

ANTIPASTI

PATATINE FRITTE 4€

ZUCCHINE 4€
Conserva di stagione fatta in casa, sott'olio

MELANZANE 4€
Conserva di stagione fatta in casa, sott'olio

VERDURA DI STAGIONE 4€

PEPERONI 4€
Cotti alla brace come da tradizione

FOCACCE

CLASSICA 4€

LARDO DI COLONNATA 7€

CALZONI

CALZONE CLASSICO 12€
Fiordilatte, cotto fiordaliso Villani salumi, funghi prataioli trifolati, pomodoro

ARROSTICINI

ARROSTICINI FATTI A MANO 1,5€ al pezzo
Di carne 40 gr.

ARROSTICINI DI FEGATO 1,5€ al pezzo
Di fegato 40 gr.



PIZZE ROSSE

MARGHERITA 7€
Pomodoro 100% italiano, fiordilatte Latteria Sorrentina, olio EVO, basilico

PROVOLA E PEPE 9€
Pomodoro 100% italiano, provola affumicata di Agerola, pepe nero, olio EVO, basilico

WURSTEL E PATATINE 10€
Pomodoro 100% italiano, fiordilatte fior di agerola, wurstel servelade, patatine fritte

BUFALINA 10€
Pomodoro 100% italiano, bufala Campana D.O.P. Latteria Sorrentina, olio EVO, basilico

DIAVOLA 11€
Pomodoro 100% italiano, salamella piccante Villani, crema di 'nduja calabrese, fiordilatte Latteria Sorrentina, olio EVO

CAPRICCIOSA 11€
Pomodoro 100% italiano, fiordilatte Latteria Sorrentina, funghi prataioli trifolati, carciofi, olive nere, prosciutto cotto Millefiori Villani

PIZZE BIANCHE

MORTAZZA 12€
Mortadella di Bologna IGP La Santo Villani, cuore di burrata La Saporosa Caseificio Sanguedolce di Puglia, pesto di pistacchio, granella di pistacchio di Bronte, olio EVO, fiordilatte latteria sorrentina

TONNO E CIPOLLA 14€
Fiordilatte latteria sorrentina, olive taggiasche, cipolla rossa, filetti di tonno in uscita

COTTO E FUNGHI 10€
Fiordilatte fior di agerola, funghi prataioli trifolati, prosciutto cotto Millefiori Villani, olio EVO

VEGETARIANA 10€
Dadolata di zucchine, melanzane, patate, peperoni, cipolla (tutte a dadolata e ripassate in padella)

QUATTRO FORMAGGI 11€
Fiordilatte fior di agerola, provola affumicata di agerola, gorgonzola, Grana Padano DOP

PATATE E SALSICCIA 11€
Fiordilatte fior di agerola, patate al forno, salsiccia locale a punta di coltello, olio EVO

PIZZE SPECIAL

LA MARINARA DEI SIGNORI 14€
Pomodoro 100% italiano, cuor di burrata La Saporosa Caseificio Sanguedolce, filetti di alici del Cantabrico, olio aromatizzato all'aglio, basilico, olive taggiasche, origano, scorza di limone

DIAVOLA DI UNA VENTRICINA 14€
Ragù di ventricina, fiordilatte fior di agerola, ventricina del Vastese Accademia della Ventricina, olio EVO

BROCCOLO 12€
Crema di broccoli, broccoli saltati in padella, provola affumicata latteria sorrentina, salsiccia, scaglie di mandorle

RAGÙ 14€
ragù di carne fatto in casa, polpettine di carne, scaglie di grana, fonduta di parmigiano, basilico

LA FIOCCO “omaggio a Roberto Susta”, 13€
Panna, patate lesse schiacciate, prosciutto cotto, fiordilatte fior di agerola, grana grattugiato, pepe

LA VIOLA 14€
Crema di patata viola, provola affumicata di agerola, pancetta coppata al pepe nero Villani, datterino giallo, olio EVO

ZUCCA 14€
Crema di zucca mantovana, guanciale al tartufo villani salumi, fiordilatte latteria sorrentina, noci

DESSERT

TIRAMISÙ 4€
CHEESECAKE 4€
DOLCE DEL GIORNO 4€
(fatto in casa e a seconda della disponibilità)

COPERTO 1,5€

BEVANDE

CAFFÈ 1,10€
ACQUA GRANDE 2€
BIBITA IN LATTINA 2,5€
COCA COLA IN VETRO 1L 5€
DISTILLATI E AMARI 3€

CARTA DELLE BIRRE

SPATEN 0,2 ALLA SPINA 2,5€
SPATEN 0,4 ALLA SPINA 4,5€
LEFFE 0,2 ALLA SPINA 3€
LEFFE 0,5 ALLA SPINA 6€
HOEGAARDEN 0,2 ALLA SPINA 3€
HOEGAARDEN 0,5 ALLA SPINA 6€
GUINNESS 6€

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

CANAH Prosecco Superiore D.O.C.G. Brut Bio Perlage 22€
AMMONITES Franciacorta Dosaggio Zero Cami Lucci 40€
PASSERINA brut biologico Chiusa Grande 16€

VINI BIANCHI

SORRIDII! Pecorino DOC Bio Pinto Vini 18€
TERRE CASALI Trebbiano DOC Bio Chiusa Grande 13€

VINI ROSATI

BALDOVINO Cerasuolo DOC Tenuta I Fauri 16€
TESTAROSSA Cerasuolo DOC Pasetti 18€
SORRIDII! Cerasuolo DOC Bio Pinto Vini 18€
TERRE CASALI Cerasuolo DOC Bio Chiusa Grande 13€
DEIVAI Cerasuolo d'Abruzzo DOC Cantina Tollo 24€

VINI ROSSI

MO Montepulciano Riserva Cantina Tollo 18€
DOPPIABARBA VINO rosso frizzante Marina Palusci 15€
TERRE CASALI Montepulciano DOC Bio Chiusa Grande 13€



ALLERGENI:

- 1) CEREALI CONTENENTE GLUTINE (FARRO E GRANO KHORASAND, SEGALE, ORZO, AVENA O I LORO CEPPI IBRIDATI E DERIVATI).
- 2) CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI.
- 3) UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA.
- 4) PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE.
- 5) ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI.
- 6) SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA.
- 7) LATTE.
- 8) FRUTTA A GUSCIO E I LORO PRODOTTI.
- 9) SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.
- 10) SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.
- 11) SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO.
- 12) ANIDRIDE SOLFOROSA.
- 13) LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.
- 14) MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.

Buon appetito

Gli arrostiticini sono composti di carne ovina. La preparazione consiste nel tagliare la carne in tocchetti di dimensioni molto ridotte ed infilarla in spiedini. Sono poi cotti alla brace, normalmente utilizzando un braciere dalla caratteristica forma allungata a canalina. Per la riuscita dell'arrostiticino, molto dipende anche dalla cottura e dalla griglia utilizzata, dalla temperatura del fuoco, ma soprattutto dall'abilità del cuoco. Piatto simbolo della cucina abruzzese, espressione semplice e diretta della genuinità della nostra terra.