



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, cacioricotta e pesto alla genovese

Green salad, turkey breast, tomato, cacioricotta, 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, pros-
ciutto 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

CAMPANO

(impasto multicereali)

prosciutto crudo, zuccina alla poverella, mozzarella di bufala, basilico

multigrain dough, raw ham, courgette style,

buffalo mozzarella, basil

€ 8,50

CONTANDINO

(impasto multicereali)

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

Cereal dough, turkey breast, grilled courgette and aubergine, roket, 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, roket 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

Wholemeal 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,
origan, 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,
turkey breast, 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,
origan, 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



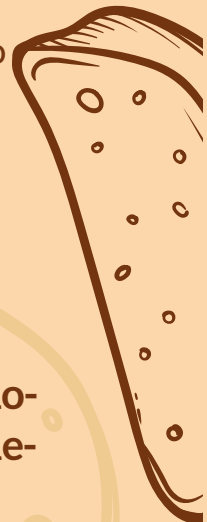
SPACCA NAPOLI
(impasto classico)
cornicione di ricotta,
mozzarella, friarielli, salsiccia
Crust filled with ricotta, mozzarella,
sausage and broccoli
€ 9,50

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, pomodoro,
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, pomodoro,
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,
acciuغه, 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

VEGETARIANA

(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

