



PER INIZIARE

si scelgono, si condividono



CICCHETTI

- Stracciatella, Pomodorino Soleggiato, origano
- Stracciatella, Friarielli, Confettura di fichi
- Guacamole, datterini rossi
- Scarola Spadellata, Pomodorino Soleggiato, Oliva Leccina
- Insalata Di Pollo
- Roast-beef Home Made, Senape Bacca Bianca
- Battuta Al Coltello, Finocchio all'aneto
- Gamberi In Saor
- Acciuga Del Mediterraneo, Stracciatella, Origano
- Baccalà Mantecato, Cipolla caramellata
- Baccalà Mantecato, Carpaccio di tartufo
- Melanzane alla parmigiana
- Salmone affumicato, ricotta di bufala

1 cicchetto 2,2
10 cicchetti a scelta della cucina 20

VASETTI SOTT'OLIO



*di Tradizione
Pugliese*

- Carciofino 4,5
- Peperoncino ripieno 4,5
- Cima di rapa 4,5
- Fave novelle 4,5

TAGLIERI



- San Daniele prosciuttificio Levi 12 (con aggiunta di melone +2€)
- Porchetta d'Arice Macelleria Azzocchi 10
- Pancetta classica Bettella (Maiale Tranquillo) 10
- Tagliere Brutal (misto affettati) 20
- Tagliere di formaggi 10

PAGNOTTELLA EXTRA 1,2

I LIEVITATI

fatti da noi con grano tenero macinato a pietra



LA PIZZETTA

- Pomodoro Bio Paglione, Mozzarella, Origano 5
- Pomodoro Bio Paglione, Acciuga Del Mediterraneo, Origano 6
- Pomodoro Bio Paglione, mozzarella, melanzane fritte, parmigiano 7

LA PAGNOTTELLA FARCITA



- Scarola Spadellata, Acciuga Del Mediterraneo, Stracciatella 7
- San Daniele Levi, Stracciatella 7
- Pancetta, crema di carciofi e pomodorini secchi 7
- Porchetta D'Arice Azzocchi, cipolla caramellata, senape bacca bianca 7
- Insalata di datterini freschi, ricotta di bufala 6

LA PICCOLA CUCINA

ogni piatto arriva con la pagnottella calda



LA CARNE

- Battuta di sorana al coltello, carpaccio di tartufo 15
- Battuta di sorana al coltello 12
- Insalata di pollo 9
- Roast beef Home-Made 12



L'ORTO

- Cavolo cappuccio agrodolce, asiago mezzano 8
- Finocchio sott'olio, asiago mezzano 8
- Caprese di ricotta di bufala e insalata di datterini aromatizzata con olio al basilico 8
- Parmigiana di melanzane 9



IL MARE

- Gamberi in saor 9
- Baccalà mantecato e cipolla caramellata 9
- Tris di Crackers alla segale e alghe con 9

- Acciuga del mediterraneo e stracciatella
- Baccalà mantecato
- Sardina affumicata e mayo all'olivello spinoso



I BAULETTI

- Acciuga del Cantabrico 12
- Trota affumicata con ginepro e timo limonato 12
- Salmone delle isole Faroe affumicato sul legno di faggio 12
- Sardina nordica affumicata con erica e camomilla 12
- Aringa del Mare di Norvegia affumicata con pepe bianco e aglio orsino 12

PER CONCLUDERE



COPPETTA

Frutta fresca 5

Coppetta con frutta fresca stagionale

SBRISOLONA

Classica 12
Tradizionale alle mandorle



Coccolona 12

Sbrisolona vegana al cocco e mandorle

Bagigiona 12

Sbrisolona al cioccolato fondente e arachidi salate



SCARPETTA

Nocciolata Colzani 8

Nocciolata artigianale "Colzani"
servita con la nostra pagnottella calda





— LE BIRRE —



ALLA SPINA *Belle Fresche*

- Padovaner, Canediguerra (Helles) 3,5/6
- Bitter, Kirkstall (Best Bitter) 3,5/6
- Spaceman, Brewfist (West Coast IPA) 3,5/6
- Trini, Renton (Blanche) 3,5/6



BOTTIGLIA O LATTINA

- Guerrilla, Crak (Ipa) 5,5
- Mundaka, Crak (Session Ipa) 5,5
- Secret view, Rebel's (Gluten free) 6
- Freiburger (Pils Alcol free) 5

— APERITIVO —



I NOSTRI SPRITZ

- Spritz Aperol - Campari - Cynar / Misti 4
- Spritz bianco 3,50
- Spritz artigianali Brunello - Gajardo 5
- Americano (Bitter Gajardo, Vermut Vergano, soda) 7
- Americantiere (Bitter Gajardo, Vermut Vergano, soda pompelmo) 7
- Negroni 8

I NOSTRI VERMOUTH LISCI O CON TONICA (+2€)



- Vergano rosso 4
- Vergano bianco 4
- Numero uno, Raina 6
- Muz, Partida Creus 5
- Vin-Mouth Gamay 5
- Vin-Mouth Petit Manseng 5
- Turi rosso 5



GIN TONIC

- Opificio 8
- Dei sospiri 10
- Dei sospiri intensive 12
- Ki no bi 10
- Alchemyst 10
- Bareksten 12
- Crafters 10
- Guardian Gin 10
- Gin Piero 10

— ANALCOLICI E AMARI —

ANALCOLICI



- Acqua naturale o frizzante ... 1,5
- Coca cola, coca zero, fanta, limonata, ginger, tonica ... 3,5
- Succo di mela biodinamico az. Tropolthof ... 3,5



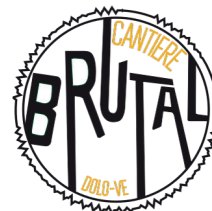
COCKTAIL ANALCOLICI

- Rubedo (Bitter zero alcol, soda pompelmo, lime juice) ... 8
- Gin tonic alcol free ... 8

I NOSTRI AMARI



- Pionlinko max 4
- Amaro di trieste 4
- Amaretto 4
- Camokillah 5
- Varnelli 4
- Grappa Pisoni 3,5
- Grappa pisoni Barricata 4,5
- Grappa Pisoni Stravecchia 7,5
- Amaro Pisoni alla mela verde 3,5
- Chinati 4
- Cappelletti Rvtaben 4
- Liquirizia 3,5
- Acquavite Denis Montanar 7
- Meyers 4
- Bassanotto 4
- Amarancia 5
- Rum Hampden 7,6
- Clairin Sajous (rum agricolo) 6,5
- Rum Varadero 3 anos 5
- Tequila Cazadores 3,5
- Whisky Irish Busker 4
- Whisky Japanese Hatozaki 5
- Whisky Scotch Lost Distillery 8
- Varadero 7 anni



TO START *you can choose, you can share*



CICCHETTI

Stracciatella, Dry Cherry Tomato, Oregano
 Stracciatella cheese, Broccoli Rabe, Fig Jam
 Guacamole and red cherry tomatoes
 Sauteed Escarole, Dry Cherry Tomato, Leccina Olives
 Chicken Salad
 Homemade Roast Beef, White Mustard
 Knife-Cut Sorana Tartare, Fennel with Dill
 Shrimp "in Saor"
 Mediterranean Anchovy, Stracciatella cheese, Oregano
 Creamed Cod, Caramelized Onion
 Creamed Cod, Truffle Carpaccio
 Eggplant Parmigiana
 Smoked salmon, Buffalo ricotta

1 cicchetto 2,2
 10 cicchetti of the kitchen's choice 20



JARS IN OIL

Baby artichokes 4.5
 Stuffed chili pepper 4.5
 Turnip greens 4.5
 Fava beans 4.5

*of Tradizione
Pugliese*

EXTRA BREAD.... 1,2

MIXED PLATTER



San Daniele Ham "Levi" 12 (with added melon +2€)
 Porchetta d'Ariccia "Macelleria Azzocchi" 10
 Pancetta "Bettella" 10
 Brutal platter (mixed cold cuts) 20
 Cheese platter 10

LEAVENED

home-made with stone-ground soft wheat



THE PIZZETTA

Organic Paglione Tomato, Mozzarella, Oregano... 5
 Organic Paglione Tomato, Mediterranean Anchovies, Oregano... 6
 Organic Paglione Tomato, Mozzarella, eggplant, parmesan cheese 7

THE STUFFED PAGNOTTELLA



Sautéed Escarole, Mediterranean Anchovies, Stracciatella... 7
 San Daniele ham "Levi", Stracciatella... 7
 Porchetta D'Ariccia Azzocchi, caramelized onion, white berry mustard... 7
 Pancetta, artichoke cream and dry tomatoes... 7
 Fresh datterini salad with buffalo ricotta ... 6

OUR SMALL KITCHEN

each dish comes with our warm loaf of bread



THE MEAT

Knife-cut Sorana tartare, truffle carpaccio 15
 Knife-cut Sorana tartare 12
 Creamy chicken salad 9
 Homemade roast-beef 12



THE GARDEN

Sweet and sour cabbage, Asiago mezzano 8
 Fennel in oil, Asiago mezzano 8
 Caprese salad with beefsteak tomato, buffalo ricotta and basil oil 8
 Eggplant parmigiana 9



THE SEA

Shrimp in saor... 9
 Creamed cod and caramelized onion... 9
 Trio of rye and seaweed crackers with... 9

- Mediterranean anchovies and stracciatella
 - Creamed cod
 - Smoked sardines and sea buckthorn mayo



CANNED FISH

Cantabrian anchovies 12
 Trout smoked with juniper and lemon thyme 12
 Faroe Island salmon smoked over beech wood 12
 Nordic sardine smoked with heather and chamomile 12
 Norwegian Sea herring smoked with white pepper and wild garlic 12

AND FINALLY SBRISOLONA CAKE



COPPETTA

Fresh fruit 5
 Bowl with fresh seasonal fruit

Classica 12

Traditional Almond Cake

Coccolona 12

Vegan Coconut and Almond Sbrisolona

Bagigiona 12

Dark Chocolate and Salted Peanut Sbrisolona



SCARPETTA

Nocciolata Colzani 8

Artisanal "Colzani" Nocciolata served with our warm loaf of bread

