



gli antipasti

- BRUSCHETTA CLASSICA 6**
4 pz/ pomodoro, olio evo, rucola
- BRUSCHETTA LADY 7**
4 pz/ cipolla e stracciatella
- MIX BRUSCHETTA SPECIAL 8**
4 pz/ fantasia della chef
- CACIOCAVALLO IN TERRINA 6**
- CAPRESE 7**
- MORTADELLA ALLA BRACE 7**
- MONTANARINE 5**
2 pz/ gusto del giorno

i taglieri



formaggi

selezione di formaggi locali
10

salumi e formaggi

selezione di salumi e formaggi locali
18

centottanta

selezione di salumi e formaggi locali,
con sfiziosi assaggi serviti su pala di legno
consigliato per due persone
22

trecentosessanta

selezione di salumi e formaggi locali,
con sfiziosi assaggi serviti su pala di legno
consigliato per quattro persone
36

gran fritto misto

patatine fritte, scaglie di olive ascolane,
mozzarella, jalapenos, anelli di cipolla
completato per 4
20



i fritti

- PATATINE FRITTE CON BUCCIA 5**
- PATATINE FRITTE 6**
bacon e cheddar
- SCAGLIOZZI IN SECCHIELLO 6**
20 pz/ polenta frita
- CROCCHETTE 5**
3 pz
- OLIVE ASCOLANE 6**
5 pz
- JALAPENOS 6**
5 pz
- MOZZARELLINE STICK 6**
5 pz
- FRITTATINA NAPOLETANA 3**
1 pz/ gusto del giorno

i primi piatti

- TROCCOLO CACIO E PEPE 10**
- LA VERA CARBONARA 10**
- ORECCHIETTA AI DUE GRANI 10**
Pasta fresca al grano arso e bianco con
datterino fresco, cacionicotta e granella di nocciolo
- TROCCOLO DATTERINO GIALLO E VENTRICINA 10**
- PACCHERO TERRA E MARE 10**
Tonno, pecorino e granella di pistacchio
- PACCHERO ALLA VELLUTATA DI ZUCCA 12**
con sbriciolata di maialino nero

i contorni

- ORTAGGI DI STAGIONE ALLA GRIGLIA 6**
- INSALATA CLASSICA 4**
- PATATE AL FORNO 5**
- PEPERONI GRATINATI 5**



le carni

- TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO 300g 18**
- HAMBURGERONE DI BOVINO 300g 9**
- HAMBURGERONE BOVINO CACIO E SPECK 300g 9**
- TAGLIATA DI COLLO DI MAIALE ALLE ERBE 300g 13**
- COTOLETTA DI POLLO E PATATINE 8**
- SALSICCIA E PATATINE 8**
- GRIGLIATA MISTA 15**
Salsiccia, paccanelli, hamburger, capocollo, spiedino
- PACCANELLI 6**
5 pz
- BOMBETTE 6**
4 pz
- TORCINELLI 6**
5 pz
- ARROSTICINI DI CASTRATO 6**
5 pz

le insalate

- LIGHT 9**
Insalata, pomodorini, petto di pollo alla
griglia, scaglie di grana, salsa ranch
- TONNO 9**
Insalata, pomodorini, tonno, mais,
capperi, cipolla
- FOGGESE 7**
Insalata, pomodorini,
mozzarella, olive



i burgers



americano

Hamburger, bacon, anelli di cipolla,
insalata, pomodoro, cheddar, bbq
con contorno di patatine fritte

SINGLE 12 | DOUBLE 15



crispy

Hamburger, insalata, cipolla,
cheddar, bacon, salsa crispy
con contorno di patatine fritte

SINGLE 12 | DOUBLE 15



napoli

Hamburger, friarielli napoletani,
crochè, scamorza affumicata, mayo
con contorno di patatine fritte

SINGLE 12 | DOUBLE 15



white

Hamburger di pollo, bacon,
insalata, salsa burger, salsa ranch
con contorno di patatine fritte

SINGLE 12 | DOUBLE 15

**FAHRENHEIT 2.0**

Bar • Lievito • Carbone

+ bordo ripieno

Tutte le pizze possono essere realizzate con cornicione ripieno di ricotta o caciocavallo con un supplemento di 2€

le classiche

**MARINARA 5**

pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo

MARGHERITA 6

pomodoro, fiordilatte, basilico, olio evo

BUFALA 8

pomodoro, bufala, basilico, olio evo

DIAVOLA 7

pomodoro, fiordilatte, salsiccia piccante basilico, olio evo

NAPOLI 9

pomodoro, mozzarella bufala campana DOP, filetti di acciughe di Cetara, frutto di capperi del Gargano, olive taggiasche, aglio, basilico, olio evo

AI FORMAGGI 9

fiordilatte, caciocavallo podolico, gorgonzola, crema al pecorino romano, scaglie di grana croccante, basilico, olio evo

ORTOLANA 8

fiordilatte, melanzane alla griglia, zucchine alla griglia, peperoni alla griglia, basilico, olio evo

CAPRICCIOSA 9

pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, salsiccia piccante, funghi champignon, olive nere, basilico, olio evo

SALSICCIA E FRIARIELLI 10

fiordilatte, friarielli napoletani, salsiccia fresca sbriciolata, scamorza affumicata, basilico, olio evo

VIENNESE 9

pomodoro, fiordilatte, wurstel, patatine fritte

SPIANATA CON MORTADELLA 8

le speciali

SFIZIOSA 10

fiordilatte, speck croccante, stracciatella, cipolla rossa caramellata, basilico

GOLOSA 10

fiordilatte, radicchio, gorgonzola, speck, noci, basilico, olio evo

LIME 9

fiordilatte, zeste di limone, basilico, mozzarella bufala DOP, olio evo

GENOVESE 12

fiordilatte, sugo alla genovese, pecorino canestrato gratt, basilico, olio evo

DOMENICALE 12

sugo di pomodoro pelato cucinato lentamente, fiordilatte, polpettine di scottona, melanzane fritte alla carrettiera, caciocotta grattugiato, olio evo

NENNELLA 10

vellutata di datterino giallo, fiordilatte, pancetta affumicata, scaglie di pecorino canestrato, basilico, olio evo

REGINA 11

pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo, stracciatella, granella di pistacchio, basilico, olio evo

PARMIGIANA 11

pomodoro, parmigiana di melanzane, scaglie di grana croccante, sponcata con sugo di pomodoro pelato, basilico, olio evo

NERANO 11

vellutata di zuccine, fiordilatte, prosciutto cotto affumicato Praga, zuccine fritte a rondella, cruschiglioni, crema di parmigiano

NORVEGESE 12

spianata condita con filetti di salmone affumicato, crema di pistacchio di Bronte, pom. datterino semidry, stracciatella, noci sbriciolate, zeste di limone, basilico, olio evo

CROCCHETTONA 13

fiordilatte, prosciutto cotto, crochè, scamorza affumicata, crema di parmigiano, basilico, olio evo

MORTAZZA 2.0 12

fiordilatte, mortadella, stracciatella, con bordo ricoperto di polvere di pistacchio, crema di pistacchio di Bronte, basilico, olio evo

PIZZA PORK 13

crema di patate viola, fiordilatte, pulled pork sfilacciato, patate al forno, crema di parmigiano, basilico, olio evo

ZUCCONA 12

vellutata di zucca, fiordilatte, provola affumicata, capocollo, pomodori sbriciolati sott'olio, formaggio sbriciolato

CRISPY PIZZA 13

fiordilatte, hamburger di scottona, bacon croccante, cheddar, salsa crispy homemade, cipolla caramellata



i calzoni

FRITTI O AL FORNO

PANTALEONE 10

pomodoro, fiordilatte, ricotta, salsiccia piccante, basilico, olio evo

BORZETTONE 10

pomodoro, fiordilatte, cotto, caciocavallo podolico, basilico, olio evo

gli straccetti

FRITTI O AL FORNO

CLASSICI 8

pomodoro datterino, rucola, grana, origano, olio evo

GOLOSI 10

pomodoro datterino, rucola, crudo, mozzarella bufala DOP, olio evo

SUPER 10

mortadella, stracciatella, crema di pistacchio Bronte, granella pistacchio

DOLCI 10

crema di nocciola, granella di nocciola, zucchero a velo

**gluten free**

Tutte le pizze, i fritti, e i primi piatti posso essere realizzati senza glutine.

BIRRA PERONI SENZA GLUTINE 33CL 3

le bevande

ACQUA 1L - NATURALE/FRIZZANTE 2

SELEZIONE LURISIA 27,5CL 2,5

chinotto, aranciata, gazzosa

COCA COLA VETRO 33CL 2,5

COCA COLA ZERO VETRO 33CL 2,5

COCA COLA VETRO 1L 6

ESTATHE LIMONE/PESCA 2,5

SPRITE 2,5

le birre

BIRRA ALLA SPINA 0,20 BIONDA/WEISS/ROSSA 3,5

BIRRA ALLA SPINA 0,40 BIONDA/WEISS/ROSSA 5,5

BIRRA PERONI 33/66CL 2/3,5

BIRRA ICHNUSA NON FILTATA 33CL 3,5

BIRRA FRANZISKANER 0,5L 4,5

BIRRA CERES STRONG ALE 33CL 3,5

BIRRA TENNET'S 33CL 3,5

BIRRA AL LIMONE 33CL 3

LE ARTIGIANALI

BIRRA REBEERS APAKS AMERICAN PALE 33CL 6

BIRRA REBEERS BIANCA MEDELINE 33CL 6

BIRRA REBEERS FOVEA GRANO SEN. CAPPELLI 6

i dolci

SELEZIONE CAFFE' NOIR 6

chiedere al personale

LA RICOTTA DAL MIO PUNTO DI VISTA 6

ricetta dello chef Nicola Russo

i vini

CALICE BIANCO, ROSSO, ROSATO 6

BIANCHI

BOMBINO COPPA D'ORO 13

CHARDONNAY COPPA D'ORO 13

PECORINO AZ. CIRELLI 18

ROSSATI

CERASUOLO AZ. CIRELLI 18

NEGRAMARO HISOTELARAY 15

CALAROSA BORGO TURRITTO 16

ROSATO DEL SALENTO VARVAGLIONE 15

CALAFURIA 20

CALAFURIA MAGNUM 35

ROSSI

NERO DI TROIA COPPA D'ORO 13

PRIMITIVO COPPA D'ORO 13

AGLIANICO COPPA D'ORO 13

VIGNA E VINI PAPALEORO 25

PRIMITIVO MOI VARVAGLIONI 15

NEGRAMARO DODICI E MEZZO 15

CILIEGIOLO AZ. SAN FERDINANDO 18

ROSSO MONTALCINO MASTROJANNI 35

MORELLINO DI SCANSANO DU GALLI 20

MARABINO ROSSO DI CONTRADA 20

BOLLICINE

FOSSMARAI PROSECCI EXTRADRY 17

FOSSMARAI CUVÉE ROSE' 17

FRANCIACORTA SOLO UVA 25

FERRARI PERLE' TRENTODOC 35

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT 42

MOSCATO REGINA DELLE FELICITA' 24