MENÙ

PIZZA GRILL & MACCARONI

LE PIZZE ROSSE

Le classiche

MARINARA 5€ Maxi 11€
Pomodoro, origano, aglio

MARGHERITA 6€ Maxi 13€
Pomodoro, mozzarella

PROSCIUTTO 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

FUNGHI 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, funghi champignon

VIENNESE 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, würstel

NAPOLETANA 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano

PATATE 7.5€ Maxi 16€
Pomodoro, mozzarella, patatine fritte

DIAVOLA 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, spianata calabra

4 FORMAGGI 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, Edamer, Gorgonzola, provola

ORTOLANA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni

CARCIOFI 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, carciofi

COTTO & FUNGHI 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi

FRANCESE 9€ Maxi 19€
Pomodoro, mozzarella, brie, speck, funghi

TONNO & CIPOLLA 7.5€ Maxi 16€
Pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive

NOSTRANA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia nostrana

PARIGINA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo

SPECK E PROVOLA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, speck, provola

RADICCHIO 7.5€ Maxi 16€
Pomodoro, mozzarella, radicchio

4 STAGIONI 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

CAPRICCIOSA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive

BUFALA 9.5€ Maxi 20€
Pomodoro, mozzarella, bufala

SARTASCINELLO 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, peperoncino, olive

PUGLIESE 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, cipolla, capperi, origano

ROMANA 7€ Maxi 15€
Pomodoro, mozzarella, acciughe, origano

PARMIGIANA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, melanzane grigliate, grana

BOSCAIOLA 8€ Maxi 17€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi

PORCINI 8.5€ Maxi 18€
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini

CARNICA 8.5€ Maxi 18€
Pomodoro, mozzarella, salsiccia, panna, mais

Amiamo studiare accostamenti appetitosi e sperimentare sapori invitanti. Per assicurare fragranza e leggerezza alle nostre pizze, utilizziamo esclusivamente farine selezionate e dedichiamo un giusto tempo di maturazione all'impasto (dalle 72 alle 120 ore). Ci piace arricchire le nostre pizze con gli ingredienti speciali dell'antica ricetta pugliese: pomodoro di alta qualità, deliziosa mozzarella, basilico fresco e tanta passione!

LE PIZZE BIANCHE

Il pizzaiolo consiglia

DELICATA 8€ Maxi 17€
Mozzarella, zucchine, scaglie di grana

ROMAGNOLA 8€ Maxi 17€
Mozzarella, stracchino, rucola

BELZEBÙ 8€ Maxi 17€
Mozzarella, spianata calabra, gorgonzola

FRANCESINA 8€ Maxi 17€
Mozzarella, formaggio brie, melanzane grigliate

AFFUMICATA 8.5€ Maxi 18€
Mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, provola

SPINACI E RICOTTA 8€ Maxi 17€
Mozzarella, spinaci, ricotta

4 FORM. E NOCI 8.5€ Maxi 18€
Mozzarella, edam, gorgonzola, parmigiano, brie, noci

GENOVESE 9€ Maxi 19€
Mozzarella, crema di basilico, e provola affumicata

CERIGNOLESE 8€ Maxi 17€
Pomodorino, mozzarella, rucola, grana

ALLA FONTE 10€ Maxi 21€
Mozzarella, pomodorini, con una bufalina intera e rucola

NOCI E SPECK 8€ Maxi 17€
Mozzarella, speck, noci

BIANCA 3.5€ Maxi 8€
Pizza bianca, olio, origano

APETIZER

Per i palati più fini

PANZEROTTO FRITTO 6€

POLLO FRITTO 8€

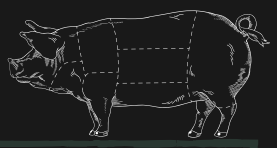
PATATE FRITTE STEAK HOUSE 4€

FRITTO MISTO DELL'ORTO 6€

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP 9€
2 mozzarelle da 125g

AFFETTATI E FORMAGGI TIPICI con focaccina 9€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI MISTI MIN X 2 con focaccina 18€



L'attenzione per le materie prime e per la loro provenienza garantisce la migliore selezione di carne alla brace. Una cottura magistrale con l'antico metodo della braceria a vista su carbone vegetale offre un vero spettacolo per gli occhi e per il palato!

LE PIZZE GOURMET

L'ultima tendenza

VERA NAPOLETANA 9€
Pomodorino sartascinello, mozzarella di bufala da 125 g, olio EVO al basilico

REGINA 10€
Mozzarella di bufala in cottura, pomodorini cigliegino in cottura, olio EVO al basilico

TARTUFO NERO 15€
Mozzarella, crema di tartufo, funghi porcini, speck nostrano, olio EVO al basilico

MEDITERRANEA 10€
Pomodoro, acciughe siciliane, olive taggiasche, capperi, olio EVO al basilico

MARGHERITA GOURMET 9€
Mozzarella campana fior di latte, pomodoro pelato al naturale, olio EVO al basilico.

Le nostre pizze gourmet sono pensate per solleticare i palati più esigenti con ingredienti magistralmente abbinati in accostamenti unici. Una deliziosa ed inconsueta esperienza di gusto! Tutte le pizze gourmet vengono servite come vuole l'ultima tendenza gastronomica ed esclusivamente con impasto più alto.

BURGERS

Our sandwiches

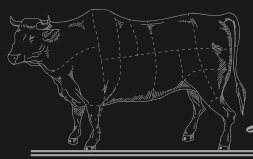
HAMBURGER 9€
Insalata, pomodoro, cipolla caramellata, hamburger 200g, patatine fritte.

CHEESEBURGER 12€
Insalata, pomodoro, cipolla caramellata, salsa bbq, ceddar, hamburger 200g, patatine fritte.

BACONBURGER 14€
Insalata, pomodoro, cipolla caramellata, salsa bbq, ceddar bacon, hamburger 200g, patatine fritte.

DOUBLE BACONBURGER 17€
Insalata, pomodoro, cipolla caramellata, salsa bbq, ceddar bacon, hamburger 400g, patatine fritte.

CHICKENBURGER 9€
Insalata, pomodoro, cipolla caramellata, sovracoscia di pollo, salsa caesar 200g, patatine fritte.



GRILL

Let's put it.. on the grill

ARROSTICINO DI PECORA 30G 1.5€ PZ

COSTATA DI SCOTTONA 5.9€ hg

FIORENTINA DI SCOTTONA 5.9€ hg

FILETTO DI SCOTTONA 300G 22€

GRIGLIATA MISTA 17€
Pollo, pancetta, costicina, salsiccia, polenta e arrosticino.

GRIGLIATA MISTA IN CROSTA 19€
Pollo, pancetta, costicina, salsiccia, polenta e arrosticino servito in crosta di pizza.

TAGLIATA DI POLLO 380g ca. 16€

TAGLIATA DI SCOTTONA 300g ca. 18€

RIBS CON FRITTE 550g ca. 15€

MENÙ

PIZZA GRILL & MACCARONI

MACCARONI

Pasta BIO Cappelli

ORECCHIETTE CIME DI RAPA 10€
Cime di rapa, acciughe, aglio.

TAGLIOLINI AL TARTUFO 13€
Speck, porcini fondo bruno, aglio, prezzemolo, essenza di tartufo bianco

SPAGHETTI AL FARRO 13€
Senatore Cappelli con crema di zucca,
speck nostrano, granella di pistacchi

CANNELLONI ARTIGIANALI 11€
Ripieni di carne di maiale, parmigiano,
besciamella, pomodoro

SPAGHETTI CARBONARA 9€
Guanciale, uovo, pecorino, parmigiano, pepe nero

SPAGHETTI CACIO E PEPE 9€
Pecorino, parmigiano, pepe nero

Le nostre proposte racchiudono una storia antica. La storia di un grande amore senza tempo. Grano duro biologico autoctono Senatore Cappelli, Trafilatura al bronzo, lenta essiccazione. Una pasta che sposa perfettamente altri ingredienti, dalle carni ai pesci, dai formaggi agli ortaggi. Ricette tradizionali, antiche custodi dell'amore per la terra, rivisitate in uno spirito nuovo, gourmet...

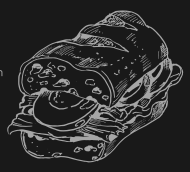
Trafilatura al bronzo e lenta essiccazione assicurano alla nostra pasta artigianale il sapore e la consistenza della pasta di una volta. Il nostro grano duro biologico autoctono Senatore Cappelli garantisce alto contenuto di proteine, alta digeribilità e un ottimo apporto di Omega 3 ed Omega 6. L'energia impiegata per la produzione della pasta biologica proviene al 100% da fonti rinnovabili ed è completamente autoprodotta dalla nostra filiera. Produciamo in biologico certificato e con tecnologie agronomiche sostenibili.

LE PUCCE

Dalla Puglia con amore...

PUCCIA PULLED 16€
Cavolo viola, pulled pork, hamburger di scottona, cheddar, maionese,salsa top down arancia e peperoni, insalata e pomodoro

PUCCIA CAPOCOLLO 12€
Capocollo nostrano, insalata, pomodoro, bufala Campana DOP, olio EVO al basilico



LE INSALATONE

Large salad

CAPRESE 9€
Pomodoro, mozzarella, basilico.

CAESAR 11€
Insalata, sovracoscia di pollo alla brace, pomodorini pachino, noci, crostini di pane saltati con l'aglio, salsa Caesar e croccante di bacon

I CONTORNI A VAPORE

l'accompagnamento

SPINACI AL BURRO 5€

FAGIOLINI BURRO E AGLIO 5€

FAGIOLI MESSICANI 5€
pancetta, cipolla,
aglio, peperoncino, pomodoro

INSALATA MISTA 5€

Tutte le nostre verdure vengono cotte esclusivamente con forni Rational. Grazie alla temperatura precisa del vapore e alla massima saturazione i colori rimangono intensi, le vitamine e minerali rimangono inalterati. I cibi non si asciugano. E tutto questo anche con temperature inferiori a 100 °C .

I CONTORNI GRIGLIATI

l'accompagnamento

VERDURE GRIGLIATE 6€

PATATE GRIGLIATE 5€

PEPERONI GRIGLIATI 5€

MELANZANE GRIGLIATE 5€

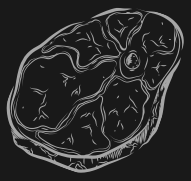
ZUCCHINE GRIGLIATE 5€

POLENTA ALLA GRIGLIA 5€

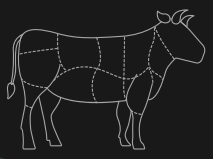
CRUDITÉ VA DI MODA FUMÉ

Crudite

TARTARE DI CHIANINA AFFUMICATA 100G



Qui le coccole al vostro palato si succedono senza tregua con un trionfo di Tartare. Prelibate carni di Razza Chianina dalla qualità impareggiabile, ricche di proteine e altamente digeribili. Un incontro speciale di sapori che cattureranno il vostro palato con un tocco sauvage. Delizia per gli occhi prima ancora che per il palato



La cruditè dal gusto indimenticabile Eucalipto, timo o menta? Affumicare bene è un'arte nobile che da secoli dona alla carne il giusto grado di delicate sensazioni aromatiche attraverso la lenta combustione di legni selezionati. E tu di che legno sei?

Tutti i nostri dolci sono preparati artigianalmente.

PASTICCERIA

Sweets and desserts

CHEESE CAKE 5€

PIATTO DEL GOLOSO 5€

SFOGLIA ALLA CREMA 5€
CHANTILLY

TIRAMISÙ AL VETRO 5€

CREMOSO DI PANNA COTTA 5€

CREMA FREDDA AL CAFFÈ 3€

SORBETTO ALCOLICO AL LIMONE 3€

SORBETTO ANALCOLICO AL LIMONE 3€

Le informazioni relative alla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

E DA BERE?

MENÙ

PIZZA GRILL & MACCARONI

GLI APERITIVI

esclusivamente ghiacciate!!

Calice Friulano Marinig Prepotto 1.5€
Calice Merlot Marinig Prepotto 1.5€
Calice Cab. Marinig Prepotto 1.5€
Spritz bianco / Spritz rosso 1.5€
Calice prosecco Verv Andreola 3€
Spritz Aperol 3€
Spritz Campari 3€
Spritz Hugo 3€
Americano 4€
Negroni 5€
Gingerino 10 cl 2€
Crodino 10 c 2€

LE BEVANDE

esclusivamente ghiacciate!!

Acqua 75 cl 2€
Acqua 50 cl 1.5€
Coca cola 33 cl 2.5€
Sprite 33 cl 2.5€
Chinotto 20 cl 2.5€
Aranciata 33c l 2.5€
Thè al limone 33 cl 33 cl 2.5€
Thè alla pesca 33 cl 2.5€
Schweppes lemon 18 cl 2€
Succhi di frutta 2€
Acqua sciroppata 2€

LE BIRRE

esclusivamente ghiacciate!!

Birra Gösser Natur Radler 0.33l 3€
Birra Weiß Erdinger 0.5l 5€
Birra Weiß Erdinger dunkler 0.5l 5€
Birra Hirter 1270er rossa 0.33l 3€

LE BIRRE ARTIGIANALI

esclusivamente locali!!

BIRRIFICIO DIMONT

DIMONT BIONDA GJAN 0.33l 5.4€
DIMONT PILS LICJ 0.33l 5.4€
DIMONT WEIZEN PAVAR 0.33l 5.4€
DIMONT AMBRATA BAGAN 0.33l 5.9€
DIMONT IPA BRAULIN 0.33l 6.5€

DIMONT BIONDA GJAN 0.75l 11€
DIMONT PILS LICJ 0.75l 11€
DIMONT WEIZEN PAVAR 0.75l 11€
DIMONT AMBRATA BAGAN 0.75l 12.5€
DIMONT IPA BRAULIN 0.75l 13€

I VINI ROSSI

Espresso Grazie!!

VINI ROSSI REGIONALI

Arzenton Refosco DOC 17€
Arzenton Cab. Franc. DOC 17€
Jiasik rosso IGT 27€
Pignolo Arbis Ros Borgo S. D. 55€
Castel Sallegg Pinot nero 25€
La Viarte Merlot 39€
La Viarte Cabernet 39€
Perini Romano 2016 25€
Perini Merlot 2016 25€
Ronco dei Pini Schioppettino 33€
Ronco dei Pini Limes 33€
Valle l'Araldo riserva 2010 38€
Valle Cabernet riserva 2013 29€

FUORI REGIONE

Petrognano Meme Chianti 20€
Braida M. Barbera d'Asti 29€
Braida Bricco Uccellone B. 99€

VINI DOLCI
Toti Verduzzo Friulano 20€
Perini Verduzzo IGT 25€

I VINI BIANCHI

Espresso Grazie!!

VINI BIANCHI REGIONALI

Arzenton Friulano 17€
Castel Sallegg Pinot Bianco 24€
Castel Sallegg Traminer 28€
Muzic Malvasia Collio 25€
Jiasik Bianco 27€
Ronco dei Pini Biglia 28€
Ronco dei Pini Sauvignon 20€
Ronco dei Pini Friulano 20€
Valle Friulano 2016 32€
Valle Pinot Grigio 2017 24€
Perini Blanc de Tor 19€
Perini Sauvignon 19€
Perini Cengle Bianco 25€

BOLLICINE

Verv Andreola Prosecco 15€
Valle Ribolla Gialla Spumante 35€
Ronco dei Pini Ribolla Gialla 20€
Abate Nero Brut VSQ 38€
Bredasole Franciacorta Brut 33€
Champagne Ruinart Brut C/6 110€

VINI DELLA CASA

Marinig Colli di Prepotto 10€
(Cabernet Franc, Merlot,
Friulano) bott 0.75l
1/4 l Rosso di Prepot 3€
1/4 l Friulano Marinig 3€
1/2 l Rosso di Prepot 6€
1/2 l Friulano Marinig 6€
1 l Rosso di Prepot 12€

IL GIN AFFUMICATO PLEASE!

MENÙ

PIZZA GRILL & MACCARONI

I GIN

Smoked please!!

- GIN MARE 6€
- HENDRICK'S 6€
- ELEPHANT 9€
- FILLERS 6€
- MONKEY 47 10€
- BULLDOG 5€
- TANQUERAY 4€
- BOTANIC PREMIUM 7€
- BOMBAY 5€
- GEOMETRIE DOMENIS 7€
- TOM TIME 7€

Scopri un modo non convenzionale di gustare il Gin! Assolutamente fuori dagli schemi. Un distillato che armonizza mirabilmente preziose essenze botaniche e bacche di ginepro, con il risultato di un'esperienza di elevato livello qualitativo.
Di certo se dobbiamo ringraziare qualcuno per aver donato al mondo il Gin, bisogna farlo con gli olandesi che lo definirono la Quintessenza degli alcolici. Esistono molte leggende e credenze popolari che lo prescrivono come cura per molte malattie. Nessuno sa se funzioni davvero... di certo è un buon modo per allontanare il malessere dello spirito

LE TONICHE

Smoked please!!

- CORTESE LIGHT 3.5€
- CORTESE PURE TONIC 3.5€
- CORTESE STRONG TONIC 3.5€
- LURISIA 3.5€
- 1724 3.5€
- FEVER TREE INDIAN TONIC 3.5€
- FEVER TREE MEDITERRANEAN 3.5€

PER I GIN IL COSTO DELLA TONICA E' DA CONSIDERARSI A PARTE

E' POSSIBILE AGGIUNGERE L'AFFUMICATURA AI GIN CON 1€. AFFUMICATO ALL'EUCALIPTO MENTA O TIMO.

I SUPERALCOLICI

esclusivamente ghiacciati!!

- Liquori e amari 3€
- Whisky 6€
- Whisky speciali 10€
- Grappe Domenis 3.5€

LA CAFFETTERIA

Espresso Grazie!!

- Caffè 1€
- Caffè macchiato 1€
- Caffè corretto 1.5€
- Caffè d'orzo 1.3€
- Caffè deca 1.3€
- Cappuccino 1.5€
- Cappuccino deca 1.7€
- Latte macchiato 2€
- Macchiatone 1.3€

LA SALA BAGATTO

Meetings, eventi, feste e tanto altro...

PER CHI SI DIVERTE MA ANCHE PER CHI LAVORA
La nostra bella sala bagatto-strutturata per accogliere fino a 100 persone è una location splendida per banchetti,cene e pranzi di lavoro, compleanni, e tutte le tipologie di feste o riunioni conviviali, che richiedono un luogo accogliente, ampio e privato.
La sala rappresenta inoltre la location perfetta anche per meeting, conferenze, corsi di formazione e riunioni di lavoro.
Situata al piano terra della nostra struttura, è dotata di tutte le attrezzature adeguate a qwuesto tuipo di utilizzo offre un american bar con aservizio per i partecipanti ed eventuale allestimento di coffee break, pranzi o cene a cura del personale dell' hotel.