



GLI ANTIPASTI

INSALATA IRPINA 15,80 €
Pomodoro, mozzarella di bufala e rucola

ANTIPASTO DI LEGUMI ALLA GRIGLIA 14,80 €
Zucchine, melanzane e peperoni alla griglia con aglio ed olio d'oliva

PROSCIUTTO DI PARMA Prosciutto crudo italiano 16,20 €

ANTIPASTO AI SALUMI Affettati misti italiani 16,20 €

CARPACCIO DELLA CASA 18,50 €
Fette di carne cruda, mozzarella, lamelle di grana, rucola e funghi

BRESAOLA ALLA CASARECCIA E GRANA 18,90 €
Bresaola con grana, olio d'oliva e limone

CARPACCIO 13,50 €
Fette fine di carne cruda, lamelle di grana, olio d'oliva e limone

ANTIPASTO CAMPAGNOLA (da dividere. Per 2 persone) 22,90 €
Degustazione di : caprese, legumi alla griglia, bresaola con grana e prosciutto di parma. Servito su un letto d'insalata

LE PASTE

SPAGHETTI AGLIO, OLIO E PEPERONCINO 13,80 €

SPAGHETTI ALLA CHECCA 14,60 €
Dadini di pomodoro fresco, aglio, basilico ed olio d'oliva

SPAGHETTI ALLA CARBONARA 16,60 €
Pancetta e giallo d'uovo

PENNE ALLA SICILIANA 15,60 €
Salsa al pomodoro con basilico, melanzane, aglio e cipolla

PENNE ALLA PAPALINA 16,60 €
Panna e prosciutto crudo italiano

PENNE ALL'ARRABBIATA 14,60 €
Salsa di pomodoro con basilico, aglio e peperoncino

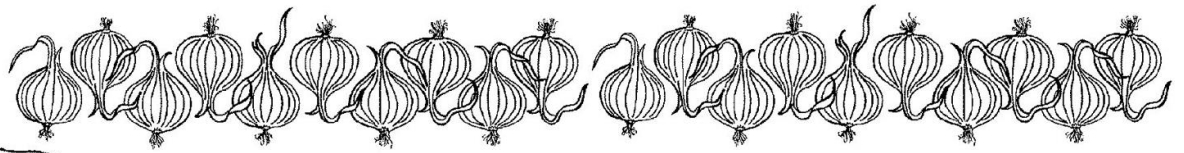
REGINETTE ALLO SCOGLIO 17,90 €
Salsa di pomodoro fresco con aglio e misto di frutti di mare

LASAGNA O TAGLIATELLE ALLA BOLOGNESE 17,90 €

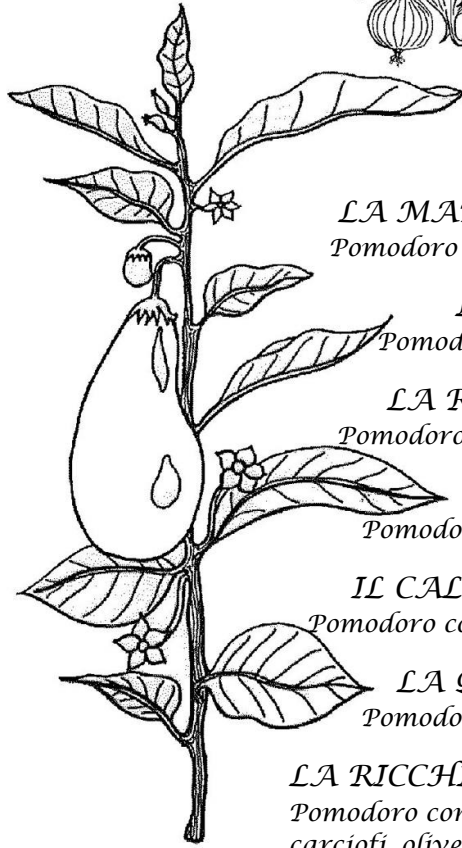
GNOCCHI AI QUATTRO FORMAGGI 17,30 €
Panna, gorgonzola, grana, capra e mozzarella

TAGLIATELLE ALLA MONTE BIANCO 18,60 €
Panna, prosciutto crudo italiano, funghi e scamorza affumicata

FARANDOLA DI PASTA (MINIMO 2 PERSONE) 19,30 € (a persona)
Degustazione di paste : lasagne, spaghetti all'arrabbiata e penne alla papalina



LE PIZZE



LA MARGHERITA 13,70 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, olive ed origano

LA NAPOLETANA 15,50 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi, olive ed origano

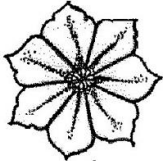
LA REGINA 15,50 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, funghi, prosciutto cotto ed origano

LA RUSTICA 15,90 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, melanzane, aglio, uovo ed origano

IL CALZONE 15,50 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, giallo d'uovo ed origano

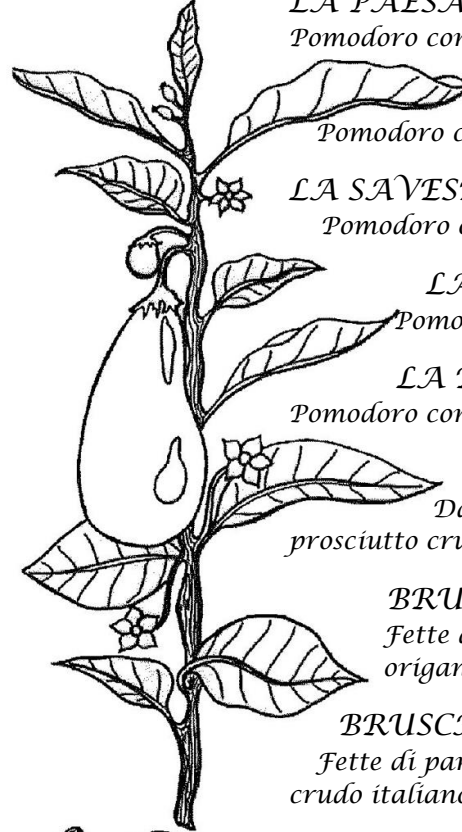
LA QUATTRO FORMAGGI 16,20 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, gorgonzola, capra, parmigiano

LA RICCHISSIMA 16,20 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, capperi, acciughe, carciofi, olive ed origano



LA CALABRESE 16,90 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, salsiccia piccante calabrese, gorgonzola, cipolla, origano ed olive

LA PAESANA 16,20 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, pancetta, cipolla, uovo, origano ed olive



LA MERIDIONALE 15,70 €
Pomodoro con basilico, tonno, capperi, cipolla olive ed origano (+mozzarella 2€)

LA SAVESE 16,90 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, cipolla, peperoni, mortadella ed origano

LA PARMA 16,20 €
Pomodoro con basilico, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo italiano

LA PESCATORE 16,50 €
Pomodoro con basilico, un misto di frutti di mare, aglio e prezzemolo (+mozzarella 2€)

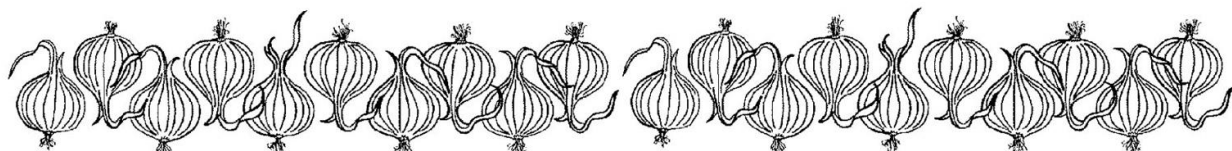
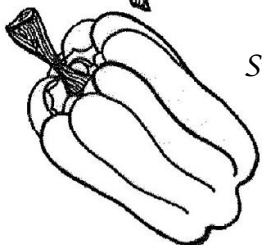
LA CAMPAGNOLA 16,90 €
Dadini di pomodoro fresco con basilico, aglio, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo italiano, rucola ed origano

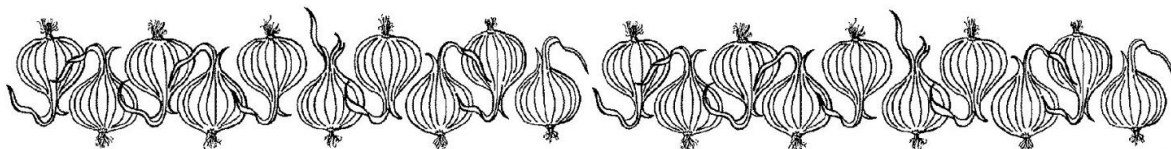
BRUSCHETTA NAPOLETANA 13,10 €
Fette di pane al forno con dadini di pomodoro fresco, basilico, aglio, origano, mozzarella fior di latte ed olio d'oliva. Servito su un letto d'insalata

BRUSCHETTA DELLA CASA 16,20 €
Fette di pane al forno con dadini di pomodoro fresco, basilico, aglio, origano, prosciutto crudo italiano e fontanella. Servito su un letto d'insalata

Supplemento Bufala 5,70 €

Supplemento Rucola 1,80 €





LE CARNI

PICCATA AL MARSALA O AL LIMONE

Scaloppa di vitello al marsala o al limone

21,50 €

SCALOPPA DELLE MURGE

Scaloppa di vitello al pomodoro con melanzane e scamorza affumicata

21,90 €

SCALOPPA ALLA MILANESE

Scaloppa di vitello impanata

21,50 €

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA

Scaloppa di vitello con prosciutto crudo e salvia, flambé al vino bianco

21,90 €

CONTROFILETTO ALLA NERONE

Controfiletto flambé al cognac, con pancetta, funghi forestieri e panna

21,90 €

PETTO DI POLLO ALL'AMATRICIANA

Petto di pollo al pomodoro con pancetta e cipolla

20,20 €

TUTTE LE NOSTRE CARNI POSSONO ESSERE GRIGLIATE

TUTTE LE NOSTRE CARNI HANNO COME CONTORNO A SCELTA :

INSALATA, VERDURA COTTA O PASTA

I PESCI

FRITTO MISTO ALLA PUGLIESE

Frittura di calamari e zucchine

23,20 €

CALAMARI ALLA MEDITERRANEA

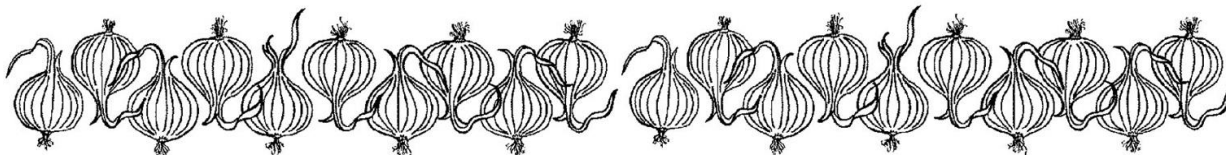
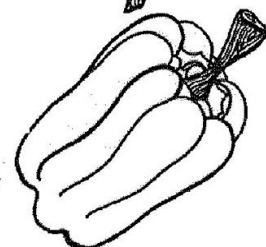
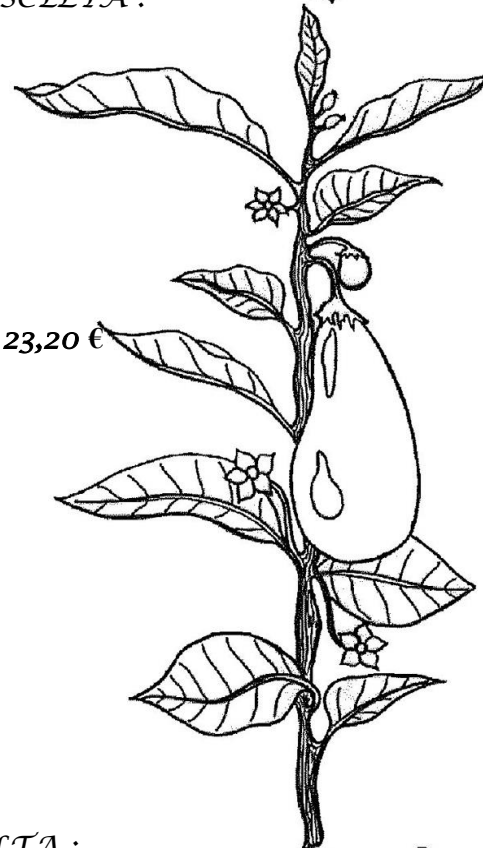
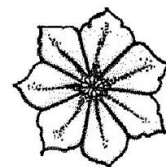
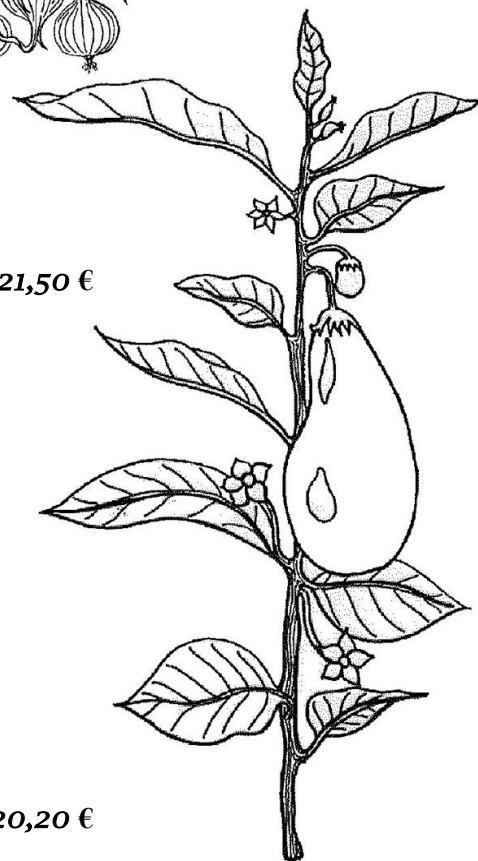
*Calamari con pomodoro fresco, aglio, cipolla, prezzemolo, piselli, origano.
Leggermente piccante*

20,20 €

PESCE DEL GIORNO : Consultare la lavagna

TUTTI I NOSTRI PESCI HANNO COME CONTORNO A SCELTA :

INSALATA, VERDURA COTTA O PASTA





I Formaggi

Gorgonzola	7,7€
Provoletta affumicata	7,7€
Grana Padano	7,7€
Taleggio	7,7€
Assortimento Mixto	9,5€

I Dolci

Tiramisù	8,5€
Panna cotta	8,5€
Macedonia di frutta fresca	8,5€
Fondente al cioccolato	8,5€
Coppa Amarena	9€
Affogato al caffè	9€
Coppa Campagnola	9€
Coppa di gelato di 3 palle	7,9€
Dolce del giorno	9€
Mousse al cioccolato	7,9€

I Nostri Menu



Menu a 19,30 €

Un piatto + 2 proposte sulle 4 :

- 1) Antipasto
- 2) dessert
- 3) ¼ di vino
- 4) Caffè

- Affettato
- Insalata di tonno e pomodoro
- Crostini del Pizzaiolo

- Penne alla bolognese
- Pizza Regina
- Pizza Napoletana
- Spaghetti Carbonara
- Penne al tonno

- Formaggio gorgonzola
- Mousse al cioccolato
- Gelato (Gusto del giorno)

Servito solo a mezzogiorno

Menu a 27,30 €

Antipasto, Piatto, Dessert

Menu a 23,70 €

Antipasto+Piatto o
Piatto+dessert

- Carpaccio di bue
- Penne all'arrabbiata
- Insalata Caprese
- Bruschetta della casa

- Scaloppina di pollo
all'Amatriciana
- Lasagne bolognese
- Tagliatelle Papalina
- Pizza a scelta

- Fromage "Gorgonzola"
- Suggestione del menu
- Gelato 3 palle (Gusto a
scelta)

Servito mezzogiorno e sera





I Vini

I Rossi

		<i>½ btl</i>	<i>btl</i>
Del Piemonte	Barbera		37,5 €
Della Sicilia	Nero d'Avola		34,9 €
Del Veneto	Valpolicella	16,50 €	27,5 €
Puglia	Negroamaro del Salento		27,5 €
Della Toscana	Chianti	18,50 €	28,9 €
	Chianti riserva		58 €
Dell' Emilia Romagna	Lambrusco		27,9 €
Della Calabria	Ciro		27,9 €
Della Puglia	Salice Salentino riserva		49 €

I Bianchi

Del Friuli Venezia Giulia	Pinot grigio		40 €
Del Lazio	Frascati	16,50	27,5 €
Dell' Umbria	Orvieto		27,5 €

I Rosati

Della Calabria	Ciro Rosato		27,9 €
Del Veneto	Bardolino	16,50 €	27,5 €
Del Veneto	Pinot Ramato		27,5 €

I vini in Caraffa

	<i>bicchiere</i>	<i>25 cl</i>	<i>50 cl</i>
Rosso Bianco Rosato	4,6 €	6,5 €	12 €
Lambrusco	5,3 €	7,5 €	13,5 €
Nero d'Avola (Rosso/Bianco/Rosé)	5,3 €	7,5 €	13,5 €

Chiedeteci il vino del mese !

Champagne

La Bottiglia	68 €
½ Bottiglia	42 €
PROSECCO MILLESIMÉ	40 €

Gli aperitivi

Cocktail della casa (12cl)	7,9 €
Campari (6cl)	8,5 €
Martini bianco o rosso (6cl)	6,7 €
Kir al vino bianco (12cl)	4,7 €
Kir al Prosecco (12cl)	6,9 €
Spritz (12cl)	9 €
Prosecco (12cl)	6,9 €
Porto (6cl)	6,7 €
Whisky (4cl)	6,9 €
Whisky riserva (4cl)	8,9 €
Ricard (4cl)	5,3 €
Marsala alle mandorle o all'uovo (6cl)	6,7 €

I digestivi

Amaro Lucano	5,5 €
Grappa	5,5 €
Sambuca	5,5 €
Amaretto	5,5 €
Limoncello	5,5 €
Cognac/Armagnac	7 €

Altre bevande

Acqua minerale (50 cl)	3,9 €
Naturale o gasata (1 lt)	5,9 €
Perrier (33cl)	4,2 €
Birra (33cl)	5 €
Coca-Cola (33cl)	3,9 €
Soda (33cl)	3,9 €
Succo di frutta (33cl)	3,7 €
Caffé	2,4 €
Cappuccino	5,5 €
Thé o infusione	2,8 €