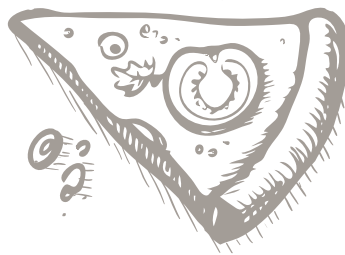




PIZZERIAANNUNZIATA

Pizzeria Contemporanea

Menu

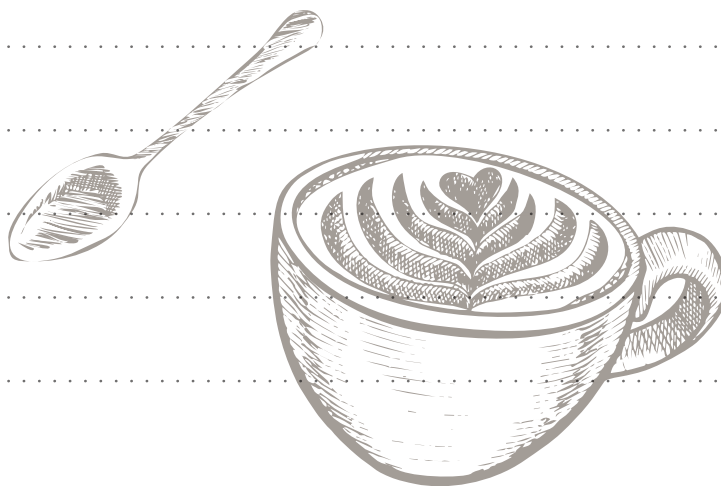


info & prenotazioni

085.960205

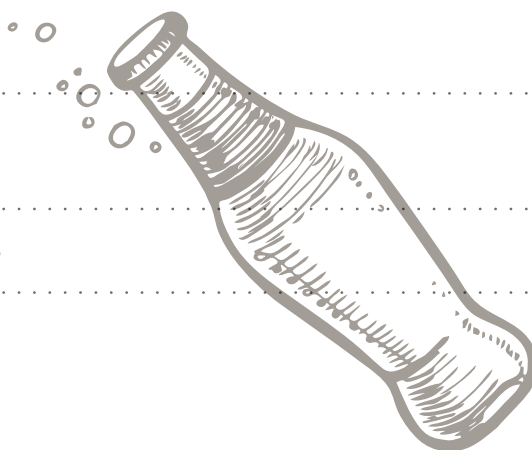
Caffetteria

Caffè	€ 1,00
Caffè decaffeinato	€ 1,00
Caffè corretto	€ 1,20
Ginseng	€ 1,20
Orzo	€ 1,20



Analcolici

Bibite in bottiglia di vetro 0,33 l. COCA-COLA, COCA-COLA ZERO, FANTA	€ 2,00
Bibite in lattina 0,33 l. THÉ AL LIMONE / PESCA, SPRITE	€ 2,00
Acqua in bottiglietta 0,5 l. NATURALE, GASSATA	€ 1,00
Coca-Cola in bottiglia di vetro 1 l.	€ 4,00



PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Aperitivi & Cocktail

Tagliere aperitivo cenato (escluse bevande)	€ 12,00
Prosecco	€ 2,50
Crodino	€ 2,00
Cocktail Sanpellegrino	€ 2,00
Campari	€ 2,00
Campari corretto PROSECCO / VINO BIANCO	€ 3,00
Martini bianco	€ 2,50
Aperol Spritz PROSECCO, APEROL, SODA	€ 4,00
Negroni GIN, VERMOUTH ROSSO, BITTER CAMPARI	€ 5,00
Mojito RUM, SODA, LIME, ZUCCHERO DI CANNA, MENTA FRESCA	€ 5,00
Rum & coca RUM SCURO, COCA-COLA	€ 5,00
Gin tonic GIN, ACQUA TONICA	€ 5,00
Gin lemon GIN, LEMONSODA	€ 5,00
Whiskey & coca JACK DANIEL'S, COCA-COLA	€ 6,00
Vodka lemon VODKA, LEMONSODA	€ 5,00

La nostra è una pizza che si fa trattar bene

Per le nostre pizze scegliamo solo materie prime di altissima qualità e curiamo con rigore tutte le fasi di sviluppo e maturazione dei nostri impasti.

Grazie all'alta digeribilità e alla leggerezza del lievito madre, la freschezza e la genuinità dei nostri ingredienti, siamo sicuri di soddisfare tutti i palati... anche quelli più esigenti! La scelta che offriamo spazia dalle pizze classiche alle pizze gourmet, proponendo sapori e profumi innovativi, senza trascurare la tradizione della nostra amatissima Italia.



*Pochi ingredienti semplici e di qualità,
questo è alla base delle nostre pizze...*

- *Acqua*
- *Farina di grano tenero con germe di grano vitale macinato a pietra*
- *Olio extra vergine d'oliva*
- *Sale*
- *Lievito*



PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea



Pizze Rasse

Solo pomodoro {●}
POMODORO

€ 4,00

Margherita {●●}
POMODORO, MOZZARELLA

€ 5,00

Prosciutto cotto e funghi {●●}
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI

€ 6,50

Alici {●●●}
POMODORO, MOZZARELLA, ALICI

€ 6,00

Capricciosa {●●}
POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE,
CARCIOFI, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO

€ 8,00

Porcini {●●}
POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI PORCINI

€ 7,00

Bufala {●●}
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA

€ 7,00

4 Stagioni {●●●}
POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI, CARCIOFI

€ 7,00

Diavola {●●}
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE

€ 7,00

Angioletta {●●}
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME DOLCE

€ 7,00

Tonno e cipolla {●●●●}
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO, CIPOLLA

€ 8,00

Wurstel {●●●}
POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

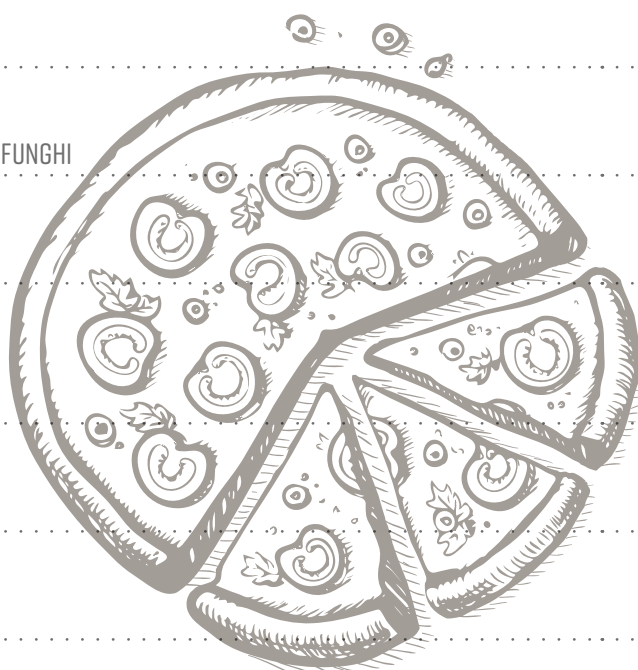
€ 6,00

Mimi {●●●}
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, SALSICCIA

€ 7,50

Cocà {●●●}
POMODORO, MOZZARELLA, SALAME PICCANTE, GORGONZOLA

€ 7,50



{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Tirolese {●●}

POMODORO, **MOZZARELLA**, GORGONZOLA, SPECK

€ 8,00

Taccafrasck {●●●}

POMODORO, **MOZZARELLA**, FUNGHI, ALICI, OLIVE NERE

€ 7,50

Annunziata {●●}

POMODORO, **MOZZARELLA**, FUNGHI, SALSICCIA, RUCOLA, **SCAGLIE DI GRANA**, CREMA TARTUFATA

€ 8,00

Annunziata Turbo {●●}

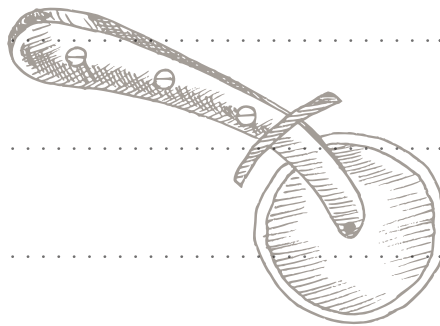
POMODORO, **MOZZARELLA**, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI PORCINI, CREMA TARTUFATA, RUCOLA, **SCAGLIE DI GRANA**

€ 9,00

Orrore {●●}

POMODORO, **MOZZARELLA**, CIPOLLA, SALAME PICCANTE

€ 7,50



Pizze Bianche

Mais e cotto {●●}

MOZZARELLA, MAIS, PROSCIUTTO COTTO

€ 6,50

Patate e salsiccia {●●}

MOZZARELLA, PATATE, SALSICCIA

€ 7,00

Patate e cotto {●●}

MOZZARELLA, PATATE, PROSCIUTTO COTTO

€ 7,00

Vegetariana {●●}

MOZZARELLA, VERDURE GRIGLiate

€ 7,00

Friarielli e salsiccia {●●}

MOZZARELLA, FRIARIELLI, SALSICCIA

€ 8,00

4 Formaggi {●●}

MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTHALER, FONTINA

€ 7,00

4 Formaggi e noci {●●●}

MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTHALER, FONTINA, NOCI

€ 8,00

Queen {●●}

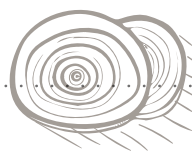
MOZZARELLA, PATATE FRITTE, SPECK, **STRACCHINO**

€ 8,00

Valtellinese {●●}

MOZZARELLA, RUCOLA, BRESAOLA, **SCAGLIE DI GRANA**

€ 8,00



{ ALLERGENI }

CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Focacce

Barchetta {●●}

PROSCIUTTO CRUDO, POMODORINI PACHINO, RUCOLA, **SCAGLIE DI GRANA**

€ 8,00

Caprese {●●}

MOZZARELLA CRUDA, POMODORO CRUDO

€ 6,50

Fefa {●●}

PROSCIUTTO CRUDO, **MOZZARELLA DI BUFALA SBRICOLATA**

€ 8,50

Assicurata {●●●}

RUCOLA, **SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO**, POMODORINI PACHINO, **GLASSA DI ACETO BALSAMICO**

€ 9,00

Boston {●●●}

SPECK ALTOATESINO, **MOUSSE DI RICOTTA**, **GRANELLA DI NOCI**, POMODORINO PACHINO

€ 9,00

Focaccia del presidente {●●●}

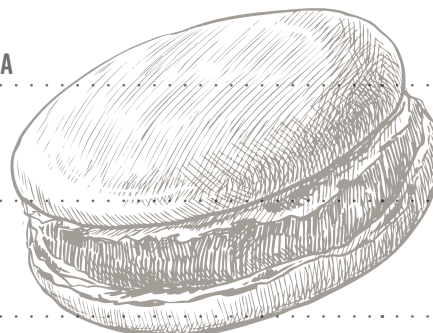
MORTADELLA, **BURRATA DI BATTIPAGLIA**, **CREMA DI PISTACCHIO**, **GRANELLA DI PISTACCHIO**

€ 9,00

Olaf {●●}

LA ZIZZONA DI BATTIPAGLIA - 1 KG., PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE E POMODORINI FRESCHI
- CONSIGLIATA PER 4 PERSONE -

€ 26,00



Calzoni



Calzone Campagnolo {●●}

MOZZARELLA, VERDURE MISTE

€ 6,50

Calzone Classico {●●}

POMODORO, **MOZZARELLA**, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI

€ 6,50

Calzone Montagnolo {●●}

POMODORO, **MOZZARELLA**, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFI

€ 7,00

Calzone ai 4 formaggi {●●}

MOZZARELLA, GORGONZOLA, EMMENTHALER, FONTINA

€ 7,00



{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Pizze Creative

Nuvola {●●}

FOCACCIA CON **CREMA DI PARMIGIANO**, CRUDO DI PARMA, **SCAGLIE DI ASIAGO DOLCE DOP**,
CORNICIONE RIPIENO DI **RICOTTA**, FRIARIELLI E SALSICCIA

€ 10,00

Mezzadro {●●}

MOZZARELLA, VELLUTATA DI PEPERONI, GUANCIALE DI CINTA SENESE, **CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO**

€ 9,50

Appennina {●●}

MOZZARELLA, **CREMA DI ASPARAGI**, **CREMA DI TARTUFO BIANCO**, FUNGHI PORCINI E SALSICCIA

€ 10,50

Cantessa {●●}

MOZZARELLA, **CREMA DI RADICCHIO**, BACON CROCCANTE, **STRACCIATA DOP DI BATTIPAGLIA**

€ 9,00

Cenerentola {●●●}

VELLUTATA DI ZUCCA, SPECK ALTOATESINO, **GORGONZOLA**, **NOCI**, **MOZZARELLA**

€ 9,50

Arlecchino {●●}

CONO RIPIENO DI SALSICCIA, FRIARIELLI, **RICOTTA**, **MOZZARELLA**, IN USCITA CRUDO DI PARMA,
RUCOLA, POMODORINO PACHINO, **BURRATA DI BATTIPAGLIA**

€ 10,50

Eli {●●}

CORNICIONE RIPIENO DI **RICOTTA FRESCA**, FUNGHI CHAMPIGNON, SALSICCIA,
CREMA TARTUFATA, **PARMIGIANO 36 MESI A SCAGLIE**

€ 9,00

Gamberosa {●●●}

MOZZARELLA, RUCOLA, **GAMBERETTI**, SALSIA ROSA

€ 8,00

Beatrice {●●●}

MOZZARELLA, LATTUGA, **GAMBERETTI**, POMODORINI PACHINO, MAIS

€ 8,00

Filippo {●●}

MOZZARELLA, FUNGHI FRESCHI, SALSIA TARTUFATA, PROSCIUTTO COTTO,
PARMIGIANO 36 MESI, RUM NEBULIZZATO

€ 8,00

Obelix {●●}

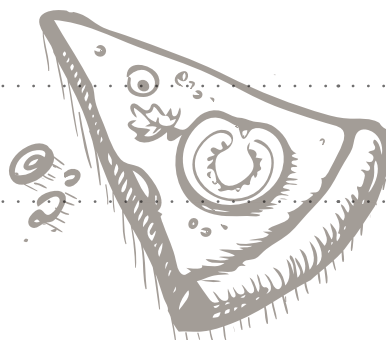
MOZZARELLA, PATATE AL FORNO, PANCETTA AFFUMICATA, **SCAGLIE DI FORMAGGIO PECORINO**

€ 8,00

Norvegese {●●●}

MOZZARELLA, **SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO**, CIPOLLA, PANNA

€ 8,50



{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Favolosa {●●●●}

MOZZARELLA, MORTADELLA, EMMENTHALER, PISTACCHI

€ 8,00

Gabriele {●●●●}

MOZZARELLA, RADICCHIO, GORGONZOLA, SALSICCIA, NOCI

€ 8,00

Pinillo {●●●}

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TAGLIATA DI MAIALINO, CIPOLLA STUFATA ALLA BIRRA, FUNGHI CHAMPIGNON FRESCHI, CREMA DI TARTUFO BIANCO, CREMA DI PECORINO

€ 11,50

Desiderio {●●●●}

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCHETTINA DI ARICCIA, CREMA DI PISTACCHIO E SCORZA DI LIMONE

€ 11,00

Calabrese {●●●}

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NDUJA CALABRESE, CREMA DI RADICCHIO E GORGONZOLA

€ 9,50

Obama {●●●●}

MOZZARELLA, RUCOLA, FESA MARINATA DI BLACK ANGUS, PECORINO A SCAGLIE, GLASSA DI ACETO BIANCO AROMATIZZATO AL LIMONE

€ 10,50

Delizia d'Autunno {●●●}

CREMA DI CASTAGNE, ENTRECOTE ARGENTINA, GORGONZOLA, CIPOLLA CROCCANTE, CREMA TARTUFATA, MOZZARELLA DI BUFALA DI BATTIPAGLIA

€ 11,50



per i più
Piccolini

Yummy!

Baby Margherita {●●●}

POMODORO, MOZZARELLA

€ 3,50

Baby Würstel {●●●}

POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL

€ 4,00



{ ALLERGENI }

CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea



Pizze Gourmet

i Sette vizi Capitali

Tra {●●●}

MOZZARELLA DI BUFALA, VELLUTATA DI FAVE, SALAME SCHIACCIATO DOLCE ABRUZZESE, FORMAGGIO PECORINO DI FARINDOLA, CREMA DI BURRATA DI BATTIPAGLIA

€ 11,00

Avarizia {●●●●}

MOZZARELLA DI BUFALA, PANCETTA AFFUMICATA AL TIMO, MOUSSE DI RICOTTA NOCI E PEPE, PERA

€ 11,00

Accidia {●●●}

PASSATA DI POMODORO, BRUNOISE DI CIPOLLA ARROSTO, ALICI DEL CANTABRICO, PACCHETELLO ROSSO SCOTTATO



€ 8,00

Invidia {●●●●}

MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAVOLO VIOLA, PACCHETELLO ROSSO SCOTTATO, PROSCIUTTO COTTO IN USCITA, BURRATA DI BATTIPAGLIA, CREMA DI PARMIGIANO, SCAGLIE DI MANDORLE

€ 11,00

Gola {●●●●●}

FOCACCIA CON FILETTO DI PESCE SPADA AROMATIZZATO AL ROSMARINO, TONNO FRESCO MARINATO, MAZZANCOLLE CON CREMA DI CECI, CIPOLLA E TARTUFO FRESCO, RUCOLA, GAMBERETTI E SALSA ROSA, SALMONE AFFUMICATO SU CREMA DI ASPARAGI E GLASSA DI ACETO BALSAMICO, ALICI MARINATE SU PACCHETELLO ROSSO, AL CENTRO INSALATINA DI MARE

€ 16,00

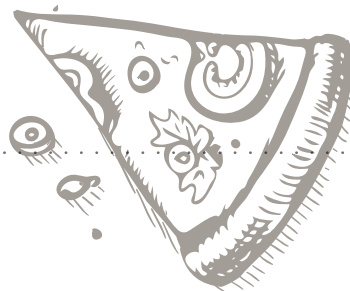
Lussuria {●●●●}

MOZZARELLA DI BUFALA, MAZZANCOLLE AL COGNAC, CREMA DI CECI, TARTUFO NERO APPENNINICO FRESCO

€ 14,00

Superbia {●●●●}

MOZZARELLA DI BUFALA, LONZINO DI NORCIA, CARPACCIO DI MELE, TALEGGIO DOLCE, GRANELLA DI NOCI



€ 11,00



{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea



Specialità

Focacce Gourmet

Corniola

{ ● ● ● }

- FOCACCIA BIANCA
- SALAMINO DI FILETTO KM ZERO (FATTORIA GAGLIERANO)
- MOUSSE DI RICOTTA
- SALSA DI FICHI (BIO)



€ 16,00

Smeraldo

{ ● ● ● ● }

- FOCACCIA BIANCA
- TONNO FRESCO MARINATO
- GRANELLA DI NOCI
- BRUNOISE DI MELA VERDE
- POLVERE DI CAFFÈ



€ 20,00

Ambra

{ ● ● ● ● }

 7° Classificato
al Campionato italiano
di Pizza Gourmet 2021

- FOCACCIA DI RISO VENERE
- FONDATA DI PECORINO
- PORCHETTINA DI ARICCIA
- BUFALA DI BATTIPAGLIA
- CREMA DI PISTACCHIO
- CREMA DI BURRATA



€ 18,00

Rubino

{ ● ● ● ● }

- FOCACCIA DI RISO VENERE
- PASSATA DI PACCHETTO ROSSO
- BUFALA DI BATTIPAGLIA
- PESTO GENOVESE



€ 16,00

Zaffiro

{ ● ● ● ● ● }

- FOCACCIA BIANCA
- MAIONESE DI ZUCCHINE
- MAZZANCOLLE MARINATE
- ZEST DI AGRUMI



€ 20,00

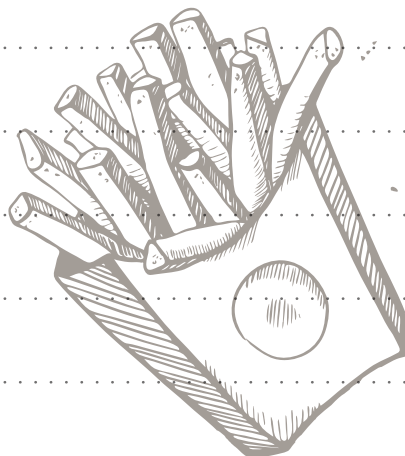


{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Stuzzicherie

<i>Pepite di pollo (6 pezzi)</i> {●●●●}	€ 3,00
<i>Mini crocchette di patate (6 pezzi)</i> {●●●●}	€ 3,00
<i>Patatine fritte (piccola)</i>	€ 2,00
<i>Patatine fritte (media)</i>	€ 3,00
<i>Patatine fritte (grande)</i>	€ 4,00
<i>Olive all'ascolana (6 pezzi)</i> {●●●●}	€ 3,00
<i>Chele di granchio (6 pezzi)</i> {●●●●●}	€ 6,00



Secondi

<i>Cotoletta di pollo</i> {●●●●}	
COTOLETTA DI POLLO SERVITA CON PATATINE FRITTE	€ 6,50
<i>Hamburger al piatto</i>	
CARNE DI VITELLO 350GR SERVITA CON UN CONTORNO A SCELTA E FOCACCIA	€ 10,00
<i>Würstel al piatto</i>	
2 WÜRSTEL DI SUINO SERVITI CON UN CONTORNO A SCELTA E FOCACCIA	€ 8,00
<i>Pignatina Robin Hood</i> {●}	
PATATE AL FORNO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO E SALSICCIA	€ 6,50
<i>Pignatina Principe Giovanni</i> {●}	
PATATE AL FORNO, MOZZARELLA, FUNGHI, PANCETTA, TARTUFO E STRACCHINO	€ 8,00
<i>Pignatina Little John</i> {●}	
PATATE AL FORNO, MOZZARELLA, RADICCHIO GORGONZOLA E SALSICCIA	€ 8,00



{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea



Dessert

Cioko {●●●●}
FOCACCIA CON NUTELLA

€ 7,50

Cioko nut {●●●●}
FOCACCIA CON NUTELLA E SCAGLIE DI COCCO

€ 7,50

Martina {●●●●}
FOCACCIA RIPIENA DI NUTELLA, CIOCCOLATO BIANCO E GIANDUIA

€ 8,00

Va pensiero {●●●●}
FOCACCIA CON NUTELLA AL PISTACCHIO, RICOTTA, GRANELLA DI BISCOTTI OREO,
GRANELLA DI PISTACCHIO, SCAGLIE DI MANDORLE

€ 11,00

Tartufo bianco / nero {●●}

€ 3,50

Sorbetto al limone

€ 2,50

Semifreddo pistacchio / tiramisù / limone {●●●}

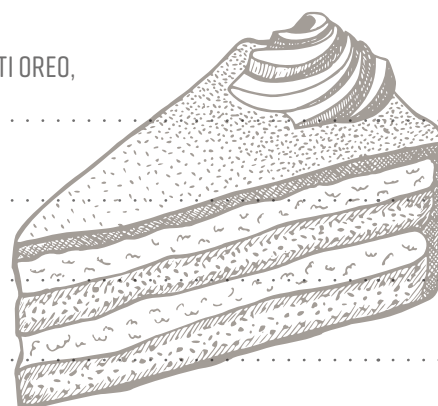
€ 4,50

Tiramisù della casa {●●●●}

€ 4,50

Fetta di Panettone artigianale della casa {●●●}

€ 4,50



Extra

Aggiunta prosciutto crudo

€ 1,50

Aggiunta mozzarella di bufala

€ 1,50

Doppia mozzarella

€ 1,00

Consegna a domicilio 1 pizza

€ 1,00

Consegna a domicilio 2 o più pizze

€ 0,50 cad.

Coperto

€ 2,00



{ ALLERGENI }
CONSULTA LA LEGENDA IN FONDO AL MENU

PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

Birre alla Spina



Warsteiner

4,8% VOL.

BIRRA BIONDA A BASSA FERMENTAZIONE
- GERMANIA -



*König Ludwig
Weissbier*

5,5% VOL.

BIRRA WEISS AD ALTA FERMENTAZIONE
- GERMANIA -



Leffe rossa

6,5% VOL.

BIRRA ROSSA AD ALTA FERMENTAZIONE
- BELGIO -

0,2 l. € 2,50

0,4 l. € 5,00

0,5 l. € 6,00

0,3 l. € 4,00

0,5 l. € 6,50

0,25 l. € 4,00

0,5 l. € 7,00

Birre in Bottiglia

Castello 0,33 l. € 2,50

Castello 0,66 l. € 3,00

Corona € 3,50



PIZZERIA ANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

il piacere del **vin** 
il gusto della **p**  **izza**



PIZZERIAANNUNZIATA
Pizzeria Contemporanea

**Selezione Vini
ed abbinamenti consigliati**

Pizze Gourmet

Le sette virtù capitali



Vini biologici e/o biodinamici e/o naturali o artigianali



Terlan (Terlano - Bolzano)

Tradition Pinot Nero

Sudtirol Alto Adige DOC € 28,00

Il Pinot Nero della Cantina di Terlano è un vino che interpreta nel segno della freschezza e dell'eleganza le migliori qualità varietali del nobile vitigno di Borgogna. Il breve passaggio in botte grande, lo rende armonioso e complesso, senza modificarne il classico profilo varietale. Rimangono così in primo piano

i delicati aromi di piccoli frutti di bosco e la caratteristica freschezza dei vini di montagna, dal sorso particolarmente scorrevole e accattivante.

IRA

€ 11,00

mozzarella di bufala,
vellutata di fave,
salame schiacciato dolce abruzzese,
formaggio pecorino di Farindola,
crema di burrata di Battipaglia



Bosco Nestore (Nocclano - Pescara)

Pan Chardonnay

Colline Pescaresi IGT € 18,00

Colore giallo dorato con sfumature paglierine. Aromi raffinati con note di banana, acacia, vaniglia e caffè tostato. Al gusto presenta un buon corpo, sapori intensi e piacevole morbidezza. Finale persistente con ricordi di banana, ananas e pompelmo. Matura in piccole botti di rovere dove rimane ad affinare per diversi mesi.

AVARIZIA

€ 11,00

mozzarella di bufala,
pancetta affumicata al timo,
mousse di ricotta noci e pepe,
pera



Pietrantoni (Vittorito - L'Aquila)

Cerano Cerasuolo d'Abruzzo

DOC Superiore € 16,00

Le uve, raccolte in epoca tardiva, separate dalle bucce a temperatura controllata, danno origine a questo vino di sublime intensità olfattive e gustative. Di colore rosso ciliegia intenso, profumo persistente e fruttato, sapore morbido, rotondo, lungo. Si consiglia di consumarlo giovane per assaporarne tutta la sua eleganza.

ACCIDIA

€ 8,00

passata di pomodoro,
brunoise di cipolla arrosto,
alici del cantabrico,
pacchettino rosso scottato



EDI KEBER (Cormons - Gorizia)

Collio Friulano, Malvasia, Ribolla

Collio DOC

€ 30,00

Il Collio Bianco biologico di Edi Keber è uno dei bianchi più rappresentativi dell'intera denominazione: Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla affinati in vasche di cemento. Un vero punto di riferimento del Collio tutto: la struttura del Friulano, la freschezza della Ribolla e gli aromi speziati della Malvasia, con sfumature di cedro, mandorla e pesca bianca.

INVIDIA

€ 11,00

mozzarella fiordilatte, cavolo viola,
pacchetello rosso scottato,
prosciutto cotto in uscita,
scaglie di mandorle,
burrata di Battipaglia,
crema di parmigiano



FILOMUSI GUELFi (Tocco da Casauria - Pescara)

Le Scuderie del cielo Cococciola,

Chardonnay, Malvasia, Sauvignon

Colline Pescaresi IGT

€ 17,00

L'azienda Filomusi Guelfi è situata in una delle più belle zone vinicole della provincia di Pescara e della regione Abruzzo in generale. Questo vino si contraddistingue per il suo profilo organolettico caratteristico ed originale. Ha un giusto tenore zuccherino ed alcolico, una buona acidità fissa, la quale contribuisce ad esaltarne i profumi e a mantenerli nel tempo.

GOLA

€ 16,00

focaccia con filetto di pesce spada
aromatizzato al rosmarino,
tonno fresco marinato,
mazzancolle con crema di ceci,
rucola, cipolla e tartufo fresco,
gamberetti e salsa rosa,
salmone affumicato su crema d'asparagi
e glassa di aceto balsamico,
alici marinate su pacchetello rosso,
al centro insalatina di mare



FOSS MARAI (Gula di Valdobbiadene - Treviso)

Strada di Guia 109 Prosecco di Valdobbiadene

Extra Dry

DOCG

€ 18,00

Lo spumante per eccellenza, la versione che più esalta le caratteristiche tipiche delle uve Glera. Strada di Guia 109 Extra-dry è ricco di profumi, tra i quali spiccano per intensità ed eleganza l'acacia e la mela. Al gusto è accattivante per la freschezza e il residuo zuccherino che si armonizzano splendidamente

LUSSURIA

€ 14,00

mozzarella di bufala,
mazzancolle al cognac,
crema di ceci,
tartufo nero appenninico fresco



CENTORAME (Casoli di Atri - Teramo)

Liberamente Cerasuolo d'Abruzzo

Abruzzo DOC

€ 15,00

Vino con fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti. Questo Cerasuolo nasce da mezzo ettaro di vigneto di circa 12 anni di età, a 200 metri di altitudine con esposizione est ovest e le uve vengono raccolte tardivamente. Provenivano da un singolo vigneto e sono vinificate esclusivamente in purezza. All'olfatto presenta suadenti tracce vinose che spalleggiano il frutto di melagrana, ciliegia e lampone. All'assaggio è equilibrato tra calore e freschezza, con una certa austerità.

SUPERBIA

€ 11,00

mozzarella di bufala,
lonzino di Norcia,
carpaccio di mele,
taleggio dolce,
granella di noci

focacce gourmet

specialità



Amorotti (Loreto Aprutino - Pescara)

Montepulciano d'Abruzzo

DOC 

€ 32,00

Di colore rosso rubino impenetrabile. Il naso è giocato su note floreali e di frutta rossa in confettura. Man mano amplia il proprio bouquet con sentori di pepe nero, vaniglia, tabacco e cioccolato fondente. Un vino corposo, robusto, denso e potente. Interminabile.

AMBRA

€ 18,00

focaccia di riso venere,
fonduta di pecorino,
porchettina di Ariccia,
bufala di Battipaglia,
crema di pistacchio,
crema di burrata



Serena Palazzolo (S.Giovanni al natissone - Udine)

Friuli Colli Orientali Sauvignon

Collio DOC 

€ 28,00

Azienda a regime biologico. Pressatura soffice, decantazione a freddo e fermentazione in barrique, rendono questo vino elegante e piacevole. Austero, ma verace. Dal colore giallo dorato, profumo intenso e minerale con sfumature vegetali.

Gusto rotondo, caldo e sapido.

CORNIOLA

€ 16,00

focaccia bianca,
salamino di filetto km zero
(fattoria Gaglianico)
mousse di ricotta,
salsa di fichi bio



Centorame (Casoli di Atri - Teramo)

Anna Metodo Classico Brut

Pecorino Spumante

€ 32,00

Spumante ottenuto dalla vinificazione di uve pecorino. Vendemmia anticipata e pigiatura e pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata ed affinamento di 48 mesi sui lieviti. Giallo paglierino tendente al dorato, note di brioches, di piccola pasticceria e di crosta di pane. Un'esplosione di sapore al gusto.

SMERALDO

€ 20,00

focaccia bianca,
tonno fresco marinato,
polvere di caffè,
granella di noci,
brunoise di mela verde



Bisson (Chiavari - Genova)

Trevine Colline del Genovasato

IGT

€ 16,00

I tre vitigni a frutto bianco che raccontano l'antica storia della viticoltura ligure, sono qui vinificati, come tradizione, in assemblaggio. Ogni varietà conferisce al vino ottenuto il pregio del proprio carattere creando una perfetta armonia. La sapidità della Bianchetta, l'eleganza del Vermentino e l'aromaticità del Pigato. Si esalta perfettamente sul pesto genovese.

RUBINO

€ 16,00

focaccia di riso venere,
passata di pacchetto rosso,
bufala di Battipaglia,
pesto genovese



De Fermo (Loreto Aprutino - Pescara)

Le Cince Cerasuolo d'Abruzzo

DOC Superiore

€ 28,00

"Le Cince" di De Fermo è un'interpretazione magistrale e originale del Cerasuolo d'Abruzzo, prodotto con uve Montepulciano che fermentano e sostano fino all'imbottigliamento in botti di legno grande che arricchiscono il succo di trame fragranti e sfaccettate. Un girotondo di fresia e garofano rosso, di lampone e cassis, di erbe aromatiche e spezie che cedono il passo a un sorso succoso, energico e di stuzzicante sapidità nel finale.

Vino fatto come una volta con metodi artigianali

ZAFFIRO

€ 20,00

focaccia ai cereali,
maionese di zucchine,
mazzancolle marinate,
zest di agrumi



Tenuta Ulisse (Crecchio - Pescara)

Montepulciano d'Abruzzo

Abruzzo DOP

€ 19,00

Si presenta con colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Aroma piacevole e persistente con note fruttate di frutta a bacca rossa con note di amarena e more. Gusto pieno e rotondo al palato, di buon corpo. In bocca si fa apprezzare subito per il ritorno delle note già percepite al naso. Il finale è di grande persistenza e piacevolezza con tannini dolci e vellutati.

FOCACCIA

DEL PRESIDENTE

€ 9,00

mortadella,
burrata di Battipaglia,
crema di pistacchio,
granella di pistacchio



Il fregno (Citta' Sant'Angelo - Pescara)

Ratafia' Liquore dolce

calice € 2,50

Liquore a base di vino
Montepulciano d'Abruzzo
e succo di amarena.
Abbinamento ideale per tutti
i dolci o dessert

VA' PENSIERO

€ 11,00

focaccia,
nutella al pistacchio,
ricotta,
granella di biscotto Oreo,
granella di pistacchio,
scaglie di mandorle

pizze creative

specialità



Centorame (Casoli di Atri - Teramo)
San Michele Montepulciano d'Abruzzo
DOC
€ 14,00

Di colore rosso porpora con riflessi rubino,
al naso presenta un bouquet fresco complesso:
rose, marasca, frutti di bosco.
Al palato è fresco e giustamente tannico,
lievemente vinoso, si ripresenta fruttato.

CONTESSA

€ 9,00

mozzarella,
crema di radicchio,
bacon croccante,
stracciata DOP di Battipaglia



Maurizio Donadi (S.Polo di Piave - Treviso)
CasaBelfi Rosso
VDT
€ 19,00

Proveniente da uve Cabernet e Raboso Piave.
Vigneti coltivati con metodo biodinamico.
Vino affinato in anfore di terracotta,
imbottigliato senza filtrazione, dal colore
rosso rubino, velato. All'olfatto sentori di
piccoli frutti rossi, intensamente speziato.
Pieno, morbido e avvolgente in bocca.

CENERENTOLA

€ 9,50

vellutata di zucca,
speck altoatesino,
gorgonzola,
noci,
mozzarella



Tenuta Terraviva (Tortoreto - Teramo)
Montepulciano Colline Teramane
DOCG
€ 17,00

Azienda biologica che nasce nelle splendide
ed incontaminate colline di Tortoreto. Luminoso
ed ideale scenario, per creare vini capaci di
raccontare il terroir; tenaci come la terra a cui
appartengono e ispirati dal vento e dal mare
Adriatico. Vino ottenuto da uve lasciate libere
di esprimere il proprio carattere.

SANTIAGO

€ 11,50

vellutata di rape rosse,
guanciale di Amatrice,
crema di mango e zenzero,
scaglie di mandorle,
bufala di Battipaglia



Fattoria Gaglierano (Citta' Sant'Angelo - Pescara)

Cilivo' Cerasuolo d'Abruzzo

DOC 

€ 16,00

"Ci li vò" è un'espressione tipica abruzzese che indica soddisfazione e gratificazione. In questo caso esprime qualcosa di "perfetto" che, inserito in un dato contesto o momento, è tale da rendere una situazione sublime. "È il momento giusto". "Ci voleva proprio! Vino rosato che invecchia in grandi botti di legno, 10 mesi di affinamento sui lieviti, 6 mesi in bottiglia.

MEZZADRO

€ 9,50

mozzarella,
vellutata di peperoni,
guanciale di Cinta Senese,
crema di Parmigiano Reggiano



Fattoria Gaglierano (Citta' Sant'Angelo - Pescara)

Gaglierano Pecorino

Abruzzo DOP 

€ 16,00

"Gaglierano è il nome della collina dove è situata la vigna" Questo vino viene prodotto senza essere sottoposto a filtrazione e a pratiche invasive, dall'uva alla bottiglia ci asteniamo dall'aggiungere sostanze ammesse per uso enologico ad esclusione dei solfiti. Pecorino che riposa in grandi botti di legno, 8 mesi di affinamento sui lieviti e 6 mesi in bottiglia

GRAN SASSO

€ 11,50

salamino di cinghiale,
mousse di ricotta ovina al tartufo nero pregiato,
pomodoro,
rucola



AMPELEIA (Roccatoderighi - Grosseto)

Unlitro Alicante nero, Carignano,

Mourvedre, Sangiovese, Alicante bouchet

Toscana rosso IGT  € 25,00

Unlitro è una proposta leggera, dinamica e immediata. Nasce nelle vigne più giovani e vicine al mare da un blend di uve. Mettere in tavola un fiasco da un litro è un'abitudine e una tradizione antica, simbolo di convivialità, richiamando così la gioia e la spensieratezza dello stare insieme.

**DELIZIA
D'AUTUNNO**

€ 11,50

crema di castagne,
entrecote argentina,
gorgonzola,
cipolla croccante,
crema tartufata,
bufala di Battipaglia



Pietrantoni (Vittorito - L'Aquila)
Cerano Montepulciano d'Abruzzo Riserva
Terre dei Peligni DOC

€ 22,00

Di colore rosso rubino intenso con riflessi granato, è caratterizzato da ricchi aromi di frutti di bosco selvatici e sottili note di vaniglia. Morbido e caldo in bocca, presenta una struttura superba, un equilibrio delicato ed aromi e sapori persistenti.

APPENNINA

€ 10,50

mozzarella,
crema di asparagi,
crema di tartufo bianco,
funghi porcini,
salsiccia



Contesa (Collecorvino - Pescara)
Riserva Montepulciano d'Abruzzo
DOC

€ 24,00

Colore rosso rubino intenso con sfumature violacee. Al naso si apre con straordinaria ampiezza di profumi, maturi e concentratissimi, di prugna e fico, integrati con note speziate. Al palato rispecchia tutta la schiettezza del Montepulciano ed evidenzia tannini potenti, polposità e lunga persistenza

PINILLO

€ 11,50

mozzarella fiordilatte,
tagliata di maialino,
cipolla stufata alla birra,
funghi champignon freschi,
crema di tartufo bianco,
crema di pecorino



MARRAMIERO (Rosciano - Pescara)
Inferi Montepulciano d'Abruzzo
DOC Riserva Terre dei Vestini

€ 32,00

Da un vitigno selezionato di notevole elevatura per struttura e corposità nasce Inferi, imbottigliato in quantità limitata. L'invecchiamento per almeno 14/18 mesi in botti di rovere francese e di slavia ed il successivo affinamento in bottiglia ne completano la maturazione. Il suo colore rosso rubino carico con riflessi granata, i suoi profumi intensi e varietali

con note vanigliate, il suo sapore persistente, caldo, corposo ed armonico lo rendono un vino distinto e carismatico allo stesso tempo.

AMATRICIANA 2.0

€ 12,00

guanciale amatriciano,
polvere di pomodoro,
crema cacio e pepe,
mozzarella di bufala

carta dei vini

le bollicine

Foss Marai **Strada di Guia 109** Prosecco di Valdobbiadene DOCG Extra Dry 11% vol. € 18,00
Centorame **Anna** Spumante Brut Metodo Classico Pecorino 2016 12,5% vol. € 32,00

vini bianchi e rosati

Tenute Gada Pecorino Colline Pescaresi IGT 2019 13% vol. € 13,00
Fattoria Gagliano **Gagliano** Pecorino Abruzzo DOP 2018 13% vol. € 15,00
Filomusi Guelfi **Le Scuderie del cielo** Bianco Colline Pescaresi IGT 2019 13% vol. € 16,00
Bisson **Trevigne** Colline del Genovesato Bianco 2018 12% vol. € 16,00
Palazzolo **Sauvignon** Colli Orientali Friuli DOC 2019 13,5% vol. € 28,00
Edi Keber **Collio** Friulano, Malvasia, Ribolla DOC 2019 13% vol. € 30,00

Tenute Gada Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2019 13% vol. € 13,00
Centorame **Liberamente** Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2020 13,5% vol. € 15,00
Fattoria Gagliano **Cilivò** Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2018 14% vol. € 15,00
Pietrantoni **Cerano** Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore 2020 14% vol. € 16,00
De Fermo **Le Cince** Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore 2020 13% vol. € 28,00

vini rossi

Tenute Gada Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016 13% vol. € 13,00
Centorame **San Michele** Montepulciano d'Abruzzo DOC 2018 13,5% vol. € 14,00
Tenuta Terraviva Montepulciano Colline Teramane DCG 2018 13,5% vol. € 17,00
CasaBelfi Cabernet, Raboso Piave VDT 2019 11,5% vol. € 19,00
Tenuta Ulisse Montepulciano d'Abruzzo DOP 2019 14% vol. € 19,00
Pietrantoni **Cerano Riserva** Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014 14% vol. € 22,00
Contesa **Riserva** Montepulciano d'Abruzzo DOC 2016 13,5% vol. € 24,00
Ampeleia **Unlitro** Montepulciano d'Abruzzo DOC 2020 12% vol. € 25,00
Terlan **Tradition** Pinot Nero Alto Adige DOC 2020 13,5% vol. € 28,00
Amorotti Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 14% vol. € 32,00
Marramiero **Inferi Riserva** Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 14% vol. € 32,00
Valentini Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015 14% vol. € 260,00

elisir / liquori

Ratafià **Il fregno** Vino Liquoroso 21% vol. € 2,50
Genziana **Il fregno** 30% vol. € 2,50
Genziana Riserva **Il fregno 182** 30% vol. € 4,00
Original **Il fregno** Liquore 21% vol. € 2,50
Liquirizia **Il fregno** Liquore 25% vol. € 2,50
Limoncello **Il fregno** 30% vol. € 2,50

dístíllatí dí pregío

whisky

Canadian Club Premium Extra Aged Whisky 40% vol.

€ 3,50

Jameson Black Barrel Irish Whisky Triple Distilled 40% vol.

€ 5,50

The Glenlivet 15 y Single Malt Scotch Whisky 40% vol.

€ 7,00

The Chita Single Grain Japanese Suntory Whisky 43% vol.

€ 8,00

The Glenrothes 10 y Speyside Single Malt Scotch Whisky Matured Sherry Casks 40% vol.

€ 8,00

rum

J.Bally Ambrè Agricole - Martinique 45% vol.

€ 3,50

El Dorado 12 y Finest Demerara - Guyana 40% vol.

€ 5,00

Zacapa 23 y Solera Gran Reserva - Guatemala 40% vol.

€ 6,50

Flor de Cana 18 y Centenario Slow Aged Single Estate Rum - Nicaragua 40% vol.

€ 7,00

J.M XO Très Vieux Rhum Agricole - Martinique 45% vol.

€ 8,00