



Tagliere di salumi nostrani

con giardiniera e *stracchino*

CROSTONE DI PANE ALTAMURA

San Daniele

Prosciutto crudo San Daniele 24 mesi,
mozzarella di bufala, pesto di rucola

Cantabrico

Stracciatella di bufala, *acciughe* del Cantabrico,
peperoncini lacrima dolci

Truffle

Crema di tartufi, *stracchino*, pancetta pepata,
funghi champignon trifolati

Nordic

Ova strapazzate, *salmone affumicato*,
pepe rosa, burro salato, scorza di limone, erba cipollina

Gladiatore

Pancetta grill, *crema alla carbonara*, carciofi,
crema di pecorino

Sàl

Burro salato, *stracciatella di bufala*, fiore di zucca,
alici, scorza limone

Modenese

Mortadella DOP, *stracchino*, aceto balsamico

Masseria

Pesto di olive nere, tartarite di manzo, *scaglie di grana*

Zola

Gorgonzola, prosciutto e cipolla caramellata

Le immagini del menu
sono puramente indicative,
l'aspetto dei piatti potrebbe
differire dalla realtà.

*Cucina e pizzeria lavorano separatamente,
può succedere che le pietanze siano servite
in tempi diversi.*

Non si accettano variazioni

I prodotti che contengono allergeni sono segnati in corsivo.

*Prodotto surgelato

SPAGHETTI

Porzione da 150
Non si accettano
variazioni

Porzione Baby 100 gr.
Porzione Maxi 200 gr.

Bis 300 gr. = somma del
prezzo delle due scelte

Spaghetti di farina
Senatore Cappelli
BIO

Bio



Aglio olio, aglio, peperoncino **VEG HOT**

Tomato pom. San Marzano Dop, olio, basilico **VEG**

Amatriciana pom. San Marzano Dop, cipolla, guanciale, peperoncino **HOT**

Panna e Speck

Puttanesca pom. San Marzano Dop, olive, capperi, acciughe, origano, chili **HOT**

Gitani

pom. San Marzano Dop, pancetta, salsiccia, funghi misti*, panna

Crisp mousse di formaggio di fossa, prosciutto croccante

Gustosi pom. San Marzano Dop, mascarpone, panna, speck, funghi tartufati, prezzemolo

Del conte pomodoro fresco, funghi freschi, rucola, prosciutto crudo, parmigiano in scaglie, basilico

Zenzero pomodorino dorato, salsa di melanzane, pancetta affumicata, crema di pecorino, prezzemolo

Al Chianti bacon affumicato, vino rosso Chianti, burro, parmigiano, porri, noce moscata, pepe

Cynara carciofi alla cafona, crema carciofi, crema pecorino, tris di olive, prosciutto croccante

Alla mortazza mortadella Dop, pesto di pistacchio, squacquerone, panna, prezzemolo, granella di pistacchi

Bronte crema pistacchi, pomino soleggiato, granella di pistacchio, prezzemolo **VEG**

Vecchia Malga porcini, carpaccio di tartufo, formaggio di fossa **VEG**

Rapini friarielli, salsiccia manzo chianina, peperoncini dolci, parmigiano

Lady Godiva friarielli, mollica di pane, acciughe, trito di olive nere, aglio, olio, peperoncino **HOT**

Alla cenere pesto di olive nere, gorgonzola, sale e pepe, aglio, olio, peperoncino **HOT**

FISH

Amatriciana di mare

con *cozze** e *vongole** pom. San Marzano Dop, cipolla, guanciale, peperoncino **HOT**

Norvegian

*salmon**, cream veg, vodka, pesto di agrumi, erba cipollina, *burro*

Genovese di mare

cozze, *vongole*, *code di mazzancolle**, cipolla, carota, sedano, prezzemolo

Gamberoni in fossa

crema formaggio fossa, *gamberoni**, cipolla, rum

Alle *vongole**

aglio, olio e prezzemolo

Fresh Tuna & Pistacchio

tartare di *tonno**, *crema pistacchio*, granella di pistacchio, lime e menta

Argentino

*gamberoni**, bacon stufato, aglio, pesto di agrumi, vino bianco, olio, pepe

Polpo & zafferano

*polpo**, zafferano, *stracciatella a freddo**, prezzemolo

Cozze gialle

passata di pomodorini gialli, *cozze**, *pecorino romano*, aglio, olio, prezzemolo

TARTUFATA

Del Maso funghi porcini, *crema tartufata toscana*, prezzemolo

Ghiandaia *crema tartufata toscana*, guanciale e rucola

CARBONARA

Carbonara

uova, guanciale, *pecorino*, pepe nero

Gold carbo

uova, bacon stufato, *pecorino romano*, lime, pepe, *burro*

Turkish carbo

crema di zafferano, guanciale e *crema di pecorino*

Carbonara di mare

*tonno**, *polpo**, *code di mazzancolle**, *cozze** e *vongole**, *salmon**, *uova di lompo*, aglio, timo, pepe, *parmigiano*

CACIO E PEPE

Cacio e pepe **VEG**

pecorino romano, pepe

Trapanese **VEG**

pom. fresco, *pesto al basilico*, *pec. romano*, *mandorle*

Marchigiana **HOT**

pecorino romano, guanciale, cipolla, peperoncino

Alla burina *pec. romano*, guanciale, pomodori secchi, vino rosso, cipolla, origano

Tartufo e Cacio **VEG**

pecorino romano, pepe, tartufo estivo

ASSASSINA

SPAGHETTI PICCANTI, CROCCANTI E SOPRATTUTTO BRUCIACCHIATI, GRAZIE ALLA TECNICA DELLA RISOTTATURA

Assassina **HOT**

salsa pomodoro, peperoncino, aglio

Criminal **HOT**

salsa di pomodoro, aglio, peperoncino, *stracciatella di bufala a freddo*

Nubifragio **HOT**

salsa di pomodoro, *seppiolina tagliatella**, *mazzancolle**, *gambero argentino**, peperoncino, aglio



PIZZA

Scegli
l'impasto

CLASSICA

SOTTILE e CROCCANTE
alta digeribilità,
farina di grano
tenero biologico,
macinato a pietra



NAPOLETANA

ALTA e CROCCANTE
frumento, riso,
farina 0,
germe di grano
tostato, lievito madre
+ Euro 1,00



CLASSICHE

Würstel pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, würstel

Salsiccia pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, salsiccia

Salamino piccante, pomodoro San Marzano Dop,
fior di latte **HOT**

Capricciosa pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*,
funghi freschi, prosciutto cotto, carciofi

Parmigiana pomodoro San Marzano Dop, prosciutto cotto,
melanzane, *parmigiano*

Funghi e salsiccia, pom. San Marzano Dop, *fior di latte*

Monaco pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, würstel,
pancetta, salsiccia

Radicchio e pancetta arrotolata
toscana, pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*

Prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi,
pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*

4 stagioni pom. San Marzano Dop, *fior di latte*,
funghi freschi, prosciutto cotto, carciofini, *uovo sodo*

Funghi e prosciutto crudo S. Daniele,
pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*

Antica pomodoro san Marzano, bresaola, *parmigiano*,
rucola, limone, leggermente piccante

Pasticcio pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*,
prosciutto cotto, funghi freschi, salsiccia, *uovo*, carciofi

VEGETARIANE

Ciclista base pizza, olio, origano di Pantelleria, sale

Pomodoro pomodoro San Marzano Dop

Marinara pomodoro San Marzano Dop, aglio, olio, origano

Biancaneve *fior di latte*

Margherita pom. San Marzano Dop, *fior di latte*, basilico

Funghi pom. San Marzano Dop, *fior di latte*, funghi freschi

Saracena pomini, *fior di latte*, rucola, *scaglie di parmigiano*

Grill pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*,
verdure alla griglia (melanzane, zucchine, peperoni)

Bufala pomodoro San Marzano Dop,
mozzarella di bufala IGP (in forno), basilico

5 formaggi pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*,
scamorza, *mozzarella di bufala IGP*, *pecorino*, *parmigiano*

Margherita star cubetto di pomodoro al forno,
pomodori secchi, *mozzarella di bufala IGP*, basilico, *noci*

SPECIAL

Trevigiana pomodoro San Marzano Dop, *gorgonzola*, radicchio, speck in forno, *noci*

Partenopea *fior di latte*, crema di 'nduja, peperoni grill, olive nere, *stracciatella di bufala* a freddo, capperi e origano

Tuscany pom. San Marzano Dop, *fior di latte*, salsiccia di manzo chianina, peperoncini dolci

Raperonzolo *fior di latte*, friarielli, salsiccia, *scamorza affumicata*, pom. semidry

Viagra pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, funghi porcini, pancetta arrotolata, *parmigiano*, rucola

Bacon pomodoro San Marzano Dop, *mozzarella bufala IGP*, bacon di chianina, cipolla caramellata al Sangiovese

Calabra pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, spianata calabra piccante, *burrata IGP*, peperoncini lacrima **HOT**

Alpina pom. San Marzano Dop, *fior di latte*, funghi porcini, speck in forno, *crema pecorino*

Trentina *fior di latte*, fiori di zucca, speck in forno, *gorgonzola*

Romagna mia pomodoro San Marzano Dop, cipolla rossa caramellata al Sangiovese, mortadella, *squacquerone*

Golosa *fior di latte*, cipolla caramellata, radicchio grigliato trevigiano Igp, speck (in forno)

Roma antica *fior di latte*, friggiteLLi, pancetta, *crumble di pane*, peperone crusco, *scaglie di parmigiano* e *crema di pecorino* a freddo

Cafona new cubetto di pomodoro al forno, carciofi alla romana, *crema carciofi*, prosciutto crudo S. Daniele, *bufala a freddo*

L'altra stagione *fior di latte*, passata di datterino giallo, porcini trifolati, carciofo alla romana, pancetta stufata, tris di olive, *acciuGhe*

FISH

Napoli pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, *acciuGhe*, capperi, origano di Pantelleria

Romana pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, *acciuGhe*, capperi, olive, aglio, origano di Pantelleria

Solana pomodoro San Marzano Dop, *mozzarella bufala IGP*, tris di olive piccanti, pomodori secchi, *acciuGhe*, salame piccante **HOT**

Persiana *fior di latte*, *crema di zafferano*, tris di olive, pomodori secchi, *tonno* all'olio, *crumble di pane* e peperone crusco, *scaglie di parmigiano*

VARIANTI... Ogni aggiunta + € 1.50

Aggiunte da € 2.00 *Grana*, Speck, Carciofi alla cafona, salsiccia di Chianina, Bacon

Aggiunte da € 2.50 *Bufala*, funghi porcini, prosciutto crudo

Aggiunte da € 3.00 *Burrata IGP*, *Stracciatella di Bufala IGP*

Aggiunte da € 4.00 Tartufo, Gamberoni, *AcciuGhe del Cantabrico*

CLASSICHE



Pinsa prosciutto crudo S. Daniele 24 mesi

Pinsa *squacquerone*, prosciutto crudo, rucola

Zucchetta

fiori di zucca in bagno di *uovo*, pancetta arrotolata, *parmigiano a scaglie*

Dimarco

prosciutto crudo S. Daniele in forno, *fior di latte* a freddo, funghi porcini, prezzemolo

Parmense

pom. San Marzano Dop, passata di datterino giallo, prosciutto S. Daniele 24 mesi

Fiorella

fior di latte a freddo, fiori di zucca, pancetta stufata

Boscaiola

fior di latte, funghi champignon, funghi porcini, salsiccia, *scaglie di grana*



VEGETARIANE

Pinsa sale, olio, rosmarino

Pinsa *squacquerone*, rucola

Regina

pomodoro San Marzano Dop, *fior di latte*, basilico

Primizie

pomini, *fior di latte a freddo*, zucchine, melanzane, fiori di zucca

Ortolana

fior di latte, passata di datterino giallo, radicchio grigliato trevigiano Igp, zucchine grigliate, funghi champignon

Florence

crema tartufata toscana, funghi porcini, *squacquerone a freddo*, rucola

Bergonzola

fior di latte, *gorgonzola*, *porcino trifolato*, cubetto di pomodoro al forno, *crumble di pane* e peperone crusco

Sicily

fior di latte, cubetto di pomodoro al forno, *crema di zafferano*, carciofo alla cafona, *stracchino a freddo*

Cilento

vellutata di datterino giallo, cubetto di pomodoro al forno, *crema di carbonara*, fiori di zucca, *crispy di pane* e peperone crusco

La pinsa romana, per la sua antica origine, viene considerata l'antenata della pizza; grazie ad un impasto leggero a base di farina di frumento, riso e soia, la pinsa risulta croccante fuori e morbida dentro. Rispetto alla pizza tradizionale, ha meno calorie ed ha un'alta percentuale di acqua che rende l'impasto molto più idratato, inoltre, la lunga lievitazione, di minimo 48 ore, fa sì che risulti più digeribile. Secondo la ricetta originale, la pinsa romana era una schiacciata dalla forma allungata a base di acqua e cereali misti (orzo, farro, miglio). Oggi in chiave moderna possiamo gustare la "pinsa" arricchendola con gli ingredienti più svariati e gustosi.



SPECIAL

Spaccanapoli *scamorza, salsiccia, friarielli, burrata a freddo*

Diavolina *fior di latte, salame piccante, 'Nduja, friarielli **HOT***

Isolana *fior di latte, burrata IGP a freddo, prosciutto cotto, pistacchio granella*

Del Borgo

pom. San Marzano Dop, pancetta stufata di chianina, salsiccia, peperoncini dolci, squacquerone

Bolognina *passata di datterino giallo, pesto pistacchio, mortadella DOP, burrata IGP a freddo, granella di pistacchio*

Pantelleria **FISH**

pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala (a freddo), acciughe cantabriche (penisola iberica), foglie di capperi, pesto di capperi

Tivoli

mozzarella di bufala, crema di carciofi, cubetto di pomodoro al forno, carciofi alla cafona, pancetta stufata

Pompei

pomodoro fresco, bacon stufato, pomodorino confit, stracciatella a freddo, spolverata di pecorino, basilico

Positano

pomodoro S. Marzano, cubetto di pomodoro al forno, tris di olive, acciughe, foglia del capperi, fior di latte a freddo, origano

Pinsacarbo

fior di latte, crema alla carbonara, bacon stufato, pepe nero e crema di pecorino a freddo

INSALATE



INSALATONE



da accompagnamento...

Mista media

misticanza di insalate in foglia

L.a.p. salad

lattuga, avocado, peperoni, mango e lime

Citronette

Julienne di zucchine, *stracciatella* di bufala, peperoncino, citronette e menta

Pantesca

patate lesse, pomodorini, cipolla tropea, olive nere, capperi, basilico, origano

Verdure al forno

zucchine, melanzane, pomodori e peperoni

da secondo piatto...

Greek Salad

pomodoro, *feta greca*, olive nere, cipolla, origano, cetrioli, peperoni

Zenzero **FISH**

misticanza, rucola, mais, funghi freschi, scaglie di *parmigiano*, pomodoro, *fior di latte*, *tonno in olio*, *semi di zucca*, *noci*

Atene Avocado Salad **FISH**

*salmonе fresco scottato**, pomodoro, cetrioli, avocado, olive leccine, *feta greca*, misticanza di insalate

New Costa Rica **FISH**

ananas, mango, *code di mazzancolle** saltati in padella, songino, rucola, carota julienne, pomodorini, olive taggiasche

Chicken Salad

straccetti di pollo al limone, patate lesse, limone cotto, cipolla croccante, *sedano*, olive taggiasche

Insalata di mare '80 (fredda)

patate lesse, *polpo**, *mazzancolle**, *seppie**, *calamari**, carote, zucchine, *pesto di capperi e mandorle*, *crispy di pane*

HAMBURGER

Bacon Cheese Burger

burger di manzo "limousine" 220/240 gr., bacon stufato, crema di formaggi, mild red cheddar, lattuga, pomodoro fresco, smoked sauce

BBQ Burger

burger beef&pork 220/240 gr., pancetta arrotolata, cipolla caramellata, scamorza, rucola, cetriolo fresco, cetriolino sotto aceto, whisky bbq sauce

Salomon burger

trancio di salmone*, stracciatella di bufala, cipolla rossa, lattuga, scorza di limone, maionese alle erbe

Special Zen selection

burger chicken crispy, mild red cheddar, insalata coleslaw, bacon croccante, aceto balsamico

Mexican burger

burger beef&pork 220/240 gr., guacamole, bacon, uovo all'occhio, songino, pomodoro fresco, fior di latte

Carbo burger

burger beef&pork 220/240 gr., carciofo grill, bacon affumicato, crema alla carbonara, cipolla crispy, insalata, paprika

Spicy 'nduja burger **HOT**

burger beef&pork 220/240 gr., scamorza, friarielli, crema di friarielli, 'nduja, bacon, fior di latte, pomodoro

Hamburger scomposto

burger beef&pork 220/240 gr., insalata, pomodoro fresco, mild red cheddar, bacon (senza pane)

+ salse aggiuntive

(a scelta tra maionese, ketchup)

Pane bianco artigianale e patate fritte al forno*



PATATE

Patata* al forno classica

Patata* fritta

(con maionese e ketchup)

Tartare di fassona piemontese classica

con *senape*, pomodorini confit e friggittelli

Carpaccio di fassona piemontese

manzo crudè alla citronette con insalatina di cetriolo, sedano, arancia, *crumble di nocciola* e maldon fumè

Filetto di manzo irlandese

in *crema di zafferano al pepe verde* con carciofi e crostino di pane Altamura

Filetto al pepe verde

con patate al forno

Costola Baby Back di Cebo BBQ

costoletta di suino, insalata coleslaw e pannocchia grill

Picanha Italian Style alla griglia

Picanha "Scozia" con contorno grigliato alla mediterranea

Pollo al curry con hummus di ceci

all'olio profumato e riso basmati

TAGLIATE 270/300 gr.

Tagliata all'olio aromatico

(rosmarino, aglio e sale) e patate al forno

Tagliata con cipolla caramellata

al Sangiovese con friarielli saltati AOP

Tagliata "Tapilla" di suino rosso di Castiglia

alla griglia con verdure grill



Polpo alla Torre Guaceto

al forno, con carciofi croccanti, tris di olive e pomodorini

Tataki di *tonno**

tagliata di *tonno** con *sesamo*, salsa *yogurt greco allo zenzero* con contorno di *verdure wok*

Trancio di *salmone** Loch Fyne croccante

al peperone crudo e *pane alla curcuma* con friarielli saltati AOP

IL CRUDO

Sashimi di Tonno “Saku” pinna gialla

con verdure fresche marinate alla soia

Tartare di *tonno** “Saku”

salsa ponzu e riso alla cantonese

Tartare di *salmone** **HOT**

con riso e crema di mango allo zenzero e peperoncino con verdure wok

** I prodotti della pesca vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.*





Bianca Blanche 4.8

Viola Bianca è una Blanche ad alta fermentazione. Di colore giallo opalino, Viola Bianca non è filtrata vestendosi così della velatura tipica dello stile birrario che interpreta anche nel suo gusto: piacevole e dissetante come una Blanche, unico ed inconfondibile come Viola.

35.5 cl.
75 cl.



Bionda Lager 5.6

Per questa birra bionda dal sapore inconfondibile, sono state utilizzate diverse varietà di malto d'orzo distico primaverile. Ottima come aperitivo, a tavola è particolarmente indicata con i primi piatti di ogni genere, frittiture di pesce, pesce crudo, carni bianche, carni rosse alla griglia e salumi.

35.5 cl.
75 cl.



Rossa Red Ale 6.6

Birra rossa doppio malto di alta fermentazione. Dal sapore inconfondibile, nel suo splendido colore si scorgono riflessi ramati e color rubino, mentre la sua schiuma è bianca e compatta. Una birra ricca di sapori di spezie, calda, che avvolge il palato e lo conquista con un finale rotondo e persistente.

35.5 cl.
75 cl.



BIRRA MASTIO

Litha Blanche 5.2

Le caratteristiche note speziate date dal coriandolo e dal cardamomo la rendono molto fresca e dissetante. Nata in collaborazione con Montelago Celtic Festival.

75 cl.



Rifle Session Ipa 5.5

Schiuma compatta, al naso si percepiscono le fresche note agrumate date dai luppoli prodotti e raccolti nelle vicinanze del birrifico. In bocca l'amaro è tonico ma mai fastidioso.

75 cl.



Biosfera Gluten Free 4.6

Coltivando ORZO BIO ed utilizzando acqua pura dei monti Sibillini Birrifico del Mastio produce questa birra dal gusto unico ed inconfondibile, riconosciuta tra le migliori birre Gluten Free d'Europa. Bionda, leggera e rinfrescante, adatta ad ogni pasto ed a ogni momento della giornata

33 cl.

BIRRE IN BOTTIGLIA

Corona Extra [lager] 4,5% vol. **33 cl.**

Corona Cero 00 [lager] ANALCOLICA **33 cl.**

Messina Cristalli di sale
[lager non filtrata] 5% vol. **50 cl.**

Erdinger Weissbier [weiss] 5,3% vol. **50 cl.**



BIRRE alla SPINA



piccola
0,20 lt.

media
0,40 lt.

caraffa
1 lt.

Kroner

Lager italiana di ispirazione tedesca 5.2 % vol.

Felsenkeller

Keller naturalmente torbida e non filtrata 5.2 % vol.

Sixtus

Un intenso colore rosso, corpo pieno ed alcolico 6.5 % vol.

Weihenstephan Hefe Weiss

Weiss iconica, saporita, fruttata e floreale. 5.4 % vol.

BIBITE IN BOTTIGLIA

Acqua DOLOMIA
naturale/frizzante

50 cl.
70 cl.



Bottiglia Coca Cola / Coca Cola Zero	33 cl.
Succo pesca Yoga	25 cl.
Succo mirtillo Yoga	25 cl.
Cedrata Tassoni	20 cl.
FuzeTea limone & lemon grass	35 cl.
FuzeTea pesca & rosa	35 cl.
Aranciata, Chinotto, Gazzosa (Lurisa)	25 cl.

CAFFETTERIA



Espresso / deca
Americano / d'orzo
Espresso corretto
Cappuccino
Shakerato
Shakerato con Bailey's
Tea / camomilla

**ECCELLENZA
ARTIGIANA**



RUM

Matusalem 15 Cuba

Diplomatico Mantuano Venezuela

Don Papa Baroko Filippine

Appleton Estate 12Y Rare blend Jamaica

Zacapa 23 Guatemala

Zacapa XO Guatemala

Gold of Mauritius Mauritius

BRANDY E COGNAC

Carlos I Brandy

Courvoisier Cognac

Merlet Cognac

Remy Martin Cognac



GRAPPE

Bianca Tradizionale

Giovane La Trentina

Invecchiata Morbida in
barrique La Trentina

18 Lune

morbida e asciutta

Moscato

morbida ed elegante



AMARI

CLASSICI

Averna
Fernet Branca/menta
Stravecchio
Limoncello
Sambuca Molinari
Jägermeister
Montenegro
Nocino
Liquore di liquirizia

Amaretto di Saronno
Mirto di Sardegna
Lucano
Meyer's Amaro
Amaro del Capo
Braulio

SPECIAL

Jefferson Amaro Importante



WISKEY

Baileys crema al whiskey
Jack Daniel's Tennessee
Glenfiddich Single malt 12 anni
Wild Turkey Bourbon
Wild Turkey Ray
Oban Single malt 14 anni
Lagavulin 16 anni

VODKA

Sky America
Keglevich pesca . limone . menta . fragola
Absolut Vodka Svezia
Cîroc Francia
Belvedere Polonia

