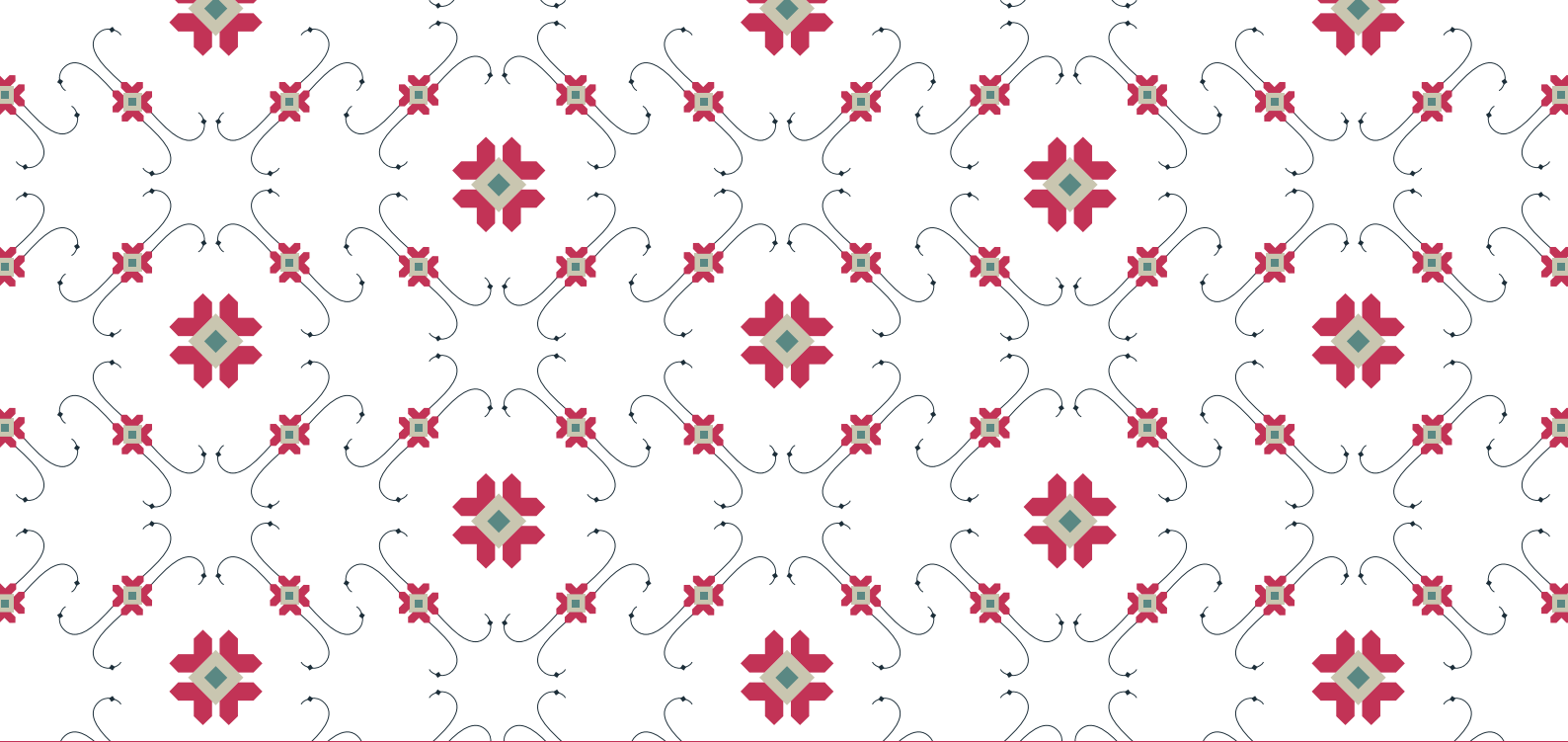




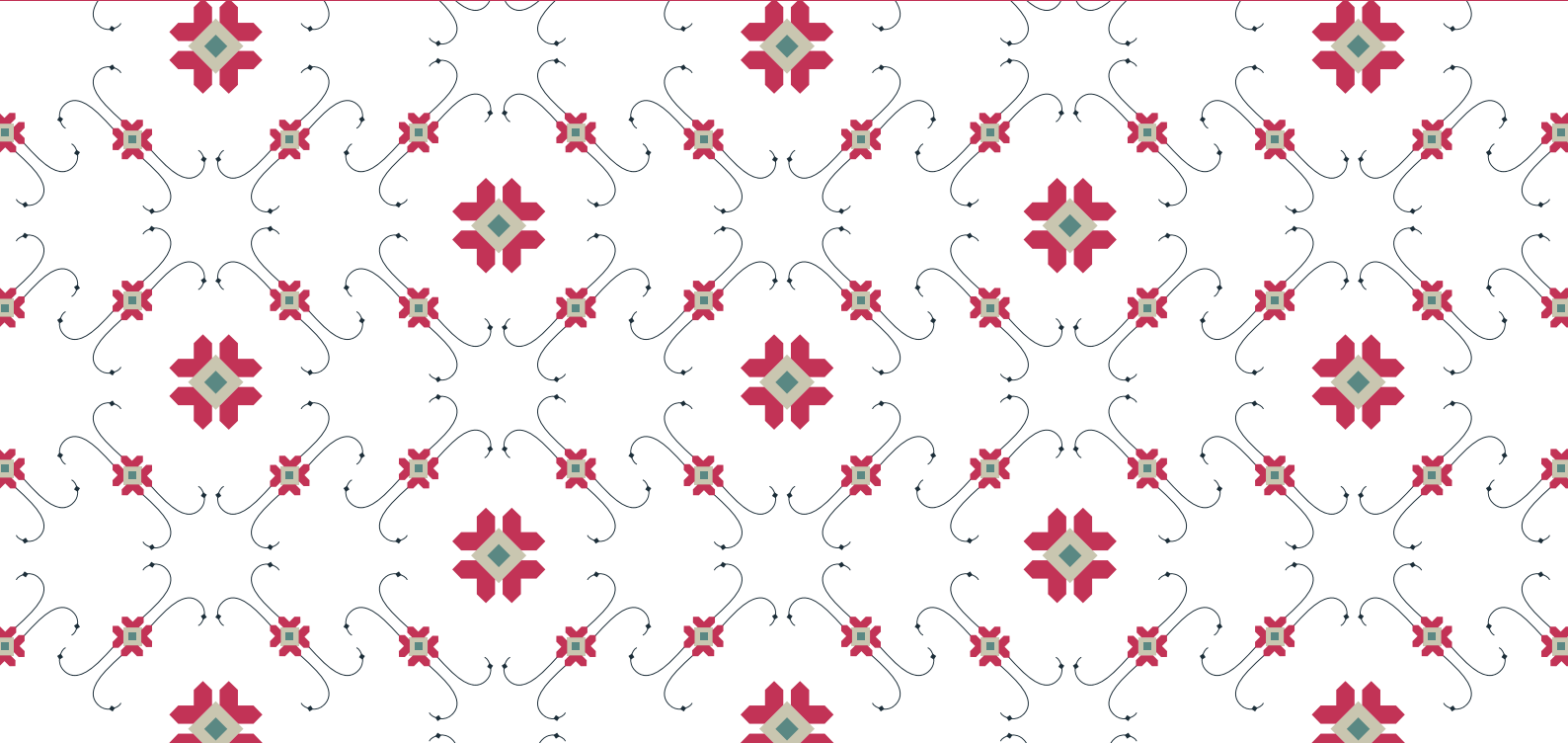
PIZZERIA

DON

ANTÒ



DA BERE
DRINKS





ACQUA PANNA//SAN PELLEGRINO 0,75 cl 2,5€
GLASS BOTTLE 0,75 cl

COCACOLA/COCA ZERO//IN VETRO 0,33 cl 2,5€
GLASS BOTTLE 0,33 cl

FANTA//IN VETRO 0,33 cl 2,5€
GLASS BOTTLE 0,33 cl

SPRITE//IN VETRO 0,33 cl 2,5€
GLASS BOTTLE 0,33 cl

BIRRE ALLA SPINA THE DRAFT BEER

RIEGELE PRIVAT // Lager 0,30cl 3€ // 0,50cl 4,5€

Colore: Chiara// Fermentazione: Bassa// Nazione: Germania// Gradazione alcolica: 5,2% vol

Questa birra tedesca, non pastorizzata, è aromatica e armoniosa. Caratterizzata da aromi di pane, miele e leggeri sentori erbacei, tipici del malto Pilsener. Il finale secco e erbaceo regala una chiusura secca e ripulente.

Colour: Clear yellow // Fermentation: Low // Brewery: Riegele // Country: Germany // ABV: 5,2%

This unpasteurized German beer is aromatic and harmonious. Privat impresses with flavors that form a unique harmony and balance of floral hops and freshly milled malt aromas. The herbaceous hints, typical of Pilsener malt, give a dry finish.





LA NOSTRA SELEZIONE DI BIRRE

OUR SELECTION OF BEERS

AUGUSTINER PILS // Pilsner 0,33cl

4,5€

Colore: Chiara // Fermentazione: Bassa // Birrificio: Augustiner // Nazione: Germania // Gradazione alcolica: 5,6% vol
Birra morbida e amara al punto giusto, con una leggera nota finale di luppolo secondo la ricetta della birra "Pilsner", lavorata con malto pregiato e il lievito di produzione propria della birreria Augustiner

Colour: Golden yellow // Fermentation: Low // Brewery: Augustiner // Country: Germany // ABV: 5,6%

A classic German Pils lager brewed to the original Pilsner recipe by one of Bavaria's finest breweries. Fine notes of hop and lightly sparkling this Pils is only brewed with the finest hops and malts. Crisp and clean with a rounded mouthfeel.

TIPOPILS // Keller Pils 0,33cl

6€

Colore: Chiara // Fermentazione: Bassa // Birrificio: Birrificio Italiano // Nazione: Italia // Gradazione alcolica: 5,2% vol
Prodotta con luppoli selezionati tra i migliori coltivatori della zona di Tettang, Germania. Potrebbe sembrare la più "normale" delle birre di Birrificio Italiano e invece proprio lei è quella che più lascia il segno e fa innamorare. Ci sussurra storie di campi d'orzo e giardini di luppolo e ci consegna intatta la quintessenza dei loro profumi.

Colour: Pale yellow // Fermentation: Low // Brewery: Birrificio Italiano // Country: Italy // ABV: 5,2%

Brewed with a popular German bottom-fermenting yeast, it is coarsely filtered to remove some of the yeast. Initial citrus and grassy hop aroma are immediately followed by flavors of honey and cereal coming from the malts; crowned by floral hints of chamomile and dandelion. An initial, fleeting, hint of sweetness quickly gives way to a diffused bitterness.

PEROTTI // Lager 0,33cl

5€

Colore: Chiara // Fermentazione: Bassa // Birrificio: Deep Beer // Nazione: Italia // Gradazione alcolica: 5,2%
Birra di produzione locale dal carattere deciso e luppolato.

Colour: Clear yellow // Fermentation: Low // Brewery: Deep Beer // Country: Italy // ABV: 5,2%

Locally produced beer with a strong and hoppy character.





BLANCHE DE BRUGES // Witbier 0,33cl

5€

Colore: Chiara // Fermentazione: Alta // Birrificio: De Halve Maan // Nazione: Belgio // Gradazione alcolica: 5% vol
Una witbier dal gusto rinfrescante, un aroma speziato di coriandolo e agrumi, un gusto pieno e corposo grazie anche alla rifermentazione in bottiglia.

Colour: Pale yellow // Fermentation: High // Brewery: De Halve Maan // Country: Belgium // ABV: 5%
Traditional nose with light spice and orange peel. Nice body, nice witbeer flavours. Short in the finish.

LEO WEISSE // Weisse 0,50cl

6€

Colore: Chiara, torbida // Fermentazione: Alta // Birrificio: Maxlrainer // Nazione: Germania // Gradazione alcolica: 5% vol
Questa weisse di colore chiaro acquista il suo carattere particolare grazie al lievito ad alta fermentazione di produzione del birrificio Maxlrainer. La Leo Weisse viene imbottigliata non filtrata e torbida per conservare le buone e sane caratteristiche del malto e del lievito.

Colour: Pale yellow // Fermentation: High // Brewery: Maxlrainer // Country: Germany // ABV: 5%
Leo Weisse (wheat beer) receives its full character by the traditional, in house, top-fermented yeast.
Aged in the brewery's cellar, the Leo Weisse is unfiltered and is bottled with its cloudy appearance in the cellar.
It contains all the good and nutritional elements of malt and yeast.

BIBOCK // Ambrata Doppio Malto 0,33cl

6€

Colore: Ambrata // Fermentazione: Bassa // Birrificio: Birrificio Italiano // Nazione: Italia // Gradazione alcolica: 6,2% vol
Naso fresco e profumato di frutta e luppolo erbaceo e speziato/resinoso tipicamente english.

Il malto porta sentori di nocciola, caramello e miele di castagno. In bocca il dolce e il corpo ricco e pieno, lasciano spazio all'amaro e al retrogusto ancora più complesso dell'olfatto. Fresca e ricca ma al contempo pericolosamente beverina!

Colour: Amber-copper // Fermentation: Low // Brewery: Birrificio Italiano // Country: Italy // ABV: 6,2%
Amber-copper in color, Bibock is fermented with a specific lager yeast which has the unique ability to gift to the finished product peculiar flavors of fresh fruit. German bittering hops touch up the aroma with a noble finish, which is completed by a subtle dry hopping with English and German varieties.





GRAND CRU // Dubbel 0,33cl

6€

Colore: Ambrata // Fermentazione: Alta // Birrificio: Almond '22 // Nazione: Italia // Gradazione alcolica: 7% vol

Il palato è complesso: un'esplosione di caramello, cioccolato e frutta sciroppata, delicate note balsamiche e di liquirizia.

Finale morbido ma asciutto, birra piena ma di facile bevuta.

Colour: Amber // Fermentation: High // Brewery: Almond '22 // Country: Italy // ABV: 7%

The palate is complex: an explosion of caramel, chocolate and canned fruit, delicate balsamic and licorice notes.

Soft but dry finish, full-bodied beer but easy to drink.

O'HARA'S IRISH STOUT // Stout 0,33cl

6€

Colore: Nero // Fermentazione: Alta // Birrificio: O'Hara's // Nazione: Irlanda // Gradazione alcolica: 4,3% vol

La birra irlandese per antonomasia. La O'Hara's irish stout si distingue per il colore nero e per il sapore marcatamente unico derivante dal malto fortemente tostato. Il suo segreto risiede nell'equilibrio dell'utilizzo del malto d'orzo tostato che la rende piacevole e unica per tutti i palati.

Colour: Black // Fermentation: High // Brewery: O'Hara's // Country: Ireland // ABV: 4,3%

O'Hara's Irish Stout has a robust roast flavour complemented by a full-bodied and smooth mouthfeel.

The generous addition of Fuggle hops lends a tart bitterness to the dry espresso-like finish.

This sessionable stout beer is filled with rich complex coffee aromas mingled with light liquorice notes.

ASTEROID 56013 // India Pale Ale 0,33cl

6€

Colore: Bronzo intenso // Fermentazione: Alta // Birrificio: Birrificio Italiano // Nazione: Italia // Gradazione alcolica: 6,6% vol

L'aroma di questa birra artigianale è dominato dal luppolo, con note agrumate e tropicali, a cui si aggiungono i toni mielati e di tè nero del malto. Risulta secca al palato e intensamente amara.

Colour: Bronze // Fermentation: High // Brewery: Birrificio Italiano // Country: Italy // ABV: 6,6%

Nose is fresh, exuberantly hoppy, brimming with citrusy and tropical aromas. In the mouth again the citrus, slowly turning to resinous and balsamic notes. The intense mouthfeel, full-bodied while easily drinkable, is dry and culminating in a long lasting, penetrating bitterness.



HUXLEY// India Pale Lager 0,33cl

7€

Colore: Dorato velato//Fermentazione: Bassa//Birrificio: Birrificio Italiano// Nazione: Italia// Gradazione alcolica: 5,7% vol
Dorata velata, buona schiuma. Dal leggero sapore erbaceo, citrico con qualche sentore di agrumi.

Finale dal buon gusto amaro.

Colour: Pale golden // Fermentation: Low // Brewery: Birrificio Italiano // Country: Italy // ABV: 5,7%
Brewed with massive quantities of American and Oceanic hops, this beer boasts a bouquet featuring tropical, citrusy and yellow stone fruit notes surfing over a razor-sharp body, which culminates in a powerful and lingering bitterness.

PINK IPA // India Pale Ale 0,33cl

6€

Colore: Ambrato chiaro, rame//Fermentazione: Alta//Birrificio: Almond'22 // Nazione: Italia//Gradazione alcolica: 6,3% vol
IPA brassata con pepe rosa. La schiuma è bianca, cremosa, persistente. L'aroma è dominato da sentori dolci, fruttati e floreali. In bocca è elegante e bilanciata, ritroviamo il dolce con frutta e malto che lasciano spazio all'amaro dei luppoli con note amare erbacee. Il finale è secco con retrogusto erbaceo e pepato.

Colour: Amber-copper // Fermentation: High // Brewery: Almond '22 // Country: Italy // ABV: 6,3%
IPA brewed with pink pepper. The foam is white, creamy, persistent. The aroma is dominated by sweet, fruity and floral hints. In the mouth it is elegant and balanced. The finish is dry with a herbaceous and peppery aftertaste.

MI GIUTTO BU // New England India Pale Ale

5€

Colore: Dorato velato// Fermentazione: Alta//Birrificio: Deep Beer// Nazione: Italia// Gradazione alcolica: 6,5%
NEIPA con scorze di agrumi e un leggero sentore di cocco, che con la sua freschezza è adatta alle più calde giornate d'estate.

Colour: Golden // Fermentation: High // Brewery: Deep Beer// Country: Italy // ABV: 6,5%
NEIPA with citrus peel and a slight hint of coconut, with its freshness is suitable for the hottest summer days.

CHIMAY DORÉE // Golden Ale 0,33cl

6,5€

Colore: Dorata//Fermentazione: Alta// Birrificio: Abbazia di Scourmont// Nazione: Belgio// Gradazione alcolica: 4,8% vol
Di colore dorato, con una schiuma bianca, copiosa e persistente, promana fragranze e sapori di luppolo, agrumi freschi, spezie, malto, frutta e lievito. Una birra trappista piacevole, con un finale secco, lievemente acidulo che invoglia a berla ancora.

Colour: Golden // Fermentation: High // Brewery: Scourmont Abbey // Country: Belgium // ABV: 4,8%
Chimay Dorée has an intense and appealing golden hue with a tight, creamy head. Its aromas combine a wide range of fresh spicy and floral notes with an emphasis on citrus and fiery clove. Its flavour is well rounded with a deliciously sweet mouthfeel and a perfectly balanced bitter taste.



CHIMAY TRIPLE // Trappist Tripel 0,33cl

6,5€

Colore: Chiara, Dorata // Fermentazione: Alta // Birrificio: Abbazia di Scourmont

Nazione: Belgio // Gradazione alcolica: 8% vol

Il profumo è intenso, fruttato e ricorda l'uva passa, l'albicocca e la mela matura. Sono inoltre presenti fragranze di luppolo, lievito, malto e spezie. Il sapore è un mix equilibrato tra il dolce del lievito e l'amaro del luppolo, in bocca si percepisce un tocco alcolico e liquoroso.

Colour: Pale golden // Fermentation: High // Brewery: Scourmont Abbey // Country: Belgium // ABV: 8%

Chimay Triple has an appealing golden hue majestically crowned by an imposing white head. Its smell immediately reveals the deep complexity of this beer. Its rich fruity taste strikes a harmonious balance with floral notes and elegant nuances of spices thanks to yeast with a strong character.

DELIRIUM TREMENS, HUYGHE // Ale 0,33cl

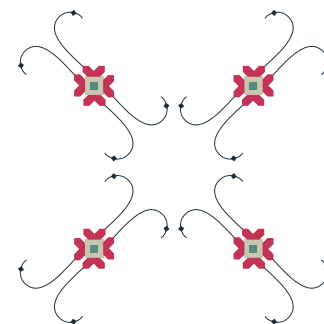
7€

Colore: Chiara // Fermentazione: Alta // Birrificio: Huyghe // Nazione: Belgio // Gradazione alcolica: 8,5% vol

Realizzata con tre tipi di luppolo che rendono questa birra particolarmente speziata, si distingue subito al naso per i suoi aromi fruttati. In bocca colpiscono le note di malto, frutta candita e spezie per poi concludere con un intenso amaro e un sapore pepato stupefacente.

Colour: Pale yellow // Fermentation: High // Brewery: Huyghe // Country: Belgium // ABV: 8,5%

8.5% alcohol and light malt give this beer strong notes of caramel, honey and spices. The brewery uses a blend of three different yeasts for this beer, which give this tripel its incomparable character. Slightly peppery and floral hints meet a malt body reminiscent of honey and bread. Feel free to let this beer get a little warmer as you drink it, so it can develop all of its flavor.





LE BOLLICINE ORGANIC WINES LIST

METODO CLASSICO *Kíus, Marco Carpineti*

40€

Pas Dosè, biologico. Da uve nero buono vinificate in bianco. 60 mesi sui lieviti.

CLASSIC METHOD *Kíus, Marco Carpineti*

Is an organic sparkling wine made from "Nero Buono" grape. 60 months of ageing on yeast.

1701, Franciacorta

30€

Brut Nature, biodinamico. Da uve chardonnay 85% e pinot nero 15%. Affinamento sui lieviti 24 mesi.

1701, Franciacorta

Biodinamic Brut Nature. Grape variety: chardonnay 85% and black pinot 15%. 24 months of ageing on yeast.

CHAMPAGNE

50€

Waris Hubert. Lilyale, Dosage zéro

CHAMPAGNE (50)

Waris Hubert. Lilyale, Dosage zéro





I VINI BIOLOGICI

ORGANIC WINES LIST



Cantina **PALAZZO TRONCONI, Arce (FR)**

Giovane realtà arcese, famosa per aver riscoperto antiche varietà di zona. Dedita all'agricoltura biodinamica. Certificata Demeter. In biologico da 11 anni.

Winery PALAZZO TRONCONI, Arce (FR). The ancient Arcesi vines are cultivated in balance between heaven and earth according to the dictates of biodynamic agriculture.

I BIANCHI / WHITE WINES

Fregellae 19

20€

Uvaggio: Maturano // Gradazione alcolica: 12,5%

Fregellae, antica colonia romana ritrovata ad Arce. Da uve maturano fermentate spontaneamente e vinificate in serbatoi d'acciaio con macerazione di 20 giorni sulle bucce. Profumo intenso, con note fruttate di ciliegia e prugne secche, e speziate di pepe, cioccolato e vaniglia

Grape variety: Maturano // ABV: 12,5% "Fregellae" was the most important Roman colony in southern Lazio. Alcoholic fermentation in stainless steel tank and 20 days of pellicular maceration with Maturano skins. Intense fruity and floreal perfume and citrus notes

Rustica progenie - 1 L

15€

Uvaggio: Maturano // Gradazione alcolica: 11,5%

Blend di vitigni autoctoni della zona. Da uve fermentate spontaneamente e affinate in vasche di cemento.

Grape variety: From indigenous white grape (Maturano) // ABV: 11,5%

Fermented 15 months in concrete tanks. Intense fruity and floreal perfume with citrus notes.





I VINI BIOLOGICI

ORGANIC WINES LIST



I ROSSI / RED WINES

Zi'tore 19

25€

Uvaggio: Lecinaro // Gradazione alcolica: 13%

Dedicato a Zi' Salvatore. Da uve Lecinaro fermentate spontaneamente con macerazioni di 14 giorni sulle bucce in vasche di cemento. Profumo intenso, con note fruttate di prugne secche e speziate di cannella, foglie di tabacco e cioccolato

Grape variety: Lecinaro // ABV: 13% 15 months of ageing in used concrete tanks. Intense perfume of dried plums, surrounded by spicy note of cinnamon, tobacco leaves and chocolate.

Rustica progenie - 1L

18€

Uvaggio: Lecinaro // Gradazione alcolica: 13%

Lecinaro fermentato spontaneamente e macerato in vasche di cemento. Profumo intenso, con note fruttate di ciliegia e prugne secche, e speziate di pepe, cioccolato e vaniglia.

Grape variety: Lecinaro // ABV: 13% Fermented in concrete tanks and aged for 12 months in oak tank of 27hl. Intense perfume of cherries, dried plums, surrounded by spicy notes of black pepper, chocolate and vanilla.





I VINI BIOLOGICI ORGANIC WINES LIST



Cantina **MARCO CARPINETI, Cori (LT)**

Prima azienda nel Lazio ad adottare come metodo agricolo l'agricoltura biologica.

Famosa in tutto il mondo per la qualità dei suoi prodotti.

Winery MARCO CARPINETI, Cori (LT).

The first organic Winery in Lazio region, worldwide famous for the high quality of its products.

I BIANCHI / WHITE WINES

Capolemole 2021

18€

Uvaggio: Bellone // Gradazione alcolica: 13,5%

Da uve Bellone fermentate a temperatura controllata in vasche d'acciaio, il Capolemole Bianco offre profumi fruttati e minerali sorprendenti, tratti dalla bellezza del paesaggio che lo ha generato.

Grape variety: Bellone // ABV: 13,5% Capolemole Bianco is the celebration of Bellone grapes, an indigenous grape type from Cori, characterised by a delicate skin and a firm texture. It has a simple and pleasant aromatic profile, with scents of fresh fruits, citrus zest and white flowers

Nzù 2018

35€

Uvaggio: Bellone // Gradazione alcolica: 14%

“Nzù” dal dialetto corese “insieme”. Le uve di Bellone vengono fermentate naturalmente e affinate in anfore fatte a mano, per esprimere l'odore dei fiori di campo dei sette colli della Tenuta Capolemole. Lo Nzù è un esplicito richiamo al metodo di vinificazione della Roma antica.

Nzù means togetherness in the ancient dialect of Cori. Made with the ancient Bellone white grape variety, it discloses the wildflowers scent of the vineyard. This Marco Carpineti's masterpiece wine is naturally fermented first, and then aged in hand-made clay amphoras. Nzù Bellone white wine is a homage to Ancient Rome wine techniques.





I VINI BIOLOGICI

ORGANIC WINES LIST



I ROSSI / RED WINES

Tufaliccio 2021

16€

Uvaggio: Cesanese e Montepulciano // Gradazione alcolica: 14%

Tufaliccio prende il nome dal colle Tufaliccio, uno dei sette colli della Tenuta Capolemole, ricco in tufo, caratterizzato da terreno vulcanico. Dopo una macerazione di 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata assume un carattere intenso, con un rosso rubino profondo. Allarga i sensi in un generoso abbraccio di frutta rossa matura.

Grape variety: Cesanese and Montepulciano // ABV: 14% Tufaliccio red wine is named after Tufaliccio hill, one of the seven hills of the Capolemole estate, rich in tuff stone, volcanic soils and sweet slopes. It opens the senses in a generous yet direct and plain embrace of ripe red fruit.

Dythirambus 2017

33€

Uvaggio: Montepulciano e Nero Buono // Gradazione alcolica: 14,5%

Il Dittirambo era un canto corale dell'Antica Grecia declamato dalle Baccanti, sacerdotesse di Dioniso, dio del vino. È un vino caldo, persistente, alcolico. L'estremo rigore nella selezione e ventiquattro mesi di affinamento in barrique celebrano la sacralità di questo vino rosso.

Grape variety: Nero Buono and Montepulciano // ABV: 14,5% "Dithyramb" was an ancient Greek hymn sung and danced in honour of Dionysus by the Maenads, the female followers of the god of vines, grapes and wine.

Dythirambus is a round, persistent and alcoholic wine. The careful hand-made grape selection and the twenty-four-month barrique ageing celebrate the taste of this red wine.





I VINI BIOLOGICI

ORGANIC WINES LIST

Cantina **DONATO GIANGIROLAMI, Borgo Montello (LT)**

Azienda vinicola da 60 anni. Da 20 anni in regime biologico.

Winery DONATO GIANGIROLAMI, Borgo Montello (LT). The history of Giangirolami's farm began in 1956 but it's only during the last 20 years that it started to produce organic wines

I BIANCHI

Regius 2021

15€

Uvaggio: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viogner // Gradazione alcolica: 13%

Da vitigni internazionali, fermentati a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con batonnage per 6 mesi.

Grape variety: Sauvignon Blanc, Chardonnay, Viogner // ABV: 13%

Alcoholic fermentation in stainless steel tank for 6 months

Cardito 2020

17€

Uvaggio: Malvasia puntinata // Gradazione alcolica: 13%

Da uve Malvasia Puntinata, fermentate a temperatura controllata ed affinate in acciaio per 6 mesi.

Grape variety: Malvasia puntinata // ABV: 13% Alcoholic fermentation in stainless steel tank for 6 months





I VINI BIOLOGICI

ORGANIC WINES LIST

I ROSSI

Pancarpo 2019

17€

Uvaggio: Cabernet, Merlot, Petit Verdot, Syrah // Gradazione alcolica: 14%

Da vitigni internazionali, fermentati a temperatura controllata. Affinamento in acciaio con batonnage per 6 mesi a cui si aggiunge un affinamento in botti grandi di legno.

Grape variety: Cabernet, Merlot, Petit Verdot, Syrah // ABV: 14%

Alcoholic fermentation in stainless steel tank for 6 months and then in wooden tanks.

Lepino 2019

20€

Uvaggio: Nero Buono // Gradazione alcolica: 13,5%

Da uve di Nero Buono, macerate e affinate in botti grandi di legno per 12 mesi.

Grape variety: Nero Buono // ABV: 13%

Alcoholic fermentation in wooden tanks for 12 months.





I VINI BIOLOGICI

ORGANIC WINES LIST

Cantina **COMINIUM, Alvito (FR)**

Illustre realtà nella valle di Comino condotta da Armando Pinto ormai da 22 anni. Nel settore biologico da 16 anni.

I BIANCHI

Trentaremi

20€

Uvaggio: Maturano // Gradazione alcolica: 13,5%

Fermentato a temperatura controllata e affinato in in barriques di rovere per 12 mesi.

Al naso sentori di albicocca candita e mela caramellata, gusto morbido, caldo, armonico con retrogusto caratteristico.

Grape variety: Maturano // ABV: 13,5%

Aging in oak barrels for 12 months before bottling. Hints of candied apricot and caramel apple, taste soft, warm, harmonious.

I ROSSI

Collealto 2020

15€

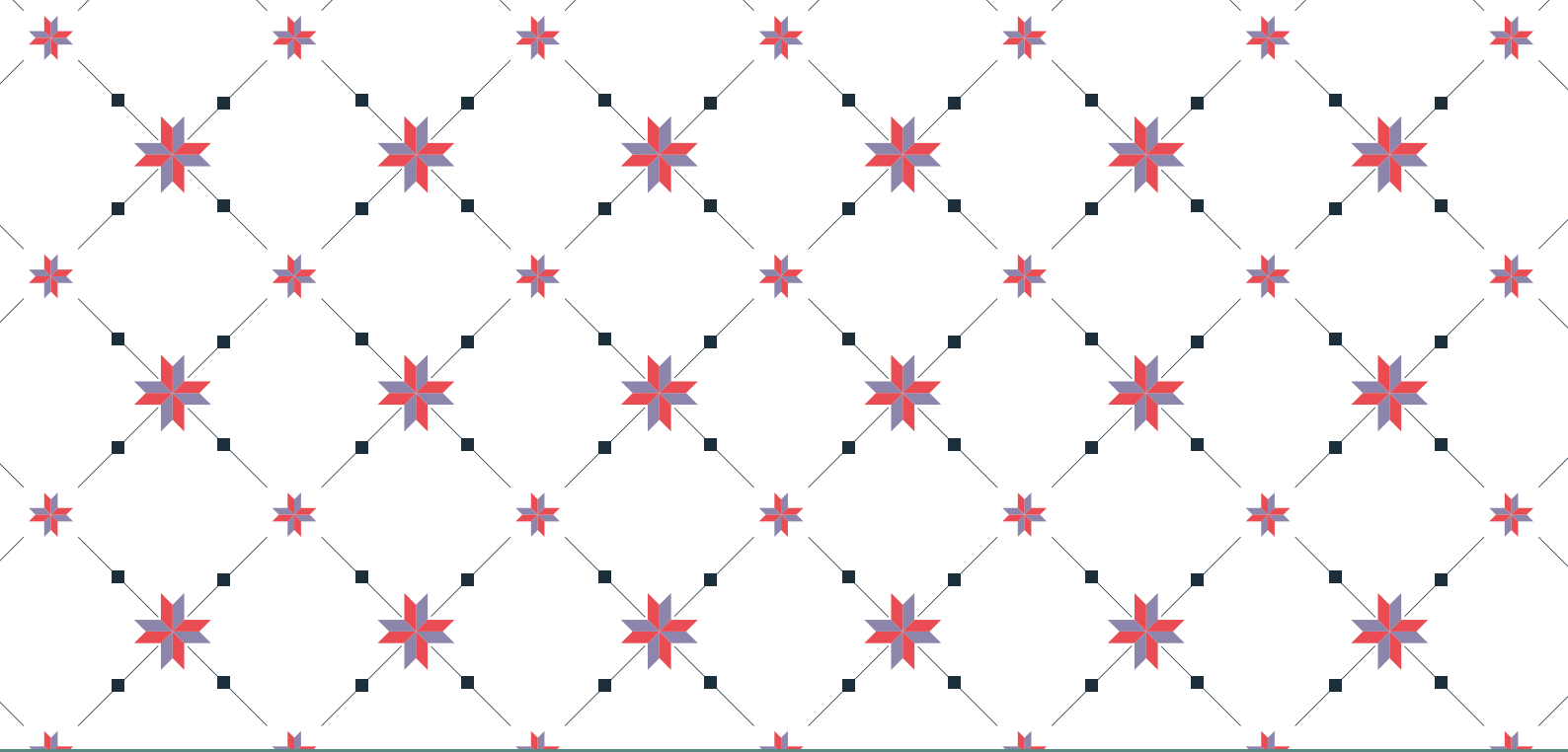
Uvaggio: Cabernet, Merlot, Syrah // Gradazione alcolica: 13%

Da vitigni internazionali. Fermentazione e macerazione a temperatura controllata per 15 giorni.

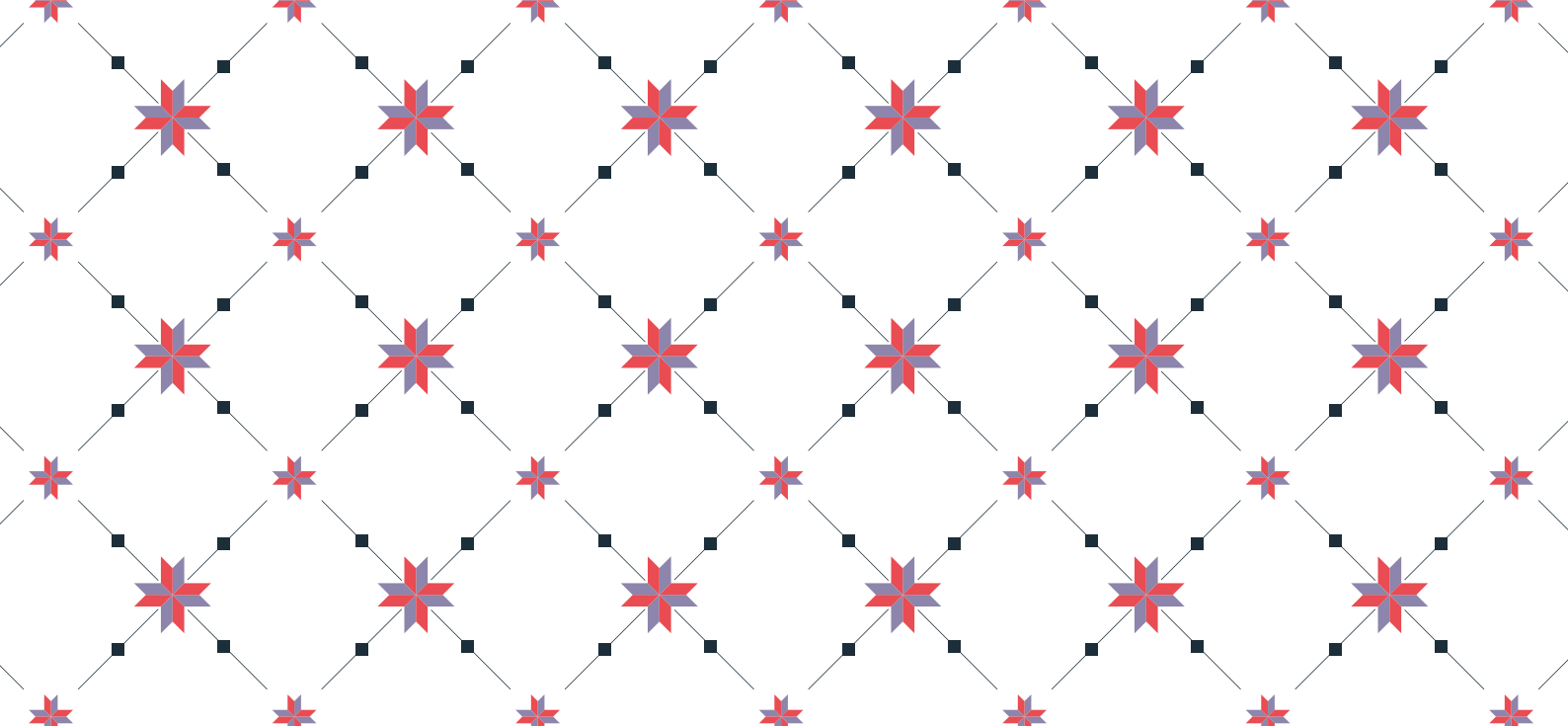
Affinamento in acciaio per 6 mesi. Al naso si presenta pieno, con aromi fruttati (visciola, lampone, mora e cassis) accompagnati da delicati toni erbacei. Il Gusto è morbido, il tannino ha grana e carnosità ma risulta elegante, in chiusura ritorni piacevoli di frutti a bacca scura.

Grape variety: Cabernet, Merlot, Syrah // ABV: 13%. Malolactic fermentation in stainless steel tanks, fining in stainless steel tanks for 6 months, ulterior fining in bottles for 3 months. Full aroma, with fruit scent (wild cherry, and also raspberry, blackberry) accompanied with delicate herbaceous accents.





I NOSTRI FRITTI
STARTERS





IL CROCCHÈ POTATO CROQUETTE

Con patate del Fucino IGP, Parmigiano Reggiano e Pecorino Romano DOP, Prosciutto cotto di Praga e un cuore filante di fiordilatte artigianale

2,5€

With mashed potatoes from Fucino IGP, Parmigiano Reggiano DOP and Pecorino Romano DOP cheeses, baked Prague ham and heart of melted mozzarella

I SUPPLÍ RICE CROQUETTE

ROMA/// ragù di manzo e pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP e un cuore filante di fiordilatte artigianale

3€

With beef ragù, Parmigiano Reggiano DOP and heart of melted mozzarella

MILANO/// pistilli di zafferano, Parmigiano Reggiano DOP e un cuore cremoso di midollo

3€

With saffron threads, Parmigiano Reggiano DOP and heart of beef marrow

NAPOLI/// ragù alla genovese e un cuore filante di provola affumicata artigianale

3,5€

With Genovese ragù and heart of melted smoked provola cheese





LE FRITTATINE DI PASTA

PASTA CROQUETTE

TRADIZIONALE/// con bucatini, prosciutto cotto di Praga, piselli e besciamella al Parmigiano e Pecorino **4€**

With "bucatini" pasta, baked Prague ham, peas and Parmigiano Reggiano DOP and Pecorino Romano DOP béchamel sauce

NERANO/// con casarecce, zucchine fritte e Provolone del Monaco DOP **4,5€**

With "casarecce" pasta, fried zucchini and Provolone del Monaco DOP cheese

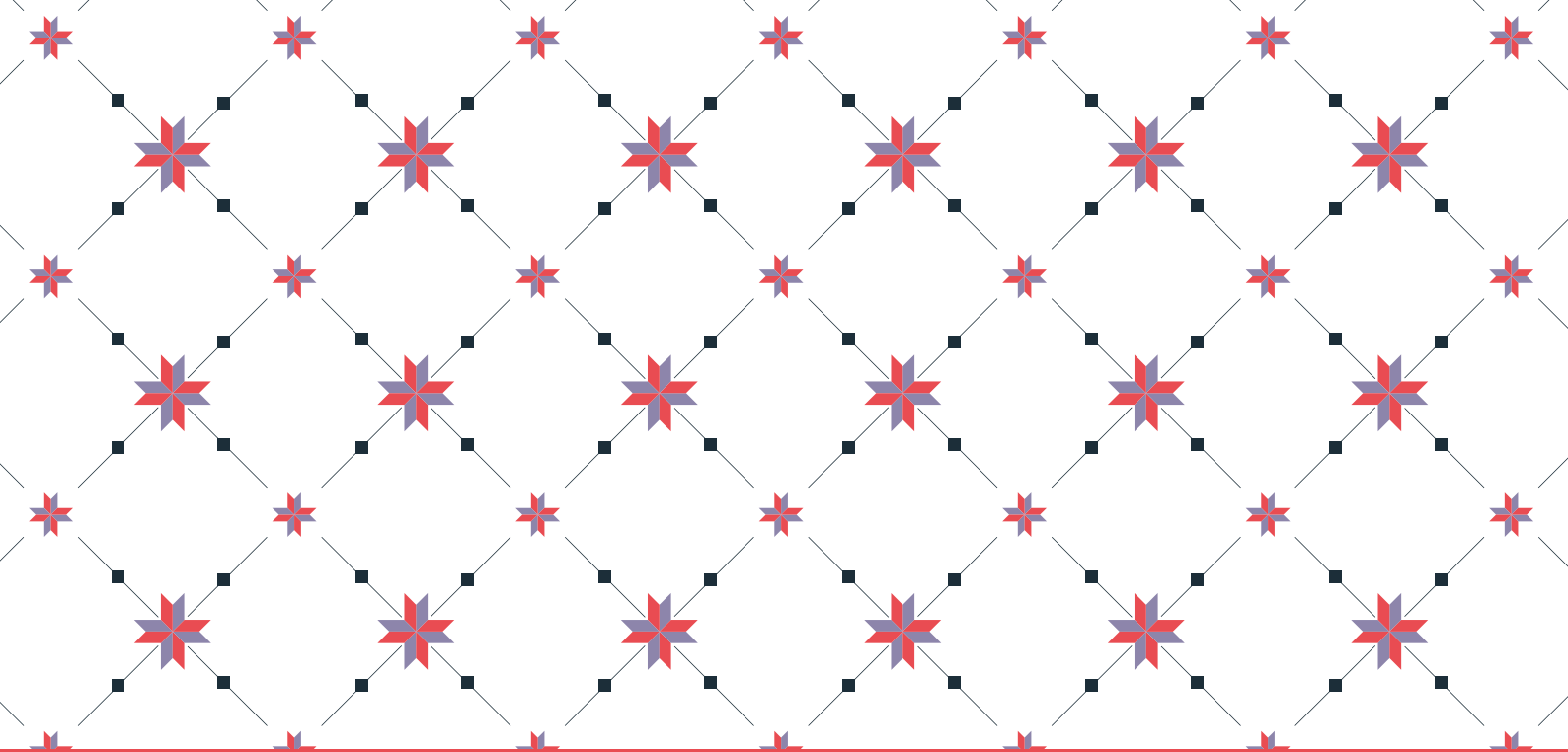
FAVOLA/// con bucatini, mortadella "Favola l'originale", pasta di pistacchi di Brönte 100% e burrata artigianale **4,5€**

With "bucatini" pasta, mortadella "Favola", 100% Brönte DOP pistachio paste and burrata cheese

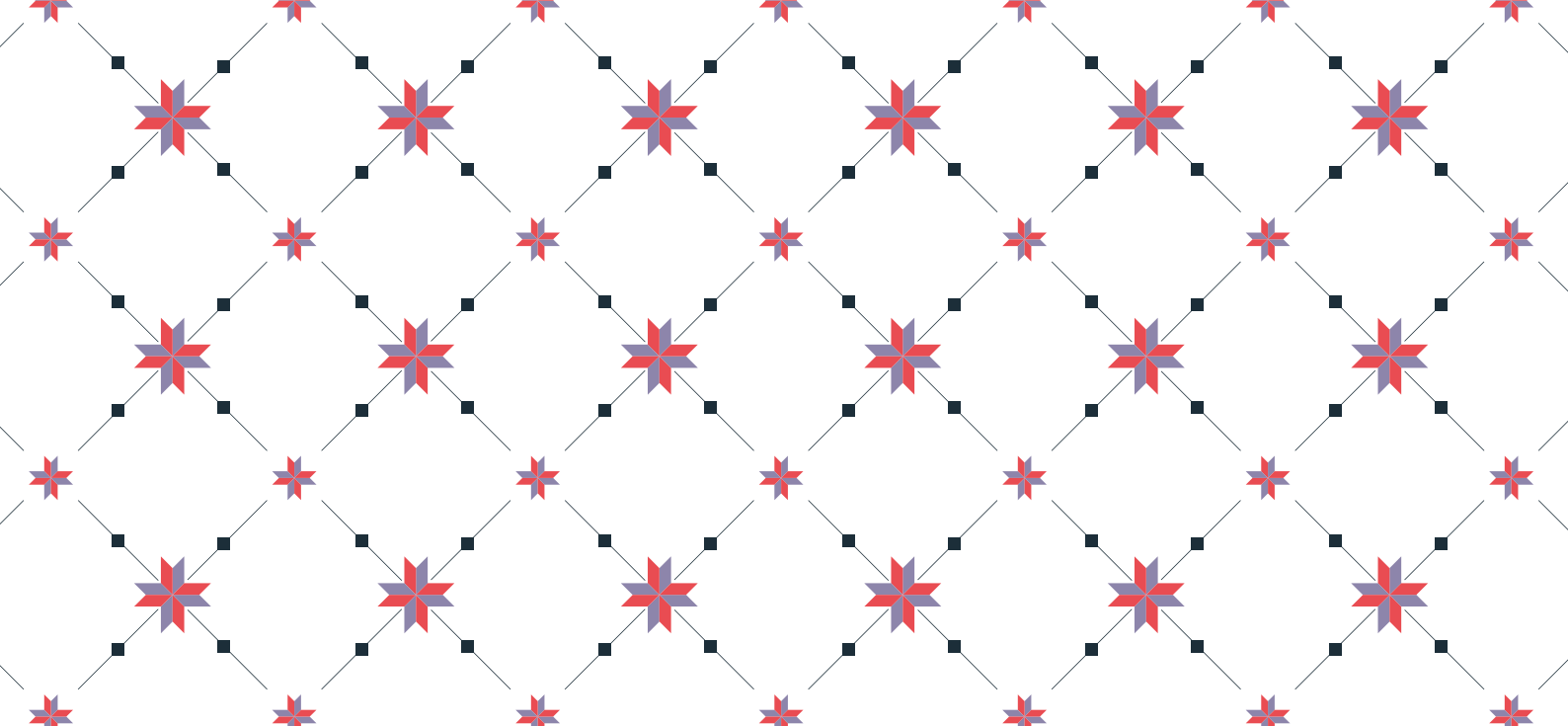
DONNA RÍ/// con spaghettoni quadrati di Gragnano, besciamella all'aglio e Parmigiano, nduja di Spilinga, con una croccante panatura nel panko **4€**

With spaghetti, nduja from Spilinga and Parmigiano Reggiano DOP and red garlic béchamel sauce. Coated in crunchy Japanese panko bread.





LE PIZZE
PIZZAS' MENU





LE STORICHE THE HISTORICALS

MARINARA/// Pomodoro San Marzano DOP, Aglio rosso di Castelliri, Origano, Basilico.
San Marzano DOP tomato sauce, Red garlic from Castelliri, Oregano, Basil, Evo oil

6€

COSACCA/// Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato, Basilico.
San Marzano DOP tomato sauce, uncooked grated Parmigiano Reggiano DOP, Basil, Evo oil

7€

MARGHERITA/// Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte artigianale, Basilico, Parmigiano
Reggiano DOP grattugiato (su richiesta), Olio Evo
San Marzano DOP tomato sauce, local mozzarella, Basil, Evo oil, grated Parmigiano Reggiano DOP (on request)

7,5€

LE TRADIZIONALI THE TRADITIONALS

MARGHERITA DOP/// Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP,
Basilico, Olio Evo, Parmigiano Reggiano DOP grattugiato (su richiesta)
San Marzano DOP tomato sauce, Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Basil, Evo oil, grated Parmigiano
Reggiano DOP (on request)

8,5€

DIAVOLA/// Pomodoro San Marzano DOP, Fiordilatte artigianale, Spianata piccante, Basilico,
Olio Evo
San Marzano DOP tomato sauce, Spicy salami, local mozzarella, Basil, Evo oil

8€





VERACE/// Mozzarella di Bufala Campana DOP, Pomodorini, Origano, Basilico, Olio Evo
Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Cherry tomatoes, Oregano, Basil, Evo oil

8,5€

MARINARA DEI SIGNORI/// Pomodoro San Marzano DOP, Aglio rosso di Castelliri,
Filetti di Alici di Cetara, Olive di Gaeta DOP, Capperi siciliani, Origano, Basilico, Olio Evo
San Marzano DOP tomato sauce, Red garlic from Castelliri, Anchovies from Cetara, Olives from Gaeta DOP,
Sicilian capers, Oregano, Basil, Evo oil

10€

NAPOLETANA/// Mozzarella di Bufala Campana DOP, Filetti di Alici di Cetara,
Olive di Gaeta DOP, Capperi siciliani, Origano italiano, Basilico, Olio Evo
San Marzano DOP tomato sauce, Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Anchovies from Cetara,
Olives from Gaeta DOP, Sicilian capers, Oregano, Basil, Evo oil

12€

TONNO E CIPOLLA/// Filetti di Tonno di Sicilia in olio evo, Fiordilatte artigianale,
Confit di Cipolla rossa di Tropea IGP, Olive di Gaeta DOP, Zest di limone bio, Basilico, Olio Evo
Sicilian tuna fillets, local mozzarella, Red onions from Tropea IGP confit, Olives from Gaeta DOP,
Organic Lemon zest, Basil, Evo oil

12€

VEGANA/// Zucchine, Patate al forno, Peperone di Pontecorvo DOP arrosto,
Confit di cipolla rossa di Tropea IGP, Pepe nero, Basilico, Olio Evo
Zucchini, Baked potatoes, roasted Peppers from Pontecorvo DOP, Red onions from Tropea IGP confit,
Black pepper, Basil, Evo oil

9€





I SETTE PECCATI CAPITALI

THE SEVEN DEADLY SINS

SUPERBIA/// Mozzarella di Bufala Campana DOP, all'uscita Mortadella "Favola L'Originale", Pistacchio di Brönte DOP, Zest di limone bio, Basilico, Olio Evo **11,5€**
Buffalo Mozzarella from Campania DOP, uncooked Mortadella "Favola", Pistachio from Brönte DOP, Organic Lemon zest, Basil, Evo oil

AVARIZIA/// Patate al forno, Provola affumicata artigianale, Salsiccia locale, Basilico, Olio Evo **10€**
Baked potatoes, Smoked provola cheese, local pork Sausage, Basil, Evo oil

LUSSURIA/// Fiordilatte artigianale, Pomodorini gialli e rossi, all'uscita Burratina artigianale, Origano, Basilico, Olio Evo **12€**
Local mozzarella, Yellow and red cherry tomatoes, fresh Burrata cheese, Oregano, Basil, Evo oil

INVIDIA/// Mozzarella di Bufala Campana DOP, Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP, all'uscita Prosciutto crudo di Bassiano, Basilico, Olio Evo **12€**
Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Crust stuffed with Buffalo Ricotta cheese from Campania DOP, Crudo ham from Bassiano, Basil, Evo oil

GOLA/// Peperone di Pontecorvo DOP arrosto, Provola affumicata artigianale, Salsiccia locale, Basilico, Olio Evo **12€**
Roasted Peppers from Pontecorvo DOP, Smoked provola cheese, local pork sausage, Basil, Evo oil

IRA/// Nduja di Spilinga, Provola affumicata artigianale, Pomodorini, filetti di chili essiccato, Basilico, Olio Evo **10€**
Nduja from Spilinga, Smoked provola cheese, Cherry tomatoes, dried chili fillets, Basil, Evo oil

ACCIDIA/// Provola affumicata artigianale, Zucchine, Cornicione ripieno di Ricotta di Bufala Campana DOP, all'uscita Prosciutto cotto di Praga, Basilico, Olio Evo **12€**
Smoked provola cheese, Zucchini, Baked Prague ham, Crust stuffed with Buffalo Ricotta cheese from Campania DOP, Basil, Evo oil





LE SPECIALI THE SPECIALS

MARGHERITA DOP 2.0 /// Pomodoro San Marzano DOP, all'uscita Mozzarella di Bufala Campana DOP, Basilico, Olio Evo **9€**
San Marzano DOP tomato sauce, uncooked Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Basil, Evo oil

DIAVOLA 2.0 /// Pomodoro San Marzano DOP, Provola affumicata artigianale, Spianata piccante, Parmigiano Reggiano DOP, Pepe nero, Basilico, Olio Evo **9€**
San Marzano DOP tomato sauce, Spicy salami, Smoked provola cheese, grated Parmigiano Reggiano DOP (on request), Basil, Evo oil

AVARIZIA 2.0 /// Patate al forno, Provola affumicata artigianale, Salsiccia di maiale nero casertano, all'uscita Burratina affumicata, Basilico, Olio Evo **14€**
Baked potatoes, Smoked provola cheese, black pork sausage from Caserta, fresh smoked burrata cheese, Evo oil (14)

GOLA 2.0 /// Peperone di Pontecorvo DOP arrosto, Provola affumicata artigianale, Salsiccia di maiale nero casertano, all'uscita Burratina affumicata, Basilico, Olio Evo **15€**
Roasted Peppers from Pontecorvo DOP, Smoked provola cheese, black pork sausage from Caserta, fresh smoked burrata cheese, Evo oil

DONNA CARMÈ /// Fiordilatte artigianale, all'uscita Rucola a foglia larga, Prosciutto crudo di Bassiano, Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP, Olio Evo **13€**
Local mozzarella, uncooked arugula, Crudo ham from Bassiano, Parmigiano Reggiano DOP flakes, Evo oil

DONNA MARÌ /// Fiordilatte artigianale, all'uscita Rucola a foglia larga, Prosciutto cotto di Praga, Pomodorini, Burratina artigianale, Olio Evo **15€**
Local mozzarella, uncooked arugula, Baked Prague ham, Cherry tomatoes, fresh Burrata cheese, Evo oil





LE SPECIALI THE SPECIALS

CAPRESE /// Fiordilatte artigianale, all'uscita Rucola a foglia larga, Mozzarella di Bufala Campana DOP, **12€**
Pomodori, Origano, Basilico, Olio Evo
Local mozzarella, uncooked arugula, Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Tomatoes, Oregano, Basil, Evo oil

ORO DI CETARA /// Filetti di alici di Cetara, Pomodorini gialli, Mozzarella di Bufala Campana **14€**
DOP, Pistacchio di Brönte DOP, Pepe al limone, Basilico, Olio Evo
Anchovies from Cetara, Yellow tomatoes, Buffalo Mozzarella from Campania DOP, Pistachio from Brönte DOP,
Lemon Pepper, Basil, Evo oil

DON ANTÓ /// Fiordilatte artigianale, all'uscita Rucola a foglia larga, Cuore di filetto di salmone **16€**
affumicato, Burratina artigianale, Pepe rosa, Olio Evo
Local mozzarella, uncooked arugula, Smoked salmon fillet, fresh Burrata cheese, Pink pepper, Evo oil





I DOLCI DESSERTS



CHEESECAKE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO BIANCO

6€

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio ricoperta con crema al cioccolato bianco variegata al pistacchio.

Pistachio and white chocolate tart with mascarpone cheese

DELIZIA AL LIMONE

6€

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.

Limoncello soaked sponge cake, filled and glazed with lemon cream.

DOLCE SINFONIA

6€

Cre moso al cioccolato al latte ricoperto con granella di nocciola e cioccolato al latte, adagiato su un pan di spagna morbido alla nocciola e cacao.

Milk chocolate cream covered with chopped hazelnuts and milk chocolate, on a hazelnut and cocoa soft sponge cake.



iMarigliano

qualità artigianale

- Servizio: 12%
- Aggiunta mozzarella di bufala +1€
- Aggiunta cornicione ripieno di ricotta +2 €
- Aggiunta burrata artigianale +4 €

**EVENTUALI MODIFICHE APPORTATE
ALLE PIZZE COMPORTERANNO VARIAZIONI
DI PREZZO SOLO IN CASO DI AGGIUNTE.**

**PER EVENTUALI INTOLLERANZE ALIMENTARI
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.**

- Service: 12%
- Addition buffalo mozzarella cheese +1€
- Addition crust stuffed with buffalo ricotta cheese +2 €
- Addition fresh burrata cheese +4 €

**ANY CHANGES MADE TO THE PIZZAS
WILL LEAD TO PRICE CHANGES ONLY
IN CASE OF ADDITIONS.**

**CUSTOMERS WITH FOOD ALLERGIES
OR OTHER NUTRITIONAL CONCERNS
ARE ADVISED TO NOTIFY THE STAFF
OF ANY DINING OPERATION FOR ASSISTANCE**