

ANTIPASTI

PATATINE FRITTE 4,5€

¹
Crunchy petals McCain

ZUCCHINE 4€

^{12,13}
Conserva di stagione fatta in casa, sott'olio

MELANZANE 4€

^{12,13}
Conserva di stagione fatta in casa, sott'olio

INSALATA DI POMODORI 4€

Pomodoro da contadini locali, cipolla rossa, cetrioli, basilico fresco, olio EVO

PEPERONI 4€

¹³
Cotti alla brace come da tradizione

FOCACCE

CLASSICA 4€

^{1,6,9,10}

LARDO DI COLONNATA 7€

^{1,6,9,10}

MORTAZZA 12€

^{1,3,6,7,9,10}

Mortadella di Bologna IGP La Santo Villani, cuore di burrata La Saporosa Caseificio Sanguedolce di Puglia, pesto di pistacchio, olio EVO

CAMPANA 2.0 12€

^{1,3,6,7,9,10}

Crudo di Parma Villani stagionato 18 mesi, pomodoro di contadino locale, rucola, scaglie di Grana Padano, olio EVO

MERENDA DELLA NONNA 12€

^{1,3,6,9,10}

Pomodoro a pezzi pera d Abruzzo az. agricola Tre Fratelli , basilico

CALZONI

CALZONE CLASSICO 12€

^{1,7}

Fiordilatte, cotto fiordaliso Villani salumi, funghi prataioli trifolati, pomodoro

QUESTO L'ABBIAMO FATTO PER ROCCO, IL PADRE DI GIUDITTA

ARROSTICINI

ARROSTICINI FATTI A MANO 1,5€ al pezzo

Di carne 40 gr.

ARROSTICINI DI FEGATO 1,5€ al pezzo

Di fegato 40 gr.

COPERTO 1,5€

PIZZE ROSSE

MARGHERITA 7€

^{1,3,6,7,9,10}

Pomodoro 100% italiano, fiordilatte Latteria Sorrentina, olio EVO, basilico

PROVOLA E PEPE 9€

^{1,3,6,7,9,10}

Pomodoro 100% italiano, provola affumicata Latteria Sorrentina, pepe nero, olio EVO, basilico

MARINARA 14€

^{1,3,6,7,9,10}

Pomodoro 100% italiano, filetti di alici del Cantabrico, basilico, polvere di olive leccino, origano, capperi croccante, stracciata

BUFALINA 10€

^{1,3,6,7,9,10}

Pomodoro 100% italiano, bufala Campana D.O.P. Martino, olio EVO, basilico

DIAVOLA 11€

^{1,3,6,7,9,10}

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

PIZZE BIANCHE

COTTO E FUNGHI 10€

^{1,3,6,7,9,10}

Fiordilatte Latteria Sorrentina, funghi prataioli trifolati, prosciutto cotto Millefiori Villani, olio EVO

LA PESTO 10€

^{1,3,6,7,9,10}

Pesto di basilico, datterino giallo, fiordilatte Latteria Sorrentina, datterino rosso, olio EVO, basilico

LA DATTERINA 10€

^{1,3,6,7,9,10}

Crema di datterino giallo az. agricola Tre Fratelli, fiordilatte fior di agerola, datterino rosso, scaglie di Grana Padano DOP, olio EVO

VEGETARIANA 10€

^{1,3,6,9,10}

Dadolata di zucchine, melanzane, patate, peperoni, cipolla (tutte ripassate in padella)

QUATTRO FORMAGGI 11€

^{1,2,3,6,7,9,10}

Fiordilatte Latteria Sorrentina, provola affumicata Latteria Sorrentina, gorgonzola, Grana Padano DOP

PATATE E SALSICCIA 11€

^{1,3,6,7,9,10}

Fiordilatte Latteria Sorrentina, patate cotte al forno a legna, salsiccia locale a punta di coltello, olio EVO

WURSTEL E PATATINE 10€

^{1,3,6,7,9,10}

Fiordilatte Latteria Sorrentina, wurstel, patatine fritte, salsa al pomodorino giallo

CAPRICCIOSA 12€

^{1,3,6,7,9,10}

Fiordilatte Latteria Sorrentina, funghi prataioli trifolati, crema di carciofi, polvere di olive leccino, prosciutto cotto Millefiori Villani

PIZZE SPECIAL

COTTO PATATE E PROVOLA 12€

^{1,3,6,7,9,10}

Prosciutto cotto Millefiori Villani, provola affumicata Latteria Sorrentina, patate lesse

DIAVOLA DI UNA VENTRICINA 14€

^{1,3,6,7,9,10}

Ragù di ventricina, fiordilatte Latteria Sorrentina, ventricina del Vastese Accademia della Ventricina, olio EVO

TONNO CIPOLLA SPECIAL 14€

^{1,4}

Crema di Datterino giallo az. agricola Tre Fratelli, polvere di olive leccino, filetti di tonno, cipolla caramellata, scorza di limone

LA VIOLA 14€

^{1,3,6,7,9,10}

Crema di patata viola, provola affumicata Latteria Sorrentina, pancetta coppata al pepe nero Villani, datterino giallo, olio EVO

LA DEBOLE 13€

^{1,3,6,7,9,10}

Bufala Campana D.O.P. Martino, pancetta coppata al pepe nero Villani, crema di 'nduja calabrese, olio piccante

SASÀ 14€

^{1,3,6,7,9,10}

Fiordilatte Latteria Sorrentina, crema di melanzane, ricotta salata, datterino giallo e rosso, basilico

SALMONE 14€

^{1,3,6,7,9,10}

Crema di zucchine, salmone, Philadelphia, mandorle, fiocchi di limone

CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO 1€

DESSERT

TIRAMISÙ 5€

Classico o Pandistelle

CHEESECAKE 5€

Pistacchio, Nutella, frutti di bosco, Caramello salato

MOUSSE 3€

Cocco e Nutella

PESCA SCIROPATA ALLA RATAFIA 5€

Mille foglie con crema e pesche sciropate alla ratafia az. agricola Tre Fratelli

BEVANDE

CAFFÈ 1,10€

ACQUA GRANDE 2€

BIBITA IN LATTINA 2,5€

COCA COLA IN VETRO 1L 5€

DISTILLATI E AMARI 3€

TORTA DA FUORI? LA SERVIAMO NOI CON PIACERE (LA TORTA DEVE ESSERE ACCOMPAGNATA DALLO SCONTRINO FISCALE) 0,5€ A PERSONA

CARTA DELLE BIRRE

SPATEN 0,2 / 0,4 alla spina 2,5€ / 4,5€

LEFFE 0,2 / 0,5 alla spina 3€ / 6€

HOEGAARDEN 0,2 / 0,5 alla spina 3€ / 0,6€

GUINNESS 6€

BIRRIFICIO RENTON :

JIMMY PALE SESSION IPA 0,2 / 0,5 alla spina 3€ / 6€

BOMBAY 0,2 / 0,5 Spillata a pompa 3€ / 6€

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

CANAH Prosecco Superiore DOCG Brut Bio Perlage 22€

AMMONITES Franciacorta Dosaggio Zero Camillucci 40€

PASSERINA brut biologico Chiusa Grande 16€

VINI ROSATI

TERRE CASALI Cerasuolo DOC Bio Chiusa Grande 14€

BALDOVINO Cerasuolo DOC Tenuta I Fauri 18€

SORRIDII! Cerasuolo DOC Bio Pinto Vini 18€

DEIVAI Cerasuolo DOC Cantina Tollo 24€

MAGNOLIA Cerasuolo DOC Collefrisio 24€

TESTA ROSSA Rosato Pasetti 20€

TESTA ROSSA Cerasuolo Superiore Pasetti 28€

VINI BIANCHI

SORRIDII! Pecorino DOC Bio Pinto Vini 18€

TERRE CASALI Trebbiano DOC Bio Chiusa Grande 14€

VINI ROSSI

TERRE CASALI Montepulciano DOC Bio Chiusa Grande 14€

DOPPIABARBA Vino rosso frizzante Marina Palusci 15€

DIECICOPPE Rosso Terre Abruzzesi IGP 18€

MO Montepulciano Riserva Cantina Tollo 20€

MAIOLICA Montepulciano DOC Cantina Tollo 20€

TULLUM Montepulciano DOC Feudo Antico 24€

VIGNA SANTA CECILIA Montepulciano Riserva Tenuta i Fauri 30€

HAI UNA BOTTIGLIA SPECIALE? LA STAPPIAMO VOLENTIERI 5€ A BOTTIGLIA

IL NOSTRO CHIDO FISSO: L'ARROSTICINO

Pochi ingredienti, nessuna distrazione. Solo carne ovina, tagliata a cubetti e infilata a mano in spiedi perfetti.

Il segreto? È tutto nella canalina. La nostra griglia allungata fa il resto, tra il calore della brace e il tocco del cuoco che sa esattamente quando girarli. Niente fronzoli, solo il simbolo dell'Abruzzo: semplice, diretto, autentico.



ALLERGENI:

- 1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE 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.

I NOSTRI FORNITORI D'ECCELLENZA



ANTONIO * POLIDORO
· AZIENDA AGRICOLA ·



MUFFIN

SMEZZIAMO?

☐ SI ☐ NO

IN COLLABORAZIONE CON:

Frank

CLOTHINGSTORE

ORTONA

Corso Vittorio Emanuele, 69

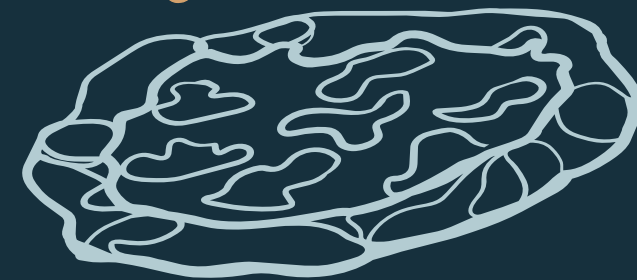
SEGUICI SUI NOSTRI CANALI



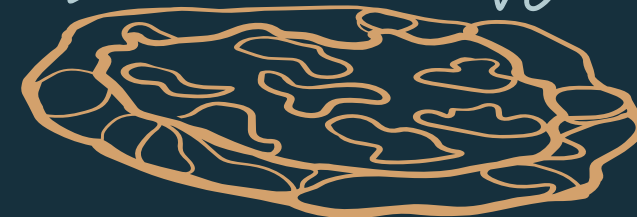
VIA PAPA GIOVANNI XXIII - PIAZZALE STADIO - ORTONA
TEL.320 7581648

MUFFIN

QUESTO È



IL NOSTRO NUOVO



MENÚ

