BENVENUTI

è un piacere ospitarvi nel nostro locale!

Vi auguriamo di trascorrere piacevoli momenti in nostra compagnia

ENTRA NEL CLUB

LA NOSTRA FIDELITY CARD E' GRATUITA

SCANSIONA E ISCRIVITI

COSA OTTIENI:

RACCOLTA PUNTI
Trasforma i tuoi punti in sconti

PROMO ESCLUSIVE
Solo per i nostri iscritti

EVENTI IN ANTEPRIMA
Accedi per primo alle nostre iniziative

PREZZI RISERVATI E OMAGGI
Vantaggi dedicati ai membri

REGALO DI COMPLEANNO
Un pensiero speciale per te

ALLERGENI

Prestiamo grande attenzione alle allergie e intolleranze. Gli allergeni presenti nei nostri piatti sono indicati con il numero corrispondente. Per maggiori informazioni chiedi al nostro staff.

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		

PER OVVIE RAGIONI DI SOSTENIBILITA' ,
LA CONSUMAZIONE E' OBBLIGATORIA PER TUTTI (CIBO E BEVANDE)

COPERTO E SERVIZIO €2

SELEZIONE BIRRIFICIO ORSO VERDE

BOTTIGLIA DA 0,50L €8

BACKDOOR

Extra Special Bitter · 5%

AMBRATA E DI CARATTERE, CON NOTE DI CARAMELLO,
PEPE ROSA E POMPELMO.
FINALE INTENSO E PIACEVOLMENTE AMARO

EDENBLANCHE

Blanche · 5%

MORBIDA E DISSETANTE, CON NOTE DI AGRUMI
FRUMENTO E CORIANDOLO.
FRESCA E PIACEVOLMENTE ACIDULA

REBELDE

American Pale Ale · 5%

AMBRATA E INTENSA, CON AROMI DI CARAMELLO
RICCA DI GUSTO
MA SORPRENDENTEMENTE FACILE DA BERE.

CHIARA

Lager · 5%

MORBIDA E RINFRESCANTE, CON PROFUMI DI MIELE
FIORI E PANE APPENA SFORNATO.
DELICATAMENTE AMARA

VERTIGO

Lager · 5%

EQUILIBRATA E CORPOSA, CON SENTORI DI MALTO
MIELE D'ACACIA E FRUTTA BIANCA.
INTENSA MA MOLTO PIACEVOLE DA BERE.

BEATA IGNORANZA

American Ale · 4%

FRESCA E AROMATICA
CON SENTORI DI MANDARINO E POMPELMO.
LEGGERA, EQUILIBRATA E DAL FINALE SECCO.

PER INIZIARE

CALICE DI VINO	6
APEROL SPRITZ	6
CAMPARI SPRITZ	7
CRODINO	3,5

BEVANDE

ACQUA

0,50 L	2
0,75 L	3

LATTINE 3,5

VINO BIANCO DELLA CASA

1/4 L	3
1/2 L	6

IN SPINA

STELLA ARTOIS

0,20 CL	4
0,40 CL	6

LEFFE ROUGE

0,33 CL	5,5
0,50 CL	7

BIRRA DEL "MESE"

Birrificio artigianale **"ORSO VERDE"** 0,4L

IN LATTINA

L.A. ORSO VERDE 1,8% 0,33CL 6,50

CAFFETTERIA

CAFFE'	1,5	**DECA**	2
ORZO	2	**CORRETTO**	2,5
AMARI	4-5		

GLI ANTIPASTI

IL NOSTRO ANGOLO SALUMERIA

Un piccolo angolo dedicato ai salumi e formaggi
li scegliamo con cura e li affettiamo al momento
per preservarne freschezza e bontà

IL GRAN TAGLIERE DELLA BOTTEGA 35

IDEALE DA CONDIVIDERE IN 3 /4 PERSONE
IL PIU' ASSORTITO:
SALUMI, FORMAGGI, FRITTI ARTIGIANALI E SFIZIOSITA'

IL CLASSICO 18

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, ESPRESSIONE
DELLA NOSTRA IDEA DI ARTIGIANALITA'

CRUDO E CHIACCHIERE 15

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA 24 MESI
ACCOMPAGNATO DA FRITTELLINE FRAGRANTI APPENA FRITTE

IL "TUTTO A SUD" 16

IL CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, LA BURRATA D'ANDRIA
E LE POLPETTE RUSTICHE DI PANE

I FRITTINI TAPPABUCHI

Piccoli sfizi croccanti in attesa della portata principale

FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA 8

Ripieni di robiola e alici

PALLOTTE CACIO E OVA 6

Morbide polpette di pane, uova fresche e pecorino abruzzese, fritte e ripassate nel pomodoro

ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA * 5

BOCCONCINI DI TOMINO E SPECK 8

Golosi bocconcini di tomino delle Langhe passati in pastella, fritti e dal cuore morbidissimo

(ALL 1;3;7;8) * Presenza di prodotti congelati

I NOSTRI BOTTEGA BURGER

200 G di manzo acuratamente selezionato "Maecelleria Barlocco"

Pane di nostra produzione

Patate al forno o fritte in accompagnamento

NUMERO 1 — 16

HAMBURGER - CHEDDAR
INSALATINA - BACON CROCCANTE
SALSA SMOKEY

(ALL 1;3;7;8)

NUMERO 2 ★ — 16

HAMGURGER
TALEGGIO FUSO - CIPOLLE RIPASSATE
SPECK CROCCANTE

(ALL 1;3;7;8)

NUMERO 3 — 16

HAMBURGER - CREMA DI ZUCCA
SCAMORZA AFFUMICATA - GUANCIALE CROCCANTE
CROCCHE' DI PATATE ARTIGIANALI

(ALL 1;3;7;8)

NUMERO 4 — 17

HAMBURGER - TOMINO DELLE LANGHE
CAPOCOLLO PUGLIESE- CIMETTE DI RAPA
MAIONESE ALLA SENAPE E MIELE

(ALL 1;3;7;8)

NUMERO 5 * — 17

HAMBURGER - CREMA DI PATATE E N'DUJA
GORGONZOLA DOLCE- PANCETTA TESA CROCCANTE
ANELLI DI CIPOLLA PASTELLATI ALLA BIRRA

(ALL 1;3;7;8)



HAI DAVVERO FAME?

PROVA LA VERSIONE DOPPIA +5

PER I PIU' PICCOLI

HAMBURHER LISCIO E PATATINE	11
HAMBURGER CON FORMAGGIO E PATATINE	12

★ **IL PIU' RICHIESTO**

*** PRESENZA DI INGREDIENTI ABBATTUTI E CONGELATI**

CI FACCIAMO UNA PADELLA?

La padella (da 1 a 4 persone) arriva direttamente in tavola!
Mangi caldo, condividi (se vuoi) e fai la scarpetta!

PADELLA PER 1 PERSONA	PADELLA PER 2 PERSONE	PADELLA PER 4 PERSONE
16	30	58

TONNARELLI CACIO E PEPE

(ALL 1;7;8)

GNOCCHI ★

IN CREMA DI ZUCCA
GORGONZOLA DOLCE
CAPOCOLLO CROCCANTE E NOCI

(ALL 1;3;7)

FETTUCCINE

FONDUTA DI FONTINA VALDOSTANA
FUNGHI PORCINI
PANCETTA OSSOLANA

(ALL 1;7;8)

PAPPARDELLE

AL RAGU' RUSTICO DI CINGHIALE

(ALL 1;3;4;14)

PICI

IN CREMA DI N'DUJA E PATATE
SALSICCIA PAESANA
CIMETTE DI RAPA

LA NOSTRA PASTA FRESCA

Preparata ogni giotno nel nostro laboratorio con farine selesionate, e lavorata per esaltarne gusto e consistenza

PER I PIU' PICCOLI

LA NOSTRA PASTA FRESCA LUNGA O CORTA

- AL RAGU' 10
- AL POMODORO 8
- AL PESTO 8

SENZA GLUTINE

PER I NOSTRI CLIENTI ALLERGICI AL GLUTINE, CI AFFIDIAMO ALLA PRODUZIONE DI "PASTA RUMMO"

★ LA PIU' RICHIESTA VEGETARIANA

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA... ALLA ROMANA

Farine selezionate, ingredienti di prima qualità, croccante fuori e morbida dentro
il tutto rende le nostre pizze indimenticabili

PINSA ROMANA O PALA ROMANA

- **MIX DI FARINE: RISO, FRUMENTO E SOIA**
- **PORZIONE SINGOLA**

- **MIX DI FARIE: GRANO TENERO, SEMOLA, SEGALE E AVENA**
- **DA CONDIVIDERE IN 2 PERSONE**
- **PERSONALIZZABILE CON 2 GUSTI PRESENTI IN MENU'**

(IL PREZZO E' DATO DALLA SOMMA DEI GUSTI SCELTI)

SCEGLI IL CONDIMENTO

MARGHERITA DELLA BOTTEGA 8,5

MOZZARELLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI,
EMULSIONE DI BASILICO E PARMIGIANO

AGGIUNGI UNA BURRATA PUGLIESE +3

(ALL 1;7)

CAPRICCIOSA 10

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA
PROSCIUTTO COTTO FERRARINI
CARCIOFI SOTT'OLIO
ACCIUGHE DI SCIACCA, OLIVE LIGURI E ORIGANO

(ALL 1;4;5;7)

LA NORCINA 14

MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO FERRARINI
SALSICCIA DI NORCIA, SCAGLIE DI GRANA
CAMEMBERT DI BUFALA E PESTO DI NOCI ARTIGIANALE

(ALL 1;7;8)

EMILIANA 13

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA
RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA

(ALL 1;7)

CRUDO E STRACCIATELLA 12

STRACCIATELLA D'ANDRIA,
PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA RISERVA
POMODORINI ED EMULSIONE DI BASILICO

NON DISPONIBILE SU PALA

(ALL 1;7)

TONNOSUBITO 14

POLPA DI POMODORO, STRACCIATELLA D'ANDRIA
FILETTI DI TONNO IN OLIO EVO
POMODORINI SECCHI ED EMULSIONE DI BASILICO

CONSIGLIATA CON CIPOLLE ROSSE+2

(ALL 1;7)

FAVOLOSA 14 ★

MOZZARELLA, MORTADELLA "LA FAVOLA"
STRACCIATELLA D'ANDRIA,
GOCCE DI PESTO DI PISTACCHIO
GRATTATA DI LIMONE DELLA COSTIERA

(ALL 1;7)

RUSTICA 10

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA,
GORGONZOLA DOLCE, CIPOLLA RIPASSATA
LUGANEGA E PARMIGIANO IN COTTURA

(ALL 1;7)

DIAVOLA DELLA BOTTEGA 13

POLPA DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA
SALSICCETTA PUGLIESE PICCANTE
N'DUJA DI SPILINGA, CIPOLLE ROSSE RIPASSATE
FILETTI DI PEPERONCINO

PERFETTA CON GORGONZOLA DOLCE +2

(ALL 1;7)

CARBONARA 12

MOZZARELLA, CREMA DI TUORLI E PECORINO
GUANCIALE CROCCANTE E PEPE IN GRANI

(ALL 1;3;7)

★ **LA PIU' RICHIESTA** **VEGETARIANA**

TESORI DI SICILIA 8.5

POLPA DI POMODORO, ACCIUGHE DI SCIACCA
CAPPERI AL SALE, OLIVE NERE ED ORIGANO
PERFETTA CON DELLA BUFALA CAMPANA +3

(ALL 1;4)

ORO GIALLO 14

MOZZARELLA, ZUCCHINE E FIORI DI ZUCCA,
CREMA AL PECORINO TOSCANO ALLO ZAFFERANO
PANCETTA DI ZIBELLO FINEMENTE AFFETTATA

(ALL 1;7)

3 FORMAGGI D'AUTORE 14

MOZZARELLA, TOMA DELLA VAL SESIA
CAMEMBERT DI BUFALA
GORGONZOLA DOLCE DEL NOVARESE
SPECK TRENTINO E PESTO DI NOCI ARTIGIANALE

(ALL 1;7;8)

BREZZA MARINA 15

MOZZARELLA, ZUCCHINE TRIFOLATE,
GAMBERI SALTATI, STRACCETTI DI BURRATA
SEMI DI PAPAVERO

(ALL 1;4;7;14)

RICORDI DI PARMIGIANA 11

POLPA DI POMODORO, BUFALA CAMPANA
DADINI DI MELANZANE DORATI
EMULSIONE DI BASILICO
GRATTATA DI RICOTTA SALATA

AGGIUNGI IL NOSTRO COTTO FERRARINI +2

(ALL 1;7)

PUGLIESE 15

MOZZARELLA, SCAROLA RICCIA RIPASSATA
OLIVE LECCINO, STRACCETTI DI BURRATA
CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA
"SALUMIFICIO SANTORO"

(ALL 1;7)

BURRATA E ACCIUGHE 13

STRACCETTI DI BURRATA PUGLIESE
ACCIUGHE DI SCIACCA
RUCOLA E SCORZA DI LIMONE

NON DISPONIBILE SU PALA

(ALL 1;7)

ZIBELLINA 14

BUFALA CAMPANA STRACCIATA A MANO
POMODORINI CONDITI IN OLIO EVO
RUCOLA E CULATELLO DI ZIBELLO

NON DISPONIBILE SU PALA

(ALL 1;7)

LANGHIRANO 15

MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI TRIFOLATI
TALEGGIO D.O.P E CULATELLO DI LANGHIRANO

(ALL 1;7)

VEGETARIANA 10

POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA,
SPADELLATA DI VERDURE
EMULSIONE DI BASILICO

GRATTATA DI RICOTTA SALATA? +2

(ALL 1;7;10)

LE IMBOTTITE

Una base alta e fragrante cotta al padellino, tagliata al momento
generosamente imbottita con ingredienti selezionati e di qualità
non la solita pizza e ti basterà un solo morso per capirlo

LA GOLOSA 15

PROSCIUTTO COTTO "FERRARINI"
FONDUTA DI CAMEMBERT DI BUFALA
BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE

(ALL 1;7)

LA DELIZIOSA 15

MORTADELLA LA "LA FAVOLA"
GORGONZOLA DOLCE DEL NOVARESE
POMODORINI SECCHI E PESTO DI PISTACCHIO

(ALL 1;7;8)

LA MEDITERRANEA 15

CRUDO DI LANGHIRANO RISERVA
STRACCIATELLA PUGLIESE
POMODORINI CONDITI
EMULSIONE DI BASILICO

(ALL 1;7)

LA TOSCANACCIA 15

STRACCIATELLA D'ANDRIA
FINOCCHIONA TOSCANA IGP
RUCOLA E SCAGLIE DI PECORINO TOSCANO

(ALL 1;7)

★ LA PIU' RICHIESTA VEGETARIANA