeribile!



	€
Delicata Fiori (<i>mozzarella, purè, parmigiano, fiori di zucca</i>)	9.00
Delicata Salsiccia (<i>mozzarella, purè, parmigiano, salsiccia</i>)	8.00
Delicata Cotto (<i>mozzarella, purè, parmigiano, prosciutto cotto</i>)	8.00
Delicata Speck (<i>mozzarella, purè, parmigiano, speck</i>)	8.00
Cacio e Pepe (<i>mozzarella, cacio e pepe</i>)	8.00
Bufala Friarielli e Salsiccia (<i>mozzarella di Bufala, Salsiccia, Friarielli – alta</i>)	10.00
Verace (<i>mozzarella di Bufala, pachino e basilico</i>)	9.00
Focaccia Fitness (<i>julienne di bresaola, julienne di zucchine e parmigiano</i>)	9.00
Focaccia Primavera (<i>bufala a crudo, rughetta e pachino</i>)	9.50
Focaccia Stracchino e... (<i>scelta tra - pomodori secchi, o speck e rucola, o ciauscolo</i>)	9.00
Bresaola Rughetta, Parmigiano (<i>con mozzarella</i>)	9.50
Autunnale (<i>zucchine, salsiccia, pecorino, mozzarella</i>)	8.50
Porcini (<i>mozzarella, funghi porcini</i>)	9.50
Biancaneve (<i>mozzarella, parmigiano, salsiccia, prosciutto cotto</i>)	9.00
Tonno e Carciofini (<i>con mozzarella</i>)	8.50
Fiori di Zucca (<i>mozzarella, fiori di zucca, alici</i>)	9.00
Bufala e Fiori di zucca (<i>senza alici</i>)	9.50
Zucchine (<i>mozzarella e zucchine</i>)	8.00
Quattro formaggi (<i>mozzarella, provola, parmigiano e gorgonzola</i>)	8.50
Carbonara (<i>mozzarella, uovo, pancetta, pecorino, pepe</i>)	8.00
Ortolana (<i>mozzarella, melanzane, zucchine e funghi</i>)	8.50
Provola e Pachino (<i>provola e pachino in cottura</i>)	8.50
Salmone (<i>mozzarella e Salmone</i>)	9.00
Salmone e Crema di Carciofi (<i>con mozzarella</i>)	9.50
Salmone e Zucchine (<i>con mozzarella</i>)	9.50
Radicchio e Gorgonzola (<i>mozzarella, radicchio grigliato e gorgonzola</i>)	8.50
Primavera (<i>bufala in cottura, rughetta e pachino</i>)	9.50
Invernale (<i>mozzarella, porcini, fiori di zucca, pachino, pecorino</i>)	9.50
Impasto Napoletano Aggiunta € 1.00	
Impasto Integrale Aggiunta € 1.00	

le nostre Degustazioni di Carne



Sfizi Fritti fatti in casa

Cartoccio Vegetale
Mozzarelline Pastellate

scelta tra

Suppli Classico, Broccoli e Salsiccia, 'Nduja, Cacio e Pepe,
Quattro Formaggi, Crocchette Polenta, Ricotta e Spinaci e Patate

Suprema di Mortadella Biologica alla brace

Tagliata di Manzo Danese delle Nostre Selezioni

servita su Piastra di Ghisa Rovente accompagnata con Crema di Aceto Balsamico,

Olio al Rosmarino, Lardo Di Patanegra

o

Rughetta, Pachino e Scaglie di Grana

Contorni Misti

Verdure Grigliate, Patate Arrosto e Cicoria Ripassata

Acqua e Calice di Vino Selezionato dalla Nostra Cantina

Cantucci e Vin Santo

€ 28,00 a Persona • Minimo 2 Persone

...e in alternativa per i più carnivori...

Selezione di Fiorentina di Manzo Shorthorn o Danese

Servita su Piastra di Ghisa Rovente

€ 30,00 a Persona • Minimo 2 Persone

Mangiafuoco Gourmet



...DALLA CUCINA

Terra e Mare € 14.00

*Mozzarella di Bufala Napoletana e Anchoas del Mar Cantabrico
serviti con Crostini al Burro Salato*

Trilogia Romana € 12.00

Tris di Ravioli ripieni di Cacio e Pepe, Carbonara e Amatriciana rivisitata

Tapas € 12.00

Bocconcini di Baccalà Dorato nel Panko

Salumi Iberici € 14.00

Chorizo, Lomo e Morcon di Iberico de Bellota 5J

La nostra Selezione di Formaggi Pecorini del Lazio € 12.00

Serviti con Mostarde Artigianali

...DALLA GRIGLIA

Bistecca di Manzo Kobe € 24.00/hg

*Razza Tajima, allevata nella prefettura di Hyogo rinomata per il suo sapore,
tenerezza e la struttura grassa e ben marmorizzata*

Tartare di Manzo Chianina € 18.00

battuta a coltello, condita come da tradizione e servita con uova di quaglia

...DAL FORNO A LEGNA

L'Iberica € 14.00

Passata di Pomodoro Datterino, Mozzarella di Bufala, Chorizo e Patanegra Cinco Jota

L'Islandese € 14.00

Focaccia Napoletana con Carpaccio di Baccalà Islandese, Pomodorini Confit e Timo

La Romana € 13.00

Mozzarella di Bufala, Passata di Pomodoro Datterino e Alici di Cetara

L'Andalusa € 12.00

Mozzarella Fiordilatte con Cicoria Ripassata e Lardo di Patanegra

La Piacentina € 12.00

Mozzarella Fiordilatte, Brie, Radicchio e Pancetta Biologica

Superalcolici



Selezione Grappa

		€
Gewurztraminer 40% vol.	<i>Bertagnolli</i>	5.00
Pinot Nero 40% vol.	<i>Bertagnolli</i>	5.00
Moscato 40% vol.	<i>Bertagnolli</i>	5.00
Fuoriclasse 38% vol.	<i>Castagner</i>	5.00
Prime Uve Bianca 40% vol.	<i>Maschio</i>	6.00
903 Barrique 40% vol.	<i>Maschio</i>	6.00
Momprà Invecchiata 40% vol.	<i>Berta</i>	6.00
Nibbio 40% vol.	<i>Berta</i>	6.00
903 Bianca Tipica 40% vol.	<i>Maschio</i>	7.00
Tignanello 42% vol.	<i>Antinori</i>	7.00
Berta Composita 44% vol.	<i>Berta</i>	7.00
Prime Uve Nera 38% vol.	<i>Maschio</i>	7.00
Prime Uve Oro 40% vol.	<i>Maschio</i>	7.00
Bric Del Gaian 45% vol.	<i>Berta</i>	8.00
Torba Nera 3 anni 41% vol.	<i>Castagner</i>	8.00
Oltre Il Vallo 43% vol.	<i>Berta</i>	8.00
Amarone 42% vol.	<i>Bonollo</i>	8.00
Grappa di Chianti 45% vol.	<i>Fattoria dell'Aiola</i>	8.00
Amarone Serego Alighieri 50% vol.	<i>Masi</i>	9.00
903 Riserva d'Autore 40% vol.	<i>Maschio</i>	10.00
Riserva del Fondatore 45% vol.	<i>Berta</i>	14.00

Selezione Rum

		€
Anejo Gran Riserva 40% vol.	<i>Santa Teresa</i>	5.00
Riserva 23 Anni Et. Negra 43% vol.	<i>Zacapa</i>	7.00
Caroni 1992 44% vol.	<i>Caroni</i>	8.00
Cacique Antiguo 40% vol.	<i>Cacique</i>	8.00
Santa Teresa 1796 40% vol.	<i>Santa Teresa</i>	8.00
Eldorado 12 anni 40% vol.	<i>Eldorado</i>	9.00
Eldorado 21 anni 43% vol.	<i>Eldorado</i>	12.00
Zacapa X/O 40% vol.	<i>Zacapa</i>	12.00

Selezione Whiskey

		€
Jack Daniel's Bourbon 40% vol.	<i>Jack Daniel's</i>	6.00
Laphroaig 10 anni 40% vol.	<i>Laphroaig</i>	7.00
Caol Ila 12 anni 43% vol.	<i>Caol Ila</i>	9.00
Oban 43% vol.	<i>Oban Argyll</i>	9.00
Talisker 46% vol.	<i>Talisker Distillery</i>	10.00

Vini Bianchi

			€
Girlan 448	<i>Alto Adige</i>	<i>Girlan</i>	14.00
Falanghina	<i>Campania</i>	<i>Janarè</i>	14.00
Poggio dei Gelsi	<i>Lazio</i>	<i>Falesco</i>	16.00
Anthilia	<i>Sicilia</i>	<i>Donna Fugata</i>	16.00
Pinot Bianco	<i>Alto Adige</i>	<i>S.M. Eppan</i>	16.00
La Pettegola - Vermentino	<i>Toscana</i>	<i>Banfi</i>	18.00
Sur Sur - Grillo	<i>Sicilia</i>	<i>Donna Fugata</i>	18.00
Chardonnay	<i>Alto Adige</i>	<i>S.M. Eppan</i>	18.00
Passerina Ceri	<i>Abruzzo</i>	<i>Clementina Fabi</i>	18.00
Tellus Oro - Chardonnay	<i>Lazio</i>	<i>Falesco</i>	18.00
Follia - Non Filtrato	<i>Lazio</i>	<i>Piana dei Castelli</i>	18.00
Pecorino Offida	<i>Abruzzo</i>	<i>Clementina Fabi</i>	18.00
Sauvignon	<i>Friuli</i>	<i>Dorigo</i>	18.00
Ribolla Gialla	<i>Friuli</i>	<i>Dorigo</i>	18.00
Bramito - Chardonnay	<i>Toscana</i>	<i>Antinori</i>	20.00
Gewürztraminer	<i>Alto Adige</i>	<i>S.M. Eppan</i>	20.00
Müller Thurgau	<i>Alto Adige</i>	<i>Hoffstatter</i>	22.00
Negramaro Rosè	<i>Puglia</i>	<i>Villa Mottura</i>	22.00
Cereseto - Sauvignon	<i>Alto Adige</i>	<i>Hoffstatter</i>	22.00
Pietra Bianca - Chardonnay	<i>Puglia</i>	<i>Tormaresca</i>	22.00
Pinot Grigio	<i>Friuli</i>	<i>Jermann</i>	24.00
Vinnae - Ribolla Gialla	<i>Friuli</i>	<i>Jermann</i>	24.00
Sauvignon	<i>Friuli</i>	<i>Jermann</i>	24.00
Chardonnay	<i>Friuli</i>	<i>Jermann</i>	24.00
Traminer	<i>Friuli</i>	<i>Jermann</i>	26.00
Chardonnay S. Valentin	<i>Alto Adige</i>	<i>S.M. Eppan</i>	26.00
Capichera - Vermentino	<i>Sardegna</i>	<i>Capichera</i>	40.00
Vintage Tunina - Ribolla Gialla	<i>Friuli</i>	<i>Jermann</i>	45.00
Chablis Grand Cru 2008	<i>Francia</i>	<i>Les Clos</i>	60.00
Chablis 1er Cru	<i>Francia</i>	<i>Verget</i>	60.00
Breg Anfora - Ribolla Gialla	<i>Friuli</i>	<i>Gravner</i>	70.00
Pouiligny - Montrachet 2008	<i>Francia</i>	<i>Les Pucelles</i>	80.00

Vini Rossi al Calice

	€
Sangiovese "Anima Umbra" Arnaldo Caprai	4.00
Girlan Rosso (mix di uvaggi) Girlan 448	4.00
Rosso di Montalcino "Poggio Le Mura" Castello Banfi	5.00
Bel Nero Castello Banfi (Mix di Uvaggi)	6.00
Brunello di Montalcino "Castello Banfi"	7.00
Sagrantino Arnaldo Caprai	7.00

Vini Bianchi al Calice

	€
Grechetto "Anima Umbra" Arnaldo Caprai	4.00
Falanghina "Janarè"	4.00
Girlan bianco (Mix di Uvaggi) Girlan n. 448	4.00
Prosecco "Tener Brut" Castello Banfi	4.00

Mescita Vino Passito

			€
Moscato di Pantelleria Kabir	Sicilia	Donna Fugata	6.00
Joseph Vendemmia Tardiva	Alto Adige	Hoffstatter	8.00
Passito di Pantelleria Ben Ryè	Sicilia	Donna Fugata	8.00

Spumanti e Champagne

			€
Prosecco Brut Valdobbiadene	Veneto	Col Vetoraz	20.00
Prosecco Extra Dry Valdobbiadene	Veneto	Col Vetoraz	20.00
Prosecco Millesimato Valdobbiadene	Veneto	Col Vetoraz	22.00
Cà Del Bosco Cuveè Prestige	Lombardia	Cà del Bosco	38.00

Vini Bianchi da 375 ml

			€
Falanghina 375 ml	Campania	Janarè	10.00
Poggio dei Gelsi 375 ml	Lazio	Falesco	10.00
Gewürztraminer 375 ml	Alto Adige	S.M. Eppan	13.00
La Pettegola 375 ml	Toscana	Banfi	12.00

Vini Rossi da 375 ml

			€
Aglianico 375 ml	Campania	Janarè	10.00
Tellus - Syrah 375 ml	Lazio	Falesco	11.00
Morellino di Scansano 375 ml	Toscana	Podere 414	12.00
Chronicon - Montepulciano d'Abruzzo 375 ml	Abruzzo	Zaccagnini	12.00
Sherazade - Nero d'Avola 375 ml	Sicilia	Donna Fugata	12.00
Meczan - Pinot Nero 375 ml	Alto Adige	Hoffstatter	13.00
Rosso di Montefalco - 375 ml	Umbria	Arnaioolo Caprai	13.00

Vini Rossi



€

Girlan 448 - Pinot Nero, Lagrein	Alto Adige	Girlan	14.00
Aglianico Guardiolo	Campania	Janarè	14.00
Rosso Toscano Poggio La Strega	Toscana	Azienda Donvito	15.00
Grignolino d'Asti	Piemonte	Braida	16.00
Dolcetto d'Alba S. Anna	Piemonte	Rocca Giovanni	16.00
Valpolicella Superiore	Veneto	Nicolis	16.00
Chronicon - Montepulciano d'Abruzzo	Abruzzo	Zaccagnini	16.00
Fichimori - Negramaro del Salento	Puglia	Tormaresca	18.00
Merlot - Non Filtrato	Lazio	Piana dei Castelli	18.00
Tellus - Syrah	Lazio	Falesco	18.00
Rosso di Montepulciano	Toscana	Dei Caterina	18.00
Sedara I.G.P.	Sicilia	Donna Fugata	18.00
Cabernet	Alto Adige	S.M. Eppan	18.00
Schioppettino	Friuli	Dorigo	18.00
Negroamaro	Puglia	Villa Mottura	18.00
Dolcetto d'Alba	Piemonte	Prunotto	18.00
Primitivo Villa Mottura	Puglia	Le Pitre	18.00
Morellino di Scansano	Toscana	Podere 414	20.00
Sherazade - Nero d'Avola	Sicilia	Donna Fugata	20.00
Lagrein	Alto Adige	Hoffstatter	20.00
Montrebruna - Barbera d'Asti	Piemonte	Braida	20.00
Vigna Flaminia - Rosso di Montefalco	Umbria	Arnaldo Caprai	20.00
Meczan - Pinot Nero Riserva	Alto Adige	Hoffstatter	20.00
Refosco	Friuli	Dorigo	20.00
Fonte alla Selva - Chianti Classico	Toscana	Banfi	20.00
Bacialè - Monferrato Rosso	Piemonte	Braida	20.00
Nobile di Montepulciano	Toscana	Dei Caterina	22.00
Cabernet Sauvignon	Alto Adige	Hoffstatter	22.00
De Piano - Merlot Cabernet	Alto Adige	S.M. Eppan	22.00
Poggio alle Mura - Rosso Montalcino	Toscana	Banfi	22.00
Seccal - Ripasso Valpolicella	Veneto	Nicolis	22.00
Bel Nero - S. Giovese, Merlot	Toscana	Banfi	22.00
Testal - Corvina	Veneto	Nicolis	26.00
Tancredi - Nero d'Avola, Tannat	Sicilia	Donna Fugata	26.00
Bruciato - Cabernet, Merlot, Syrah	Toscana	Antinori	26.00
Sagrantino di Montefalco	Umbria	Arnaldo Caprai	28.00
Marchese Antinori - Chianti Riserva	Toscana	Antinori	28.00
Badia a Passignano - Sangiovese	Toscana	Antinori	38.00
Montiano - Merlot	Lazio	Falesco	38.00
Brunello di Montalcino	Toscana	Banfi	45.00
Barolo	Piemonte	Prunotto	45.00
Amarone	Veneto	Nicolis	50.00
Nuits St. Georges	Borgogna	Hudelot-Noellat	70.00
Guado al Tasso	Toscana	Antinori	110.00
Sassicaia	Toscana	Tenuta San Guido	190.00

le nostre Birre Artigianali



Birra del Borgo

€

Re-Ale	Gr. Alc. 6,4° Colore ambrato con riflessi aranciati al naso presenta note agrumate (pompelmo e arancia), ispirata alle tradizionali indian pale ale inglesi di fine 700.	15.00
Duchessa	Gr. Alc. 5,8° Colore dorato carico, prodotta con farro coltivato nel parco regionale dei monti della Duchessa. Al naso risulta ampia e fruttata (banana, ananas, frutta tropicale) e floreale.	15.00
Enkir	Gr. Alc. 6,1° Colore dorato prodotta con l'antico cereale "Enkir" che gli dona delle meravigliose note resinose e speziate che si sposano con le note di frutta e polpa gialla di grande bevibilità.	15.00
Cortigiana	Gr. Alc. 5,0° I profumi agrumati e floreali dati dal luppolo si sposano alle note mielate del malto, con un'intrigante nota speziata nel finale che aggiunge quel "nonsoche" ad una birra decisamente beverina.	15.00
My Antonia	Gr. Alc. 7,5° Una birra intrigante, estremamente profumata al naso, con note floreali e resinose che si sposano armoniosamente. In bocca è esplosiva e allo stesso tempo equilibratissima. Il mielato del malto e il pepato del luppolo si fondono con un amaro finale netto ed estremamente elegante.	15.00
Ducale	Gr. Alc. 8,5° Birra di elevato tenore alcolico, da meditazione. Si presenta scura, con riflessi rubini e un bel cappello di schiuma. Al naso sono evidenti i sentori di frutta secca e si avverte l'etilico. In bocca l'attacco è di grande dolcezza, è molto rotonda, di buon corpo.	15.00
ReAle Extra	Gr. Alc. 6,4° Birra con altissimo contenuto di luppoli. Profumi che vanno dall'agrumato al resinoso. In bocca si presenta secca, immediatamente arriva l'amaro per poi lasciare il passo ad una bellissima nota di mandarino che rimane persistente.	15.00

le nostre Birre Artigianali



Birre Alta Quota

€

Principessa	Gr. Alc. 5,8° Birra ad alta fermentazione prodotta con farro non maltato che dona al colore biondo-dorato un aspetto opalescente. Al naso si presenta raffinata, grazie al bilanciamento tra un bouquet ricco di aromi fruttati e sentori erbacei del luppolo.	15.00
Amatrice	Gr. Alc. 6,5° Birra ad alta fermentazione dal colore ambrato, entusiasma al naso con le sue note erbacee e fruttate. L'aroma è ammaliante e robusto.	15.00

le Baladin

€

Isaac	Gr. Alc. 5,0° Colore Torbido e leggero di albicocca e un profumo di lievito di agrumi con armonie speziate di coriandolo e arancie sbucciate.	15.00
Nora	Gr. Alc. 6,8° Colore ambra aranciato con note di aromi orientali, zenzero e agrumi dovuto alla presenza del cereale kamut.	15.00

le Itineris

€

Cimina	Gr. Alc. 5,0° Birra di frumento ad alta fermentazione. Il sapore fresco e i delicati aromi ne fanno una birra amata da tutti.	15.00
Cassia	Gr. Alc. 5,5° Birra caratterizzata dalla generosa luppolatura che prevede l'utilizzo di luppoli americani che conferiscono toni agrumati e di frutta esotica.	15.00
LaziAle	Gr. Alc. 6,0° Birra leggermente ambrata, speziata con radici di gramigna e papavero rosso. In bocca un buon amaro con finale mielato.	15.00

Birre alla spina



	€
Menabrea Chiara 30 cl	4.00
Menabrea Ambrata 30 cl	5.00
Omid Nera Altaquota 30 cl	5.50

altre Birre



	€
Warsteiner 66 cl	6.00
Delizia Alta Quota 33 cl	5.50
Chicano Alta Quota 33 cl	5.50
Giovio Altaquota 33 cl	5.50
Moretti Grand Cru 75 cl	12.00
Franziskaner 50 cl	5.00

le Bevande



	€
Acqua 0,75 lt (Ferrarelle, Natia, Nepi)	3.00
Acqua 0,75 lt (S. Pellegrino)	3.50
Acqua 0,50 lt (Ferrarelle)	2.00
Coca Cola 33 cl (<i>in vetro</i>)	3.00
Aranciata Lurisia 33 cl (<i>in vetro</i>)	3.00
Gassosa Lurisia 25 cl (<i>in vetro</i>)	3.00
Coca Cola Light 33 cl (<i>in lattina</i>)	3.00
Coca Cola Zero 33 cl (<i>in lattina</i>)	3.00
Chinotto Lurisia 33 cl (<i>in vetro</i>)	3.00
Coca Cola senza caffeina 33 cl (<i>in lattina</i>)	3.00

il Caffè



	€
Caffè	2.00
Decaffeinato	2.50
Americano	3.00
Cappuccino	3.50