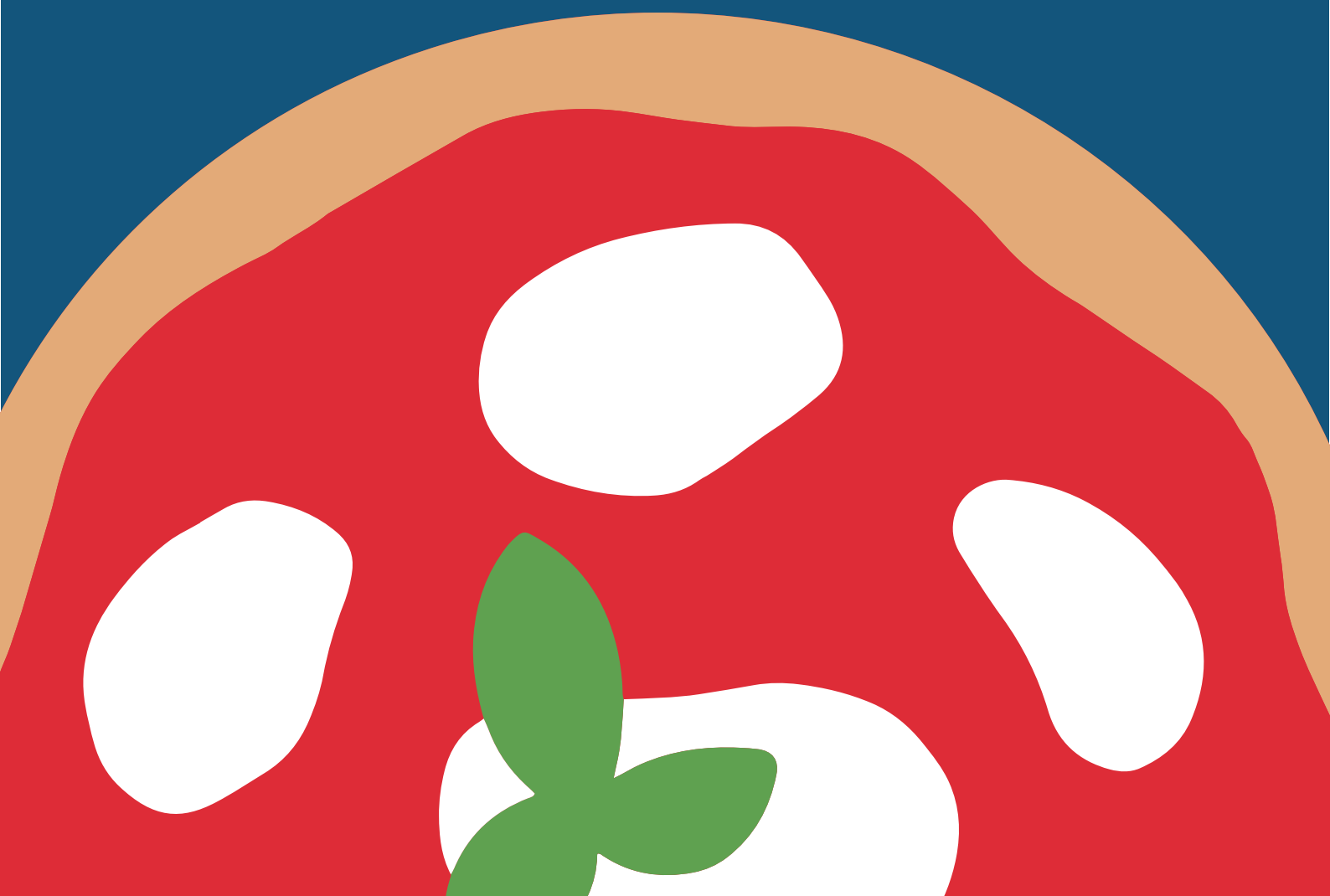


Three light blue, wavy lines are positioned above the main title, resembling stylized waves or a decorative flourish.

# IL NOSTRO MENÙ



# Le nostre PIZZE

L'IMPASTO DELLA NOSTRA PIZZA viene stagiato ogni giorno a mano. Utilizziamo farine di tipo 0 e di tipo 1 ricche di crusca, sali minerali, vitamine e oli essenziali. Nel nostro impasto viene inserita una piccola percentuale di sale iodato, minerale essenziale per il benessere dell'organismo. Utilizziamo solo lievito naturale e il nostro impasto è composto per il 90% da un fermento preparato ogni notte e lasciato lievitare fino al giorno seguente a temperatura controllata. Questo ci permette di donarvi una pizza fragrante, soffice e digeribile.

## VERACE <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro san Marzano, mozzarella di bufala Campana DOP, basilico, bocconcino di bufala e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 10

 Perfetta con: vino rosato Cancelli

## NORCIA <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro san marzano, stracciatella vaccina, prosciutto crudo di Norcia IGP, origano, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 12,5

 Perfetta con: vino rosato Cancelli

## DIAVOLA <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro san marzano, fiordilatte di Agerola, olio piccante Naga Morich Az Agricola Sampaolesi Hot Experience, salamino al peperoncino calabro, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 10

 Perfetta con: vino rosato Cancelli

## CAPRICCIOSA <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro san marzano, fiordilatte di Agerola, prosciutto cotto Mimosa Villani salumi, carciofo alla romana, funghi champignon arrosto con prezzemolo e aglio, olive leccino, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 11

 Perfetta con: vino rosato Cancelli

## LA CONTESSA MARCHIGIANA <sup>(1,7)</sup>

Pomodoro san marzano, caciotta di bufala del Caseificio Il Faro, salsiccia nostrana al verdicchio Doc Marche, salumi di Camerano, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 10

 Perfetta con: vino rosato Cancelli

## AMATRICIANA <sup>(1,7)</sup>

Sugo all'amatriciana (con pomodoro san marzano, guanciale al pepe e vino bianco), pecorino romano DOP, stracciatella vaccina, guanciale croccante, maggiorana, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 14

 Perfetta con: vino rosato Cancelli

## ESSENZA DI POMO D'ORO <sup>(1,7)</sup>

Mozzarella di bufala Campana DOP, tre consistenze di pomodoro (pomodoro san Marzano, composta di pomodoro arrosto, pomodorini confit) emulsione al basilico, origano, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 13

 Perfetta con: Verdicchio Guzzo

## PORCHETTINA DE CUNILLO <sup>(1,7,9)</sup>

Fior di latte di Agerola, roll di coniglio in porchetta e il suo fondo bruno, olive leccino, pepe nero, finocchietto, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 18

 Perfetta con: Greco di Tufo



Le pizze con  sono disponibili  
anche **SENZA GLUTINE +3** 

(impasto da preordinare o su prenotazione entro le 16:00)

**Mozzarella senza lattosio 3**  
**Mozzarella vegana 4,5**

### CIS E PERE <sup>(1,7)</sup>

Mozzarella di bufala Campana DOP, caciotta di bufala del Caseificio Il Faro, blue di bufala, spuma di Parmigiano Reggiano, Pecorino Romano DOP, petali di fiori essiccati, pere cotte a bassa temperatura e pepe nero | 17

 **Perfetta con: Offida Pecorino Ceri**



### FIOR DI SIBILLA <sup>(1,7)</sup>

Fiordilatte di Agerola, finocchi saltati in padella con aglio e olio, salame tipico marchigiano Marche salumi di Camerano, spuma di Parmigiano Reggiano, fiori di finocchietto selvatico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 14

 **Perfetta con: Conegliano Valdobbiadene prosecco ponente**

**NON PERDERTI  
le nostre**

**PATATE  
AL FORNO** 

servite con maionese<sup>(3)</sup>  
alle erbe  
fatta in casa **6,5**

### NAPOLI <sup>(1,4,7)</sup>

Pomodoro san marzano, fiordilatte di Agerola, acciughe del Mar Cantabrico, origano e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 11

 **Perfetta con: vino rosato Cancelli**

### MARINARA BORGHESE <sup>(1,3,4)</sup>

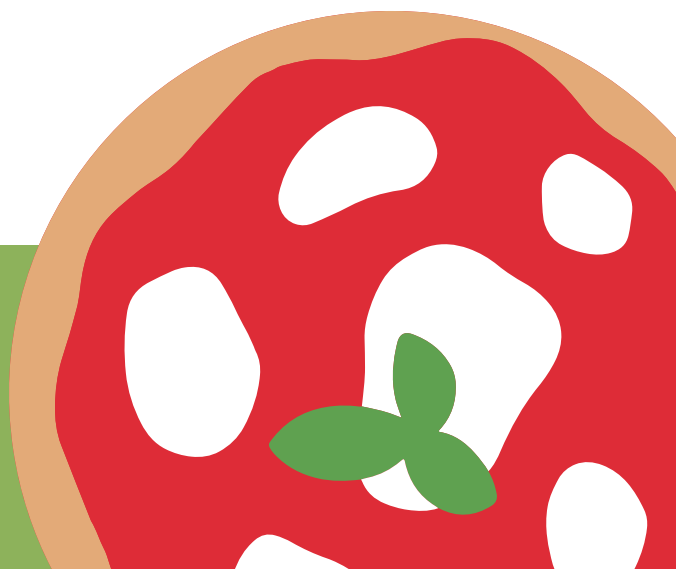
Tre consistenze di pomodoro (pomodoro san Marzano, composta di pomodoro arrosto, pomodorini confit) acciughe del Mar Cantabrico, olive leccino, maionese all'aglio nero, origano e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 18

 **Perfetta con: Franciacorta Brut Rosè Radijian Docg**

### PATA NEGRA <sup>(1,7)</sup>


Fiordilatte di Agerola, patate arrosto, trito di erbe aromatico, lardo di pata negra, pepe nero, finocchietto e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 12

 **Perfetta con: Franciacorta Brut Rosè Radijian Docg e Cremant de Savoie Aoc**



## SPINACI-NO! <sup>(1,7,8)</sup>

Spinaci saltati al burro e Parmigiano, fiordilatte di Agerola, spuma di Parmigiano Reggiano, noce moscata, mandorle tostate e salate, olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 13

 **Perfetta con: Verdicchio dei Castelli di Jesi Doc Guzzo e Offida Pecorino Docg Ceri.**



## MERCATO DELLE ERBE <sup>(1,7)</sup>

Erbe miste saltate con aglio, olio e peperoncino, provola affumicata a paglia, vellutata di porro, spuma di patate arrosto, polvere di rosmarino e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 12

 **Perfetta con: Verdicchio Riserva Cimagelli**


## MEDITERRANEA FUSION <sup>(1,3,4,7)</sup>

Fiordilatte di Agerola, sashimi di tonno, sale Maldon, composta di pomodoro arrosto, maionese all'aglio nero, cialda di pane croccante all'aglio, origano, basilico e olio extra vergine di oliva Az del Carmine | 18

 **Perfetta con: Verdicchio Riserva Cimagelli**


## AVALON <sup>(1,7,8)</sup>

Fornarina olio e sale, a crudo Mortadella Bologna IGP Villani salumi, burrata, salsa di pistacchio e granella di pistacchio smeraldo puro Sicilia | 15

 **Perfetta con: Conegliano Valdobbiadene prosecco ponente**

## OLIVIA L'ASCOLANA <sup>(1,7)</sup>

Fiordilatte di Agerola, brunoise di sedano e carota scottati in padella, oliva ascolana tenera del Piceno DOP, tartare di manzo, spuma di Parmigiano Reggiano, cialde di pane croccante all'aglio e olio extravergine di oliva monovarietale Ascolana Tenera Az del Carmine | 19

 **Perfetta con: Franciacorta Brut Rosè Radijian Docg e Franciacorta Brut Docg**





# I nostri VINI

Abbiamo selezionato per voi alcune tra le etichette migliori d'Italia, segnalate e premiate negli ultimi anni da molte guide come Top Wine, Gambero Rosso, Vini buoni d'Italia, Bere Bene, per farvi vivere un'esperienza gustativa unica, partendo dal nostro territorio e viaggiando cantina dopo cantina per tutto lo stivale.

## BOLLICINE



### MASOTTINA

GLERA 100% | VENETO, 2023  
Conegliano Valdobbiadene  
Prosecco Superiore Brut Docg  
R.D.O. Ponente.

Questo vino nasce da un vigneto con esposizione a sud-ovest. Racchiude l'eleganza e la finezza di un terroir unico come Ogliono, dove la sua tipicità è sigillata dalla leggera nota speziata che evolve in un crescendo grazie alla longevità del vino stesso. Frutto di uve selezionate e raccolte a mano, vinificate in bianco sfruttando la gravità. Presa di spuma e affinamento durano circa 120 giorni a cui segue un ulteriore affinamento di un mese in bottiglia | 🍷 27

TOP WINE

VINO SLOW



### RONCO CALINO

CHARDONNAY 80%, PINOT NERO 10% | LOMBARDIA, S.A.

Franciacorta Brut Docg.  
La sintesi della filosofia Ronco Calino. Il dosaggio moderato esalta i fini aromi dello Chardonnay e il nerbo del Pinot Nero. Eclettico e vivace, è un passepartout sulla tavola. Almeno trenta mesi di maturazione sui lieviti | 🍷 35

TOP WINE

VINO SLOW



### RONCO CALINO

PINOT NERO 100%  
| LOMBARDIA, S.A.

Franciacorta Brut  
Rosé Radijan Docg.  
Nel nome, l'omaggio al padre del fondatore, Gianni Radici. Nel bicchiere, il Franciacorta più sorprendente. Solo Pinot Nero, e aromi freschi e vivaci. Creatura selvaggia imprevedibile e guizzante. Almeno trenta mesi di maturazione sui lieviti | 🍷 43

### JEAN CAVALLÉ

JACQUÈRE 80% GAMAY 10% PINOT NERO 10% | SAVOIA, S.A.

Cremant de Savoie Aoc.  
Jacquère (80%), gamay (10%) e pinot (10%) provenienti da un terreno di arenaria molassica compongono l'assemblaggio di questo crémant invecchiato per 3 anni su doghe. Bollicine fini, profumi di fiori bianchi e frutti di frutteto, rotondità bilanciata da un finale lungo, fresco e fruttato: tutto è piacevole in questo crémant dalla bella tipicità | 🍷 37



# I NOSTRI VINI sono disponibili AL CALICE

\*solo i vini fermi, con Metodo Coravin

## BIANCHI



### BROCCANERA

VERDICCHIO 100%  
MARCHE, 2022

Verdicchio dei Castelli  
di Jesi Doc Guzzo.

Il Guzzo (aguzzo in dialetto locale) esplicita un nerbo già nel nome per poi esprimerlo con i profumi di frutta gialla e bocca fresca, salina, fluente | 🍷 6 🍷 20



### LE VIGNE

### DI CLEMENTINA FABI

PECORINO 100% | MARCHE, 2022

Offida Pecorino Docg Ceri.

Nasce a Montedinove, un comune piuttosto interno (siamo nella Comunità Montana dei Monti Sibillini), dal microclima fresco e dall'insospettabile superficie vitata. Alle note di limone candito e agli echi di erbe aromatiche, segue una bocca piena, ben sostenuta da un sorso succoso, di notevole persistenza | 🍷 6 🍷 23



VINO SLOW

### CIMARELLI

VERDICCHIO 100%  
MARCHE, 2022

Castelli di Jesi Verdicchio  
Riserva Classico Docg  
Selezione Cimarelli.

Capolavoro di dinamica, polpa, sfaccettature, equilibrio. Se l'olfatto ricorda il vitigno in modo univoco, il sorso lo fa con grinta e la pienezza di Staffolo, di cui ne è fedele interprete | 🍷 7 🍷 28



VINO SLOW

### BAMBINUTO

GRECO 100% | CAMPANIA, 2022

Greco di Tufo Docg.

Tutto greco a Santa Paolina, tra i 450 e i 600 metri d'altitudine sul livello del mare, su terreni argillosi con presenza di ciottoli e piante di quarant'anni. Quasi un anno e mezzo sulle fecce fini per questo bianco che ha sviluppo ampio e carnoso, e sorso sapido, fresco e minerale. Ottima progressione finale | 🍷 7 🍷 26



### ST. PAULS

RIESLING 100% | ALTO ADIGE, 2023

Riesling Alto Adige Bergspiel Doc.

IL Giocososo.

Lassù sulle montagne, su antichi terreni di natura calcarea e laggiù in mezzo al bosco, vicino al lago su suolo argilloso profondo cresce il nostro Bergspiel. Le uve di questo Riesling provengono da tre appezzamenti che non potrebbero essere più diversi tra loro. Da questo incontro nasce un vino fresco come l'aria di montagna | 🍷 7 🍷 26



### TENUTE MARTAROSA

MOSCATO 100% | MOLISE, 2023

Moscato del Molise Doc.

Dall'omonimo vitigno nasce un vino che invita alla beva, evocando nella mente sentori di uva spina, salvia, timo e pesca bianca. Il colore giallo paglierino ricorda l'affacciarsi del primo sole, nelle giornate di primavera. Affinato in acciaio, strega il palato e regala un piacevole finale, in cui dominano aromaticità e freschezza in perfetto equilibrio. Se fosse una storia sarebbe sicuramente un romanzo d'amore | 🍷 7 🍷 22



Grazie al metodo Coravin ti serviamo un calice di vino pregiato senza aprire la bottiglia, mantenendone intatta la freschezza e il gusto. L'ideale per degustare etichette esclusive, un sorso alla volta.



# ROSSI



## RABASCO

MONTEPULCIANO 100%  
ABRUZZO, 2023

Vino Rosato Cancelli.

Un lavoro agricolo condotto con sincero e visibile amore per la terra. In vent'anni l'ole Rabasco ha messo a fuoco una produzione di vini altamente personali, genuini e territoriali. Da vigne a tendone su terreni ricchi di sedimenti alluvionali e resti fossili nasce questo rosato succoso, fruttato, ampio

🍷 6 🍷 23



## MONTE SANTOCCIO

CORVINA 40% CORVINONE 30%  
RONDINELLA 20% MOLINARA 10%  
VENETO, 2023

Valpolicella Classico Doc.

Il suolo si caratterizza per la presenza di marne bianche e rosacee; le vigne godono di una ventilazione costante a circa 400 metri di altitudine sul livello del mare. Vino verticale, varietale, versatile, piacevole e gastronomico |

🍷 6 🍷 21



## FILODIVINO

LACRIMA 100% | MARCHE, 2022

Lacrima di Morro d'Alba Doc Diana.

Con Diana vogliamo condividere la nostra idea di Lacrima: fruttata, aromatica, ma secca e piacevole da bere. Un vino unico, che non assomiglia a nessun altro e per questo vogliamo difendere e promuovere anche attraverso l'Associazione dei produttori verticali di Lacrima.

🍷 6 🍷 19



## LA VALLE DEL SOLE

MONTEPULCIANO 85%  
SANGIOVESE 15% | MARCHE, 2020

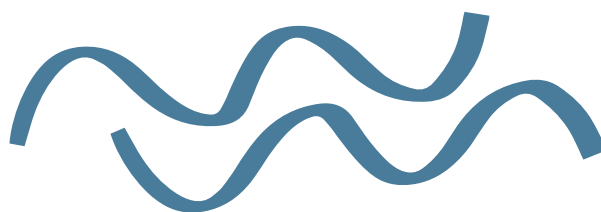
Rosso Piceno Superiore Doc.

La spezia e la polpa dolce dei piccoli frutti vanno a braccetto. La sostanza vera è al palato, dove la struttura, seppur evidente, non appesantisce il sorso, e il tannino fittissimo rinvigorisce il finale conducendo la beva verso un asse più gastronomico.

🍷 6 🍷 20



# Le nostre BIRRE



## ALLA SPINA



### BREWFIST - LA BASSA <sup>(1)</sup>

#### REAL LAGER

Dorata e brillante, profuma di miele, grano falciato e luppolo finemente speziato. Corpo pieno e lungo finale amaro.

Fermentazione: bassa | Colore: dorato  
| Gradazione: 5,2%

0,2L - 3,5

0,4L - 6

## IN BOTTIGLIA



### BREWFIST - LA MOSCA <sup>(1)</sup>

#### BLANCHE | 33 CL

Blanche classica che sprigiona subito i profumi tipici del lievito accompagnati da coriandolo e buccia d'arancia amara. Fermentazione: Alta | Colore: Chiaro opalescente | Gradazione: 5,2% | 7



### BREWFIST - ONE WAY <sup>(1)</sup>

#### TRIPHELL | 33 CL

Birra forte e ingannevole ispirata alle Tripel, stile belga di origine monastica "sconsacrato" con abbondante luppolo americano. Fermentazione: Alta | Colore: Dorato | Gradazione: 9,5% | 7



### BREWFIST - NINA <sup>(1)</sup>

#### PILS | 33 CL

Prodotta con malto Pilsner e luppolo Aurora, ha un amaro moderato, un aroma di miele, un tocco erbaceo e crosta di pane. Fermentazione: Bassa | Colore: Giallo chiaro | Gradazione: 5,2% | 7



### BREWFIST -

### BEAUTIFUL & STRANGE <sup>(1)</sup>

#### GOSE | 33 CL

Speziata con sale e coriandolo, questa ricetta include bucce di arancia amara e bergamotto. Leggermente acida e dissetante. Fermentazione: Alta | Colore: Chiaro | Gradazione: 3,7% | 7





## BREW FIST

Abbiamo selezionato per voi uno dei migliori birrifici d'Italia, un'eccellenza che esprime un'elevata qualità e costanza su tutta la sua produzione. BREWFIST nasce nel 2010 dalla passione per la birra; la ricerca di nuovi ingredienti, nuove tecniche e nuove idee sono la ricetta quotidiana per il raggiungimento del loro obiettivo: MORE BEER MORE PEOPLE.



### BREW FIST - IL MONTANTE <sup>(1)</sup>

#### DOPPELBOCK

La bevuta inizia precisa con il caramello che sorprende, il palato è già sazio quando arrivano i sentori di uva e luppolo. Fermentazione: Bassa | Colore: Ambrato carico | Gradazione: 7,3%

0,2L - 3,5

0,4L - 6



### BREW FIST - FALSE FLAT <sup>(1)</sup>

#### BERLINER WEISSE | 33 CL

Birra di frumento con aggiunta di lamponi e basilico, profuma di rosa, frutti di bosco e limone. È leggera, aspra e dissetante. Fermentazione: Alta | Colore: Rosè | Gradazione: 4,0% | 7



### BREW FIST - SPACEMAN <sup>(1)</sup>

#### IPA | 50 CL

Alcolica, secca, profumata e amara, esprime tutte le esplosive note agrumate e fruttate dei luppoli americani. Fermentazione: Alta | Colore: Biondo carico | Gradazione: 7,0% | 8



### IL GRILLO TALPA <sup>(1)</sup>

#### AMERICAN LAGER | 33 CL

Chiara e limpida, con carbonazione media e schiuma bianca fine, sorprende al primo sorso con i profumi tipici d'oltreoceano. Fermentazione: Bassa | Colore: Giallo Chiaro | Gradazione: 5,2% | 7



### BREW FIST - TERMINAL

#### PALE ALE | 50 CL

Leggera, snella e profumata. Corpo sottile e amaro tenue, ma grande freschezza e carattere agrumato grazie al luppolo Citra. Fermentazione: Alta | Colore: Giallo chiaro | Gradazione: 3,5% | 8

# Le nostre BEVANDE



**ACQUA  
PANNA** 3

GAMBERO ROSSO



**ACQUA SAN  
PELLEGRINO** 3

GAMBERO ROSSO



**COCA COLA** 33 CL  
3,5



**COCA COLA 0**  
33 CL 3,5



**ARANCIATA  
PASSARELLI**

27 CL 3,5



**GASSOSA  
PASSARELLI**

27 CL 3,5



**SPUMA CEDRO  
PASSARELLI**

27 CL 3,5



**FREIBURGER**  
PILS ANALCOLICA 33 CL  
Fermentazione: Basso |  
Colore: Giallo brillante |  
Gradazione: 0,0% | 6,5

## ALLERGENI

1: Glutine  
2: Crostacei  
3: Uova  
4: Pesce  
5: Arachidi

6: Soia  
7: Latte  
8: Frutta a guscio  
9: Sedano  
10: Senape

11: Sesamo  
12: Anidride solforosa e solfiti  
13: Lupini  
14: Molluschi

# I nostri DOLCI

## LINGOTTO <sup>(1)</sup>



Croccante all'avena, mousse al cioccolato, crema al mango e passion fruit, copertura al fondente | 10



## SNICKERS <sup>(1,3,5,6,7)</sup>

Cake al cacao, caramello mou con arachidi, mousse al cioccolato, copertura croccante | 10



## Il nostro CAFFÈ



### L'EQUILIBRIO PERFETTO

Unico come il blend illy: ovunque, il suo gusto è sempre lo stesso, risultato del bilanciamento perfetto di 9 tipi di Arabica eccellenti provenienti dalle migliori piantagioni del Sud e Centro America, dall'India e dall'Africa.

**ESPRESSO** <sup>2</sup>

**DECAFFEINATO** <sup>2</sup>

**ORZO** <sup>2</sup>

**GINSENG** <sup>2</sup>

### SERVIZIO E COPERTO / 3

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni che provocano allergie e intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE N. 1169/2011 è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

La informiamo che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del reg. CE 852/04. La invitiamo quindi a rivolgersi al personale di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.



sforbiamo  
la felicità!