

Menù



BAR • RISTORANTE
BRACERIA • PIZZERIA





ANTIPASTI APPETIZERS

ANTIPASTI AL CARRELLO (min. 2 carrelli 6 Caldi + Salumi) € 18,00 /Cad. 1
STARTERS TO CART (min. 2 trolleys 6 Hot + Cold Cuts)

ANTIPASTO AL PIATTO (caldo) 6 Caldi € 10,00
APPETIZER WITH DISH (hot)

CICORIELLA E FAVE (se disponibili) € 5,00
CICORIELLA AND FAVE (if available)

RAPE (se disponibili) € 5,00
RAPE (if available)

PARMIGIANA DI MELANZANE € 5,50
GGPLANT PARMIGIANA

CIPOLLA E UOVA € 5,00
ONION AND EGGS

POLPETTE FRITTE € 6,00
FRIED MEATBALLS

PEPERONI CRUSCHI (se disponibili) € 5,00
CRUSCH PEPPERS (if available)

PEPERONI E PATATE € 5,00
PEPPERS AND POTATOES

STIGLIOLA DI AGNELLO € 5,00
LAMB STICKER

SOFFRITTO DI MAIALE € 5,00
PORK SUFFERING

POLPETTE DI MELANZANE € 6,00
EGGPLANT MEATBALLS

TRIPPA E PATATE € 5,00
TRIPPA AND POTATOES

CICORIELLA E MOLLIKA (se disponibili) € 5,00
CICORIELLA AND MOLLIKA (if available)



ANTIPASTO CALABRESE **CALABRESE APPETIZER**

SALUMI E FORMAGGI (di nostra produzione) € 8,00
CURED MEATS AND CHEESE (of our production)

PROSCIUTTO NOSTRANO E MOZZARELLA € 8,00
NOSTRANO HAM AND MOZZARELLA

CARPACCIO DI LONZA E MAIALE (stagionato) € 7,00
CARPACCIO DI LONZA AND PIG (aged)

CARPACCIO DI VITELLO € 9,00
VEAL CARPACCIO

GELATINA DI MAIALE (se disponibile) € 5,00
PIG GELATINE (if available)

BRUSCHETTE CON N'DUJA € 5,00
BRUSCHETTE WITH N'DUJA

BRUSCHETTE E POMODORO € 5,00
BRUSCHETTE AND TOMATO

FORMAGGIO PECORINO € 5,00
PECORINO CHEESE

MOZZARELLE € 4,00

CAPRESE € 5,00

CARPACCIO DI BRESAOLA € 8,00



PRIMI PIATTI / FIRST DISHES

ORECCHIETTE CON CIME DI RAPE ORECCHIETTE WITH TURNIP TOPS	€ 7,00
FUSILLI CON RAGÙ DI CARNE MISTA E CACIO FUSILLI WITH MIXED MEAT AND COCOON RAGU	€ 9,00
TROFIE CON ZUCCHINE, PANCETTA E MANDORLE TROFIE WITH ZUCCHINI, PANCETTA AND ALMONDS	€ 7,00
RASCATIELLI CON POMODORO FRESCO, BASILICO RASCATIELLI WITH FRESH TOMATO, BASIL	€ 6,50
FUSILLI CON RAGÙ DI SALSICCIA E CACIO FUSILLI WITH RAGU OF SAUSAGE AND CACIO	€ 8,00
PRIMO DEL GIORNO / FIRST OF THE DAY	€ 8,00

SECONDI PIATTI / SECOND COURSES

STRACCETTI DI VITELLO CON PORCINI STRIPES OF CALF WITH PORCINI	€ 8,00
INSALATA MAXI (insalata, rucola, pomodoro, pollo) MAXI SALAD (salad, rocket, tomato, chicken)	€ 7,00
COTOLETTA DI VITELLO / CALF COTOLETTA	€ 7,00
COTOLETTA DI POLLO / CHICKEN CUTLET	€ 7,00
STRACCETTI DI VITELLO CON RUCOLA, GRANA STRIPES OF CALF WITH ROCKET, GRAIN	€ 7,50
STRACCETTI DI POLLO CON PORCINI CHICKEN STRIPS WITH PORCINI MUSHROOMS	€ 8,00
STRACCETTI DI VITELLO ALLA PIZZAIOLA STRIPES OF CALF WITH PIZZAIOLA	€ 7,50

BRACERIA



TAGLIATA (peso min. 300 gr) / CUT (minimum weight 300 gr)	etto € 5,00
FIorentina (peso min. 600 gr - cotto/medio/sangue)	etto € 4,50
FIorentina (weight min. 600 gr - cooked / medium / blood)	
SALSICCIA / SAUSAGE	etto € 2,40
CAPOCOLLO	etto € 3,00
PANCETTA / BACON	etto € 2,00
ARROSTO MISTO (salsiccia, pancetta, vitello, spiedino, capocollo)	€ 15,00
MIXED ROAST (sausage, bacon, veal, skewer, capocollo)	
COSTATA DI VITELLO (min. 400 gr)	etto € 4,00
CALF COSTATA (min. 400 gr)	
ALTRI PREPARATI IN VETRINA	etto € 3,00
OTHER PREPARATIONS IN THE WINDOW	
ARROSTICINI (4 pezzi) / ARROSTICINI (4 pieces)	€ 5,00
GLIOMARILLI (4 pezzi) / GLIOMARILLI (4 pieces)	€ 5,00
AGNELLO, CAPRETTO / LAMB, KID	etto € 3,00
PETTO DI POLLO / CHICKEN BREAST	€ 8,00
COSTATA DI CAVALLO (min. 300 gr)	etto € 4,00
HORSE RIB (at least 300 gr)	
DISOSSATA DI VITELLO (min. 200 gr)	etto € 3,50
BONED WINE (min. 200 gr)	
COSTATA DI MAIALE (min. 300 gr)	etto € 2,00
PORK COST (min. 300 gr)	
FILETTO DI VITELLO (min. 300 gr)	etto € 6,00
CALF FILLET (min. 300 gr)	

*TAGLI SPECIALI DEL GIORNO SU RICHIESTA A PARTIRE DA € 6,00 Etto
* SPECIAL DAY CUTS ON REQUEST

CONTORNI / SIDE DISHES

INSALATA MISTA / MIXED SALAD	€ 4,00	
INSALATA VERDE / GREEN SALAD	€ 4,00	
MELANZANE GRIGLIATE / GRILLED AUBERGINES	€ 3,50	
ZUCCHINE GRIGLIATE / GRILLED ZUCCHINI	€ 4,00	
PATATINE FRITTE STICK / STICK FRIED POTATOES	€ 4,00	Picc.
	€ 7,00	Gra.
INSALATA HOT / HOT SALAD	€ 5,00	

PIZZE



MARGHERITA (pomodoro, mozzarella, basilico) / (tomato, mozzarella, basil)	€ 5,50
MARINARA (pomodoro, aglio, origano) / (tomato, garlic, oregano)	€ 4,00
AMERICA (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine) / (tomato, mozzarella, wurstel, chips)	€ 7,00
PATAPIZZA (pomodoro, mozzarella, patatine) / (tomato, mozzarella, chips)	€ 6,50
NAPOLETANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano) / (tomato, mozzarella, anchovies, oregano)	€ 5,50
QUATTRO STAGIONI (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi, carciofi, olive) (tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives)	€ 7,50
CAPRICCIOSA (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi, carciofi, olive, salame picc.) (tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms, artichokes, olives, small salami)	€ 8,00
QUATTRO FORMAGGI (mozzarella, gorgonzola, grana, scamorza affumicata) (mozzarella, gorgonzola, grana, smoked scamorza)	€ 6,50
ORTOLANA (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, rape) (tomato, mozzarella, zucchini, aubergines)	€ 6,50
COTTO E FUNGHI (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, funghi) (tomato, mozzarella, cooked ham, mushrooms)	€ 7,00
AL PROSCIUTTO (pomodoro, mozzarella, prosc. cotto) / (tomato, mozzarella, cooked ham)	€ 6,50
FUNGHI (pomodoro, mozzarella, funghi champignon) / (tomato, mozzarella, champignon mushrooms)	€ 6,00
VALTELLINESE (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola) / (tomato, mozzarella, bresaola, rocket)	€ 8,00
TIROLESE (pomodoro, mozzarella, speck, scamorza affumicata) (tomato, mozzarella, speck, smoked scamorza)	€ 7,50
TREVISANA (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck) (tomato, mozzarella, gorgonzola, speck)	€ 7,50
ARTIGIANA (pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, porcini, grana) (tomato, mozzarella, fresh sausage, porcini, grana)	€ 7,50

AMENDOLARA

€ 6,50

(pomodoro, peperoni, aglio, origano)
(tomato, peppers, garlic, oregano)

LA TAVERNA

€ 6,00

(pomodoro, mozzarella, n'duja) / (tomato, mozzarella, n'duja)

DELIZIOSA

€ 7,00

(pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola)
(tomato, mozzarella, prosciutto, rocket)

GOLOSA

€ 6,00

(pomodoro, provola affum., salsiccia fresca)
(tomato, smoked provola, fresh sausage)

PIÙ

€ 6,50

(pomodoro, mozzarella, funghi champignon, gorgonz., grana)
(tomato, mozzarella, champignon mushrooms, gorgonz., parmesan)

DEL RE

€ 6,50

(pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, acciughe)
(tomato, mozzarella, cooked ham, anchovies)

TONNO E CIPOLLA

€ 6,50

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) / (tomato, mozzarella, tuna, onion)

DIAVOLA

€ 7,00

(pomodoro, mozzarella, salame piccante) / (tomato, mozzarella, spicy salami)

CALABRESE

€ 7,50

(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca) / (tomato, mozzarella, fresh sausage)

DON PEPPINO

€ 7,50

(mozzarella, carciofi, funghi, olive, crudo, pomod. fresco)
(mozzarella, artichokes, mushrooms, olives, raw, fresh tomatoes)

IMPERIALE

€ 8,00

(pomodoro, mozzarella, funghi porcini, prosc. crudo)
(tomato, mozzarella, porcini mushrooms, raw bread)

AL CRUDO

€ 7,50

(pomodoro, mozzarella, crudo) / (tomato, mozzarella, raw)

CRUDAIOLA

€ 7,50

(mozzarella, prosc. crudo, pomod. fresco, rucola, grana)
(mozzarella, raw ham, fresh tomatoes, rocket, parmesan)

PAZZA

€ 8,50

(pomodoro, mozzarella, prosc. cotto, carciofi, olive, funghi,
salame piccante, pancetta)
(tomato, mozzarella, cooked ham, artichokes, olives, mushrooms,
spicy salami, pancetta)

ITALIA

€ 8,50

(pomodoro, rucola, pom. fresco, bresaola, mozz. di bufala in uscita)
(tomato, arugula, fresh pomace, bresaola, buffalo mozzarella at the exit)

DELLA CASA**€ 8,00**

(pomodoro, mozzarella, peperoni, patate, salsiccia fresca piccante)
(tomato, mozzarella, peppers, potatoes, fresh spicy sausage)

BUFALA**€ 7,50**

(pomodoro, mozzarella di bufala) / (tomato, buffalo mozzarella)

ITALIA**€ 8,50**

(pomodoro, rucola, pom. fresco, bresaola, mozz. di bufala in uscita)
(tomato, arugula, fresh pomace, bresaola, buffalo mozzarella at the exit)

ALLA MANDARA**€ 8,00**

(pomodoro, prosc. crudo, pomod. fresco, mozzarella di
di bufala in uscita, rucola)
(tomato, raw bread, fresh tomatoes, mozzarella di
outgoing buffalo, rocket)

FANTASIA DEL PIZZAIOLO**€ 8,00**

(a sorpresa) / (surprise)

O' SOLE MIO**€ 6,50**

(mozzarella, tonno, mais, pomod. fresco in cottura, rucola)
(mozzarella, tuna, corn, fresh tomatoes in cooking, rocket)

N.B: -AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA + € 2,50

-AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO + € 2,50

-AGGIUNTA DI BRESAOLA + € 3,00

-AGGIUNTA DI PORCINI + € 2,50

-AGGIUNTA DI GAMBERETTI + € 2,50

-AGGIUNTA DI PEPERONI CRUSCHI + € 2,00

-AGGIUNTA DI STRACCIATELLA + € 2,50

-AGGIUNTA DI PISTACCHIO + € 3,00

-AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI + € 1,00

-AGGIUNTA DI SALAME + € 2,00

-AGGIUNTA DI PATATINE + € 2,00

N.B: - ADDING BUFFALO MOZZARELLA + € 2,50

- ADDING RAW HAM + € 2,50

- ADDING BRESAOLA + € 3,00

- ADDING PORCINI + € 2,50

- ADDING SHRIMPS + € 2,50

- ADDING CRUSCHI PEPPERS + € 2,00

- ADDING STRACCIATELLA + € 2,50

- ADDING PISTACHIO + € 3,00

- ADDING OTHER INGREDIENTS + € 1,00

- ADDING SALAMI + € 2,00

- ADDING FRENCH FRIES + € 2,00



PIZZE SPECIALI / SPECIAL PIZZAS

KEBAB

€ 8,00

(base focaccia, kebab, cipolla, pomodoro, salsa yogurt)
(base focaccia, kebab, onion, tomato, yogurt sauce)

CONTADINA

€ 7,00

(pomodoro, mozzarella, peperoni cruschi, olive morte, acciughe)
(tomato, mozzarella, bran peppers, dead olives, anchovies)

MORTADELLA SPECIAL

€ 8,00

(mozzarella, mortadella artigianale con pistacchio e ciliegie De. Co. di
Roseto Capo Spulico, rucola, pomodorini freschi, grana)
(mozzarella, artisanal mortadella with pistachio and cherries De. Co. of
Roseto Capo Spulico, rocket, fresh cherry tomatoes, parmesan)

FRIARELLA

€ 7,50

(pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca, friarielli)
(tomato, mozzarella, fresh sausage, friarielli)

PIZZA STRACCETTI

€ 9,00

(pomodoro, mozzarella, straccetti di vitello, rucola, grana)
(tomato, mozzarella, veal strips, rocket, parmesan)

ZUCCOSA

€ 7,50

(crema di zucca, mozzarella, carciofi, speck)
(pumpkin cream, mozzarella, artichokes, speck)

PIZZA COCKAIL

€ 7,50

(mozzarella, gamberetti, rucola, salsa rosa)
(mozzarella, shrimps, rocket salad, pink sauce)

MORTADELLA 2.0

€ 8,50

(mozzarella, granella di pistacchio, stracciatella, mortadella de.co)
(mozzarella, chopped pistachios, stracciatella, mortadella)

CACIO E PEPE

€ 7,50

(pomodoro, mozzarella, cacio, pepe, pancetta in cottura)
(tomato, mozzarella, cheese, pepper, bacon in cooking)

PIZZA MARIO

€ 8,50

(mozzarella, grana, provola affumicata, gorgonzola, salame picc., porcini)
(mozzarella, grain, smoked provola, gorgonzola, spicy salami, porcini mushrooms)

MARE E MONTI

€ 8,00

(pomodoro, mozzarella, gamberetti, porcini)
(tomato, mozzarella, shrimps, porcini mushrooms)

PIZZA FRANCY

€ 8,00

(mozzarella, stracciatella, rucola, pomodorini, bresaola)

(mozzarella, stracciatella, rocket salad, cherry tomatoes, bresaola)

FOCACCIA FARCITA

€ 7,50

(mozzarella, crudo, pomodoro fresco, rucola, maionese)

(mozzarella, raw, fresh tomato, rocket salad, mayonnaise)

N.B: -AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA + € 2,50

-AGGIUNTA DI PROSCIUTTO CRUDO + € 2,50

-AGGIUNTA DI BRESAOLA + € 3,00

-AGGIUNTA DI PORCINI + € 2,50

-AGGIUNTA DI GAMBERETTI + € 2,50

-AGGIUNTA DI PEPERONI CRUSCHI + € 2,00

-AGGIUNTA DI STRACCIATELLA + € 2,50

-AGGIUNTA DI PISTACCHIO + € 3,00

-AGGIUNTA DI ALTRI INGREDIENTI + € 1,00

-AGGIUNTA DI SALAME + € 2,00

-AGGIUNTA DI PATATINE + € 2,00

N.B: - ADDING BUFFALO MOZZARELLA + € 2,50

- ADDING RAW HAM + € 2,50

- ADDING BRESAOLA + € 3,00

- ADDING PORCINI + € 2,50

- ADDING SHRIMPS + € 2,50

- ADDING CRUSCHI PEPPERS + € 2,00

- ADDING STRACCIATELLA + € 2,50

- ADDING PISTACHIO + € 3,00

- ADDING OTHER INGREDIENTS + € 1,00

- ADDING SALAMI + € 2,00

- ADDING FRENCH FRIES + € 2,00



FOCACCE

FOCACCIA

€ 3,50

(olio, origano)

(in base alla disponibilità)

(oil, Origan)

(based on availability)

FALCONARA

€ 6,50

(prosciutto crudo, rucola, scaglie di grano)

(raw ham, rocket, flakes of wheat)

CASTELLO

€ 7,00

(bresaola, rucola, scamorza affumicata)

(bresaola, rocket, smoked scamorza)

BIANCA

€ 6,50

(olio, origano, prosciutto crudo)

(oil, oregano, raw ham)



CALZONI

BOCCA APERTA (mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pomodoro fresco) (mozzarella, prosciutto, rocket, fresh tomato)	€ 7,50
BO\$CAIOLA (pomodoro, mozzarella, salame piccante, grana, porcini) (tomato, mozzarella, spicy salami, parmesan)	€ 7,50
FARCITO (pomodoro, mozzarella, funghi champignon, carciofi, prosc. cotto) (tomato, mozzarella, champignon mushrooms, artichokes, cooked ham)	€ 7,50
LI\$CIO (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) (tomato, mozzarella, ham)	€ 6,50
PANCIOTTO ALLA SICILIANA (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, tonno, olive) (tomato, mozzarella, anchovies, capers, tuna, olives)	€ 6,50

DESSERT

DOLCI DELLA CASA	€ 5,00
SORBETTO	€ 3,00
TARTUFO DI PIZZO (vari gusti)	€ 4,00
PIZZA ALLA NUTELLA	€ 7,00

BIBITE / DRINKS

ACQUA IN VETRO 1 l. (naturale o frizzante)	€ 2,00
COCA COLA IN VETRO 1 l.	€ 4,00
FANTA IN VETRO 33 cl	€ 2,50
COCA COLA IN VETRO 33 cl	€ 2,50
COCA COLA ZERO 33 cl	€ 2,50
SPRITE 33 cl	€ 2,50
BIRRA HEINEKEN 66 cl	€ 4,50
BIRRA DREHER 66 cl	€ 3,00
BIRRA ALLA SPINA MORETTI BAFFO D'ORO 0,20 cl	€ 3,00
0,40 cl	€ 5,00



VINO ROSSO/ROSATO DELLA CASA	¼ cl	€ 2,50
	½ cl	€ 4,50
	1 cl	€ 6,50
MORETTI ROSSA SPINA	0,40 cl	€ 5,00
MORETTI ROSSA SPINA	0,20 cl	€ 3,00
ICNUSA SPINA	20 cl	€ 3,00
ICNUSA SPINA	40 cl	€ 5,00
HEINEKEN	33 cl "00" ALCOOL	€ 2,50
PROSECCO		€ 15,00
COPERTO		€ 2,00
COVERED		

***L'ELENCO DI TUTTI GLI ALLERGENI LI POTRETE TROVARE IN CASSA**
*** THE LIST OF ALL THE ALLERGENS YOU CAN FIND THEM IN CASH**

TUTTI I PRODOTTI SERVITI LI TROVATE PRESSO
ALL PRODUCTS SERVED ARE LOCATED AT YOU



VINI

CANTINE IUZZOLINI, CIRÒ MARINA (CALABRIA):

IUZZOLINI ROSSO CLASSICO 13% uve gaglioppo, odore intenso	€ 13,00
IUZZOLINI PRINCIPE SANELLI 13% uve gaglioppo, gusto morbido, finale persistente	€ 18,00
IUZZOLINI LUMARE 13% uve gaglioppo, gusto morbido, profumo floreale	€ 18,00

CANTINE LIBRANDI, CIRÒ MARINA (CALABRIA):

CIRÒ ROSSO CLASSICO 13% uve gaglioppo	€ 13,00
CIRÒ ROSATO 13,5% uve gaglioppo	€ 13,00
CIRÒ ROSATO TERRE CONTANE 13% uve autoctone, fresco, fruttato, vellutato	€ 18,00

CANTINE DEL NOTAIO, RIPA CANDIDA (BASILICATA):

L'ATTO 13% uve aglianico	€ 30,00
LA FIRMA 14,5% uve aglianico	€ 60,00
IL REPERTORIO 14% uve aglianico	€ 35,00

CANTINE SPADAFORA, DONNICI (CALABRIA)

SPADAFORA PEPROSSO 12,5% uve magliocco e merlot, fruttato	€ 15,00
SPADAFORA TELESIO 13,5% uve magliocco dolce, greco nero e malvasia, affinato in barrique	€ 20,00

CANTINE ALFANO, ROSETO CAPOSPULICO (CALABRIA)

METAFORE ROSSO 15% uve di castiglione, armonico-caldo e giustamente tannico	€ 18,00
GINESTRA BIANCO 12,5% uve di greco, note di frutta gialla ed aromi floreali	€ 12,00

CANTINE ALFANO, ROSETO CAPOSPULICO (CALABRIA)

1933 ROSATO

€ 15,00

uve di castiglione, gusto morbido 13,5%

CANTINA LIGUORI, AMENDOLARA (CALABRIA):

TERRA DI CRETA 15%, AMNEDOLARA (CALABRIA)

€ 16,00

note floreali viola ed iris, al palato caldo e vellutato

VINI FRIZZANTI

CANTINE BARONI CAPOANO, CIRÒ MARINA (CALABRIA):

SINFONIA BIANCO 11%

€ 13,00

lievi sentori di fiori bianchi, gusto leggero, ottimo come aperitivo
ma si sposa con gli antipasti

SINFONIA ROSATO 11,5%

€ 13,00

uve gaglioppo, lievi sentori di fiori e sfumature di frutta ottimo
come aperitivo, ma anche per primi piatti

CHAMPAGNE E PROSECCHI VARI