



## BIRRE ALLA SPINA



### KOZEL LAGER BEER

Kozel Premium è la birra ceca più popolare al mondo, prodotta con tre malti selezionati e il luppolo aromatico ceco Premiant per un gusto equilibrato, un'ottima amarezza di benvenuto e il suo tipico corpo pieno.

**Stile:** lager

**Fermentazione:** bassa

**Colore:** Chiara

**Gradazione:** 4,6 %

**Provenienza:** Repubblica Ceca

0,30 CL	3,50€
0,50 CL	5,50€
1 LT	10,00€



### AFFLIGEM ROUGE

Tra le più antiche birre d'abbazia, è una birra dal corpo strutturato, in virtù del suo grado alcolico importante, con un profilo aromatico e gustativo tipico delle birre belga.

**Stile:** abbazia;

**Fermentazione:** alta

**Colore:** rosso ambrato

**Gradazione:** 6,7%;

**Provenienza:** Belgio

0,30 CL	4,50€
1 LT	12,00€



### HOEGAARDEN

Birra Blanche, naturalmente velata, chiarissima, quasi bianca con un cappello di schiuma bianco e denso. Il suo aspetto deriva dall'uso di grano non maltato dalla doppia fermentazione e dall'assenza di filtrazione, dal gusto rinfrescante, dolce-amaro.

**Stile:** bière blanche

**Fermentazione:** alta

**Colore:** platino

**Gradazione:** 5%

**Provenienza:** Belgio

0,25 CL	3,50€
0,50 CL	6,00€
1 LT	11,00€



### GOOSE IPA

Birra americana nata a Chicago. Sentori di luppoli floreali, e note di frutta. Finale segnato da una piacevole nota di amaro.

**Stile:** IPA

**Fermentazione:** alta

**Colore:** ambrato

**Gradazione:** 5,9%

**Provenienza:** Stati Uniti

0,25 CL	3,50€
0,50 CL	6,50€
1 LT	13,00€

## BAR E CAFFETTERIA

BIANCO FRIZZANTE ALLA SPINA 1 LT	€	6,50
BIANCO FRIZZANTE ALLA SPINA 0,5 LT	€	4,50
COCA BOTTIGLIA 0.33	€	4.00
COCA BOTTIGLIA 1 LT	€	6.00
BIBITE IN LATTINA (COCA COLA, FANTA, SPRITE)	€	3.00
ACQUA NATURALE O GASSATA 0.75	€	2.00
CAFFÈ	€	1.20
AMARO	€	2.50
GRAPPA	€	3.50
COPERTO	€	2.00



## BIRRE ARTIGIANALI



### MU PILS - MUKKELLER

Pils a bassa fermentazione di colore giallo dorato con schiuma bianca, aroma molto fine, floreale ed erbaceo. Gusto amaro e profumo di malto e luppolo. Finale secco ed amaro non molto pronunciato, che rinfresca il palato ed invita ad un nuovo sorso! Si beve con tutto, dal pesce alla carne... e ovviamente è perfetto con la pizza!!!

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo, lievito non pastorizzato, forma sedimento naturale.

**Bottiglia 0.5 5.2 alc./vol** ..... € 7,00



### HATTORI HANZÒ - MUKKELLER

Doppia Ipa... IL MOSTRO! I luppoli impiegati, ingannevoli, nascondono la sua vera forza. Birra amara, ma supportata da un grande malto. CREA DIPENDENZA! Birra doppio malto.

Ingredienti : acqua, malto d'orzo e frumento, luppolo e lievito. Non filtrata e non pastorizzata, forma sedimento naturale.

**Bottiglia 0.5 8.3% alc./vol** ..... € 7,00



### MAZZU DE FIURI - MUKKELLER

IPA Moderna ccunnita con luppoli aromatici americani che le donano un gusto di agrumi potente.

VOLEVATE 'NA IPA???

ECCALA!!!

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, luppolo. Non filtrata e non pastorizzata, forma sedimento naturale.

**Bottiglia 0.5 6,5% alc./vol** ..... € 7,00



### BIANCA PIPERITA - OPPERBACCO

Nel rispetto dello stile si impiegano frumento non maltato, avena, buccia d'arancia e coriandolo. È caratterizzata dall'utilizzo della menta piperita e del miele di produzione locale a Notaresco di Teramo.

**Stile:** Biere Blanche/Witbier

**Ibu:** 14

**Colore:** Bianca **Capacità:** 33 cl.

Ingredienti: acqua, malto d'orzo, frumento, avena, luppolo, zucchero, buccia d'arancia, menta piperita, coriandolo e lievito. ALE - Birra ad Alta fermentazione

**Bottiglia 0.5 4,2% alc./vol** ..... €5,50

## BIRRE IN BOTTIGLIA



**Stile:** weisse

**Gradazione:** 5,4 %

**Provenienza:** Germania ..... € 6,50



### FISCHER LAGER 0,65 CL

**Stile:** lager

**Gradazione:** 6%

**Provenienza:** Francia ..... € 7,00



## LA NOSTRA CANTINA

### BOLLICINE



**GAIALUCE € 16,00**  
Vino Spumante Passerina Brut  
Le Canà - Carassai (AP)  
Vinificazione: Affinamento in acciaio 3 mesi



**IL PESTIFERO € 18,00**  
Vino Bianco Frizzante  
Tenuta di Tavignano - Cingoli (MC)  
Vitigno: Verdicchio, Malvasia Sangiovese  
Vinificazione: Affinamento in bottiglia 2 mesi



**GAROFANATA € 18,00**  
Vino Spumante Extra-dry (Bio)  
Azienda Vinicola Castrum Morisci - Moresco (FM)  
Vitigno: Garofanata  
Vinificazione: Lavorazione a freddo delle uve.  
Fermentazione in acciaio.

### BIANCHI



**QUIES € 15** *(disponibile al calice € 4,00)*  
Marche IGT Bio 2021  
Le Canà - Carassai (AP)  
Vitigno: Passerina



**003 € 16,00** *(disponibile al calice € 4,00)*  
Falerio DOC Pecorino (BIO)  
Azienda Vinicola Castrum Morisci - Moresco (FM)  
Vitigno: 100% Pecorino  
Lavorazione a freddo e fermentazione in acciaio



**CIMULA € 18,00**  
Vino Offida Passerina DOCG (Bio)  
Vini Centanni - Montefiore dell'Aso (AP)  
Vitigno: Passerina  
Vinificazione: Affinamento di un mese in bottiglia



**PECORINO OFFIDA DOCG € 22,00**  
Vino Pecorino  
Tenuta Santori - Ripatransone (AP)  
Vitigno: Pecorino  
Vinificazione: Affinamento in acciaio

### ROSATI E ROSSI



**DORAVERA € 17,00**  
Vino Rosato Marche IGT  
Le Canà - Carassai (AP)  
Vitigno: Montepulciano  
Vinificazione: Affinamento in acciaio per circa tre mesi dopo fine fermentazione



**FLORALIA € 18,00**  
Vino Rosato Marche IGT Bio.  
Vini Centanni - Montefiore dell'Aso (AP)  
Vitigno: 100% Montepulciano.  
Vinificazione: Affinamento in acciaio.



**RENARIE € 22,00**  
Vino Rosso Piceno Superiore DOC (Bio)  
Vini Centanni - Montefiore dell'Aso (AP)  
Vitigno: Montepulciano, Sangiovese  
Vinificazione: Affinamento in acciaio



**INFERNACCIO € 18,00** *(disponibile al calice € 4,00)*  
Vino Rosso Piceno DOC  
Le Canà - Carassai (AP)  
Vitigno: Montepulciano, Sangiovese  
Vinificazione: Affinamento in acciaio per sei mesi



**237 € 17,00**  
Piceno Doc Sangiovese  
Azienda Vinicola Castrum Morisci - Moresco (FM)  
Vitigno: 100% Sangiovese  
Vinificazione: Affinamento in acciaio per sei mesi

### DOLCI



**FONTANAFREDDA € 12,00**  
Vino Spumante Asti DOCG  
Fontanafredda - Asti  
Vitigno: Moscato  
Vinificazione: A bassa fermentazione metodo Charmat



## ANTIPASTI

<b>BRUSCHETTA GUSTOSA</b> _____ (pomodorini, stracciatella, alici)	€	6.00
<b>BRUSCHETTA CAPRI</b> _____ (bufala, pomodorini, basilico)	€	5.50
<b>CROSTINO 1991</b> _____ (mozzarella e funghi, mozzarella e prosciutto crudo, pomodorini)	€	5.50
<b>TRICOLORE</b> _____ (bresaola, rucola, bufala a dadini, pachino, glassa di aceto balsamico)	€	7.50
<b>SCUGNIZZI DI PIZZA FRITTA</b> _____ (con salsa di pomodoro)	€	7.50
<b>CRUDO E BURRATA (O BUFALA)</b> _____	€	7.50
<b>BUFALA O BURRATA NELL'ORTO</b> _____ (verdure grigliate)	€	7.50
<b>TAGLIERE MISTO (ALMENO 2 PERS.)</b> _____	€	13.50

## FRIGGITORIA

<b>PATATE STICK</b> _____	€	5.50
<b>PATATE DELLA NONNA</b> _____	€	6.00
<b>OLIVE ALL'ASCOLANA</b> _____	€	6.50
<b>MOZZARELLINE</b> _____	€	6.00
<b>ANELLI DI CIPOLLA</b> _____	€	5.50
<b>NUGGETS</b> _____	€	6.00
<b>JALAPENOS</b> _____	€	6.00
<b>MISTO FRITTO (X 2 PERSONE)</b> _____	€	9.50

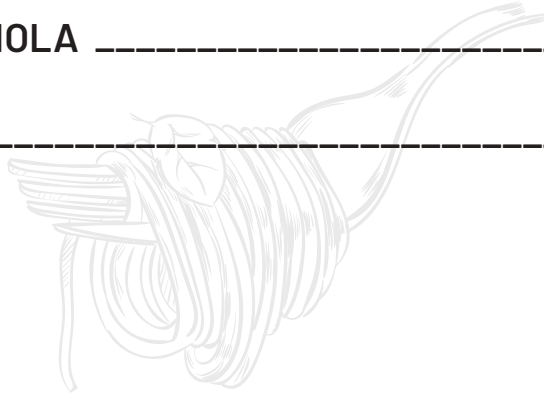
## LE INSALATE

<b>PIZZAZZOLINA (DI TUTTO UN PO')</b> _____	€	6.50
<b>COCCODÈ</b> _____ (pollo grigliato, lattuga, rucola, pachino, zenzero)	€	7.00
<b>LA NORDICA</b> _____ (tonno, salmone, lattuga, rucola, pachino, carote, zucchine grigliate)	€	7.50
<b>VEGETARIANA</b> _____ (lattuga, stracciatella, funghi freschi, pinoli, olio al basilico)	€	6.50



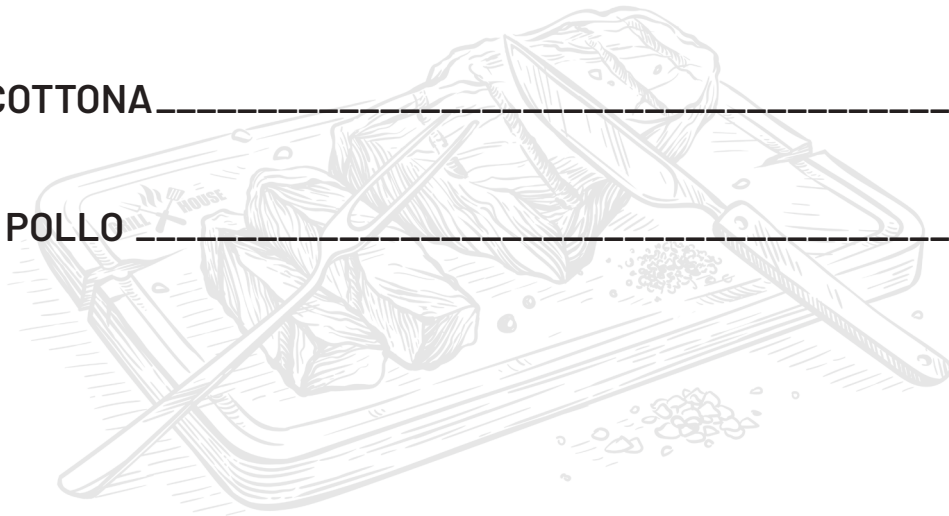
## PRIMI PIATTI

SPAGHETTO ALLA CARBORARA	€	8.00
SPAGHETTO POMODORINI, STRACCIATELLA E BASILICO	€	8.50
TORTELLINI ALLA BOSCAIOLA	€	8.00
TORTELLINI AL FORNO	€	9.00



## PIATTI UNICI

HAMBURGERATA	€	10.50
(hamburger di scottona marchigiana Bio "Fattorie Scibè", rucola, pachino, verdure grigliate)		
HAMBURGERATA DI ANGUS	€	11.50
(hambruger di Angus, rucola pachino, verdure grigliate)		
DOPPIA HAMBURGERATA	€	12.50
(2x hamburger di scottona marchigiana Bio "Fattorie Scibè", rucola, pachino, verdure grigliate)		
BISTECCA DI SCOTTONA	€	18.50
STRACCETTI DI POLLO	€	15.50



**Tutti i piatti sono accompagnati da contorno di verdure**



# LE BIANCHE

<b>CAINO 2.0</b> (mozzarella, mais, gamberetti, salsa rosa, rucola)	€	7.50
<b>PIZZAZZOLINA</b> (mozzarella, pachino, salsiccia, melanzane, parmigiano grattugiato)	€	8.00
<b>TARTUFATA</b> (mozzarella, tartufo, funghi, prosciutto cotto, salsiccia)	€	8.00
<b>RUSTICA</b> (mozzarella, rucola, pachino, prosciutto crudo, grana)	€	8.50
<b>GALLUCCIO</b> (mozzarella, melanzane grigliate, porcini, salsiccia, rucola cotta, grana fuso)	€	9.00
<b>VERDURE</b> (mozzarella, zucchine, radicchio, pachino, melanzane)	€	7.00
<b>VALTELLINESE</b> (mozzarella, porcini, bresaola, rucola, grana)	€	8.50
<b>MAFIOSA</b> (mozzarella, carciofi, tonno, olive, pomodori secchi)	€	8.50
<b>PEPPE</b> (mozzarella, funghi, radicchio, speck croccante, squacquerone)	€	9.00
<b>NORVEGESE</b> (mozzarella, gamberetti, salmone, rucola, glassa di aceto balsamico)	€	9.00
<b>GRATIN RIVISITATA</b> (mozzarella, radicchio, zucchine, pachino, cipolla, pangrattato, rosmarino)	€	7.50
<b>BOSCAIOLA</b> (mozzarella, prosciutto cotto, funghi)	€	7.00
<b>CARBONARA</b> (mozzarella, guanciale, uovo, pecorino romano grattugiato, pepe)	€	8.50
<b>DELICATA</b> (mozzarella, zucchine, prosciutto cotto, pistacchi, ricotta, olio al basilico)	€	9.00
<b>VEREGRA LAB</b> (mozzarella, mortadella, burrata, pistacchi)	€	9.00
<b>CARAPAZ</b> (bufala, zucchine grigliate, pancetta, grana fuso)	€	9.50
<b>COLONNATA</b> (cipolla, pachino, lardo di Colonnata, rosmarino)	€	8.00
<b>DCPM</b> (bufala, squacquerone, pancetta, pistacchi)	€	11.00
<b>CIPOLLATA</b> (cipolla, rosmarino)	€	5.50
<b>ROSMARINO</b>	€	5.00



# LE ROSSE

<b>MARGHERITA</b> (pomodoro, mozzarella)	€ 6.00
<b>BUFALA</b> (pomodoro, mozzarella di bufala, basilico)	€ 7.00
<b>CAPRICCIOSA</b> (pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, prosciutto cotto, olive)	€ 7.50
<b>NAPOLETANA</b> (pomodoro, mozzarella, alici, capperi)	€ 7.50
<b>DIAVOLA</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante Levoni)	€ 7.50
<b>4 FORMAGGI</b> (pomodoro, mozzarella, gorgonzola, emmenthal, parmigiano grattugiato)	€ 7.50
<b>BAVARESE</b> (pomodoro, mozzarella, würstel)	€ 6.50
<b>PICASSO</b> (pomodoro, scamorza, zucchine, salsiccia, pachino, origano)	€ 9.00
<b>ROMANA</b> (pomodoro, mozzarella, pancetta, cipolla, rosmarino)	€ 8.00
<b>NORCIA</b> (pomodoro, mozzarella, scamorza, tartufo, noci, speck)	€ 9.00
<b>AMATRICIANA</b> (pomodoro, guanciale, cipolla, pecorino romano)	€ 8.00
<b>PIOLIN</b> (pomodoro, mozzarella, pachino, rucola, squacquerone, prosciutto crudo)	€ 9.00
<b>PANGRATTATO</b> (pomodoro, mozzarella, salsiccia, zucchine, pangrattato)	€ 8.00
<b>TEDESCA</b> (pomodoro, mozzarella, patate, salsiccia, würstel)	€ 8.00
<b>PIZZICOSA</b> (pomodoro, mozzarella, salame piccante Levoni, olive piccanti, pomodori secchi)	€ 8.50
<b>SAPORITA</b> (pomodoro, mozzarella di bufala, scamorza, salsiccia, speck)	€ 9.00
<b>EQUINOZIO</b> (pomodoro, melanzane grigliate, stracciatella, prosciutto crudo, noci)	€ 11.00
<b>O' SCUGNIZZO</b> (pomodoro, pancetta, carciofi, olive piccanti, bufala dopo la cottura)	€ 10.00



## CREATIVE BIANCHE

<b>BASE CAMP</b>	€ 11.00
(mozzarella, scamorza, zucchine, bresaola, noci)	
<b>DELIZIA</b>	€ 10.00
(bufala, alici, pachino, straciatella)	
<b>BALZO ROSSO</b>	€ 13.00
(salsa tartufata, scamorza, pancetta a crudo, scaglie di cacioricotta)	
<b>CIPE</b>	€ 11.00
(salmone, zucchine, straciatella, semi di papavero)	
<b>OROPA</b>	€ 13.00
(bufala, crema cacio e pepe, salmone, pistacchi)	
<b>LU FITTURU</b>	€ 13.00
(bufala, guanciale, radicchio grigliato, cipolla caramellata)	
<b>FRESH</b>	€ 13.00
(bufala, straciatella, buccia di lime, prosciutto crudo)	
<b>ASCENSIONE</b>	€ 13.00
(funghi freschi, funghi porcini, tartufo, speck croccante, burrata)	
<b>DELFINATO</b>	€ 13.00
(mozzarella, prosciutto cotto, burrata, pistacchi, pane grattugiato)	

## CREATIVE ROSSE

<b>SASSOTETTO</b>	€ 11.00
(pomodoro, mozzarella, speck croccante, burrata, pomodori secchi)	
<b>CADUTA LIBERA</b>	€ 13.00
(pomod. pachino, zucchine, e melanzane grigliate, bufala dopo cottura, semi di papavero)	
<b>IL CONTE</b>	€ 12.50
(pomodoro, peperoni, pancetta, straciatella, granelli di nocciola)	
<b>LA MIA</b>	€ 13.00
(pomodoro, burrata, rucola, pomodori secchi, prosciutto crudo)	
<b>CROSS COUNTRY</b>	€ 13.00
(pomodoro, bufala, scamorza, funghi trifolati, guanciale)	
<b>"MENEGHINA"</b>	€ 13.50
(pomodoro, radicchio grigliato, gorgonzola, funghi misti, speck croccante)	
<b>SECONDA STELLA</b>	€ 14.00
(pomodoro, capperi, olive piccanti, cipolla, alici, scaglie di cacioricotta)	
<b>CRACOVIA</b>	€ 14.00
(pomodoro, rucola, noci, lonza, cipolla caramellata)	
<b>9 COLLI</b>	€ 13.00
(pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, gorgonzola, pachino, grana)	



## PIZZAHAMBURGER

**Panino Buns cotto nel forno a legna realizzato con l'impasto della pizza**

<b>HAMBURGER</b>	€ 10.00
(hamburger di Scottona marchigiana Bio "Fattorie Scibè", lattuga, pomodoro)	
<b>CHEESBURGER</b>	€ 10.50
(hamburger di Scottona marchigiana Bio "Fattorie Scibè", cheddar, lattuga, pomodoro)	
<b>RAZOR</b>	€ 11.00
(hamburger di Scottona marchigiana Bio "Fattorie Scibè", cheddar, uovo, bacon, pomodoro)	
<b>BUFALINO</b>	€ 11.00
(hamburger di Angus, lattuga, mozzarella di bufala, bacon)	
<b>PORCINO</b>	€ 11.00
(hamburger di Angus, scamorza, bacon, lattuga, scaglie di grana)	
<b>PULLED</b>	€ 11.00
(pulled pork, lattuga, pomodoro, cipolla caramellata, salsa BBQ)	
<b>LOS POLLOS</b>	€ 11.50
(chicken burger corn flakes, lattuga, pomodoro, salsa senape e miele)	
<b>VARANO</b>	€ 12.00
(hamburger di Angus, melanzane grigliate, passata di pomodoro, scaglie di grana, mozzarella di bufala)	

## PANUOZZI

**Grande panino cotto nel forno a legna realizzato con l'impasto della pizza**

<b>SAN SIRO</b>	€ 9.00
(cotoletta, pomodoro, lattuga, cipolla)	
<b>DALL'ARA</b>	€ 10.50
(mortadella, stracciatella, pomodori secchi, cipolla stufata)	
<b>SEI UN POLLO</b>	€ 11.00
(straccetti di pollo, bufala, lattuga, cipolla stufata, maionese)	
<b>POLLASTRO</b>	€ 11.00
(straccetti di pollo, scamorza, bacon, lattuga, cipolla stufata)	
<b>SUPERVEG</b>	€ 10.50
(melanzane grigliate, zucchine grigliate, pomodori secchi, cipolla, noci, ricotta)	
<b>CIAVUSCO</b>	€ 12.00
(ciauscolo, stracciatella, pomodori secchi, semi di papavero)	

**Tutti i panini sono accompagnati da contorno di patate fritte a barchetta  
Le salse vengono servite al tavolo**



## PIZZE DOLCI

NUTELLA _____	€	6.50
MELE E VARNELLI _____	€	7.50
NUTELLA E CREMA AL MASCARPONE _____	€	8.00
NUTELLA E CREMA AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO _____	€	7.00
CREMA AL MASCARPONE E FRUTTI DI BOSCO _____	€	7.00
SCUGNIZZI DI PIZZA FRITTA ALLA NUTELLA _____	€	7.50
<i>Aggiunta di prosciutto crudo o speck</i> _____		<b>+1.00</b>
<i>Aggiunta di Bufala o Scamorza</i> _____		<b>+1.00</b>
<i>Aggiunta di ulteriori ingredienti</i> _____		<b>+1.00</b>
<i>Impasti speciali</i> _____		<b>+1.00</b>

## LE NOSTRE FARINE



### FARINA INTEGRALE

Impasto più rustico rispetto agli altri, salutare e altamente digeribile; ricco di fibre, vitamine e minerali. La pizza risulta quasi grezza e ricorda i sapori

e profumi di una volta grazie alla presenza di crusca e germe di grano freschi. Benefici nel miglioramento delle funzionalità intestinali.



### FARINA DI CANAPA

La farina di Canapa Sativa ha un sapore che ricorda quello delle nocciole, molto croccante ed è ricca di fibre, acidi e fornisce un buon apporto proteico.

Contiene ferro, fosforo, vitamine E, B1, C, B6, B3. Ha inoltre effetti antinfiammatori e antiossidanti.



### FARINA DI CURCUMA

La curcuma è una spezia di colore dorato proveniente dall'Asia del Sud. Il suo sapore è simile a quello dello zenzero. Sono note le sue proprietà antinfiam-

matori e antiossidanti.



### FARINA AI 5 CEREALI

Frumento, segale, avena, orzo e mais, ecco i nostri 5 cereali arricchiti anche da soia e semi gustosi. Un perfetto equilibrio di elementi per rendere l'impasto

più nutriente e saporito. La farina ai 5 cereali apporta vitamine e sali minerali che arricchiscono la pizza sia di gusto che di benessere.

**Chiedere al personale di sala  
su eventuali farine a disposizione.**



# INFORMATIVA

---

Nei nostri prodotti possono essere presenti i seguenti allergeni  
(come da allegato III Bis della direttiva 2007/68/CE)

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci di anacardi, pistacchi)

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni  
superiori a 10 mg/kg o 10 mg/lepressi come SO<sub>2</sub>

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi