

SFIZI

PATATINE FRITTE E SALE AROMATIZZATO 5€ TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 18€

CROCCHETTONI PATATE E CACIOCAVALLO 6,5€ VERDURE GRIGLIATE 5€

PIZZE ROSSE

TRADIZIONALE: 6€
fiordilatte passata di pomodoro e basilico

FLAVIETTA: 9€
passata di pomodoro, fiordilatte, salsiccia nostrana, patatine fritte.

SCIROCCO: 10€
salsa di pomodoro, fiordilatte, filetti di tonno sott'olio, carciofini e capperi.

LEVANTE : 9€
salsa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto, zucchine, pangrattato e formaggio cremoso.

CAMPAGNOLA: 8,5€
salsa di pomodoro, verdure di stagione, olive e rucola.

PULCINELLA: 9€
salsa di pomodoro, grana a scaglie in cottura, bufaline a crudo, doppio basilico.

TRULLI: 10€
passata di pomodorino giallo, Capocollo di Martina Franca, stracciatella, pomodorini rossi in cottura e rucola.

CALZONE: 8€
salsa di pomodoro , fiordilatte, prosciutto cotto, basilico, origano.

coperto 2€
per intolleranze e allergie rivolgersi allo staff in sala

ROSMARINO

PIZZERIA A MARE

PIZZE BIANCHE

ROSMARINO: 10€
fiordilatte, grana in cottura, crocchette di patate ripiene di caciocavallo, salsiccia nostrana e rucola.

DONNA CARMELA: 9,5€
fiordilatte, pomodorino in cottura, burrata, salame piccante.

REGINA: 10€
fiordilatte, pomodorini, rucola, stracciatella, zucchine, origano, capocollo.

IGT: 12€
fiordilatte, pomodorini gialli in cottura, stracciatella, basilico, mozzarella di bufala a crudo, filetto lardellato di suino nero,

SAN ROCCO: 9.5€
fiordilatte, mortadella, caciocavallo, pistacchio.

NONNA ROSA: 10€
fiordilatte, pomodorini in cottura, melanzane julienne fritte, basilico e cacioriccotta.

BASE CICCIO > CRUDAIOLA: 11€
base ciccio, bufaline a fette, pomodorini conditi, rucola, prosciutto crudo di Parma, e grana Padano DOP.

BASE CICCIO > FRESCA: 10€
base ciccio, pomodorini conditi, capocollo di Martina Franca, stracciatella e basilico.

AGGIUNTE
> rucola / basilico / olive / capperi : 0.50 €
> pomodorini / grana / cacioricotta / caciocavallo 1 €
> pomodorini gialli / melanzane fritte / verdure di stagione / fiordilatte prosciutto cotto / salame piccante : 1.5 €
> mortadella / prosciutto crudo / burrata / stracciatella / carciofini : 2 €
> tonno / salsiccia / filetto lardellato / capocollo, bufala : 2.5 €

DESSERT

CHEESECAKE 5€ TIRAMISU' 5€

BEVANDE
Acqua Naturale 1L microfiltrata 2€
Acqua frizzante 1L microfiltrata 2€
Acqua Panna 3€
Acqua S.Pellegrino 3€
Coca cola / zero / fanta / tonica 3€
LURISIA LIMONATA | CHINOTTO | GAZZOSA 4€

CALICI DI VINO 5€
BIANCO | ROSATO | ROSSO | PROSECCO

BIARRA ALLA SPINA
MORETTI PICCOLA | MEDIA 3€ | 5€
ICHNUSA PICCOLA | MEDIA 3.5€ | 6€

AMARI E GRAPPA 4€
DEL CAPO | JEGERMMASTER | LUCANO | LIMONCELLO

BIARRE IN BOTTIGLIA
MORETTI IPA | BIANCA | ROSSA 4€

CANTINA
> VINI BIANCHI
COPPI MALVASIA BIANCA IGT "SERRALTO" – 12° 20€
I PASTINI VERDECA IGT "FARAONE" – 12° 20€
TORMARESCA CHARDONNAY – 12° 20€
COPPI FALANGHINA IGP " GUISCARDO " – 13° 23€
I PASTINI MINUTOLO " RAMPONE " – 12,5° 25€
ST. MICHAEL –EPPAN PINOT GRIGIO – 14° 30€
ST. MICHAEL –EPPAN GEWURZTRAMINER – 14° 30€

> VINI ROSATI
COPPI NEGAMARO IGT " CORE " – 12° 20€
METIUSCO NEGAMARO IGP – 13,5 ° 25€
SAN MARZANO PRIMITIVO IGP " TRAMARI " – 12,5° 22€
TENUTE RUBINO SUSUMANIELLO IGT "OLTREME" – 12,5° 28€
CASTEL DEL MONTE BOMBINO NERO DOCG "PUNGIROSA" – 12° 22€
POLVANERA ALEATICO, PRIMITIVO, AGLIANICO IGT – 12,5° 22€

> VINI ROSSI
COPPI PRIMITIVO BIOLOGICO IGT "CANTONOV0 " 13° 25€
COPPI PRIMITIVO DOC GIOIA DEL COLLE RISERVA 2016 "VANITOSO" 14° 50€
POLVANERA PRIMITIVO BIOLOGICO DOC " 14 " 14,5° 28€
CANTELE SALICE SALENTINO DOC 13° 25€
SAN MARZANO NEGROAMARO IGP " TALO " 13,5° 22€
LI VELI ASKOS SUSUMANIELLO IGT 14° 35€

> BOLLICINE
COPPI NEGROAMARO IGT SPUMANTE ROSE' – 11,5 ° 22€
ZONIN PROSECCO DOC – 11° 20€
D'ARAPRÀ SPUMANTE METODO CLASSICO PAS DOSE' PUGLIA 12,5° 40€
D'ARAPRÀ SPUMANTE METODO CLASSICO ROSÉ BRUT PUGLIA 13° 50€
BELLAVISTA ALMA GRAN CUVÉE FRANCIACORTA DOCG 12,5° 50€
VEUVE CLICQUOT CUVÉE CHAMPAGNE 85€
DOM PERIGNON 400€