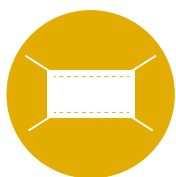




Questo esercizio applica con particolare attenzione tutte le disposizioni atte a **rendere sicura la permanenza dei propri clienti.**

La **prenotazione è obbligatoria**, sia per il tavolo che per l'asporto.

Non sostare nei pressi del locale.



Durante gli spostamenti indossare la **mascherina**

*Put on the **Mask***



Mantenere la **distanza minima** di un metro

*Maintain 1 m of **Interpersonal distance***



Disinfettare le mani

***Disinfect** your hands*

*Nel ringraziarvi per la preferenza accordataci
vi auguriamo una buona permanenza all'interno del nostro locale*





GENTILE CLIENTE, SE SOFFRI DI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI FALLO PRESENTE AL NOSTRO PERSONALE, CHE SAPRÀ INFORMARTI SUI PRODOTTI CHE CONTENGONO ALIMENTI AI QUALI SEI ALLERGICO O INTOLLERANTE.

I cibi e le bevande prodotti e somministrati in questo esercizio possono contenere i seguenti allergeni:

- (1) - Cereali contenenti glutine
- (2) - Crostacei
- (3) - Uova
- (4) - Pesce
- (5) - Arachidi
- (6) - Soia
- (7) - Latte
- (8) - Frutta a guscio
- (9) - Sedano
- (10) - Senape
- (11) - Semi di sesamo
- (12) - **Solfiti**
- (13) - Lupini
- (14) - Molluschi

Gli allergeni, laddove presenti, sono indicati nel menù a fianco di ciascun piatto, con i relativi numeri ad essi corrispondenti.

Non è possibile escludere una contaminazione crociata specie in presenza di buffet.



Coperto € 1,50

Antipasti

Focaccia (1)	€ 3.00
Pizzonta (1) (5)	€ 2,50

Classici

Antipasto di salumi e formaggi abruzzesi (7)	€ 7,50
Bruschetta mista 3pz (pomodoro, salsiccia, mozzarella) (1) (7)	€ 3,50
Bruschetta con verdure 3pz (1) ● ●	€ 3,50
Bruschetta alla salsiccia 3pz (1)	€ 3,50
Frittata sfasciata con peperoni (3) ●	€ 3,50
Antipasto di verdure miste piatto piccolo ● ●	€ 3,50
Antipasto di verdure miste piatto medio ● ●	€ 5,50
Pallotte Cacio e Uova (pane, uova, formaggio, prezzemolo, sugo di pomodoro) (1) (3) (7) (8) ●	€ 4,00

Pizze

Pizza bruschetta (1) (5) (7) (mozzarella, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura stag., salsiccia)	€ 8,50
Focaccia Jennifer (1) (4) (tonno, rucola, mais, pomodorini)	€ 8,00
Focaccia con affettati, formaggi, rucola, pomodorini (1) (7)	€ 9,00
Focaccia con verdure miste (1) (5) ● ●	€ 7,50

Fritti

Formaggio pecorino fritto (5) (7) ●	€ 6,50
Calzone fritto ripieno di mozzarella e verdure (1) (5) (7) ●	€ 5,00
Calzone fritto ripieno di mozzarella vegetale e verdure (1) (5) ● ●	€ 5,50
Crocchette di patate* 5pz (1) (3) (5) (7) ●	€ 3,00
Suppli di riso* 3pz (1) (3) (5) (7)	€ 3,00
Olive ascolane* 5pz (1) (3) (4) (5) (7)	€ 3,00
Misto di fritti* 6pz (2 crocchette, 2 ascolane, 2 suppli) (1) (3) (5) (4) (7)	€ 4,00

* in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati

● VEGANO ● VEGETARIANO



Primi piatti

**Si prega di chiedere la
disponibilità del giorno**








Secondi piatti

Arrosticini (spiedino di carne ovina adulta - 20 gr ca.) <i>min. 5pz</i>	cad. € 1.00
Arrosticini di fegato (40 gr ca.) <i>min. 5pz</i>	cad. € 1.50
Agnello alla brace* (misto di carne ovina giovane - 270 gr ca.)	€ 13.00
Agnello al forno con patate*	€ 14.00
Arrosto misto alla brace* (agnello, arrosticini, salsiccia, petto di tacchino, maiale - 350 gr ca.)	€ 15.00
Entrecote di manzo alla brace	200 gr € 12.50 300 gr € 16.50 400 gr € 22.00
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini e scaglie di grana (7)	€ 15.00
Bistecca alla brace* (costata di vitellone italiano con osso - 270 gr ca.)	€ 12.00
Hamburger di Black Angus* (1 medaglione 200gr, pomodori, dippers*)	€ 14.00
Braciola di maiale alla brace*	€ 8.00
Salsicce alla brace 3pz	€ 5.00
Tortino di zucchine o melanzane (7) ● (pane grattugiato, mozzarella, grana grattugiato, semi misti, sugo)	€ 7.00
Tortino di zucchine o melanzane ●● (pane grattugiato, mozzarella vegetale, semi misti, sugo)	€ 7.50
Pecoraio in cerca di funghi (6) (7) (13) ● (formaggio pecorino morbido fritto con funghi misti)	€ 9.50









*Prodotto conservato in congelatore

● VEGANO ● VEGETARIANO



Frittata con le cipolle (3) 	€ 4.50
Insalatona (7) (insalata mista, rucola, mais, olive nere, salame piccante, funghi, pomodorini, scaglie di grana, prosciutto crudo)	€ 7.00
Bistecche agricole   (grigliata di melanzana, zucchina, pomodoro, cipolla)	€ 7.00

Contorni

Verdure miste (piatto piccolo)  	€ 3.50
Verdure miste (piatto medio)  	€ 5.50
Verdure e ortaggi di stagione  	€ 3.50
Patate fritte dippers*  	€ 4.00
Patatine fritte*  	€ 3.50
Patate al forno  	€ 3.50
Insalata mista  	€ 3.50
Insalata verde  	€ 3.00

**Prodotto fatto in casa, conservato in congelatore *in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati



Junior menù



Piatto Nemo (cotoletta alla milanese e patatine fritte*) (3) (6) (13)

€ 6.50

Piatto Garfield (wurstel e patatine fritte*)

€ 6.50



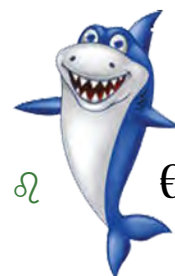
Piatto Pluto (hamburger Black Angus 200gr* e patatine fritte*)

€ 8.00



Pizza Dumbo (1) (7) Ω

€ 5.50



Pizza Squalo (1) (7) Ω

€ 5.50



Pizza Mickey Mouse (1) (7) Ω

€ 5.50

Ω pizze a base di pomodoro e mozzarella, si differenziano nelle forme. Possono essere condite a vostro piacimento, consultare listino aggiunte ingredienti

* in mancanza di alimenti freschi verranno utilizzati quelli surgelati



Pizze



Le nostre pizze, vengono preparate solo con prodotti di prima qualità: farine speciali, acqua, olio extravergine d'oliva, sale e lievito, verdure fresche di stagione, prosciutto cotto senza polifosfati, senza glutine e senza lattosio, maturazione a freddo dell'impasto per almeno 48 h, per un'alta digeribilità.



Impasto Rustico ai Semi



85% farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra con germe di grano vitale, 15% semi di lino, semi di miglio, semi di sesamo (11), granella di soia (6), tritello di frumento, farinaccio di frumento, germe di frumento. 35 cm ø

IMPASTO TRADIZIONALE

100% farina di grano tenero tipo 1 macinata a pietra con germe di grano vitale. 35 cm ø

Classiche

Margherita (1) (7) ●	€ 5.50
(pomodoro, mozzarella)	
Margherita (1) ●●	€ 7.40
(pomodoro, mozzarella vegetale)	
Marinara (1) ●●	€ 5.00
(pomodoro, aglio, prezzemolo)	
Funghi (1) (7) ●	€ 6.50
(pomodoro, mozzarella, funghi)	
Funghi (1) ●●	€ 7.90
(pomodoro, mozzarella vegetale, funghi)	
Funghi porcini (1) (7) ●	€ 8.00
(pomodoro, mozzarella, funghi porcini)	
Funghi porcini (1) ●●	€ 9.40
(pomodoro, mozzarella vegetale, funghi porcini)	
Prosciutto (1) (7)	€ 7.00
(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	



Prosciutto e funghi (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 7.50
Diavola (1) (7) (pomodoro, mozzarella, salame piccante)	€ 7.00
4 stagioni (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi)	€ 8.00
Capricciosa (1) (7) (pomodoro, mozzarella, funghi, olive, prosciutto cotto, carciofi)	€ 8.00
Bufala e pomodorini (1) (7) ● (mozzarella di bufala, pomodorini)	€ 7.50
Caprese (1) (7) (focaccia con pomodoro e mozzarella a fette, prosciutto crudo)	€ 8.00
Vegetariana (1) (5) (7) ● (pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura di stagione)	€ 8.00
Vegetariana (1) (5) ●● (pomodoro, mozzarella vegetale, melanzane, zucchine, mais, funghi, patate, peperoni, verdura di stagione)	€ 9.40
Wurstel (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, wurstel)	€ 6.50
Wurstel e patatine* (1) (5) (7) (pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte*)	€ 7.50
Patate e salsiccia (1) (7) (mozzarella, patate, salsiccia)	€ 7.50
Gorgonzola (1) (7) ● (pomodoro, mozzarella, gorgonzola)	€ 6.50
Pecorino piccante (1) (7) ● (pomodoro, mozzarella, pecorino piccante)	€ 6.50
4 formaggi (1) (7) ● (pomodoro, mozzarella, formaggio pecorino, edamer, gorgonzola)	€ 7.50



Di mare

Siciliana (1) (4) (pomodoro, capperi, olive, alici, aglio, olio)	€ 6.50
Scoglio (1) (2) (4) (12) (14) (pomodoro, frutti di mare* - cozze e vongole con gusci, calamari, seppie, code di gamberi)	€ 8.50
Tonno e cipolla (1) (4) (7) (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 7.00
Napoletana (1) (4) (7) (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 6.50

Le nostre creazioni

Pizza della casa - Hale Bopp (1) (7) (mozzarella, pomodorini, salsiccia, salamino piccante, mais, scaglie di grana, rucola)	€ 8.50
Pescarese (1) (4) (7) pizza bigusto ripiegata metà (mozzarella di bufala, crema di tartufo, porcini, salamino piccante) metà (mozzarella, pomodorini, alici, tonno)	€ 10.00
Filetto (1) (7) (mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana, prosciutto crudo)	€ 8.50
Stracchino (1) (7) ● (mozzarella, pomodorini, stracchino, rucola, scaglie di grana, mais, funghi freschi a crudo)	€ 8.00
Tartufata (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (14) (mozzarella, pomodorini, crema di tartufo, rucola, lonza)	€ 8.50
Mediterranea (1) (7) (focaccia ripiena con mozzarella, pomodoro a fette, scaglie di grana, rucola, lonza)	€ 9.00
Contadina (1) (5) (7) (mozzarella, salsiccia, patate, peperoni)	€ 8.00
Mirko (1) (7) (mozzarella, prosciutto cotto, funghi, ricotta)	€ 8.00



Abruzzese (1) (7) ● (mozzarella, zafferano, funghi, formaggio pecorino grattugiato)	€ 7.50
Pizza hot dog (1) (3) (10) (wurstel, ketchup, mayonese) avvolti da pizza	€ 6.00
Pizza burger Rusticana (1) (3) (7) (10) (insalata, pomodoro, salsiccia, edamer, ketchup, mayonese)	€ 7.50
Tirolese (1) (3) (4) (6) (7) (8) (10) (14) (mozzarella, crema di tartufo, porcini, speck)	€ 9.50
New York (1) (7) preparazione all'americana - impasto alto (pomodoro, mozzarella, funghi, peperoni, cipolla, mais, salame piccante)	€ 9.50
Romagnola (1) (7) (mozzarella, pomodorini, rucola, mortadella, scaglie di provolone piccante)	€ 9.00

Calzoni

Prosciutto (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 7.00
Prosciutto e funghi (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€ 7.50
Ricotta e prosciutto (1) (7) (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ricotta)	€ 8.00

Aggiunte

Mozzarella vegetale	€ 1.90	Alici (4)	€ 1.00
Mozzarella delattosata	€ 1.90	Funghi	€ 1.00
Mozzarella di bufala (7)	€ 1.90	Cipolla	€ 0.50
Impasto rustico (1)	€ 0.50	Rucola	€ 1.00
Scaglie di grana (7)	€ 1.00	Pomodorini	€ 1.00
Prosciutto cotto	€ 1.00	Melanzane	€ 1.00
Prosciutto crudo	€ 1.80	Zucchine	€ 1.00
Bresaola	€ 1.90	Mais	€ 0.50
Speck	€ 1.90	Patate	€ 1.00
Salame dolce o picc.	€ 1.00	Patatine fritte*	€ 1.00
Salsiccia	€ 1.00	Olive	€ 0.50
Tonno (4)	€ 1.50	Capperi	€ 0.50



Vini in bottiglia



Contesa (Collecervino - PE)

€ 15.00

Contesa Trebbiano d'Abruzzo DOC (12)

Non filtrato - Fermentazione spontanea.

Colore giallo carico con riflessi ambrati. Esprime profumi evoluti di essenze mediterranee e di frutta matura.

Ha un gusto fresco e strutturato, con buona persistenza.

Sul finale è piacevolmente ammandorlato (12% vol.)



Contesa (Collecervino - PE)

€ 15.00

Contesa Cerasuolo d'Abruzzo DOC (12)

Colore rosa brillante. All'esame olfattivo presenta

profumi floreali di rosa e violetta e fruttati di melograno.

Al gusto si presenta fresco e ben equilibrato (13,5% vol.)



Cantina Tollo (Tollo - CH)

€ 14.00

Colle secco Rubino Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Sapore pieno di buona struttura e di lunga persistenza (13,5% vol.)



Agriverde (Caldari di Ortona - CH) € 11.00

Piane di Maggio Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Colore rosso rubino tendente al viola, profumo tipico e vinoso, sapore asciutto ed aromatico (13% vol.)



Agriverde (Caldari di Ortona - CH)

€ 15.00

Eikos Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Ottima struttura con tannini morbidi

e dolci (13,5% vol.) **bio-vegan certificato**



Agriverde (Caldari di Ortona - CH) € 15.00

Eikos Pecorino terre di Chieti IGP (12)

Profumo complesso e profondo con note di frutta a polpa bianca, sapore fresco, sapido e minerale (13% vol.) **bio-vegan certificato**



Agriverde (Caldari di Ortona - CH) € 22.00

Solarèa Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Rosso rubino intenso dal profumo di amarena e frutti di sottobosco, sapore pieno, caldo e di ottima struttura (14,5% vol.)



Zaccagnini (Bolognano - PE)

€ 14.00

Montepulciano d'Abruzzo DOC (12)

Corpo pieno e robusto, ben equilibrato, doti

tanniche dal legno d'affinamento (12,5% vol.)



Birre alla spina

impianto di spillatura a fusto freddo



Moretti Ricetta Originale (1)

tipologia : lager
fermentazione: bassa
colore: paglierino
gradi alcolici: 4,6% vol.

calice 0,2 lt € 2.50
calice 0,4 lt € 4.00
caraffa 1 lt € 9.00

La Moretti "Ricetta originale" è la Lager industriale italiana più famosa al mondo. Presente ovunque: Pub, ristoranti, pizzerie e bar. Leggermente maltata e non troppo amara, ottenuta dalla miscela di luppoli pregiati e caratterizzata da un colore dorato e da un aroma unico.



Moretti La Rossa (1)

tipologia : bock
fermentazione: bassa
colore: ambrato
gradi alcolici: 7,2% vol.

calice 0,2 lt € 3.00
calice 0,4 lt € 4.50
caraffa 1 lt € 10.00

Il gusto inconfondibile di Birra Moretti La Rossa è ottenuto grazie a un "colpo di fuoco" a 105°C con cui i mastri birrai trasformano l'orzo puro in malto. Il risultato è il tipico colore brunito di questa birra ed il suo gusto straordinariamente morbido e pieno con sentori di caramello e liquirizia.



Moretti La Bianca (1)

tipologia : weisse
fermentazione: alta
colore: giallo torbido
gradi alcolici: 5% vol.

calice 0,2 lt € 3.00
calice 0,4 lt € 4.50
caraffa 1 lt € 10.00

Quando le tradizioni incontrano la qualità degli ingredienti, il risultato è sempre straordinario.

I mastri birrai hanno creato Birra Moretti La Bianca nel rispetto dello stile Weiss, ma utilizzando malti 100% italiani: 50% malto d'orzo e 50% malto di frumento. Profumo fresco, ricco di note speziate ed un retrogusto delicato ed elegante.



Gjulia IOI

tipologia : Gluten free/ Speciality grain
fermentazione: alta
colore: giallo carico
gradi alcolici: 4,7% vol.

calice 0,3 lt € 4.00

IOI è una birra artigianale realizzata esclusivamente con malto d'orzo di produzione propria deglutinato con un metodo particolare che non varia il sapore della vera birra. Bionda non filtrata nè pastorizzata dal colore giallo carico con riflessi aranciati, al naso giunge con profumi di agrumi, al palato trasmette freschezza e facilità di bevuta, un abbinamento perfetto per qualsiasi occasione.



Hibu Trhibu (1)

tipologia : American IPA Doppio Malto
fermentazione: alta
colore: oro intenso
gradi alcolici: 6,9% vol.

calice 0,3 lt € 4.00

Birra artigianale che si fa apprezzare per il corpo, equilibrato e rotondo, che all'iniziale sentore di dolce del miele e del caramello fa seguire una piacevole "sferzata" agrumata e resinosa dei luppoli. Abbastanza lungo il finale.



Bevande

Vini in caraffa

Contesa, Col di Lara, bianco IGT 12%vol. (12)	1/4 lt € 3.00
Contesa, Col di Lara, rosato IGT 12,5%vol. (12)	1/2 lt € 4.50
Contesa, Col di Lara, rosso IGT 12,5%vol. (12)	1 lt € 8.50

Birre in bottiglia



Moretti zero 33cl

Tipo di birra: Lager
Gradazione: < 0.05% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: chiaro

€ 3.00



Daura Damm 33cl

gluten - free

Tipo di birra: Lager
Gradazione: 5,4% vol.
Fermentazione: Bassa
Colore: giallo oro

€ 4.00

Bevande in genere

Acqua minerale Fonte Tullia (Naturale, Frizzante) 75 cl	€ 2.00
Acqua Ferrarelle 75 cl	€ 2.00
Coca Cola 45 cl PET	€ 3.00
Coca Cola 1 lt VETRO	€ 4.50
The freddo (Limone, Pesca) 50 cl PET	€ 2.50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 33 cl VAP	€ 2.50



Dessert

Si prega di chiedere la
disponibilità del giorno



Tartufo bianco (3) (6) (7) ●	affogato al caffè + € 0,50	€ 3,50
Tartufo nero (3) (5) (6) (7) (8) ●	affogato al caffè + € 0,50	€ 3,50
Semifreddo al torroncino (1) (3) (5) (7) (8) ●		€ 3,50
Cocco (1) (3) (7) (8) ●		€ 3,50
Limone (1) (3) (7) (8) ●		€ 3,50
Tortino ricotta e pera (1) (3) (5) (6) (7) (8) ●		€ 4,00
<hr/>		
Sorbetto shakerato al limone ●●		€ 3,00