

PIZZA

PEOPLE

SOUND

FOOD



MENU

LE CLASSICHE

MARINARA

(SALSA DI POMODORO, OLIO IN INFUSIONE ALL'AGLIO, ORIGANO)

8

MARGHERITA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, BASILICO)

9

ROMANA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE CANTABRICO)

12

NAPOLETANA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, ACCIUGHE CANTABRICO, CAPPERI)

12,5

DIAVOLA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, SPIANATA CALABRA)

12

CAPRICCIOSA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, FUNGHI, PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI)

12,5

TONNO E CIPOLLA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, TONNO A FILETTI, CIPOLLA CARAMELLATA)

12,5

ORTOLANA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, VERDURE ALLA GRIGLIA)

12,5

PARMA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CRUDO DI PARMA 24 MESI, STRACCIATELLA)

13,5

COTTO E PORCINI

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, CULATELLO ALLA BRACE "BRANCHI", PORCINI)

14

LE STAGIONALI

PANTESCA

(SALSA DI POMODORO, POMODORINI A FINE COTTURA, ACCIUGHE CANTABRICO, STRACCIATELLA, ORIGANO)

13

NORMA

(SALSA DI POMODORO, FIORDILATTE DI AGEROLA, POMODORINI GIALLI E ROSSI DRY, MELANZANE FRITTE, RICOTTA SALATA A SCAGLIE, BASILICO)

12,5

TROPEA

(SALSA DI POMODORO, FETA GRECA, CIPOLLA DI TROPEA CARAMELLATA, OLIVE RIVIERA, ORIGANO)

12,5

ZUCCHINE E CURRY

(FIORDILATTE DI AGEROLA, ZUCCHINE TRIFOLATE, CIPOLLINE GLASSATE AL CURRY, BASILICO)

12,5

FRESCA

(FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSA DI POMODORO, CRUDO DI PARMA POMODORINI A FINE COTTURA, GRANA, BASILICO)

12,5

SPILINGA

(FIORDILATTE DI AGEROLA, BUFALA CAMPANA DOP, CIPOLLA CARAMELLATA, SALSA DI POMODORINO GIALLO, NDUJA CALABRA DI SPILINGA, CAPPERI E LA LORO FOGLIA)

13

NORWAY

(FIORDILATTE DI AGEROLA, SALMONE AFFUMICATO, CAPPERO PUNTINA, RUCOLETTA, POMPELMO GRATTUGGIATO, SESAMO NERO)

13,5

MUSH IN THE ROOM

(FIORDILATTE DI AGEROLA, CREMA DI FORMAGGIO DOICE, SALSICCIA, TRIONFO DI FUNGHI MISTI DI STAGIONE)

15

LE BIANCHE

SALSICCIA E FRIARIELLI

(FIORDILATTE DI AGEROLA, SALSICCIA DI SUINO ARTIGIANALE, FRIARIELLI)

12,5

ARTICIOKKA

(FIORDILATTE DI AGEROLA, FONDATA DI PECORINO ROMANO, CARCIOFO ROMANESCO, MENTUCCIA)

12,5

SAURIS

(FIORDILATTE DI AGEROLA, SPECK DI SAURIS, FUNGHI CHIODINI, RICOTTA AFFUMICATA)

13,5

BOLOGNA

(FIORDILATTE DI AGEROLA, MORTADELLA BOLOGNA IGP, MOUSSE DI PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO)

13

CRUSCA

(FIORDILATTE DI AGEROLA, BUFALA IN COTTURA, SALSICCIA ARTIGIANALE, PEPRONE CRUSCO)

13

ZOLA & PERE

(FIORDILATTE DI AGEROLA, LARDO DI COLONNATA, GORGONZOLA DOLCE, PERE)

13

NEL FRATTEMPO

PATATE FRITTE DIPPERS

6

OLIVE ASCOLANE

6

JALAPENOS RIPIENI 6PZ

8

ONION RINGS

6

CROQUETTE DI PATATE CON FORMAGGIO E BACON

8

NUGGETS DI POLLO FRITTO, SALSA BBQ

12

TAGLIERE MISTO CON SCHIACCIATA

(AFFETTATI, FORMAGGI E SOTT'ACETI)

13

RISTO

PEOPLE

SOUND

FOOD



MENU

SALADS & VEG

CAESAR SALAD (LATTUGA, POLLO, SALSA CAESAR, GRANA, BACON, CROSTINI)	14
HUMMUS DI CECI (SERVITO CON VERDURE DI STAGIONE E PANE CARASAU)	14
BRESAOLA DI NOSTRA PRODUZIONE (SERVITO CON RUCOLETTA, TRIONFO DI FUNGHI MISTI DI STAGIONE, GRANA 24 MESI)	15
PARMIGIANA DI MELANZANE	12

SANDWICHES.

SMASHED BURGER (PANE, SVIZZERA DI MANZO, CHEDDAR, LATTUGA, POMODORO, BACON, SALSA BURGER)	13
PASTRAMI SANDWICH (PANE, PASTRAMI DI MANZO, CETIOLINI, CIPOLLA, SENAPE, FORMAGGIO EDAMER)	14
CHICKEN BURGER (PANE, POLLO FRITTO, LATTUGA, POMODORO, SALSA BURGER, BACON)	13
AVOCADO TOAST (PANE, SALMONE AFF., CREAM CHEESE, UOVO ALL'OCCHIO, AVOCADO)	13
VEGETARIAN BURGER (PANE, BURGER VEGGIE DI NOSTRA PROD., INSALATA COLESLOW, UOVO ALL'OCCHIO)	13
HOT DOG (PANE, WURSTEL DI SUINO, INSALATA COLESLOW, CIPOLLA FRITTA)	10

FIRST.

SPAGHETTONE AZ AGR. FRACASSO ALLA CARBONARA	13
TAGLIATELLE "LA DELICATA" AL RAGÙ DI MANZO	13
PACCHERI AZ. AGR. FRACASSO, SALSA DI POMODORO E BASILICO.	12
GNOCCHI DI PATATE AI 4 FORMAGGI	12

MEAT.

TUTTI I SECONDI SONO SERVITI CON CONTORNO MISTO

GALLETTO SPEZIATO COTTO A BASSA TEMPERATURA	16
TARTARE DI MANZO (CONDITA ALLA FRANCESE) CON CROSTINI E BURRO.	23
BBQ RIBS (COSTINE DI MAIALE)	17
PRESA DI MAIALE IBERICO SCOTTATA	23
ARROSTICINI DI PECORA	14
GRIGLIATA MISTA (PRESA, GALLETTO, ARROSTICINI, WURSTEL, RIBS)	25

PER EVENTUALI INTOLLERANZE CONSULTARE LA LISTA DEGLI ALLERGENI
ESPOSTA O CHIEDERE INFORMAZIONI AL NOSTRO PERSONALE DI SALA



CAFFÈ
COSTADORO



COPERTO E PANE EURO 2
COPERTO CON MUSICA EURO 5



DRINK

PEOPLE

SOUND

FOOD



MENU

BEER.



PILSNER URQUELL NON PASTORIZZATA DA CISTERNA (4,4%)	4 P \ 6,5 M
KOZEL DARK (3,8 %)	4 P \ 6,5 M
BRADIPA (I.P.A.) BIRRIFICIO BRADIPONGO (6%)	4 P \ 6,5 M
VIOLA (BLANCHE)- 4,8% - 0.35LT	6
KULMBACHER 0.0% ALCHOL FREE	6

SOFT DRINKS

SAN PELLEGRINO 0.75 LT	3
ACQUA PANNA 0.75 LT	3
COCA COLA 0.33 LT	3,5
COCA ZERO 0.33 LT	3,5
CHINOTTO LURISIA	4
TONICA FEVER THREE	4
FANTA 0.33 LT	3,5
SPRITE 0.33	3,5
BLACK TEA SAN BENEDETTO	3,5

WINES.

TERRE PETROSE BIANCO (TOCAI CHARDONNAY)	4 (C) \ 20 (B)
RIESLING LOWENSTEIN	5 (C) \ 28 (B)
LUGANA TENUTA LA PRESA	4 (C) \ 25(B)
GEWURZTRAMINER PETER SOLVA	5 (C) \ 26(B)
SAUVIGNON VILLA CHIOPRIS	4 (C) \ 24 (B)
CORTESE GAVI DI GAVI	5 (C) \ 26 (B)
VERDICCHIO MENCARONI	5 (C) \ 26 (B)
TERRE PETROSE ROSSO (CABERNET FRANC)	4 (C) \ 20 (B)
TERRE PETROSE ROSSO (MERLOT)	4 (C) \ 20 (B)
VALPOLICELLA CLASSICO SUPERIORE GAMBA	5 (C) \ 26 (B)
PINOT NERO GRUBER ROSCHITZ	5 (C) \ 26 (B)
NEBBIOLO MOSCONE	5 (C) \ 26 (B)
CARMENERE PERUZZET	5 (C) \ 26 (B)
LAMBRUSCO DI SORBARA	5 (C) \ 26 (B)
FRANCIACORTA DERBUSCO	7 (C) \ 65 (B)
CHAMPAGNE LUIS COSTANT	60 BOTT.
CORTESE ROSE BRUT	6 (C) \ 40 (B)
CORTESE BRUT	6 (C) \ 40 (B)

DESSERTS

TIRAMISÙ	6
CHEESECAKE CON SALSA AI FICHI	6
SORBETTO SENZA LATTOSIO AL LIME E MENTUCCIA	6
GELATO ARTIGIANALE AL FIOR DI LATTE CON FRUTTI ROSSI FRESCHI	6
CAFFÈ COSTADORO	3