



# GAMBRINUS



## MENÙ



### IMPASTI ALTERNATIVI

- |                        |         |
|------------------------|---------|
| -Impasto multicereali  | + €1.00 |
| -Impasto integrale     | + €1.00 |
| -Impasto senza Lievito | + €0.50 |
| -Base senza Glutine    | + €3.50 |



# ROSTICCERIA

  **Patatina dippers**  
French fries dippers

piccola (small) € 4,00  
media (medium) € 6,00

  **Patatina stick**  
French fries stick

piccola (small) € 4,00  
media (medium) € 6,00



  **Patatina dippers e bacon**  
French fries dippers and bacon



piccola (small) € 6,50  
media (medium) € 9,00



  **Frittella**  
servita con salsa harissa  
(piccante)

Frittelle seved with harissa sauce  
( spicy )  
€ 4,00


  **Polpette di pane**  
Fried bread balls  
€ 5,00

  **Panzerottini**  
pz. 6 € 5,00

  **Chele di granchio**  
Fried crab claws  
pz. 6 € 5,00

  **Pepite di pollo**  
Chicken nuggets  
pz. 6 € 5,00

   **Ali di pollo speziate**  
Spicy chicken wings  
pz. 6 € 6,00

 **Bacon e mozzarella  
in carrozza**  
pz. 5 € 6,00

 **Fonduta di formaggi**  
Cheese fondue  
€ 6,00

  **Frisella**  
( Impasto classico )  
**con pomodorino ciliegino  
stracciatella basilico olio evo**  
Frisella, cherry tomato, stracciatella,  
basil, olive oil  
€ 7,00

 **Frisella**  
(Impasto classico)  
**con pomodorino ciliegino  
basilico olio evo**  
Frisella, cherry tomato, basil,  
olive oil.  
€ 5,50

  **Frisella**  
(Impasto classico)  
**con salmone affumicato  
olio evo e limone**  
Frisella ,smoked salmon,  
lemon, olive oil.  
€ 8,00

servizio €2,00

## TAGLIERE DI SALUMI

Prosciutto crudo, salame dolce, salame piccante, capocollo  
Selection of cured meats, Raw ham, sweet salami, spicy salami, capocollo  
€ 12,00

## 🍷 TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto crudo, salame dolce, salame piccante, capocollo,  
formaggio pecorino, formaggio brie  
Selection of cured meats and cheeses, Raw ham, sweet salami, spicy salami,  
capocollo, pecorino cheese, brie cheese  
€ 13,00

## 🍷 TAGLIERE DI FORMAGGI

Formaggio pecorino, formaggio brie, grana, mozzarella di bufala  
Selection cheese, pecorino cheese, parmesan, brie cheese,  
buffalo mozzarella  
€ 13.00

## 🍷 TAGLIERE DI MORTADELLA ALLA PIASTRA

con scaglie di provolone, pepe, limone, granella di pistacchio  
Grilled mortadella, flakes of provolone cheese, pepper, lemon,  
chopped pistachios.  
€ 9.00

## 🍷 TAGLIERE DI CARPACCIO DI MANZO

con rucola, grana, olio evo, limone  
Beef carpaccio, rocket and parmesan, lemon, olive oil  
€ 10.00

## 🍷 TAGLIERE DI BRESAOLA

con rucola, grana, olio evo, limone  
Bresaola rocket and parmesan, lemon, olive oil  
€ 10.00

## 🍷 TAGLIERE DI FESA DI TACCHINO

con rucola, grana, olio evo, limone  
Turkey breast, rocket and parmesan, lemon, olive oil  
€ 8.00

## 🍷👉 TAGLIERE DI SALMONE AFFUMICATO

con rucola, grana, glassa di aceto balsamico, olio evo, limone  
Smoked salmon, rocket and parmesan, balsamic vinegar glaze, lemon olive oil  
€ 15,00

# INSALATE

## ANGY

Insalata valeriana, bresaola, philadelphia, carota, noci, semi di girasole

Valerian salad, bresaola, cheese philadelphia, carrot, nuts, sunflower seeds

€ 7,50

## FISH

Insalata verde, salmone affumicato, scaglie di mandorle, zucchina grigliata, stracciatella

Green salad, smoked salmon, almond flakes, grilled courgettes, stracciatella

€ 8,00

## VEGANA

Insalata valeriana, zucchina e melanzana grigliate, pomodoro verde, rucola, semi di zucca

Valerian salad, grilled courgettes and aubergines, green tomato, rocket, pumpkin seeds

€ 6,50

## MAREA

Insalata verde, farro integrale cotto a vapore, mais, gamberetti, pomodoro verde, semi di lino

Green salad, steamed wholemeal spelled, corn, shrimps, green tomato, flax seed

€ 8,00

## SFIZIOSA

Insalata valeriana, farro integrale cotto a vapore, tonno, formaggio svizzero, olive nere

Valerian salad, steamed wholemeal spelled, tuna, swiss cheese, black olives

€ 7,50

## CHICKEN

Insalata verde, pollo alla piastra, mais, carota, rucola, mozzarella, semi di lino

Green salad, grilled chicken, corn, carrot, mozzarella, flex seed

€ 7,50


## GENOVESE

Insalata verde, fesa di tacchino, pomodoro ciliegino, caciocotta e pesto alla genovese

Green salad, turkey breast, tomato, caciocotta, pesto sauce


€ 7,00

## SECONDI

 **Tagliata di manzo  
con rucola e grana**

Sliced beef, rocket and parmesan

€ 15,00

 **Tagliata di pollo  
con rucola, grana**

Sliced chicken, rocket and parmesan

€ 10,00

 **Entrecotè con patate fritte** 

Beef entrecote, with french fries

€ 13,00

 **Salsiccia zampina alla griglia  
con verdure grigliate**

Grilled sausage, with grilled vegetables

€ 10,00

**Millefoglie di pollo  
con verdure grigliate**

Chicken millefeuille, with  
grilled vegetables

€ 13,00

## CALZONE

  **VULCANO**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, nduja,  
gorgonzola**

Tomato sauce, mozzarella, calabrian  
nduja, gorgonzola

€ 8,00

  **CREMOSO**

(impasto classico)

**mozzarella, ricotta, salame  
dolce, scamorza affumicata**

Mozzarella, fresh ricotta, sweet  
salami, smoked scamorza

€ 8,50

   **ATLANTICO**

(impasto classico)

**mozzarella, salmone affumicato,  
datterino giallo, basilico**


Mozzarella, smoked salmon, yellow  
datterino tomato, basil

€ 9,50

  **ORTOLANO**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, zucchina  
e melanzane grigliate, carciofi,**

 **funghi porcini**

Tomato sauce, mozzarella, grilled  
courgette and aubergine, artichokes,  
porcini mushrooms

€ 9,00



**BUFALA D.O.P**  
(impasto classico)

mozzarella di bufala, prosciutto cotto, datterino giallo, basilico

Buffalo mozzarella, baked ham, yellow datterino tomato, basil

€ 9,00

## SCHIACCINI

**ARTICO**  
(impasto integrale)

salmone affumicato, zuccina alla poverella, formaggio brie, scaglie di mandorla

Wolemeal dough, smoked salmon, fried courgette, brie cheese, flaked almonds

€ 9,00

**VALLE D'ITRIA**  
(impasto ai multicereali)

capocollo, burratina, zuccina alla poverella, pomodorino secco

Cereal dough, capocollo, burratina, fried courgette, dried tomato

€ 8,50

**LIGHT**

(impasto integrale) prosciutto crudo, mozzarella, insalata, pomodoro ciliegino

Wolemeal dough, raw ham, mozzarella, salad, tomato

€ 7,50

**CONTANDINO**

(impasto multicereali)

fesa di tacchino, zuccina e melanzana grigliata, rucola e grana

Cereal dough, turkey breast, grilled courgette and aubergine, rocket, parmesan

€ 7,00

**VEGANO**

(impasto multicereali)

zuccina e melanzana grigliata, radicchio, pomodoro verde, carciofi

Cereal dough, grilled courgette and aubergine, radish, green tomato, artichokes

€ 7,00

**PIEMONTESE**

(impasto multicereali)

bresaola, rucola, grana, noci

Cereal dough, bresaola, rocket and parmesan, nuts

€ 8,00

**ALTO ADIGE**

(impasto integrale)

speck, straciatella, radicchio, noci

Wolemeal dough, speck, straciatella, radish, nuts

€ 8,00



# PUCCE

## **GAMBRINUS**

(impasto classico)

tagliata di manzo, rucola e grana

Classic dough, sliced beef with rocket and parmesan

€8,50

## **NORVEGESE**

(impasto cereali)

salmone affumicato, stracciatella, rucola e pesto di pistacchio

Cereal dough, smoked salmon, stracciatella, rocket, pistacchio sauce

€ 8,50

## **VEGETARIANA**

(impasto integrale)

zucchina e melanzane grigliate, pomodoro, mozzarella

Wolemeal dough, grilled courgette and aubergines, tomato, mozzarella

€ 7,00

## **MARTINESE**

(impasto classico)

capocollo, zucchina alla poverella e formaggio brie

Classic dough, Capocollo, fried courgette, cheese brie

€ 7,00

## **RUSTICA**

(impasto classico)


salsiccia zampina, bacon, patatine e sottiletta

Classic dough, sausage, bacon, french fries, thin cheese

€ 7,00

## **CALABRESE**

(impasto classico)

salsiccia piccante, bacon, formaggio svizzero, salsa harissa e patatine 

Classic dough, spicy sausage, bacon, swiss cheese, sauce harissa, french fries

€ 7,00

## **VEGANA**

(Impasto integrale)

zucchina e melanzana grigliate, pomodorino secco, rucola

Wolemeal dough, grilled courgette and aubergines, dried tomato, rocket

€ 7,00

## **DELICATA**

(impasto cereali)


bresaola, philadelphia, insalata valeriana, noci

Cereal dough, bresaola, cheese philadelphia, valerian salad, nuts

€ 7,50

## **PUGLIESE**

(impasto classico)

bacon e mozzarella in carrozza, patatine,  ketchup e maionese

Classia dough, bacon and mozzarella, french fries, ketchup and mayonnaise

€ 7,00



   **TRITONE**

(impasto classico)

prosciutto crudo, gamberetti  
in salsa rosa e  
insalata valeriana

Classic dough, raw ham, shrimp in  
pink sauce, valerian salad

€ 8,00

  **PARMA**

(impasto integrale)


prosciutto crudo, mozzarella,  
pomodoro, insalata

Wolemeal dough, raw ham, mozza-  
rella, salad

€ 7,50

  **HOT DOG**

(impasto classico)

wurstel, patatine,   
maionese, ketchup

Classic dough, wurstel, french fried,  
ketchup and mayonnaise

€ 6,50

**PIZZA BASE CICCIO  
E BASE PIADINA**

 **CICCIO**

(impasto classico)

base ciccio, pomodorini,  
rucola, sale, origano, olio evo

Pizza bread, fresh tomato, rocket,  
organ, salt, olive oil

€ 5,00

  **CALIFORNIA**

(impasto classico)

base ciccio, pomodorini, pros-  
ciutto cotto, stracciatella,  
rucola, olio evo

Pizza bread, fresh tomato, baked  
ham, stracciatella, rocket, olive oil

€ 8,00

   **CICCIO TACCHINO**

(impasto classico)

base ciccio, pomodorini, fesa  
di tacchino, rucola, grana,  
olio evo, limone

Pizza bread, fresh tomato,  
turkeybreast, rocket and  
parmesan, olive oil, lemon

€ 8,00

  **CICCIO BRESAOLA**

(impasto classico)

base ciccio, pomodorini,  
bresaola, rucola, grana,  
olio evo, limone

Pizza bread, fresh tomato, bresao-  
la, rocket and parmesan, olive oil,  
lemon

€ 8,50

  **CRUDAIOLA**

(impasto classico)

base piadina, pomodorini,  
mozzarella, rucola, grana,  
sale, origano, olio evo

Pizza bread, fresh tomato, raw  
mozzarella, rocket and parmesan,  
organ, olive oil, salt

€ 7,00



 **CAPRESE**

(impasto classico)

base piadina, pomodorini,  
mozzarella, basilico, sale,  
olio evo

Pizza bread, fresh tomato, raw  
mozzarella, basil olive oil, salt

€ 6,00

 **ATLANTICA**

(impasto classico)

base piadina, salmone affu-  
micato, rucola, grana, limone,  
pepe, olio evo

Pizza bread, smoked salmon,  
rocket and parmesan, olve oil,  
lemon, pepper

€ 10,00

## PIZZA BIANCA

 **LEGGERA**

(impasto integrale)

mozzarella, insalata, grana,  
olio evo, limone

Wolemeal dough, mozzarella, salad,  
parmesan, oil and lemon

€ 8,00

 **PARIGINA**

(impasto multicereali)

mozzarella, pomodorino, phila-  
delphia, rucola, cacioricotta

Cereal dough, mozzarella, fresh  
tomato, philadelphia cheese, rocket,  
cacioricotta cheese

€ 8,00

 **COCKTAIL**

(impasto classico)

mozzarella, insalata,  
gamberetti in salsa rosa

Mozzarella, salad, shrimp  
in pink sauce

8,50

 **GUSTOSA**

(impasto classico)

mozzarella, salsiccia,  
mozzarella di bufala in uscita,  
capocollo, basilico

Mozzarella, fresh sausage, buffalo  
mozzarella after cooking,  
capocollo, basil

€ 9,00

 **BIANCANEVE**

(impasto classico)

mozzarella, bacon,  
scamorza affumicata

Mozzarella, bacon,  
smoked scamorza

€ 7,50

 **WHITE**

(impasto integrale)

mozzarella, datterino giallo,  
prosciutto crudo, burratina,  
basilico

Wolemeal dough, mozzarella,  
yellow datterino tomato, raw ham,  
burratina, basil

€ 9,50



**FIOCO DI NEVE**  
(impasto multicereali)  
mozzarella, formaggio brie,  
zucchina alla poverella, speck  
Cereal dough, mozzarella, chesse  
briee, fried courgette, speck  
€ 9,50

**SCAMPIA**  
(impasto classico)  
mozzarella, friarielli, salsiccia  
Mozzarella, sausage and broccoli  
€ 8,50



## PIZZA CON CORNICIONE RIPIENO

Pizza with stuffed crust

**CAPRI**  
(impasto classico)  
cornicione di ricotta,  
pomodoro, mozzarella di  
bufala, basilico, olio evo  
Crust filled with ricotta, tomato  
sauce, buffalo mozzarella,  
basil, olive oil  
€ 9,50



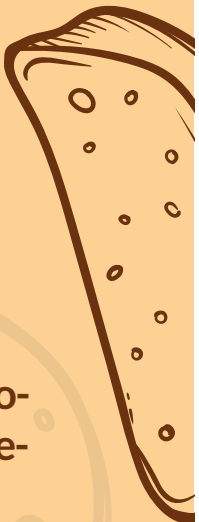
**SPACCA NAPOLI**  
(impasto classico)  
cornicione di ricotta,  
mozzarella, friarielli, salsiccia  
Crust filled with ricotta, mozzarella,  
sausage and broccoli  
€ 9,50

**ISCHIA**  
(impasto classico)  
cornicione di ricotta, pomodo-  
ro, mozzarella, nduja calabrese,  
basilico  
Crust filled with ricotta, tomato  
sauce, mozzarella,  
calabrian nduja, basil  
€ 9,00

**CASERTA**  
(impasto classico)  
cornicione di ricotta, pomodo-  
ro, mozzarella, zucchina e me-  
lanzana grigliata, basilico  
Crust filled with ricotta, tomato  
sauce, mozzarella, grilled courgettes  
and aubergines, basil  
€ 9,50

**POMPEI**  
(impasto classico)  
cornicione di ricotta,  
mozzarella, pomodorino,  
prosciutto crudo, basilico  
Crust filled with ricotta, mozzarella,  
raw ham, fresh tomato, basil  
€ 9,50

**VESUVIO**  
(impasto classico)  
cornicione di salamino piccan-  
te, pomodoro, mozzarella, gor-  
gonzola, nduja, rucola  
Crust filled with spicy salami,  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzo-  
la, calabrian nduja, rocket  
€ 9,50





## **SORRENTO**

(impasto classico)

cornicione di salamino piccante, pomodoro, mozzarella, radicchio, stracciatella, olio evo  
Crust filled with spicy salami, tomato sauce, mozzarella, radish, stracciatella, olive oil

€ 9,50

## **SARNO**

(impasto classico)

cornicione di salamino piccante, mozzarella, funghi champignon e salsiccia  
Crust filled with spicy salami, mozzarella, mushrooms champignon, fresh sausage

€9,00

## **AMALFI**

(impasto classico)


cornicione di salame dolce, pomodoro, mozzarella, svizzero, tonno

Crust filled with sweet salami, tomato sauce, mozzarella, swiss cheese, tuna

€ 9,50

## **POZZUOLI**

(impasto classico)

cornicione di salame dolce, pomodoro, mozzarella, funghi porcini, salsiccia 

Crust filled with sweet salami, tomato sauce, mozzarella, mushrooms porcini, fresh sausage

€9,50

## **PULCINELLA**

(impasto classico)

cornicione di philadelphia, mozzarella, mortadella, granella di pistacchio  
Crust filled with philadelphia cheese, mozzarella, mortadella chopped pistachios

€ 9,00

## **TARTAGLIA**

(impasto classico)

cornicione di philadelphia, pomodoro, mozz. di bufala, capocollo, basilico, olio evo  
Crust filled with philadelphia cheese, tomato sauce, buffalo mozzarella, capocollo, basil, olive oil

€ 10,00

## **SCARAMUCCIA**

(impasto classico)

cornicione di philadelphia, pomodoro, mozzarella, bacon, salsiccia

Crust filled with philadelphia cheese, tomato sauce, mozzarella, bacon, fresh sausage

€ 9,00

## **NORVEGESE**

(impasto classico)

cornicione di philadelphia, mozzarella, salmone affumicato, pepe, limone, olio evo

Crust filled with philadelphia cheese, mozzarella, smoked salmon, lemon olive oil


€ 10,00





## POSITANO

(impasto classico)

cornicione di philadelphia,  
mozzarella, gamberetti,   
zucchina grigliata, panna  
Crust filled with philadelphia  
cheese, mozzarella, shrimp, grilled  
courgettes, cooking cream

€ 10,00

## SICILIANA

(impasto classico)

cornicione di ricotta, pomodo-  
ro, mozzarella, datterino giallo  
melanzana frita e basilico  
Crust filled with ricotta, tomato  
sauce, mozzarella, yellow datterino  
tomato, fried aubergine, basil

€ 9,50

## MATTANZA

(impasto classico)

cornicione di ricotta, pomodo-  
ro, mozzarella, tonno,  
formaggio svizzero

Crust filled with ricotta, tomato  
sauce, mozzarella, tuna, swiss cheese

€ 9,50

## PIZZA CLASSICA

---

### MARGHERITA

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella

Tomato sauce, mozzarella

€ 5,50

## DIAVOLA

(impasto classico)


pomodoro, mozzarella, salame  
piccante

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami

€ 6,50

## CHIARA

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella,  
patatine fritte 

Tomato sauce, mazzarella, french fries

€ 6,50

## MARIKA

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella,  
salsiccia, rucola, grana

Tomato sauce, mozzarella, fresh  
sausage, arugola and parmesan

€ 7,50

## PARMA

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella,  
prosciutto crudo

Tomato sauce, mozzarella, raw ham

€ 7,50

## CAPRICCIOSA

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, funghi, carciofi, capperi,  
olive

Tomato sauce, mozzarella, spicy salami,  
champignon mushrooms, artichokes,  
capers, olives

€ 7,50





**COMPLETA**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, prosciutto  
cotto, funghi, carciofi, capperi,  
olive

Tomato sauce, mozzarella, bached ham,  
champignon mushrooms, artichokes,  
capers, olives

€ 7,50

**4 FORMAGGI**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, gorgonzola,  
scamorza affumicata, grana

Tomato sauce, mozzarella, gorgonzola,  
smoked scamorza, parmesan

€ 7,50

**WURSTEL**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, wurstel

Tomato sauce, mozzarella, wurstel

€ 6,50

**AMERICANA**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, wurstel,  
patatine fritte ❄️

Tomato sauce, mozzarella, wurstel,  
french fries

€ 7,50

**ROSA ROSSA**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, bresaola,  
rucola, grana, olio extravergine,  
limone

Tomato sauce, mozzarella, bresaola,  
arugola and parmesan

€ 8,50



**TACCHINO**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, fesa di  
tacchino, rucola, grana,  
olio extravergine, limone

Tomato sauce, mozzarella, turkey  
breast, arugola and parmesan

€ 8,00

**FUME'**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, speck,  
scamorza affumicata

Tomato sauce, mozzarella, speck, smoked  
scamorza

€ 8,00

**PRINCIPESSA**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella, prosciutto  
crudo, panna

Tomato sauce, mozzarella, raw ham,  
cooking cream

€ 8,50

**CARPACCIO**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella,  
❄️ carpaccio di manzo, rucola,  
grana, olio extravergine, limone

Tomato sauce, mozzarella, beef  
carpaccio, arugola and parmesan,  
oil and lemon

€ 8,00

**BUFALA**

(impasto classico)

pomodoro, mozzarella di bufala,  
basilico, olio extravergine

Tomato sauce, buffalo mozzarella,

basilico

€ 8,00



 **NAPOLI**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella,  
acciughe, capperi**

Tomato sauce, mozzarella,  
anchovies in oil, capers

€ 6,50

 **TONNO E CIPOLLA**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, tonno,  
cipolla rossa**

Tomato sauce, mozzarella,  
tuna and onion red

€ 8,00

 **PORCINI**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, salsiccia,**

 **funghi porcini, rucola, grana**

Tomato sauce, mozzarella, fresh sausage,  
porcini mushrooms, arugola and parmesan

€8,50

 **GAMBRINUS**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, salsiccia,  
salame piccante, rucola, provolone**

Tomato sauce, mozzarella, fresh sausage,  
spicy salami, arugola, provolone cheese

€8,00

 **PIG**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, mortadella,  
pomodorino, rucola, provolone**

Tomato sauce, mozzarella, mortadella,  
fresh tomato, arugola, provolone chesse

€ 7,50

 **CAFONA**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, mortadella, provolone**

Tomato sauce, mozzarella, spicy  
salami, mortadella, provolone chesse

€ 7,50

 **PARMIGIANA**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella,  
mortadella, melanzane, grana,  
basilico**

Tomato sauce, mozzarella, mortadella,  
grilled aubergines, parmesan, basil

€ 8,00

 **POLLICE VERDE**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, melanza-  
ne, zucchini, funghi, carciofi**

Tomato sauce, mozzarella, grilled  
courgette and aubergines, champignon  
mushrooms artichokes

€ 7,50

 **GRATINATA**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, melanza-  
ne, zucchini, grana, pan grattato**

Tomato sauce, mozzarella, grillad  
courgette and aubergine, parmesan,  
bread crumbs

€ 7,50

 **TIROLESE**

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella,  
gorgonzola, speck**

Tomato sauce, mozzarella,  
gorgonzola, speck

€ 8,00



## BUONGUSTAIO

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, gorgonzola**

Tomato sauce, mozzarella spicy salami,  
gorgonzola

€ 7,50

## CARBONARA

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella,  
bacon, uova**

Tomato sauce, mozzarella, bacon, egg

€ 7,50

## BOMBA

(impasto classico)


**pomodoro, mozzarella, salame  
piccante, nduja, cipolla rossa**

Tomato sauce, mozzarella, spicy  
salami, calabrian nduja, red onion

€ 8,00

## PROFUMATA

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, speck,  
gorgonzola, funghi porcini,   
radicchio**

Tomato sauce, mozzarella, speck, gorgon-  
zola, porcini mushrooms, radish

€ 9,00

## VALTELLINA

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella, speck,  
gorgonzola, radicchio, noci**

Tomato sauce, mozzarella, speck,  
gorgonzola, radish, nuts

€ 9,00

## VERACE

(impasto classico)

**pomodoro, mozzarella di bufala,  
prosciutto crudo, basilico**

Tomato sauce, buffalo mozzarella,  
raw ham, basil

€ 9,00

## BOLOGNA

(impasto classico)

**pesto di pistacchio, mozz, di bufala,  
mortadella, granella di pistacchio**

Pistachio sauce, buffalo mozzarella,  
mortadella, chopped pistachios

€10,00

## BRONTE

(impasto classico)

**pesto di pistacchio, mozz di bufala,  
datterino giallo, basilico**

Pistachio sauce, buffalo mozzarella,  
yellow datterino tomato, basil

€ 9,00

## VEGANA

(impasto classico)

**pesto di pistacchio, zucchina e  
melanzana grigliate, datterino,  
radicchio**

Pistachio sauce, grilled courgette and  
aubergines, yellow datterino tomato,  
radish, basil

€ 8,50



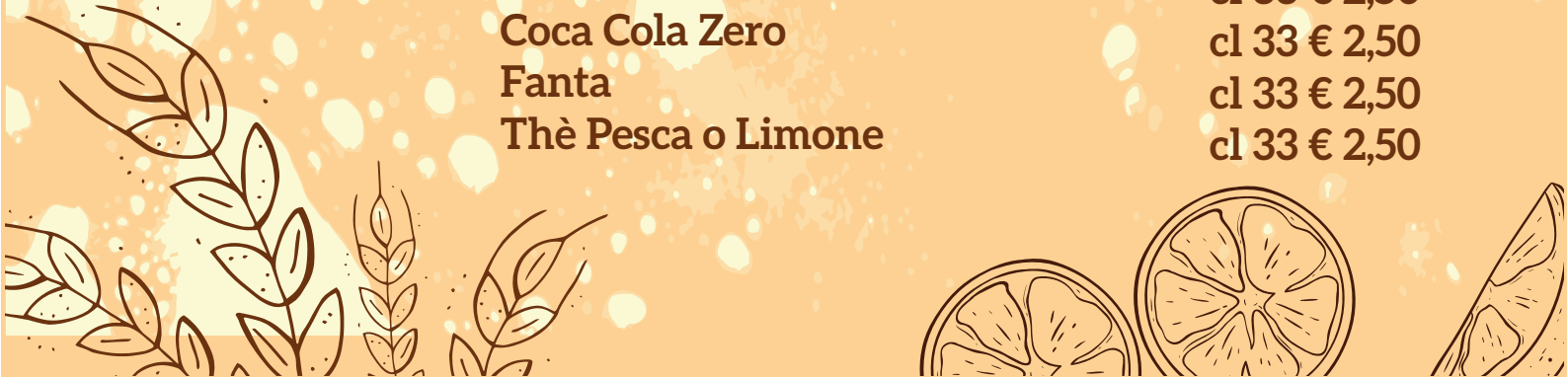
## BIRRA

LEFFE Blonde	cl 75 € 9,00
LEFFE Rouge	cl 75 € 9,00
LEFFE Ambree	cl 75 € 9,00
MENABREA Bionda	cl 33 € 2,50
MENABREA Bionda	cl 66 € 4,50
NASTRO AZZURRO	cl 33 € 2,50
NASTRO AZZURRO	cl 66 € 4,00
TENNENT'S SUPER	cl 33 € 3,50
ICHNUSA non filtrata	cl 50 € 5,00
PAULANER WEISSE	cl 50 € 5,00
IGEA ARTIGIANALE senza glutine	cl 33 € 4,50
KROMBACHER 0.0	cl 33 € 3,50
AGRICOLA CHIARA ARTIGIANALE	cl 66 € 5,00



## BEVANDE

Acqua Panna minerale naturale	cl 75 € 2,50
Acqua S. Pellegrino frizzante	cl 75 € 2,50
Coca cola	cl 33 € 2,50
Coca Cola Zero	cl 33 € 2,50
Fanta	cl 33 € 2,50
Thè Pesca o Limone	cl 33 € 2,50





## La birre **ZEROCINQUANTA**

*“Sono fatte della stessa sostanza di cui son fatti i sogni! Nello spazio d'un sorso è racchiuso il loro intenso aroma,, È così che le avrebbe descritte il nostro amato Shakespeare!*

Birre dal gusto intenso come i personaggi da cui prendono il nome.

**GUGLIELMO** è una tradizionale Lager che conquista

**AMLETO** è una Bock maltata e di carattere

**CORDELIA** è una Ipa equilibrata e decisa

Provale tutte, scopri la tua preferita!



### **GUGLIELMO**

GUGLIELMO è una tradizionale Lager che svela la propria personalità raccontandosi lentamente, tra la freschezza del luppolo e le note impalpabili dei lieviti. Fermenta senza fretta, a basse temperature. Chiara, profumata e leggera. Un gusto equilibrato da assaporare con intensità!

**cl. 50 € 6,00**

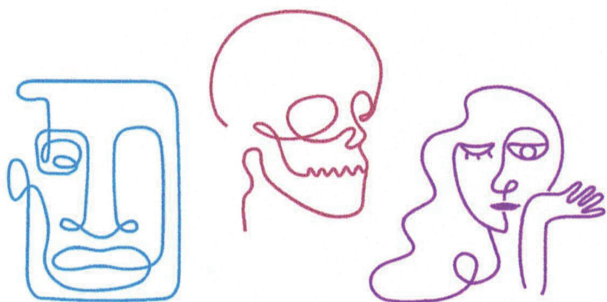


### **AMLETO**

AMLETO è una Bock dal forte carattere, introspettiva e profonda ma al tempo decisa e moderatamente frizzante. In puro stile tedesco è una birra a bassa fermentazione, decisamente ambrata, delicatamente amara, dal profumo intenso che non si dimentica. Proprio come Amleto.

**cl. 50 € 6,00**

**Si va in scena!**



### **CORDELIA**

CORDELIA è una intensa Ipa per veri intenditori e appassionati. Dal gusto ricco ma equilibrato che sa ben intrecciare l'intensità del luppolo con i migliori sentori di fiori ed agrumi. Un'amarezza decisa che tende però a svanire lasciando percepire al palato il corpo e i sentori fruttati di questa incredibile birra.

**cl. 50 € 6,00**

*Diventa protagonista con la linea ZeroCinquanta!*

# VINO BIANCO

## San Marzano Vini Talo' Verdeca IGP

Talò VERDECA - Cantine San Marzano - Igp Salento  
annata 2022 - 75 cl 12,5% vol.

€ 16,00

## Chardonnay Tormaresca IGT

750ml 2023 12,5% vol.

€ 15,00

## VSQPRD Prosecco sup.DOCG extra dry

Il faggeto Valdobbiadene prosecco superiore DOCG  
CL 75 11,5% VOL.

€ 20,00

# VINO ROSATO

## Calafuria rosato IGT Tormaresca

Vino rosato Negroamaro fresco e sapido, in perfetto equilibrio tra  
morbidezza e acidità.

SALENTO I.G.T. - 75 cl - 12% vol. - Annata 2023

€ 20,00

## POLVANERA rosato IGT PUGLIA

Polvanera rosato biologico  
Annata 2023 - 75 cl - 12,5% vol.

€ 17,00

## Tramari rosè di primitivo IGP sal.

TRAMARI CANTINE SAN MARZANO  
75 CL 13% VOL annata 2023

€ 18,00

## Pungirosa Bombino Nero RIVERA

Bombino Nero 2023 Capacità di invecchiamento:  
2-3 anni 12% VOL 75 CL.

€ 16,00

# VINO ROSSO

## CANTINE SAN MARZANO TALO' Malvasia nera IGP

San Marzano Talo' Malvasia Nera Annata 2021 13,5% VOL 75 CL

€ 17,00

## CANTINE SAN MARZANO TALO' Primitivo Manduria DOP

San Marzano TALO' Primitivo di Manduria Dop Annata 2022 - 75 cl 14% vol.

€ 20,00

## Primitivo IGT Cantele

Cantele Primitivo IGT Salento ANNATA 2022 CL 75 14 %VOL.

€ 15,00

## SAN MARZANO TALO' negroamaro IGP sal.

il tannino affascinante. Annata 2021 75 CL - 13,5% VOL

€ 17,00

## VERSOSUD SUSUMANIELLO IGT

I Pastini verso sud susumaniello IGT - Annata 2021 75 CL - 14% VOL

€ 18,00

## Vini al calice

€ 4,00



# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



## FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



## LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



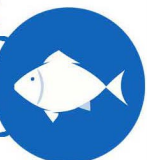
## MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



## PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



## SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



## SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



## CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



## GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



## LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



## SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



## SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



## ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



## UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

