

SIAMO FRITTI

CROCCHÈ 1-7 **1,50**
con patate, provola, prosciutto cotto e formaggio grattugiato (1 pz)

FRITTATINA 1-7 **2,00**
con Besciamella Cotta e Piselli (1 pz)

FRITTATINA DI PASTA E PATATE 1-7 **2,00**
con Provola, Mozzarella e Pepe nero (1 pz)

FRITTATINA CACIO E PEPE 1-7 **2,00**
con Prosciutto crudo, bufala, rucola e pomodorini secchi

PARMIGIANA IN CARROZZA (1pz) 1-7 **2,50**

CROCCHETTA SPAGNOLA 1-7-6^^ **3,00**
Ragù di carne sfilacciato (1 pz)

PATATINE FRITTE 1 **3,50**

PATATINE DIPPERS 1 **4,50**

**PATATINE DIPPERS CON POLPETTINE
E FONDUTA DI PROVOLA** 1-7 **6,00**

ANTIPASTI E SFIZI

BRUSCHETTA AI POMODORINI 1 **1,00**

INSALATA CAESAR DI POLLO 1-7-10 **9,00**

INSALATA CAESAR DI GAMBERI 1-2-7-10 **9,00**

IL TAGLIERE DI SALUMI 1 **12,00**
Selezione di 5 tipi di salumi accompagnati
con olive verdi di Gaeta

IL TAGLIERE DI FORMAGGI 7 **14,00**
Selezione di 5 tipi di formaggi accompagnati
con miele e cipolla caramellata

IL TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI 1-7 **15,00**
Selezione di 4 tipi di salumi e 3 tipi di formaggi
accompagnati con olive verdi di Gaeta,
tarallo alle mandorle, miele e cipolla caramellata

..... I PRIMI

RIGATONI ALLO SCARPARELLO 1-7 **9,00**
con pomodoro e filetto di pomodorini, peperoncino e
pecorino grattugiato

BUCATINI CACIO E PEPE 1-7 **9,00**

SPAGHETTI ALLA NERANO 1-7 **9,00**

ZITI AL RAGÙ ALLA GENOVESE 1 **9,00**
CLASSICA NAPOLETANA

..... I SECONDI

COTOLETTA DI POLLO 1 **7,00**

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA 1 **7,00**

HAMBURGER 200gr **7,00**

TAGLIATA 400gr **16,00**

ENTRECOTE 400gr **16,00**

CONTORNI **3,50**

LE PIZZE

..... NEL

RUOTO

MARINARA 1 Pomodoro, origano, olio all'aglio.	4,00	NERANO 1-7 Con crema di zucchine, fior di latte di Agerola, chips di zucchine, pecorino grattugiato e basilico	8,50
MARGHERITA 1-7 Pomodoro, Fior di latte di Agerola, basilico e olio.	5,00	LA BOLOGNESE 1-7-8 Fior di latte di Agerola, mortadella, fonduta di provola e pistacchio tritato.	8,00
DIAVOLA 1-7 Pomodoro, Fior di latte di Agerola, salame piccante e basilico.	6,50	PRIMAVERA 1-7 Fior di latte di Agerola, Pomodorini, Rucola, Prosciutto Crudo e Scaglie di Grana.	9,00
ORTOLANA 1-7 Fior di latte di Agerola, Melanzane, Zucchine, e Peperoni.	6,50	MULIGNANELLA 1-7 Provola, salsiccia fresca, melanzane a funghetto, crema di melanzane.	8,50
BUFALA 1-7 pomodoro, fior di latte di Agerola, mozzarella di bufala a crudo	7,00	POLPETTINA 1-7 Provola affumicata, cubetti di patate al forno, fonduta di provola e polpettine di manzo fritte all'uscita.	8,50
TRIFOLATA 1-7 Fior di latte di Agerola, salsiccia, funghi champignon.	7,50	TRE PATATE 1-7 Fior di latte di Agerola, Velo di purè di patate all'olio, Cubi di patate al forno, Scaglie di patate croccanti, Guanciale nostrano.	9,50
RUOTO 1 Pomodoro e filetto di pomodorini, alici sott'olio di Cetara, olive nere, capperi, origano, olio aromatizzato all'aglio e basilico.	7,00	PROVOLA E PEPE 1-7 Provola, pepe nero macinato, tarallo napoletano.	7,00
CAPRICCIOSA 1-7 Pomodoro, Fior di latte di Agerola, Prosciutto cotto, Funghi, Carciofi e Olive nere.	8,50		



BIRRE

MORETTI GRAND CRU 75cl Birra Ambrata ad alta fermentazione	10,00
ANTONIANA MARECHIARO 75cl Birra Artigianale IPA non filtrata	10,00
ANTONIANA MARECHIARO 75cl Birra Artigianale Bionda	10,00
FISCHER BLONDE TRADITION 65cl	6,00
PAULANER WEISSBIER 50cl	5,00
PERONI GRAN RISERVA PURO MALTO 50cl	5,00
MASTRI BIRRAI UMBRI 50cl Birra Artigianale chiara non filtrata non pastorizzata	7,00
MASTRI BIRRAI UMBRI 50cl Birra Artigianale rossa non filtrata non pastorizzata	7,00
MENABREA BIONDA 33cl	3,00
LEFFE BIONDA 33cl	3,50
LEFFE ROSSA 33cl	3,50
LEFFE AMBRATA 33cl	3,50
ANTONIANA MARECHIARO 33cl Birra Artigianale Bionda	4,50
MAISEL & FRIENDS 33cl IPA	5,00
SLALOM 33cl Birra doppio malto	4,50

*Allergene 1 - glutine presente in tutte le birre

·····ABBINAMENTI·····

CONSIGLIATI

BIRRA ANTONIANA CHIARA

dal sapore delicato, con i taglieri di formaggi e con le focaccine

BIRRA IPA,

dal sapore intenso, con i fritti e le pizze bianche con sapori decisi

BIRRA MORETTI GRAN CRÙ

dal gusto rotondo e profumato all'olfatto, da bere in compagnia, ideale con i taglieri di salumi e formaggi e le carni

BIRRA MASTRI BIRRAI UMBRI CHIARA

dal sapore equilibrato, leggermente più intenso di una chiara semplice, sposa bene con la pasta e patate con provola e la cacio e pepe

BIRRA MASTRI BIRRAI UMBRI ROSSA

sapore deciso e aromatico, ideale con la Genovese e la pizza Porky's

·····BEVANDE·····

ACQUA NATIA 75 cl	1,50
ACQUA FERRARELLE 75 cl	1,50
COCA COLA 33 cl	2,50
COCA COLA ZERO 33 cl	2,50
FANTA 33 cl	2,50
COCA COLA 1lt	5,00



Vini

BIANCHI & ORANGE

- FALANGHINA** 375ml **7,00**
Vitematta, 12%
BIANCO
- BIANCO DI GRIGNANELLO** 750ml **26,00**
Borgo di Grignanello, Trebbiano e Malvasia, Toscana Igt, 11%
ORANGE
- TINO 5** 750ml **20,00**
Robb de Matt Trebbiano, coda di pecora e Moscato Benevento, 10,5%
ORANGE
- IL PASSO DELLE VOLPI** 750ml **15,00**
Falanghina Irpinia Doc, 13,5%
ORANGE
- IL CAVALIERE** 750ml **17,00**
Fiano di Avellino Docg, 13,5%
BIANCO
- LE SAURE** 750ml **19,00**
D'antiche Terre, Greco di Tufo Docg 13,5%
BIANCO
- TESORO DEL RE** 750ml **15,00**
Vitematta, Asprinio Terre del Volturno, 11%
FRIZZANTE
- MARHITATE** 750ml **16,00**
Vitematta, Vino Spumante Di Qualità Brut Metodo Charnat 12%
FRIZZANTE
- 075 CARATI** 750ml **15,00**
Piera Martellozzo, Spumante extra dry millesimato, Friuli Venezia Giulia, 11%
FRIZZANTE
- ELENA** 750ml **14,00**
D'antiche terre, Greco Campania Igt, 12,5%
FRIZZANTE

ROSSI & ROSATI

- AGLIANICO** 375ml **7,00**
Vitematta, 13%
ROSSO
- R&B** 750ml **20,00**
Robb de Matt, Da Uve Bianche e Rosse Benevento, 12%
ROSATO
- ELBE** 750ml **16,00**
D'antiche terre, Aglianico Irpinia Rosato Doc, 13,5%
ROSATO
- SPARTACUS** 750ml **15,00**
Vitematta, Aglianico e Montepulciano, Terre del Volturno Igt, 10,5%
FRIZZANTE
- LA CORTE DEI CICCARELLA** 750ml **16,00**
D'antiche terre, Aglianico Irpinia Doc, 14%
ROSSO
- HITCHCOCK** 750ml **20,00**
Robb de Matt, Merlot ed altre uve Benevento, 12%
ROSSO
- ROSSO DI GRIGNANELLO** 750ml **25,00**
Borgo di Grignanello, Sangiovese e canaiolo Chianti Toscana Igt, 13%
ROSSO
- GRAGNANO** 750ml **15,00**
Cantine Astroni, Penisola Sorrentina Doc, 11,5%
FRIZZANTE DOLCE

