



ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI CON CONFETTURE E VERDURE (MIN. 2 PAX)	€. 15,00
TAGLIERE VEGETALE CON MIX DI VERDURE, VELE DI PANE E SALSE (MIN. 2 PAX)	€. 15,00
PROSCIUTTO CRUDO E BUFALA	€. 8,00
CROSTINO CON SCAMORZA CRUDO E PORCINI	€. 7,00
HUMMUS DI CECI CON VELE DI PANE ALLA PAPRIKA	€. 9,00
INSALATINA DI BUFALA, CRUDO POMODORINI GIALLI E ROSSI E CETRIOLO	€. 7,00

CARPACCI

DI SALMONE CON MISTICANZA, MANGO, AVOCADO E MELAGRANA	€. 16,00
DI TONNO ALL'ARANCIA	€. 16,00

TARTARE

DI TONNO CON SALSA TZATSIKY E SCAGLIE DI MANDORLE	€. 17,00
DI SALMONE CON GRANELLA DI PISTACCHIO	€. 15,00
DI SCOTTONA CON TRIS DI SALSE	€. 16,00
ASSAGGI DI TARTARE E CARPACCI	€. 22,00

BRUSCHETTE

BIANCA SALE, OLIO	€. 2,00
PATE' DI OLIVE / DI CARCIOFI / PACHINO A SCELTA	€. 3,50
SAN DANIELE PROSCIUTTO SAN DANIELE	€. 4,50



FRITTI CLASSICI

CROCCHETTE DI PATATE 3PZ	€. 2,00
OLIVE ASCOLANE 7PZ	€. 4,00
MOZZARELLINE 7PZ	€. 4,00

FRITTI HOME MADE

SUPPLÌ	€. 2,00
FIORE DI ZUCCA	€. 2,50
CHIPS DI PATATA	€. 4,00
FILETTO DI BACCALA'	€. 3,00
TEMPURA DI VERDURE MIN. 2 PERSONE	€. 9,00
TRIS DI SUPPLÌ RAGÙ, AMATRICIANA E CACIO E PEPE	€. 8,00
COTOLETTE DI CACIOCAVALLO CON PANATURA AI PORCINI 4PZ	€. 6,00
POLPETTE DI MELANZANE SU SALSA DI POMODORO 5PZ	€. 7,00
FILETTI DI TONNO CROCCANTE AL PANKO E SALSA DI SOIA	€. 10,00



CLASSICI ROMANI

CARBONARA	€. 10,00
CACIO E PEPE	€. 10,00
GRICIA	€. 10,00
AMATRICIANA	€. 10,00

LE NOSTRE RIVISITAZIONI

CARBONARA CON FIORI DI ZUCCA	€. 12,00
CACIO E PEPE CON POMODORINO E MENTA	€. 12,00
GRICIA GRANELLA DI PISTACCHIO	€. 12,00

PRIMI

PANCIOTTI RIPIENI DI MELANZANA E SCAMORZA CON BATTUTO DI PACHINO GIALLI E ROSSI	€. 14,00
ORECCHIETTE CON SALSICCIA E VERZA SCURA	€. 14,00
RISOTTO CARCIOFI E GUANCIALE CROCCANTE	€. 15,00
TAGLIATELLE CON FUNGHI PORCINI	€. 12,00
TONNARELLI CON MAZZANCOLLE POMODORINI E STRACCIATA DI BUFALA	€. 15,00



SECONDI

TAGLIATA DI MANZO CON RUCOLA, GRANA E PACHINO	€. 20,00
FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI	€. 24,00
SALMONE AL FORNO IN CROSTA DI SEMI	€. 16,00
GAMBERONI PICCANTI AL MIELE E SESAMO	€. 15,00
POLPO ROSTICCIATO SU HUMMUS DI CECI	€. 17,00
MELANZANA IN CARROZZA CON PROVOLA AFFUMICATA	€. 12,00
FRITTURA DI CALAMARI	€. 13,00
SALTIMBOCCA DI BACCALÀ	€. 14,00

CONTORNI

PATATE AL FORNO	€. 5,00
CICORIA RIPASSATA	€. 5,00
SCAROLA ALLA ROMANA CON UVETTA E PINOLI	€. 6,00
VERZA SCURA CON PINOLI, UVETTA E PERA	€. 6,00
VERDURE GRIGLIATE	€. 6,00



DOLCI

TIRAMISÙ CLASSICO	€. 6,00
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO	€. 6,00
TIRAMISÙ ALLO SPECULOOS	€. 6,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO	€. 6,00
BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI	€. 6,00

APERITIVO COMPLETO €. 10,00

dry snaks, mix di finger food salati, assaggio di primo e 1 bevanda (a scelta tra: cocktail analcolici, spritz, bevanda da 33cl, flute di prosecco o calice di vino)
(MENU' INTESO PER PERSONA)

APERICENA €. 20,00 (A PERSONA)

1 bevanda (a scelta tra: cocktail analcolici, spritz, bevanda da 33cl, flute di prosecco o calice di vino)
tagliere di salumi, formaggi con confetture e verdure, focaccia bianca, bruschette miste, fritti assortiti, un assaggio di primo e dolcetto del giorno
(MENU' INTESO PER MINIMO 2 PERSONE)



FOCACCE E CALZONI

FOCACCIA BIANCA olio, sale e rosmarino	€ 3,50
FOCACCIA BUFALA E PACHINO mozzarella di bufala, pachino e rucola	€ 9,00
FOCACCIA SAN DANIELE prosciutto san daniele	€ 7,50
CALZONE CICORIA E SALSICCIA cicoria, salsiccia, mozzarella	€ 7,50
CALZONE PROSCIUTTO COTTO prosciutto cotto e mozzarella	€ 7,00
CALZONE PROVOLA E SPECK provola, speck e mozzarella	€ 8,00
CALZONE SAN DANIELE prosciutto san daniele, mozzarella	€ 8,00

PIZZE ROSSE

ROSSA pomodoro, olio, sale	€ 5,50
MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico, olio, sale	€ 7,00
MARINARA pomodoro, origano, aglio, olio, sale	€ 6,00
CAPRICCIOSA pomod., mozzarella, champignon, olive, san daniele, carciofini, olio, sale	€ 9,50
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoncino	€ 8,50
NAPOLI pomodoro, mozzarella, acciughe, olio	€ 7,50
PARMIGIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico, parmigiano, olio, sale	€ 8,00
SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia, olio, sale	€ 7,50
BUFALINA pomodoro, mozzarella, mozzarella di bufala, olio, sale	€ 8,00
FUNGHI pomodoro, champignon, olio, sale	€ 7,50
AMATRICIANA pomodoro, guanciale, pecorino, pepe nero, olio, sale	€ 8,50
MARTINO GOURMET pomodoro, mozzarella, salame piccante, melanzane, nduja, grana	€ 10,00



PIZZE BIANCHE

QUEEN ELIZABETH GOURMET	€. 12,50
patate lesse, zucchine, straciatella, nduja	
BISTROT139 GOURMET	€. 10,00
salame dolce, mozzarella, pepe nero, provola, funghi, olive	
SALMONE E GRANELLA DI PISTACCHIO GOURMET	€. 14,00
salmone, mozzarella, granella di pistacchio e rughetta	
CROSTINO	€. 8,00
mozzarella, prosciutto cotto	
FIORI E ALICI	€. 8,50
mozzarella, fiori di zucca, alici	
FIORI E BUFALA	€. 9,50
mozzarella, mozz. di bufala, fiori di zucca, salsiccia	
CICORIA E SALSICCIA	€. 8,50
mozzarella, cicoria ripassata, salsiccia	
4 FORMAGGI	€. 7,50
mozzarella, provola affumicata, gorgonzola, parmigiano	
ORTOLANA	€. 7,50
mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni	
BOSCAIOLA	€. 8,00
mozzarella, funghi champignon, salsiccia	
PROVOLA, BUFALA E SPECK	€. 10,00
mozzarella, provola affumicata, bufala, speck	
MONACO	€. 9,00
mozzarella, wrustel, patatine	
SCAROLA E ALICI	€. 10,00
scarola, olive taggiasche, mozzarella, alici	
BRESAOLA RUCOLA E GRANA	€. 9,50
bresaola, rucola, grana, mozzarella,	



BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE 1LT	€. 2,00
ACQUA MICROFILTRATA NATURALE O FRIZZANTE 1/2LT	€. 2,00
COCA COLA 33CL	€. 3,00
FANTA 33CL	€. 3,00

BIRRE IN BOTTIGLIA

HEINEKEN 33CL	€. 3,00
CERES 33CL	€. 4,00
TENNENT'S 33CL	€. 4,00

BIRRA ALLA SPINA

ICHNUSA NON FILTRATA 20CL	€. 3,50
ICHNUSA NON FILTRATA 40CL	€. 6,00

BIRRE ARTIGIANALI IN LATTINA €. 6,00

ALVIN maizen - vol 5,3 - Blink Brewing
AZZ double ipa - vol 8,5 - Birra Gaia
BAFF weizen - vol 4,9 - Birra Gaia
BALA double ipa - vol 8,3 - Blink Brewing
BOOMER tripel - vol 8,2 - Birra Gaia
DJANGO ddh ipa - vol 7 - Birra Gaia
EVA helles - vol 5 - Blink Brewing
MANBASSA pilsner - vol 5 - 50&50
DOMANI SMETTO session ipa - vol 4,3 - Birra Gaia
STAY CHILL session ipa - vol 4,5 - Dank Brewing
X PIANO B BIG WAVE session ipa - vol 4,2 - Dank Brewing
BIRDZ ordinary bitter - vol 3,8 - Dank Brewing
LA ddh new zeland double ipa - vol 7,7 - La Brewery
KALOPSIA apa - vol 5,6 - 50&50
DANKO baltic porter - vol 8 - 50&50
CRETIN-HOP ddh neipa - vol 6,5 - officina del baccano
TEMPRA double ipa - vol 8,5 - officina del baccano

VINI AL CALICE A PARTIRE DA €. 5,00



COCKTAIL

APEROL SPRITZ	6
aperol,prosecco, soda	
CALABRO SPRITZ	6
gin, tonica/ limonata	
CAMPARI SPRITZ	6
vodka, tonica, limonata	
PASSION SPRITZ	7,5
aperol, prosecco, passion fruit	
GIN LEMON / TONIC	8,5
gin, tonica / limonata	
VODKA TONIC	8,5
vodka, limonata	
NEGRONI	8,5
gin, vermouth rosso, bitter campari	
AMERICANO	8,5
vermouth rosso, bitter campari, soda	
LONDON MULE	8,5
gin, lime, ginger beer	
MOSCOW MULE	8,5
vodka, lime, ginger beer	
DAIQUIRI	8,5
rum chiaro, succo limone, sciroppo di zucchero	
MARGARITA	8,5
tequila, succo lime, triplesec	
CAIPIRINHA	8,5
lime, zucchero, cachaca	
CAIPIROSKA FRAGOLA	8,5
lime, zucchero, fragola, vodka	
PINACOLADA	8,5
rum, ananas, cocco	
SEX ON THE BEACH	8,5
vodka, liquore pesca, succo cranberry, susso arancia	
COSMOPOLITAN	8,5
vodka, cointreau, succo lime, succo mirtillo	

139	8,5
aperol, succo lime, succo arancia, prosecco	
IMBRECCIATO	8,5
blue curacao, sciroppo orzata, sum scuro, succo lime, ginger beer	
DADDU	8,5
vodka secca, sweet and sour, assenzio, tonica	
FIREBALL	8,5
jackfire, succo lime, ginger beer	
RAINBOW	8,5
vodka, rum, lime, ananas, tonica, fragola, assenzio	
JACK	8,5
sciroppo di sambuco, succo lime, s. mela, prosecco	
PSYCO - CRY	8,5
aperol, cedrata, prosecco, s. frutti di bosco	
HUGO	10
st. germain, sciroppo sambuco, prosecco	

ANALCOLICI

TROPICAL	7,5
latte, orzata,menta	
FLORIDA	7,5
s. pompelmo, s. arancia, s. lime. s. zucchero, soda	
PIA	7,5
succo ace, san bitter rosso, granatina	
MON AMOUR	7,5
succo arancia, tonica, sciroppo fragola	
ESMERALDA	7,5
succo mela, lemonsoda, menta	
TERÈ	7,5
succo arancia, succo lime, granatina, albume	
PARADISE	7,5
succo ananas, passion fruit, succo lime, tonica	

SOUR

scegli il distillato e al resto pensiamo noi

FROZEN

scegli il tuo drink e trasformalo in frozen