

A modern concept Pizza

ME

NU

CHI SIAMO

Siamo sempre alla costante ricerca di ingredienti di qualità e ricercatezza per garantire ai nostri clienti un'esperienza culinaria unica nel suo genere.

La nostra filosofia è quella di far conoscere alle persone lo studio, la passione, la voglia che si cela dietro ogni pizza realizzata.

Il nostro obiettivo è quello di farvi scoprire sapori unici e portarvi all'interno delle nostre creazioni attraverso ogni piccolo particolare.

Casa Pi Made in Pizza è lo spazio culinario, nei Castelli Romani, che risalta sapori e tradizioni della nostra Italia.

Gianluca e Erika

starter

(1,7,9)

Supplì Classico

€2

(1,7)

Supplì Cacio e Pepe

€2.5

(1,7)

Supplì Amatriciana

€2.5

(1,7)

Supplì 'Nduja

€3

(1,4,7)

Fiore di zucca

In base alla stagionalità

€2.5

(1,3,7)

Mozzarella in
Carrozza 2pz

€6

Crocchetta Violè (1,3)

€3.5

Crocchetta di patate viola servita con maionese al rosmarino

Sfera di Zucca (1,3,7)

€6

Sfera di riso con zucca e scamorza, arricchita con scaglie di pecorino romano D.O.P., maionese al rosmarino, zucca disidratata e rosmarino

Scrigno ai Carciofi (1,3,7)

€6

Scrigno con fettuccine ai carciofi e scamorza, arricchito con maionese alla mentuccia, scaglie di pecorino romano D.O.P, Chips di carciofo e mentuccia

STARTER

(1,7)

Tris di Pizzette €7

1 Verdura ripassata. 1 Lardo. 1 pomodoro, mozzarella e basilico

(1,3,4,6,7,8,9,10,11)

AricciaCrock^{5 pezzi} €6

Nuggets di porchetta d'Ariccìa (norcineria De Angelis), servita con salsa CasaPi

(1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Chicken Wings^{5 pezzi} €7

Alette di pollo fritte servite con salse.

Patatine Fritte* €4

con buccia

(1,3,5,7)

Olive Ascolane*^{5 pezzi} €3.5

(1,3,7,9,10,11)

Tagliere CasaPi €20

Selezione mista di salumi e formaggi, sfiziosità della casa a seconda della stagionalità. Consigliato x2 persone.

Abbiamo a disposizione una selezione di secondi piatti disponibili anche per il senza glutine.

maki di pizza ^{3 pz}

MortazzaRoll (1,7,8)

Farcito con Mortadella IGP Bologna, guarnito con stracciatella di bufala di Boiano e granella di pistacchio di Bronte

€8

Zucca Roll (1,7)

Farcito con crema di zucca al profumo di rosmarino, guanciale, guarnito con pecorino romano D.O.P., zucca disidratata e stracciatella di bufala di Boiano

€8

Pork'n'Roll (1,3,7)

Farcito con porchetta d'Ariccia (norcineria De Angelis) guarnito con lattuga, dressing all'erbette, fili di peperoncino e cipolla croccante.

€8

CarboRoll (1,3,7)

Farcito con guanciale, guarnito con carbocrema, pecorino romano D.O.P., pepe nero e guanciale croccante

€8

(1)

Marinara

€6.5

Pomodoro San Marzano, origano e aglio nero

(1,7)

Margherita

€7.5

Pomodoro San Marzano e mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina"

(1,4,7)

Napoli

€8.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina",
e acciughe di Sciacca del Mar Ionio

(1,7)

Bufarella

€9.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala campana e basilico

(1,7)

Diavola

€8.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina"
e ventricina piccante

(1,3,7)

Capricciosa

€9.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina"
uovo alla Bismark, carciofini, olive nere Leccino, funghi champignon e
prosciutto crudo.

(1,4,7)

Rossa di Tropea

€10

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina"
tonno Porticello, cipolla rossa di Tropea e origano calabrese

(1,7)

Erba pazza e Salsiccia

€11

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", erba pazza, salsiccia
(norcineria De Angelis) e scamorza

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella
senza lattosio con l'aggiunta di €1.5 dal prezzo di base

LE STORIE CHE

(1,7)

Boscaiola

€9

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", funghi champignon e salsiccia (norcineria De Angelis)

(1,7)

OrtoGrill

€9.5

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", melanzane, zucchine e peperoni tutto grigliato

(1,4,7)

Fiori e Alici

In base alla stagionalità

€9.5

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", fiori di zucca* e acciughe di Sciacca del Mar Ionio

(1,7)

Amatriciana

€10

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina" guanciale, pepe nero e pecorino romano D.O.P.

(1,3,7)

Carbonara

€10

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", guanciale, carbocrema, pepe nero e pecorino romano D.O.P.

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio con l'aggiunta di €1.5 dal prezzo di base

pizze da modern concept

Las Vegas ^(1,7) €12.5

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", salamino tipologia "peperoni", timo e origano

Gang del Bosco* ^(1,7) €14

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", crema di zucca al profumo di rosmarino, porcini, granella di castagna, taleggio, fili di peperoncino e zucca disidratata

Margherita Rivisitata ^(1,7) €10

Pomodoro San Marzano, pomodoro pachino, stracciatella di bufala di Boiano, origano calabrese e basilico

"Al contadino non far sapere..." ^(1,7,8) €13.5

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", formaggio Brie, gorgonzola D.O.P., noci e pere ad anelli disidratate

Napoli Rivisitata ^(1,4,7) €13

Salsa pomodoro datterino giallo locale, acciughe di Sciacca del Mar Ionio, olive nere Leccino, stracciatella di bufala di Boiano, pomodoro pachino, origano calabrese e basilico

Barceloneta ^(1,3,4) €10

Pomodoro San Marzano, rucola, salmone affumicato norvegese, maionese al pepe rosa e lime, scaglie di lime e fili di peperoncino

CacioPi ^(1,7) €12

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", crema di zucca al profumo di rosmarino, pecorino romano D.O.P., pepe nero, lardo e zucca disidratata

Asparagusto ^(1,7) €13

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", asparagi freschi, pecorino romano D.O.P., pepe nero e fili di peperoncino

pizze da modern concept

La Scampagnata ^(1,7)

€12

Mozzarella fiordilatte "Latteria Sorrentina", carciofi ripassati in padella, guanciale, pecorino romano D.O.P., pepe nero e mentuccia romana

La Scampagnata 2.0 ^(1,7)

€14

Focaccia con carciofi ripassati in padella, guanciale, pecorino romano D.O.P., pepe nero, mentuccia romana, stracciatella di bufala di Boiano e fili di peperoncino

Tripla X ^(1,7)

€14

Pomodo San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", salamino tipologia "pepperoni", 'nduja di Spilinga, crema di stracciatella di bufala di Boiano, polvere di olive nere Leccino e confettura di peperoncino

PiCchiapo' ^(1,7,9)

€14

Focaccia con patate alla julienne, sfilacci di manzo alla picchiapò, crema di stracciatella di bufala di Boiano, menta romana e cipolla croccante

Straccialici ^{In base alla stagionalità (1,4,7)}

€14

Pomodoro San Marzano, puntarelle metodo "pistacchetto", olive nere Leccino, stracciatella di bufala di Boiano e acciughe di Sciacca del Mar Ionio

Ricordi di Nonna ^(1,7)

€14

Base con salsa di peperoni ricavata dalla cottura degli stessi con il pollo, pollo dissossato cotto in padella, patate al forno alla julienne, julienne di peperoni, crema stracciatella di bufala di Boiano, pepe nero e timo.

Aricciarola ^(1,3,7,9,10,11)

€10

Focaccia con lattuga romana, Porchetta d'Ariccia (Norcineria De Angelis), dressing alle erbe e fili di peperoncino.

(1,7,8)

Stracciadella

€11

Focaccia con mortadella IGP Bologna, stracciatella di bufala di Boiano e granella di pistacchio di Bronte

(1,7)

MontePi*

€13

Focaccia con funghi porcini, guanciale, stracciatella di bufala di Boiano tartufata, scaglie di pomodoro pachino essiccato e prezzemolo disidratato

(1,7,8)

Patalollo

€12

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", fiori di zucca guanciale, patatine fritte con buccia e pesto di basilico fresco

(1,3,7)

Crocchè

€13

Mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", prosciutto cotto, crocchetta di patate viola, crema di stracciatella di bufala di Boiano e spolverata di pepe nero

(1,7)

Patariccia

€12

Focaccia con patate alla julienne, porchetta d'Ariccina (norcineria De Angelis), stracciatella di bufala di Boiano e finocchietto selvatico

(1,7)

Parmigiana

€11

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte "Latteria Sorrentina", melanzane fritte, scaglie di Grana Padano D.O.P., 'nduja di Spilinga e basilico

(1,7)

Valtellina

€10

Pomodoro San Marzano, rucola, bresaola punta d'anca della Valtellina, scaglie di Grana Padano D.O.P.

Tutte le nostre pizze possono essere richieste con mozzarella senza lattosio con l'aggiunta di €1.5 dal prezzo di base

A Mi Me piace a Nutella...^(1,7,8) in Carrozza!

€6

Bis di pancarrè fritto, farcito con nutella,
avvolto da panatura croccante, servito con gelato alla panna

Cheesecake^(1,3,5,7,8)

€6

- Nutella e cocco
- Nutella e Pan di stelle
- Frutti di bosco
- Cioccolato bianco e pistacchio
- Caramello salato e noccioline

Tiramisù^(1,3,7)

€6

Tiramisù senza lattosio^(1,3)

€7

PiBignè^(1,3,7,8)

€6

- Crema pasticceria e spolverata di cacao
- Nutella, caramello salato e noccioline

Torta di Mele^(1,3,7,8)

€6

Tipica torta di mele tradizionale con cannella
servita con gelato alla crema

Tortino cuore caldo^(1,3,5,7,8)

€6.5

Tortino al cioccolato con cuore caldo al cioccolato
guarnito con:

- Zucchero a velo
- Frutti di bosco
- Cioccolato bianco e pistacchio

*Cottura del tortino 15min

BEVANDA NDE

Acqua naturale Sorgesana 1lt	€2.5
Acqua frizzante Lete 1lt	€2.5
Coca Cola 1lt	€4
Lattine	€2.5
Chin8 Neri	€3.5
Gazzosa San Pellegrino	€3.5
Espresso	€1.5
Amari e liquori	€3.5
Jefferson	€5
Grappa Barrique 18 Lune	€4
Whiskey Lagavulin	€6
Whiskey Jack Daniel's honey	€5
Rum Zacapa Centenario	€6

Servizio €1.5

BIRRE

Peroni Cruda alla spina 4,7%VOL. 20cl	€3
Peroni Cruda alla spina 4,7%VOL. 40cl	€5
St.Benoit Ambree alla spina 5,9%VOL. 30cl	€4.5
St.Benoit Ambree alla spina 5,9%VOL. 50cl	€8
St.Benoit Tripel alla spina 8%VOL. 30cl	€5
St.Benoit Tripel alla spina 8%VOL. 50cl	€8.5
St.Stefanus 7%VOL. 33cl	€5
Flea Federico II Extra IPA 6.6%VOL. 33cl	€5
Pilsner Urquel 4.4%VOL. 33cl	€5
Birra Messina cristalli di sale 5%VOL. 50cl	€5
Peroni Nastro Azzurro 0%VOL. 33cl	€4.5
Birra in bottiglia 66cl	€4.5

lista vini

Best Brut

Vino spumante Est!Est!!Est!!!

Trebbiano 60%, Rossetto 15%, Malvasia 25%

Cantina Famiglia Cotarella-Falesco

12% VOL. 0,75l

€18

S'eleme

Vermentino di Gallura DOC - Moscato giallo

Cantina del Vermentino Monti

12,5%VOL. 0,75l

€16

Oppidum Secco

Terracina DOC - Moscato giallo

Cantina Sant'Andrea

13%VOL. 0,75l

€16

Ritterhof

Gewurtztrameiner Alto Adige - Cantina Ritterhof

14%VOL. 0,75l

€17

Breza Marina

Lazio IGP Trebbiano giallo, 50% Chardonnay

Casa Divina Provvidenza

12,5%VOL. 0,75l

€14

Hermes Diactoros II

Lazio IGP - 62% Viognier,

13% Incrocio Manzoni, 13% Petit

Manseng, 12% Chardonna

Omina Romana - 13,5% VOL., 0,75l

€20

Prosecco Asolo Superiore DOCG

Cantina Montelliana 0,75l

€16

Kius

Metodo Classico

Cantina Marco Carpineti

12,5%VOL. 0,75l

€24

lista vini

Rosso Velluto

Campania IGT - Aglianico - Cantina Nativ
14%VOL. 0,75l

€16

Kiri

Cannonau di Sardegna DOC - Cantina di Vermentino Monti
14%VOL. 0,75l

€16

Castelgreve

Chianti classico DOCG - Sangiovese merlot - Cantina Gevepesa
14%VOL. 0,75l

€16

Sapiens

Cesanese del Piglio DOCG - Cantina Federici
14,5%VOL. 0,75l

€18

Montefalco Rosso

60% Sangiovese 10% Merlot 20% Sagrantino
10% Cabernet Sauvignon - Cantina Le Cimate
14,5%VOL. 0,75l

€18

ALLERGENI

1. GLUTINE E DERIVATI

Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut).

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.

3. Uova e prodotti a base di uova.

4. Pesce e prodotti a base di pesce.

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.

6. Soia e prodotti a base di soia.

7. Latte e prodotti a base di latte.

8. Frutta a guscio e i loro prodotti

(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

9. Sedano e prodotti a base di sedano.

10. Senape e prodotti a base di senape.

11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.

12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

13. Lupini e prodotti a base di lupini.

14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

***prodotto che contiene un ingrediente surgelato**

A modern concept Pizza

MIE

NU

ENGLISH VERSION

WHO WE ARE

We are always looking for quality ingredients to ensure our costumers a unique culinary experience.

Our philosophy is to make people know the process, passion and desire behind ever creation.

Our goal is to make you discover unique flavors and bring you inside our creation through every little details.

Casa Pi is the culinary space into Castelli Romani that highlights flavors and tradition of our beautiful Italy.

Gianluca e Erika

starter

Supplì Classico (1,7,9) €2
Classic rice croquettes with tomato sauce, mozzarella, parmesan and breadcrumbs

Supplì CacioPepe (1,7) €2.5
Rice croquettes with Pecorino Romano D.O.P, mozzarella, pepper and breadcrumbs

Supplì Amatriciana (1,7) €2.5
Classic rice croquettes with tomato sauce, mozzarella, guanciale, Pecorino Romano D.O.P. and breadcrumbs

Supplì 'Nduja (1,7) €3
Classic rice croquettes with tomato sauce, mozzarella, 'Nduja. and breadcrumbs

Mozzarella in Carrozza (2pz)(1,3,7) €6
Fried bread with mozzarella served with our special sauce.

Fiore di Zucca (1,4,7) based on seasonality €2.5
Fried zucchini flower with anchovies and mozzarella

Crocchetta Viola (1,3) €3.5
Purple potatoes ball with rosemary mayonnaise

Sfera di Zucca (1,3,7) €6
Pumpkin and scamorza ball, enriched with flakes of Pecorino Romano D.O.P., rosemary mayonnaise, dehydrated pumpkin and rosemary

Scrigno ai Carciofi (1,3,7) €6
Casket with fettuccine with artichokes and scamorza, enriched with mint mayonnaise, flakes of pecorino romano D.O.P., chips of artichoke and mint

STARTER

(1,7)

Tris di Pizzette €7

Small fried size pizzas: 1. sateed vegetables 1. Lard 1. Mozzarella, tomato sauce and basil

(1,3,4,6,7,8,9,10,11)

AricciaCrock^{5 pezzi} €6

Typical Ariccia's Porchetta nuggets served with Casa Pi spicy sauce

(1,3,4,6,7,8,9,10,11)

Chicken Wings^{5 pezzi} €7

Fried chicken wings served with sauces

Patatine Fritte* €4

Potato fries with their own peel

(1,3,5,7)

Olive Ascolane^{*5 pezzi} €3.5

Deep-fried stuffed olives with meat mince

(1,3,7,9,10,11)

Tagliere CasaPi €20

Mixed selection of cured meat and cheese, mixed homemade speciality. Suggested for 2 person.

We have a selection of second courses available also available for gluten-free.

maki di pizza ^{3 pz}

MortazzaRoll (1,7,8)

€8

Pizza Roll stuffed with Mortagella I.G.P. Bologna, garnished with Boiano buffalo stracciatella and Bronte pistacchio flakes

Zucca Roll (1,7)

€8

Pizza Roll stuffed with rosmary-scented pumpkin cream, guanciale, garnished with Pecorino Romano D.O.P., dehydrated pumpkin and Boiano buffalo stracciatella

Pork'n'Roll (1,3,7)

€8

Pizza Roll stuffed with Ariccia Porchetta, guarnished with lattuce, herbes dressing, chilli peppers threads and crispy onion

CarboRoll (1,3,7)

€8

Pizza Roll stuffed with guanciale, guarnished with Carbonara cream, Pecorino Romano D.O.P., black pepper and crispy guanciale

(1)

Marinara

€6.5

Tomato sauce, oregano and black garlic

(1,7)

Margherita

€7.5

Tomato sauce and mozzarella

(1,4,7)

Napoli

€8.5

Tomato sauce, mozzarella and anchovies of Sclacca from Ionian Sea

(1,7)

Bufarella

€9.5

Tomato sauce, buffalo mozzarella and basil

(1,7)

Diavola

€8.5

Tomato sauce, mozzarella and spicy salami

(1,3,7)

Capricciosa

€9.5

Tomato sauce, mozzarella, bismark egg, artichokes, black olives, champignon mushroom and dry cured ham

(1,4,7)

Rossa di Tropea

€10

Tomato sauce, mozzarella, tuna, Tropea red onion and oregano

(1,7)

Erba pazza e Salsiccia

€11

Mozzarella, mixed of satted vegetables, sausage and scamorza

All our pizzas can be requested with mozzarella lactose free with the addition of €1.5 from the basic price

LE STORICHE

(1,7)

Boscaiola

€9

Mozzarella, champignon mushroom and sausage

(1,7)

OrtoGrill

€9.5

Mozzarella with aubergine, zucchini and grilled peppers

(1,4,7)

Fiori e Alici based on seasonality

€9.5

Mozzarella, zucchini flowers and anchovies of Sciacca from Ionian Sea

(1,7)

Amatriciana

€10

Tomato sauce, mozzarella, guanciale, black pepper and Pecorino Romano D.O.P.

(1,3,7)

Carbonara

€10

Mozzarella, guanciale, Carbonara cream, black pepper and Pecorino Romano D.O.P.

All our pizzas can be requested with mozzarella lactose free with the addition of €1.5 from the basic price

pizze
a modern concept

Las Vegas ^(1,7) €12.5

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, oregano and thyme

Gang del Bosco* ^(1,7) €14

Mozzarella, rosmory-descented pumpkin cream, porcini mushroom, chestnut flakes, taleggio, chilli peppers and dried pumpkin

Margherita Rivisitata ^(1,7) €10

Pachino tomato, Boiano buffalo stracciatella, oregano and basil

"Al contadino non far sapere..." ^(1,7,8) €13.5

Mozzarella, brie cheese, gorgonzola D.O.P. cheese, walnut and dried pears

Napoli Rivisitata ^(1,4,7) €13

Yellow datterino tomato sauce, anchovies of Scaccia from Ionion Sea, black olives, Boiano buffalo stracciatella, pachino tomato, oregano and basil

Barceloneta ^(1,3,4) €10

Tomato sauce, rocket, Norvegian smoked salmon, pink pepper and lime mayonnaise, lime flakes and chilli pepper treats

CacioPi ^(1,7) €12

Mozzarella, rosmory-scented pumpkin cream, Pecorino Romano D.O.P., black peppers, lard and dried pumplink

Asparagusto ^(1,7) €13

Mozzarella, fresh asparagus, Pecorino Romano D.O.P., black peppers, lard and chilli pepper treats

pizze
a modern concept

La Scampagnata (1,7) €12

Mozzarella, pan-fried artichokes, guanciale, roman pecorino D.O.P., black pepper and roman mint

La Scampagnata 2.0 (1,7) €14

Focaccia with pan-fried artichokes, guanciale, roman pecorino D.O.P., black pepper, roman mint, Boiano buffalo stracciatella and chilli peppers flakes

Tripla X (1,7) €14

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, 'Nduja, Boiano buffalo stracciatella cream, black olives powder and chilli jam

PiCchiapo' (1,7,9) €14

Focaccia with julienne potatoes, stew beef, Boiano buffalo stracciatella cream, roman mint and crispy onion

Straccialici based on seasonality (1,4,7) €14

Tomato sauce, puntarelle, black olives, Boiano buffalo stracciatella and anchovies of Sciacca from Ionian Sea

Ricordi di Nonna (1,7) €14

Pepper sauce, chicken, julienne potatoes, julienne peppers, Boiano buffalo stracciatella cream, black peppers and thyme

Aricciarola (1,3,7,9,10,11) €10

Focaccia with lattuce, Ariaccia porchetta, herb dressing and chilli peppers flakes

(1,7,8)

Stracciadella

€11

Focaccia with mortadella I.G.P. Bologna, Boiano buffalo stracciatella and Bronte pistacchio flakes

(1,7)

MontePi*

€13

Focaccia with porcini mushroom, guanciale, truffled Boiano buffalo stracciatella, dried pachino tomato flakes and dehydrated parsley

(1,7,8)

Patalollo

€12

Mozzarella, guanciale, zucchini flowers, fried potato with their own peel and pesto

(1,3,7)

Crocchè

€13

Mozzarella, baked ham, purple potato balls, Boiano buffalo stracciatella cream and black pepper sprinkle

(1,7)

Patariccia

€12

Focaccia with julienne potatoes, Ariccia Porchetta, Boiano buffalo stracciatella and wild fennel

(1,7)

Parmigiana

€11

Tomato sauce, mozzarella, fried aubergine, Grana Padano D.O.P. flakes, 'Nduja and basil

(1,7)

Valtellina

€10

Tomato sauce, rocket, bresaola and Grana Padano D.O.P. flakes

All our pizzas can be requested with mozzarella lactose free with the addition of €1.5 from the basic price

dessert

A Mi Me piace a Nutella...^(1,7,8) in Carrozza! €6

Bis of fried sandwich bread with Nutella, served with cream ice-cream

Cheesecake^(1,3,5,7,8) €6

- Nutella e coconut
- Nutella e Pan di stelle
- Berries
- White chocolate and pistacchio
- Salted caramel and peanuts

Tiramisù^(1,3,7) €6

Tiramisù lactose-free^(1,3) €7

PiBigné^(1,3,7,8) €6

Pizza cream puff with:

- Crème Patissière and cocoa
- Nutella, salted caramel and peanuts

Torta di Mele^(1,3,7,8) €6

Apple cake with cinnamon, served with custord ice-cream

Tortino cuore caldo^(1,3,5,7,8) €6.5

Chocolate soufflé garnished with:

- Powdered sugarsugar
- Berries
- White chocolate and pistacchio

*Cooking time 15min

DRINK

Still Water Sorgesana 1lt	€2.5
Sparkling water Lete 1lt	€2.5
Coke 1lt	€4
Lattine	€2.5
Chin8 Neri	€3.5
Gazzosa San Pellegrino	€3.5
Espresso	€1.5
Amari e liquori	€3.5
Jefferson	€5
Grappa Barrique 18 Lune	€4
Whiskey Lagavulin	€6
Whiskey Jack Daniel's honey	€5
Rum Zacapa Centenario	€6

Servizio €1.5

BIRRE

Peroni Cruda alla spina 4,7%VOL. 20cl	€3
Peroni Cruda alla spina 4,7%VOL. 40cl	€5
St.Benoit Ambree alla spina 5,9%VOL. 30cl	€4.5
St.Benoit Ambree alla spina 5,9%VOL. 50cl	€8
St.Benoit Tripel alla spina 8%VOL. 30cl	€5
St.Benoit Tripel alla spina 8%VOL. 50cl	€8.5
St.Stefanus 7%VOL. 33cl	€5
Flea Federico II Extra IPA 6.6%VOL. 33cl	€5
Pilsner Urquel 4.4%VOL. 33cl	€5
Birra Messina cristalli di sale 5%VOL. 50cl	€5
Peroni Nastro Azzurro 0%VOL. 33cl	€4.5
Birra in bottiglia 66cl	€4.5

white and sparkling wine

Best Brut

Vino spumante Est!Est!!Est!!!

Trebbiano 60%, Rossetto 15%, Malvasia 25%

Cantina Famiglia Cotarella-Falesco

12% VOL. 0,75l

€18

S'eleme

Vermentino di Gallura DOC - Moscato giallo

Cantina del Vermentino Monti

12,5%VOL. 0,75l

€16

Oppidum Secco

Terracina DOC - Moscato giallo

Cantina Sant'Andrea

13%VOL. 0,75l

€16

Ritterhof

Gewurtztrameiner Alto Adige - Cantina Ritterhof

14%VOL. 0,75l

€17

Breza Marina

Lazio IGP Trebbiano giallo, 50% Chardonnay

Casa Divina Provvidenza

12,5%VOL. 0,75l

€14

Hermes Diactoros II

Lazio IGP - 62% Viognier,

13% Incrocio Manzoni, 13% Petit

Manseng, 12% Chardonnay

Omina Romana - 13,5% VOL., 0,75l

€20

Prosecco Asolo Superiore DOCG

Cantina Montelliana 0,75l

€16

Kius

Metodo Classico

Cantina Marco Carpineti

12,5%VOL. 0,75l

€24

lista vini

Rosso Velluto

Campania IGT - Aglianico - Cantina Nativ
14%VOL. 0,75l

€16

Kiri

Cannonau di Sardegna DOC - Cantina di Vermentino Monti
14%VOL. 0,75l

€16

Castelgreve

Chianti classico DOCG - Sangiovese merlot - Cantina Gevepesa
14%VOL. 0,75l

€16

Sapiens

Cesanese del Piglio DOCG - Cantina Federici
14,5%VOL. 0,75l

€18

Montefalco Rosso

60% Sangiovese 10% Merlot 20% Sagrantino
10% Cabernet Sauvignon - Cantina Le Cimate
14,5%VOL. 0,75l

€18

ALLERGENI

1. Gluten

(cereals, wheat, rye, barley, oat, spelt, kamut, hybridized derivatives)

2. Crustaceans

3. Eggs and products containing eggs

4. Fish and products where fish is contained.

5. Peanuts snacks, seasoning and creams.

6. Soy-based products

7. Milk and diary products

8. Fruits in shell

(almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil, pistachios, ecc...)

9. Celery and products based on celery

10. Mustard

11. Sesame

12. Sulfure dioxide and sulfites > 10 mg/kg

13. Lupini beans

14. Molluscs and products containing molluscs

***product that contains a frozen ingredient**