

MENÙ DEGUSTAZIONE PIZZA €25

con farine di grani antichi Terre e Tradizioni, cotte nel Forno Zanolli

PIZZA FRITTA MONTANARA

sugo di pomodoro bio Terre e Tradizioni, scapece di zucchine
Pecorino romano dop, (1, 7) 

COME UNA NAPOLETANA

Fiordilatte di Agerola e provola affumicata di Agerola,
pomodori confit rossi e gialli, olio al basilico (1,7) 

COME UNA ROMANA: NEW MORTAZZA

Mousse di Mortadella Favola, asparagi verdi, ricotta di capra
Malga Faggioli, crumble salato ai pistacchi e alle erbe,
fiordilatte di Agerola (1, 7, 8)

COME UNA ROMANA: COSMOPOLITAN MARINARA

sugo di pomodoro bio Terre e Tradizioni, acciughe del
Cantabrico, Sobrasada de Majorca, olive nere Salvagno,
capperi, fiordilatte di Agerola (1,7)

DOLCE

POKEMISÙ

Bignè craquelin gelato alla crema mascarpone al
cardamomo, cuore al caffè, panna e cacao (1, 3,8)

COCKTAIL & BEER FOOD PAIRING

GIN TONIC "Liu Jing Pepper" BY LA Segreteria Cafè €6

**BIRRIFICIO MASO ALTO per Santa Maria Craft Pub,
Mompracem, Session IPA DDH 44 cl €6**

BIRRA ARTIGIANALE POP Baladin, 33 cl €4

I numeri indicano i codici degli allergeni. Vedi legenda

BIRRE E KOMBUCHA

BIRRA ARTIGIANALE

POP BALADIN CL 33

€4,00

BIRRA ARTIGIANALE

CRACK BREWERY ML 400

€5,50

KOMBUCHA

MARIA KOMBUCHA

€3,00 CALICE

€6,00 CL50

MOLECOLA,

bevanda italiana analcolica
alla cola cl 33

€2.50

VINI BIO, NATURALI E S.A.I.N.S.

BIANCHI :

Soave doc 2018 bio

La Cappuccina 75 cl **€16**

Malvasia Slovenia. 2020

biodinamico. Batic 75cl **€28**

BOLLICINA :

Durello Dama del Rovere

metodo classico 75 cl **€22**

Filòs Spumante Brut **Bio**

La Cappuccina 75 cl **€20**

ROSSI

Madégo 2017 bio

La Cappuccina 75 cl **€18**

Valpolicella Ripasso bio

Terre di Gnirega 75 cl **€20**

Ciapin, Barbera d'Asti, 2019

bio e naturale, Andrea

Scovero 75 cl **€24**

Il Clown, rosso da uve

nebbiolo, 2016, bio e

naturale, Andrea Scovero

75 cl **€35**

Solo vino rosso, "Grignolino",

2019, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro S.A.I.N.S.

75 cl **€24**

Solo vino rosso, "Barbera",

2019, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro S.A.I.N.S.

75 cl **€24**

Solo vino rosso, "Ruchè",

2018, senza solfiti aggiunti,

Maurizio Ferraro S.A.I.N.S.

75 cl **€24**



LEGENDA ALLERGENI E INTOLLERANZE

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati e i prodotti derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. FRUTTA GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per preparazioni a crudo, subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore conforme alla prescrizione del reg.(ce) 853/2004 allegato III, capitolo 2, lettera D. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.