

LA MONTANARINA	3
condita con Pomodoro San Marzano DOP e Parmigiano Reggiano 24 mesi	
LA MONTANARINA FAVOLA	5
con Mortadella Favola Gran Riserva, Stracchino e Pistacchio	
LA MONTANARINA VIA EMILIA	5
con ragù di Chianina e Parmigiano Reggiano	
LA MONTANARINA DELL'OSTE	5
con Genovese alla Napoletana e Parmigiano Reggiano	
APERISPICCHIO FAVOLA	5
spicchio Focaccia con Mortadella Favola Gran Riserva, Stracchino e Pistacchio	
APERISPICCHIO ARICCIA	5
spicchio Focaccia con Porchetta di Ariccina IGP, Misticanza e Pomodorino Confit	
PATATE FRITTE	4
PEPITE DORATE DI PIZZA	3
servite con salsa di San Marzano Agro Sarnese Nocerino DOP	
OLIVE ALL'ASCOLANA	5
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI	13
serviti con la Nostra Focaccia	

Il cliente è pregato di comunicare al momento dell'ordinazione eventuali allergie e/o intolleranze.
La lista completa degli allergeni è consultabile su richiesta.

vini al calice

	Bellussi - <i>Prosecco Sup. Extra dry</i>	4
	Altemasi - <i>Trentodoc Brut</i>	6
	Mattia Vezzola - <i>Metodo Classico Brut</i>	7
	Agrostem - <i>L'Ombra del Gatto - Rosso Veneto</i>	4
	Montaribaldi - <i>Nebbiolo Gamberin</i>	5
	Vaona - <i>Valpolicella Superiore</i>	6
	Agrostem - <i>L'ombra del capitano - Bianco Veneto Igt</i>	4
	Perusini - <i>Ribolla Gialla DOC</i>	5
	Costaripa - <i>Rosamara Valtènesi DOC</i>	6

cocktails

Americano - Campari, Punt & Mes, Soda W.	5
Negroni - Gin, Campari, Punt & Mes	7
Moscow Mule - Vodka, Ginger beer, lime, Angostura Bitter	7
London Mule - Gin, Ginger beer, lime, Angostura Bitter	7
Kentucky Mule - Bourbon Whiskey, Ginger beer, lime, Angostura Bitter	7
Hugo - Prosecco Bellussi, St. Germain, sciroppo di fiori di sambuco, lime, menta, Soda W.	6
Hugo Royal - Mattia Vezzola Met. Classico Brut, St. Germain, sciroppo di fiori di sambuco, lime, menta, Soda W.	8
Old Fashioned - Bourbon Whiskey, zucchero, Angostura Bitter, Orange Bitter	7
Mezcal Negroni - Mezcal, Campari, Punt & Mes	7
Gin / Vodka Tonic	8
San Bitter	3