

Cocktail



Spritz Aperol / Campari 6,00
Prosecco, soda, spicchio d'arancia.

Bellini 6,00
Prosecco, succo di pesca.

Gin Tonic Lemon 6,00
Gin, Acqua Tonica, limone.

Vodka Tonic Lemon 6,00
Vodka, Acqua Tonica, limone.

Moscow Mule Vodka / Gin 6,00
Ginger beer, succo di lime fresco.

Negroni 6,00
Campari, gin, vermouth rosso, spicchio d'arancia.

Mojito Rum bianco / Rum scuro 6,00
Zucchero di canna bianco, rum, lime, soda, menta fresca.

Americano 6,00
Campari, vermouth rosso, spicchio arancia, scorza di limone.

Bloody Mary 6,00
Vodka, succo di pomodoro, succo di limone, Tabasco, Worcester, sale, pepe.



Dal Birrificio Peroni

Peroni CLASSICA LAGER 4,00

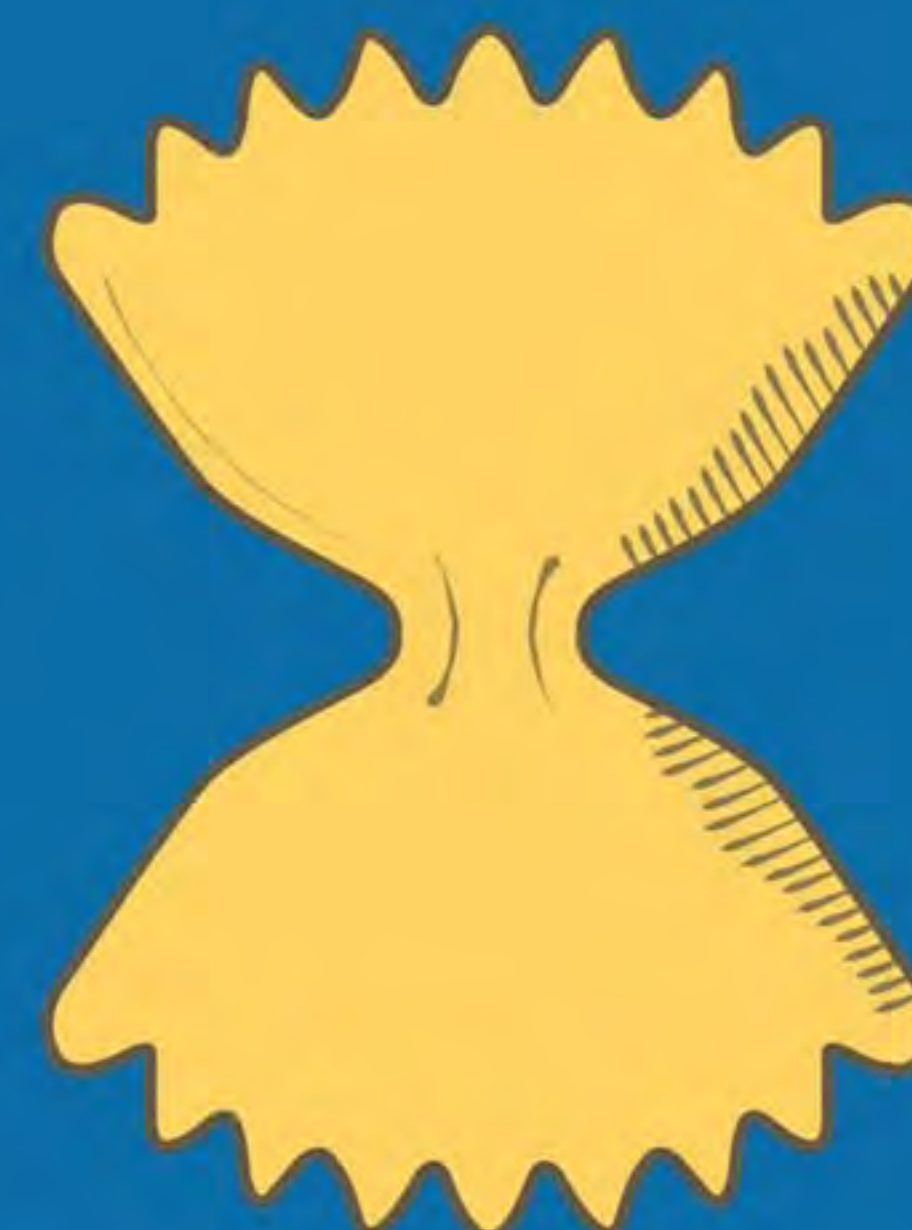
Peroni CRUDA LAGER 5,00

Peroni Forte DOPPIO MALTO CHIARA 5,00

Peroni Gluten Free SENZA GLUTINE 6,00



WIFI PASSWORD
ILOVEPASTA



PaStation

Menù delle Pinse

Le Classiche PaStation

-  **Sorrentina** 8,95
Pomodoro San Marzano, Mozzarella di Bufala di Battipaglia D.O.P, olio EVO D.O.P, basilico.
-  **Cacio e Pepe Maricha** 9,95
Pecorino Romano D.O.P., Mozzarella Fior di Latte, Pepe macinato fresco Maricha, olio EVO I.G.P.
- Carbonara** 11,95
Guanciale Romano, Pecorino Romano D.O.P., Mozzarella Fior di Latte, uovo di Parisi, Pepe Maricha.
-  **Norma** 10,95
Pomodoro San Marzano, melanzane fritte, Mozzarella Fior di Latte, basilico, Ricotta salata, olio EVO I.G.P.
- Gricia** 10,95
Guanciale Romano, Pecorino Romano D.O.P., Pepe nero selezione di Maricha.
- Amatriciana** 10,95
Passata di pomodoro San Marzano, Guanciale Romano, Pecorino Romano D.O.P, olio EVO I.G.P.
-  **Arrabbiata di Peperita**  9,95
Passata di Pomodoro San Marzano, peperoncino Peperita tritato fresco, aglio, olio EVO I.G.P, prezzemolo.

Le Gourmet

- Lardo e Pomodoro** 10,95
Fior di latte, dadolata di pomodoro, Lardo di Colonnata e Pepe.
- Mortadella e Burrata** 13,95
Fior di latte, Burrata di Andria, Mortadella, Patate e Crema di Tartufo.
- Pesto Genovese e Prosciutto Cotto** 10,95
Fior di Latte, Pesto Genovese e Prosciutto Cotto Pasini.
- Salsiccia e Friarielli** 12,95
Fior di Latte, Friarielli, Salsiccia e Provola.
- Carciofi e Guanciale** 12,95
Fior di Latte, Carciofi, Guanciale Romano e Pecorino Romano D.O.P.
- Salsiccia Tartufata e Funghi** 13,95
Provola, Funghi, Salsiccia e Crema al Tartufo.
- Alici e Burrata** 10,95
Burrata di Andria, Pomodorini Confit e Filetti di Acciughe.
- Provola e Salame Campagnolo** 13,95
Pomodoro, Provola, Burrata di Andria, Salame Campagnolo e Pomodori Secchi.



La Pinsa Romana

L'impasto della pinsa romana è composto da un mix di farine di frumento, soia e riso con lievito naturale, olio d'oliva, 85% di acqua. Ha una lievitazione di 72 ore e grazie anche alla doppia cottura risulta leggera e friabile. E' un prodotto ipocalorico e molto più digeribile rispetto ad una pizza tradizionale.

Crea la tua Pinsa preferita

scegli una base ...

- Rossa** 7,95
con passata di Pomodoro San Marzano
- Bianca** 7,95
con Mozzarella Fior di Latte

... e il condimento

- In uscita:** Prosciutto di Parma DOP
Lardo di Colonnata
Mortadella di Bologna
Salame campagnolo
Bresaola di Manzo
Mozzarella di Bufala DOP
Burratina di Andria DOP
Pecorino Romano DOP
Parmigiano Reggiano
Ricotta salata
Acciughe
Rucola
Pomodori a grappolo
Crema al Tartufo
Pesto di Basilico
- In cottura:** Prosciutto Cotto
Guanciale Romano
Salsiccia
Provola
Filetti di Tonno
Melanzane fritte
Carciofi
Patate
Friarielli
Funghi
Cipolla rossa di Tropea
Olive di Gaeta

