

ANTIPASTI E INSALATE

PATATE FRITTE*	5,00€
PANE ALL'AGLIO (6 pz.)	6,00€
BRUSCHETTE AL POMODORO (6 pz.) E OLIVE	6,00€
BRUSCHETTE AL POMODORO (6 pz.), PROSCIUTTO CRUDO E OLIVE	9,00€
BRUSCHETTE AL POMODORO (6 pz.) E MOZZARELLA DI BUFALA	10,00€
BRUSCHETTE AL POMODORO (6 pz.), PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA	13,00€
INSALATA VERDE (Iceberg, Limone, Olive)	5,00€
INSALATA DI POMODORO (Pomodori, Olive)	6,00€
CAPRESE (Pomodoro e Mozzarella)	8,00€
INSALATONA (Iceberg, Mais, Cetrioli, Carote, Limone, Olive, Pomodori, Rucola, Cipolla)	7,00€
INSALATONA CON TONNO	9,00€
INSALATONA CON UOVA	9,00€
INSALATONA CON TONNO E UOVA	10,00€
INSALATONA CON MOZZARELLA DI BUFALA	10,00€

AGGIUNTA DI MOZZARELLA DI BUFALA 6,00€

PRIMI PIATTI

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO	7,00€
SPAGHETTI AL POMODORO FRESCO O AL SUGO	9,00€
GNOCCHI AL PESTO	10,00€
GNOCCHI ALLA SORRENTINA	11,00€
FETTUCCINE CACIO E PEPE CON RUCOLA FRESCA	11,00€
FETTUCCINE AL PESTO CALABRESE, PEPERONI, RICOTTA E OLIO AL TARTUFO	11,00€
FETTUCCINE ASPARAGI, RICOTTA E OLIO AL TARTUFO	12,00€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA	13,00€
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA	13,00€
FETTUCCINE CON TONNO, PEPERONCINO, CIPOLLA, POMODORO E PECORINO	13,00€
SPAGHETTI ALLE VONGOLE (con pomodori o senza)	16,00€

Per tutti i nostri piatti, utilizziamo solo pasta Rummo, lavorata lentamente e trafilata al bronzo, per garantire un sapore autentico e una consistenza perfetta.



SECONDI PIATTI

GAMBERONI FRITTI* (6 pz.)	15,00€
GAMBERONI ALLA PIASTRA* (6 pz.)	15,00€
CALAMARI FRITTI* (10 pz.)	11,00€

CONTORNO DI INSALATA INCLUSO

DESSERT

PANNA COTTA AL CAMELLO / FRUTTI DI BOSCO	5,00€
PROFITEROLES AL CIOCCOLATO	5,00€
SOUFFLE AL CIOCCOLATO CON CREMA DI CIOCCOLATO	5,00€
TARTUFO BIANCO CON CREMA AL CAFFE	5,00€
TARTUFO AL CIOCCOLATO CON CREMA	5,00€

COPERTO 2,00€ A PERSONA

*Prodotto Surgelato

STARTERS AND SALADS

FRENCH FRIES*	5,00€
GARLIC BREAD (6 pcs)	6,00€
BRUSCHETTE WITH TOMATOES (6 pcs) AND OLIVES	6,00€
BRUSCHETTE WITH TOMATOES (6 pcs), RAW HAM AND OLIVES	9,00€
BRUSCHETTE WITH TOMATOES (6 pcs), AND BUFFALO MOZZARELLA	10,00€
BRUSCHETTE WITH TOMATOES (6 pcs), RAW HAM AND MOZZARELLA	13,00€
GREEN SALAD (Iceberg, Lemon, Olives)	5,00€
TOMATO SALAD (Tomatoes, Olives)	6,00€
CAPRESE SALAD (Tomatoes and Mozzarella)	8,00€
MAXI SALAD (Iceberg, Corn, Cucumber, Carrot, Lemon, Olives, Tomatoes)	7,00€
MAXI SALAD WITH TUNA	9,00€
MAXI SALAD WITH EGGS	9,00€
MAXI SALAD WITH TUNA AND EGGS	10,00€
MAXI SALAD WITH BUFFALO MOZZARELLA	10,00€

ADDITION OF BUFFALO MOZZARELLA 6,00€

PASTA

SPAGHETTI WITH GARLIC, OIL AND CHILI PEPPER	7,00€
SPAGHETTI WITH FRESH TOMATOES OR TOMATO SAUCE	9,00€
GNOCCHI AL PESTO	10,00€
GNOCCHI SORRENTINA (Tomato Sauce, Provola, Parmesan)	11,00€
FETTUCCINE CACIO E PEPE (Black Pepper, Pecorino Cream And Fresh Arugula)	11,00€
FETTUCCINE WITH PESTO CALABRESE (Peppers, Ricotta And Truffle Oil)	11,00€
FETTUCCINE WITH ASPARAGUS (Ricotta, Truffle Oil And Black Pepper)	12,00€
SPAGHETTI ALLA CARBONARA (Egg, Crispy Guanciale, Pecorino)	13,00€
SPAGHETTI ALL'AMATRICIANA (Fresh Tomato, Crispy Guanciale, Pecorino)	13,00€
FETTUCCINE WITH TUNA (Chili, Onions, Tomatoes And Pecorino)	13,00€
SPAGHETTI WITH CLAMS (with or without Fresh Tomato)	16,00€

For all our dishes, we use only Rummo pasta, slow-crafted and bronze-die extruded, ensuring an authentic flavor and perfect texture.



SEAFOOD

FRIED PRAWNS* (6 pcs)	15,00€
GRILLED PRAWNS* (6 pcs)	15,00€
FRIED CALAMARI* (10 pcs)	11,00€

SIDE SALAD INCLUDED

DESSERTS

PANNACOTTA WITH CARAMEL / BERRIES	5,00€
PROFITEROLES WITH CHOCOLATE	5,00€
HOT CHOCOLATE SOUFLE WITH CHOCOLATE CREAM	5,00€
WHITE CHOCOLATE TARTUFO WITH COFFEE CREAM	5,00€
CHOCOLATE TARTUFO WITH CREAM	5,00€

COVER CHARGE 2,00€ PER PERSON

*Frozen Product

WINE LIST



RED WINES

Aglianico Sannio Cantina di Solopaca DOC (Campania)	5€	15€
A robust and structured wine, with notes of red fruit and spices.		
Primitivo di Manduria 1932 DOC (Puglia)	5€	15€
Rich and full-bodied, with intense notes of black cherry, plum, and a hint of black pepper.		
Banfi Col di Sasso Toscana IGT (Tuscany)	5€	15€
Young and fresh, with aromas of red fruit and a spicy aftertaste.		
Chianti Riserva Collezione Oro Piccini DOCG (Tuscany)	6€	18€
Elegant and well-balanced, with aromas of ripe red fruits and a touch of vanilla.		
Feudi San Gregorio Rubrato Aglianico DOCG (Campania)	7€	20€
Intense and complex, with notes of dark fruit, aromatic herbs, and a hint of tobacco.		
Moio 57 (Campania)	7€	20€
Smooth and round, with notes of ripe fruit, plum, and chocolate.		

WHITE WINES

Coda di Volpe Sannio Cantine di Solopaca DOC (Campania)	5€	15€
Fresh and mineral, with hints of citrus and white flowers.		
Vernaccia San Gimignano Corte alle Mura DOCG (Tuscany)	5€	15€
Dry and structured, with notes of yellow fruit and a light almond aftertaste.		
Feudi di San Gregorio Fiano Avellino DOCG (Campania)	7€	20€
Fresh and aromatic, with hints of white flowers, tropical fruit, and a mineral touch.		
Feudi di San Gregorio Falanghina DOC (Campania)	7€	20€
Elegant and fresh, with notes of citrus, green apple, and a savory finish.		
Feudi di San Gregorio Greco di Tufo DOCG (Campania)	7€	20€
Fresh and structured, with notes of exotic fruit, citrus, and a light note of aromatic herbs.		

ROSE' WINES

Chiaravita Cerasuolo d'Abruzzo DOC (Abruzzo)	5€	15€
Fruity and fresh, with notes of cherry and a light spiciness.		
Mateus Rosé (Portugal)	6€	18€
Fresh and fruity, with aromas of strawberry and raspberry.		
Feudi San Gregorio Ros'Aura (Campania)	7€	22€
Fresh and fruity, made from Aglianico grapes, with notes of red fruits and a pleasant liveliness.		

PROSECCO

Millesimato DOC Sant'Orsola (Veneto)	4€	15€
Elegant and fresh, with hints of ripe fruit and a fine, persistent perlage.		

CARTA DEI VINI



VINI ROSSI

Aglianico Sannio Cantina di Solopaca DOC (Campania)	5€	15€
Un vino robusto e strutturato, con note di frutta rossa e spezie.		
Primitivo di Manduria 1932 DOC (Puglia)	5€	15€
Ricco e corposo, con intense note di ciliegia nera e prugna, e un accenno di pepe nero.		
Banfi Col di Sasso Toscana IGT (Toscana)	5€	15€
Giovane e fresco, con aromi di frutta rossa e un retrogusto speziato.		
Chianti Riserva Collezione Oro Piccini DOCG (Toscana)	6€	18€
Elegante e ben equilibrato, con sentori di frutti rossi maturi e un tocco di vaniglia.		
Feudi San Gregorio Rubrato Aglianico DOCG (Campania)	7€	20€
Intenso e complesso, con note di frutta scura, erbe aromatiche e un accenno di tabacco.		
Moio 57 (Campania)	7€	20€
Vino morbido e rotondo, con note di frutta matura, prugna e cioccolato.		

VINI BIANCHI

Coda di Volpe Sannio Cantine di Solopaca DOC (Campania)	5€	15€
Fresco e minerale, con sentori di agrumi e fiori bianchi, ideale con piatti di pesce.		
Vernaccia San Gimignano Corte alle Mura DOCG (Toscana)	5€	15€
Secco e strutturato, con note di frutta gialla e un leggero retrogusto di mandorla.		
Feudi di San Gregorio Fiano Avellino DOCG (Campania)	7€	20€
Fresco e aromatico, con sentori di fiori bianchi, frutta tropicale e un accenno minerale.		
Feudi di San Gregorio Falanghina DOC (Campania)	7€	20€
Elegante e fresco, con note di agrumi, mela verde e un finale sapido.		
Feudi di San Gregorio Greco di Tufo DOCG (Campania)	7€	20€
Fresco e strutturato, con sentori di frutta esotica, agrumi e una leggera nota di erbe aromatiche.		

VINI ROSE'

Chiaravita Cerasuolo d'Abruzzo DOC (Abruzzo)	5€	15€
Fruttato e fresco, con note di ciliegia e una leggera speziatura.		
Mateus Rosé (Portogallo)	6€	18€
Fresco e fruttato, con aromi di fragola e lampone, ideale per piatti leggeri.		
Feudi di San Gregorio Ros'Aura (Campania)	7€	22€
Fresco e fruttato, ottenuto da uve Aglianico, con note di frutti rossi e una piacevole vivacità.		

PROSECCO

Millesimato DOC Sant'Orsola (Veneto)	4€	15€
Elegante e fresco, con sentori di frutta matura e un perlage fine e persistente.		