

MENU DELIVERY

APERITIVO DOC

Misto di olive nere, olive verdi, la nostra fonduta cacio e pepe, hummus di ceci e crostini di pane fatti in casa con erbe aromatiche €15,50

Allergeni: glutine, latte, semi di sesamo, senape.

APERITIVO DOC in abbinamento con una bottiglia di Prosecco Canevel €28,00

APERITIVO DOCG

Selezione di salumi e formaggi nostrani con mostarda, misto di olive nere, olive verdi, la nostra fonduta cacio e pepe, hummus di ceci e crostini di pane fatti in casa con erbe aromatiche €26,00

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, senape, solfiti.

AERITIVO DOCG in abbinamento con una bottiglia di Prosecco Biancavigna €39,50

LE SPECIALITA'

TAGLIERE CIPASSO

la nostra selezione mista di salumi e formaggi accompagnati da frutta secca e mostarda €16,00

Allergeni: latte, frutta a guscio, senape.

BURRATA DELLO CHEF

su nido di cavolo viola fermentato, pomodori secchi, sesamo e capocollo croccante €11,00

Allergeni: latte, semi di sesamo.

HUMMUS

di ceci al prezzemolo e sesamo fatto in casa con cicoria ripassata e scaglie di pecorino romano €10,00

Allergeni: latte, semi di sesamo.

CRUDO DI ZUCCHINE

con feta greca, pesche, misticanza, pomodorini, granella di nocciole, origano e citronette €11,50

Allergeni: latte, frutta a guscio.

CAESAR A MODO MIO

iceberg, petto di pollo, yogurt alle erbe, grana, olive, noci, pomodori confit e crostini di pane €12,00

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio.

COUS COUS AGLI AGRUMI

verdure di stagione, filetti di tonno sott'olio d'oliva, ceci e pomodori confit €12,00

Allergeni: glutine, pesce.

LA NOSTRA PARMIGIANA

di melanzane e zucchine fritte con mozzarella sugo di pomodoro, pesto di basilico e fonduta di parmigiano €12,00

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio.

POLPETTE

di manzo e vitella al pomodoro con parmigiano, melanzane e uvetta €13,00

Allergeni: glutine, uova, latte, sedano.

BACCALA'

cotto a bassa temperatura con morbido di patate, limone fermentato e polvere di olive nere €16,00

Allergeni: pesce.



DESSERT

PANNA COTTA

alla vaniglia con salsa ai frutti di bosco €6,00

Allergeni: latte.

MOUSSE DI RICOTTA

con pere marinate e crumble di cioccolato €7,00

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, solfiti.

SALAME AL CIOCCOLATO

agli agrumi con amaretti e mandorle tostate €7,00

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio.

ANANAS FRESCO

con scorze di lime, scaglie di cocco e zucchero di canna €6,00

BEVANDE DELIVERY

Acqua minerale 0,5l €1,50

Succhi di frutta assortiti €2,00

Bibite gassate €2,00

Coca cola/Fanta/Sprite 0,33l vetro €2,50

Birra Menabrea 0,33l €3,50

Birra Peroni Cruda 0,33l €3,50

Birra San Biagio Artigianale Chiara 0,33l €6,00

Birra San Biagio Artigianale Scura 0,33l €6,00

Crodino/Sanbitter €3,00

*Consegriamo tutti i giorni dalle 11:00 alle 21:00
Per garantire un servizio migliore suggeriamo di ordinare
con almeno 1 ora di anticipo.*

*Minimo d'ordine €25,00
Telefono fisso 0689274020
Whatsapp 3282045550*

*Per avere maggiori informazioni sulle zone di copertura
del servizio delivery rivolgersi ai numeri indicati.*



CARTA DEI VINI

Bollicine

PROSECCO DOC Treviso • Glera • Canevel	Veneto	15,00
PROSECCO DOCG Valdobbiadene • Glera • Biancavigna	Veneto	17,00
KIUS Millesimato Brut (biologico) • Bellone • Marco Carpineti	Lazio	22,00
FRANCIACORTA DOCG Brut • Mosnel	Lombardia	29,00
FRANCIACORTA DOCG Rosè Essence Brut • Antica Fratta	Lombardia	32,00

Bianchi

FRASCATI DOC bott.0,375 • Principe Pallavicini	Lazio	6,50
MALVASIA PUNTINATA • Roesler Franz	Lazio	15,00
CHARDONNAY DOC • Les Cretes	Valle d'Aosta	21,00
LANGHE DOC Riesling Herzu • Ettore Germano	Piemonte	30,00
SOAVE CLASSICO DOC Garganega • Inama	Veneto	16,00
TÉLOS (<i>senza solfiti</i>) • Tenuta Sant'Antonio	Veneto	17,00
SAUVIGNON DOC Indra • Girlan	Alto Adige	18,00
PECORINO DOCG Offida • Le Vigne di Clementina Fabi	Marche	16,00
CERVARO DELLA SALA • Antinori	Umbria	59,00

Rosè

ALIE ROSÉ Syrah e Vermentino • Marchesi Frescobaldi	Toscana	17,00
AGLIANICO ROSATO Il Rogito • Cantine del Notaio	Basilicata	19,00

Rossi

MORELLINO DI SCANSANO bott. 0,375 • Frescobaldi	Toscana	8,00
SYRAH Prodigio (<i>biologico</i>) • Donato Giangirolami	Lazio	15,00
CESANESE DEL PIGLIO DOC Hernicus • Coletti Conti	Lazio	17,00
BAROLO DELLA TRADIZIONE DOCG • Marchesi di Barolo	Piemonte	39,00
LAGREIN • Girlan	Alto Adige	16,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG • Graziano Prà	Veneto	52,00
VALPOLICELLA RIPASSO DOC • Bertani	Veneto	17,00
LE VOLTE DELL'ORNELLAIA • Ornellaia	Toscana	23,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG • Poliziano	Toscana	24,00
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG • Val di Suga	Toscana	39,00
AGLIANICO DEL VULTURE L'ATTO • Cantine del Notaio	Basilicata	17,00
SUSUMANIELLO Askos • Masseria Li Veli	Puglia	22,00

