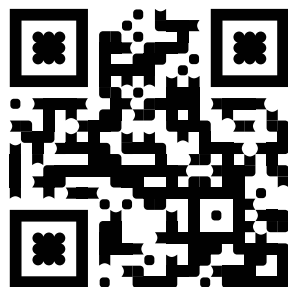




vi dà il benvenuto



Gentili Ospiti, vi preghiamo di comunicare eventuali intolleranze o allergie al nostro personale al momento dell'ordine.

Una tabella degli allergeni più diffusi è disponibile alla fine del menù.

★ di nostra produzione

* prodotto surgelato

Servizio e coperto € 2,00



"Rosso Vita" è la mia **sfida personale** volta alla creazione di un percorso di gusto che abbinò la **qualità** alla **ricerca** quasi ossessiva della **perfezione** dell'impasto. Tutto nasce dal **mio impasto**, una miscela di varie farine ad hoc, che, con abnegazione ed amore, seguò nella lievitazione con fasi studiate nel tempo fino alla completa maturazione, che prevede un ciclo di lavorazione fino a **72 ore**.

La mia ricetta ha ottenuto il vostro consenso, ma certamente il mio studio non è finito. Vi posso garantire che la mia più grande aspirazione è quella di offrire sempre **prodotti di qualità** e, al contempo, di approfondire sempre più il mio know-how in termini di impasto, per offrirvi un prodotto che faccia dell'alveolatura e della leggerezza le proprie peculiarità principali.

Vi ringrazio per averci scelto e auspico che queste mie poche parole abbiano fatto comprendere il nostro percorso, nella convinzione che la vostra soddisfazione degustativa possa entusiasmarvi e colpirvi, dandovi una piena esperienza di gusto.

Grazie!

Michelangelo Gentile

I nostri fritti

Montanarina Farcita farcitura su richiesta filling on request	€ 3,50
Montanarina Pasta di pizza fritta, pomodoro, Grana Padano, basilico. Fried pizza dough, tomato, Grana Padano cheese, basil.	€ 2,00
Frittatina in pastella ★ Bucatini, besciamella, speck, Grana Padano, Pecorino Romano, pepe. Bucatini, béchamel cheese, speck, Grana Padano cheese, Pecorino Romano cheese, pepper.	€ 3,50
Arancino Siciliano ★ Riso, ragù, piselli, mozzarella, prosciutto cotto, zafferano, Grana Padano. Rice, ragù, peas, mozzarella cheese, cooked ham, saffron, Grana Padano cheese.	€ 3,50
Fiore di zucca pastellato e ripieno ✿ Fiore di zucca, ricotta, prosciutto cotto, mozzarella. Zucchini courgette flower, ricotta cheese, cooked ham, mozzarella cheese.	€ 3,00
Crocché di patate ★ Patate, mozzarella, pepe, prezzemolo, uovo e Grana Padano Potatoes, mozzarella cheese, pepper, parsley, egg and Grana Padano cheese	€ 2,00
Crocché ripieno di mortadella ★ con ripieno di mortadella, straciatella di bufala e crema di pistacchio. filled with mortadella, buffalo straciatella cheese and pistachio cream.	€ 5,00
Crocché ripieno di Broccoli ★ con ripieno di broccoli e salsiccia. filled with broccoli and Caserta black pig sausage.	€ 5,00
Crocché ripieno di melanzane a funghetto ★ con ripieno di melanzane a funghetto, fonduta di formaggio e polpettine di bovino. filled with "Mushroom Style" aubergines, cheese fondue and beef meatballs.	€ 5,00
Fritto misto ★ Crocché, arancino e frittatina. Potato croquettes, arancino and pasta omelette.	€ 5,00
Filetto di Baccalà pastellato / codfish filet in batter ✿	€ 7,00
Patatine fritte "Stick" / stick cut potato chips ✿	€ 3,50
Patatine fritte "Dipster" / dipster cut potato chips ✿	€ 4,00
Patatine fritte e wurstel / fried chips with frankfurter ✿	€ 5,00

I nostri antipasti

Peperone ripieno ★ ✿

Pane, capperi, prezzemolo, aglio, olive, aceto.
Bread, capers, parsley, garlic, olives, vinegar.

€ 3,00

Teste di fungo ripiene, 2pz ★ ✿

Pane, cipolla, pepe, prezzemolo, uova.
Bread, onion, pepper, parsley, eggs.

€ 4,00

Verdure grigliate

Zucchine, peperoni, melanzane, origano, prezzemolo, aglio,
glassa di aceto balsamico, olio EVO.

€ 7,00

Courgettes, peppers, aubergines, oregano, parsley, garlic, balsamic vinegar glaze, EVO oil.

Caprese

Mozzarella di bufala DOP, pomodori, origano, basilico, olio EVO,
DOP Buffalo Mozzarella cheese, tomatoes, oregano, basil, EVO oil.

€ 8,00

Rosso vita

Salumi e formaggi misti, Mozzarella di Bufala DOP, olive verdi, fiore di zucca ripieno,
pappacele ripiene.

€ 15,00

Mixed cured meats and cheeses, DOP Buffalo Mozzarella, green olives, stuffed courgette
flowers, stuffed pappaceles.

Bruschettine al pomodoro, 4pz

Tomatoes bruschetta, 4pz.

€ 5,00

Bruschettine miste, 4pz

Mixed bruschetta, 4pz.

€ 6,00

Prosciutto di Parma e melone

Parma ham and melon.

€ 7,00

Prosciutto di Parma e Mozzarella di Bufala DOP

Parma ham and DOP Buffalo Mozzarella cheese.

€ 9,00

Bresaola, rucola e Grana Padano

Bresaola, rocket and Grana Padano cheese.

€ 9,00

I nostri saltimbocca

Pinocchio

Wurstel e patatine.*
Frankfurter and chips.

€ 6,00

Bavarese

Hamburger e patatine.*
Hamburger and fried chips.

€ 7,00

Chicken

Petto di pollo*alla piastra, insalata, pomodorini e maionese.
Grilled chicken breast, salad, cherry tomatoes and mayo sauce.

€ 8,00

Classico

Prosciutto crudo di Parma, Mozzarella di Bufala DOP, insalata, pomodori.
Parma ham, DOP Buffalo Mozzarella cheese, salad, tomatoes.

€ 9,00

K2

Speck del Trentino, caciocavallo di bufala, salsiccia, funghi champignon.
Trentino speck, buffalo caciocavallo cheese, sausage, champignon mushrooms.

€ 10,00

Romano

Porchetta di Ariccia, patatine* e provola affumicata.
Porchetta from Ariccia, chips and smoked provola cheese.

€ 9,00

Vesuvio

Salsiccia, broccoli e provola affumicata.
Sausage, broccoli and smoked provola cheese.

€ 9,00

Mi Vida

Hamburger, caciocavallo di bufala, prosciutto crudo di Parma alla piastra, cipolle,
ketchup, maionese, tabasco.

€ 10,00

Hamburger, buffalo caciocavallo cheese, grilled Parma ham, onions,
ketchup, mayonnaise, tabasco.

Le nostre insalato

Insalatona verde

Green Salad.

€ 3,00

Insalatona tonnarella

Insalata verde, pomodori, mais, tonno e olive verdi.

Green salad, tomato, corn, tuna and green olives.

€ 7,00

Insalatona mista

Insalata mista, tonno, bocconcini di bufala, pomodori e olive verdi.

Mixed salad, tuna, buffalo mozzarella cheese morsels, tomatoes and green olives.

€ 8,00

Insalatona di pollo, con verdure grigliate

Insalata, petto di pollo*, zucchine, melanzane, carote, peperoni, basilico.

Salad, chicken breast, courgettes, aubergines, carrots, peppers, basil.

€ 9,00



Le pizze vitali

Scegli la tua pizza gluten free,
la cui base è surgelata,
con un piccolo supplemento di
€ 3,00



Le vitali

Focaccia

Rosmarino, olio EVO.
Rosemary, EVO oil.

€ 2,50

Marinara

Pomodoro, aglio, origano, basilico, olio EVO.
Tomato, garlic, oregano, basil, EVO oil.

€ 5,00

Margherita

Pomodoro, mozzarella bufalina, basilico, olio EVO.
Tomato, buffalo mozzarella, basil, EVO oil.

€ 6,00

Napoletana

Pomodoro, capperi, alici di Cetara, origano, basilico, olio EVO.
Tomato, capers, Cetara anchovies, oregano, basil, EVO oil.

€ 6,50

Calzone

Mozzarella bufalina, ricotta di bufala, salame Napoli, pepe, basilico, olio EVO.
Buffalo mozzarella, buffalo ricotta cheese, Naples salami, pepper, basil, EVO oil.

€ 7,00

Diavola

Pomodoro, mozzarella bufalina, spianata Calabria, basilico, olio EVO.
Tomato, buffalo mozzarella cheese, Calabria spianata, basil, EVO oil.

€ 7,00

Saracena

Pomodorini di stagione, mozzarella bufalina, Grana Padano, basilico,
origano, olio EVO.

€ 7,00

Seasonal cherry tomatoes, buffalo mozzarella cheese, Grana Padano,
basil, oregano, EVO oil.

Totò

Pomodoro, mozzarella bufalina, ricotta di bufala, salame Napoli, pepe,
basilico, olio EVO.

€ 7,00

Tomato, buffalo mozzarella cheese, buffalo ricotta cheese, Naples salami,
pepper, basil, EVO oil.

Margherita con bufala

Pomodoro, Mozzarella di Bufala DOP, basilico, olio EVO.
Tomato, DOP Buffalo Mozzarella, basil, EVO oil.

€ 8,00

Le vitali

Ortolana

Mozzarella bufalina, verdure di stagione fritte, basilico, olio EVO.
Buffalo mozzarella cheese, fried seasonal vegetables, basil, EVO oil.

€ 8,00

Quattro Formaggi

Mozzarella bufalina, Grana Padano, Gorgonzola DOP, caciocavallo di bufala, basilico, olio EVO.
Buffalo mozzarella cheese, Grana Padano cheese, Gorgonzola (blue) cheese buffalo caciocavallo cheese, basil, EVO oil.

€ 8,00

Pizza Fritta

Pomodoro, mozzarella bufalina, prosciutto cotto o ciccioli napoletani, ricotta di bufala, pepe, basilico, olio EVO.
Tomato, DOP Buffalo Mozzarella, cooked ham or Neapolitan sliced pork cracklings, buffalo ricotta, pepper, basil, EVO oil.

€ 8,00

Milanese

Mozzarella bufalina, Gorgonzola DOP, Grana Padano, noci, rucola, olio EVO.
Buffalo mozzarella cheese, DOP Gorgonzola cheese, Grana Padano, walnuts, rocket, EVO oil

€ 8,00

Pinocchio

Pomodoro, mozzarella bufalina, wurstel, patatine, olio EVO.
Tomato, buffalo mozzarella, frankfurters, chips, EVO oil.

€ 8,50



Le pizze speciali

Scegli la tua pizza gluten free,
la cui base è surgelata,
con un piccolo supplemento di
€ 3,00



Le speciali

Nino

Lattughino, pomodorini di stagione, stracciatella di bufala, origano, olio EVO.
Lettuce, seasonal cherry tomatoes, buffalo stracciatella cheese, oregano, EVO oil.

€ 8,00

Capricciosa

Mozzarella bufalina, pomodoro, prosciutto cotto, carciofi, funghi,
basilico, olive di Gaeta, olio EVO.

€ 8,00

Buffalo mozzarella cheese, tomato, cooked ham, artichokes, mushrooms,
basil, Gaeta olives, EVO oil.

Mimosa

Mozzarella bufalina, prosciutto cotto, mais, panna, basilico, olio EVO.
Buffalo mozzarella, cooked ham, corn, cream, basil, EVO oil.

€ 8,00

Suprema

Mozzarella bufalina, mortadella, burrata pugliese, granella di pistacchio,
pesto di pistacchio, basilico, olio EVO.

€ 8,00

Buffalo mozzarella cheese, mortadella, Apulian burrata cheese,
chopped pistachios, pistachios pesto, basil, EVO oil.

Pinta

Pomodoro, rucola, stracciatella di bufala, datterino semi dry, noci, olio EVO.
Tomato, rocket, buffalo stracciatella, semi-dry tomatoes, walnuts, EVO oil.

€ 8,50

Romana

Mozzarella bufalina, porchetta di Ariccia, patate al forno aromatizzate
al rosmarino, basilico, olio EVO.

€ 9,00

Buffalo mozzarella, Ariccia porchetta, baked potatoes with rosemary,
basil, EVO oil.

Campagnola

Mozzarella bufalina, scarola fresca, olive nere di Gaeta, alici di Cetara,
capperi, basilico, olio EVO.

€ 9,00

Buffalo mozzarella cheese, escarole, black olives from Gaeta,
anchovies from Cetara, capers, basil, EVO oil.

Modenese

Mozzarella bufalina, pomodoro, prosciutto crudo di Parma, Grana Padano,
rucola, olio EVO.

€ 9,00

Buffalo mozzarella cheese, tomato, Parma ham, Grana Padano cheese, rocket, EVO oil.

Le speciali

Genovese

Mozzarella bufalina, pesto di basilico, speck del Trentino, Grana Padano, glassa di aceto balsamico IGP, olio EVO.

€ 9,00

Buffalo mozzarella cheese, basil pesto, Trentino speck, Grana Padano cheese, IGP balsamic vinegar glaze, EVO oil.

Vesuvio

Broccoli saltati con aglio e olio, provola affumicata di bufala, salsiccia fresca, olio EVO.

€ 9,00

Sautéed broccoli with garlic and oil, smoked buffalo provola cheese, fresh sausage, EVO oil.

Pizza Crocché

Mozzarella bufalina, prosciutto cotto, crocché, basilico, olio EVO.

€ 10,00

Buffalo mozzarella, cooked ham, potato croquettes, basil, EVO oil.

Cetarese

Mozzarella bufalina, burrata pugliese, datterino semi-dry, alici di Cetara, basilico, olio EVO.

€ 10,00

Buffalo mozzarella, Apulian burrata cheese, semi-dry cherry tomatoes, Cetara anchovies, basil, EVO oil.

Piennolo

Mozzarella di bufala DOP, piennolo del vesuvio, Pecorino Romano DOP, basilico, olio EVO.

€ 10,00

DOP Buffalo Mozzarella cheese, Vesuvius cherry tomatoes, DOP Roman pecorino cheese, basil, EVO oil.

Vincitrice campionato del mondo 2015

Datterina

Mozzarella bufalina, datterino giallo di Battipaglia, pancetta pepata o spianata calabra, basilico, olio EVO

€ 9,00

Buffalo mozzarella cheese, yellow Battipaglia datterino tomatoes, peppered bacon or Calabrian spinach, basil, EVO oil



Le pizze gourmet

Scegli la tua pizza gluten free,
la cui base è surgelata,
con un piccolo supplemento di
€ 3,00



Le gourmet

Casertana

Mozzarella bufalina, datterino rosso di Battipaglia, salsiccia secca, caciocavallo di bufala, basilico, olio EVO.

€ 10,00

Buffalo mozzarella cheese, red Battipaglia datterino tomatoes, dried sausage, buffalo caciocavallo cheese, basil, EVO oil.

Trevigiano

Mozzarella bufalina, radicchio trevigiano, Gorgonzola DOP, speck del Trentino, noci, basilico, olio EVO.

€ 10,00

Buffalo mozzarella cheese, Treviso radish, DOP Gorgonzola, Trentino speck, walnuts, basil, EVO oil.

Rosso vita

Mozzarella bufalina, crema di tartufo bianco, funghi porcini, salsiccia fresca, basilico, olio EVO.

€ 10,00

Buffalo mozzarella, white truffle cream, porcini mushrooms, fresh sausage, basil, EVO oil.

Arcobaleno 4 gusti

Margherita, datterina, suprema e Rosso Vita.

€ 10,00

Margherita, datterina, suprema and Rosso Vita pizzas.

Norvegese

Mozzarella bufalina, salmone, rucola, zest di limone, olio EVO.

€ 10,00

Buffalo mozzarella cheese, salmon, rocket, lemon zest, EVO oil.

Nerano

Mozzarella bufalina, crema di zucchini, pancetta pepata, chips di zucchini, fonduta di provola affumicata, Grana Padano, basilico, olio EVO.

€ 11,00

Buffalo mozzarella, courgette cream, peppered bacon, courgette chips, smoked provola fondue, Grana Padano cheese, basil, EVO oil.

Capri

Vellutata di datterino giallo, datterino semi dry, datterino fresco, pesto di basilico, Mozzarella di Bufala DOP, origano, basilico, olio EVO.

€ 11,00

Creamy yellow cherry tomato soup, semi-dry cherry tomatoes, fresh datterino tomatoes, basil pesto, DOP Buffalo Mozzarella cheese, oregano, basil, EVO oil.

Le gourmet

Zuccotta

Mozzarella bufalina, funghi porcini, speck del Trentino, vellutata di zucca, ricotta salata, basilico, olio EVO.

€ 11,00

Buffalo mozzarella cheese, porcini mushrooms, Trentino speck, pumpkin cream, salted ricotta, basil, EVO oil.

Parmigiana 2.0

Mozzarella bufalina, crema di melanzane arrostate, melanzane fritte, pomodorini confit, ricotta salata, basilico, olio EVO.

€ 11,00

Buffalo mozzarella cheese, roasted aubergine cream, fried aubergines, confit cherry tomatoes, salted ricotta, basil, EVO oil.

Finocchiona

Mozzarella bufalina, finocchiona IGP, stracchino, datterino semi dry, polvere di olive nere, basilico, olio EVO.

€ 11,00

Buffalo mozzarella cheese, PGI finocchiona, stracchino cheese, semi-dry cherry tomatoes, black olive powder, basil, EVO oil.

Calabrella

Mozzarella bufalina, filetto di tonno, cipolla rossa di Tropea, nduja di Spilinga, Pecorino Romano DOP, basilico, olio EVO.

€ 11,00

Buffalo mozzarella cheese, tuna fillet, red onion from Tropea, Spilinga nduja, Pecorino Romano DOP cheese, basil, EVO oil. IGP balsamic vinegar glaze, EVO oil.

Incanto

Mozzarella di bufala DOP, bresaola punta d'anca, rucola, Grana Padano, glassa di aceto balsamico IGP, olio EVO.

€ 11,00

DOP Buffalo Mozzarella, bresaola hip tip, rocket, Grana Padano cheese, PGI balsamic vinegar glaze, EVO oil.

I nostri dolci

Dolce Sfera

Pan di Spagna e crumble al cacao con mousse.
Sponge cake and cocoa crumble with mousse.

€ 5,00

Ricotta, pera e cioccolato

Biscotto alle nocciole farcito con crema di ricotta di bufala, pere e mousse al cioccolato fondente 70%.

€ 5,00

Hazelnut biscuit filled with buffalo ricotta cream, pears and 70% dark chocolate mousse.

Cassatina siciliana

Pan di Spagna allo Strega, crema di ricotta di pecora, cioccolato fondente, marzapane al pistacchio di Sicilia, frutta candita.

€ 5,00

Strega sponge cake, filled with sheep's ricotta cream, dark chocolate, Sicilian pistachio marzipan, candied fruit.

Pellecchiella

Pan di Spagna al cioccolato farcito con mousse al mascarpone profumato all'arancia e polpa di albicocche.

€ 5,00

Chocolate sponge cake filled with light mascarpone mousse scented with orange and apricot pulp.

Cheesecake ai frutti di bosco

Pasta biscottata con crema di mascarpone ricoperta con frutti di bosco.
Biscuit dough with mascarpone cream covered with berries.

€5,00

Cheesecake al pistacchio e cioccolato bianco

Pasta biscottata con crema di mascarpone e pistacchio con crema al cioccolato bianco variegato al pistacchio.

€ 5,00

Biscuit dough with mascarpone and pistachio cream with white chocolate cream variegated with pistachio.

Tiramisù

Roulé al cacao e biscotto savoiardo imbevuti al caffè arabica 100%, farciti con crema al mascarpone e un sottile strato di cremoso al cioccolato fondente 70%, origine Ecuador.

€ 5,00

Cocoa roulé and ladyfinger biscuit soaked in 100% arabica coffee, filled with mascarpone cream and a thin layer of 70% dark chocolate cream, originating from Ecuador

Arachidi e caramello

Pan di Spagna alle arachidi farcito con crema al cioccolato al latte, crema di arachidi e caramello salato.

€ 5,00

Peanut sponge cake filled with milk chocolate cream, peanut cream and salted caramel.

I nostri dolci

Delizia al limone

Pan di Spagna bagnato al limoncello, farcito e glassato con crema di limoni.
Sponge cake soaked in limoncello, filled and glazed with lemon cream.

€ 5,00

Annurchino

Pasta di babà bagnata con liquore di mela annurca e farcita con crema di mela annurca profumata alla cannella regina.

€ 5,00

Baba pastry soaked in annurca apple liqueur and filled with annurca apple cream flavored with queen cinnamon.

Tronchetto mandorlato

Gelato alla nocciola con cuore di Nutella, panna, ricoperto di mandorle caramellate.
Hazelnut ice cream with Nutella, cream, covered with caramelized almonds.

€ 5,00

Tronchetto mandorlato amarena

Gelato alla vaniglia con cuore di amarena, panna, ricoperto di mandorle caramellate.
Vanilla ice cream with black cherry, cream, covered with caramelized almonds.

€ 5,00

Triangolo al pistacchio

Gelato alla vaniglia ripieno di pistacchio e ricoperto di croccante granella di pistacchio.
Vanilla ice cream filled with pistachio and covered with crunchy pistachio grains.

€ 5,00

Rocher

Wafer al cioccolato, ripieno di deliziosa crema Rocher, ricoperto di praline alla nocciola.
Chocolate wafers, filled with delicious Rocher cream, covered with hazelnut pralines.

€ 5,00

Tartufo nero

Tartufo con gelato di cioccolato fondente e cuore di cioccolato liquido.
Truffle with dark chocolate ice cream and liquid chocolate heart.

€ 5,00

Pizza con Nutella

Pizza with Nutella

€ 7,00

Straccetti fritti con Nutella

Fried strips with Nutella

€ 7,00

La frutta

Frutta di stagione

Seasonal fruit

€ 4,00

Macedonia

Fruit salad

€ 5,00

Da bere

Acqua naturale e minerale in bottiglia 65cl Still and sparkling water 65cl	€ 3,00
Coca Cola - vetro - 33cl Coca Cola - glass bottle - 33cl	€ 2,50
Coca Cola zero - vetro - 33cl Coca Cola zero - glass bottle - 33cl	€ 2,50
Fanta in vetro - 33cl Fanta glass bottle - 33cl	€ 2,50

Birra

Nastro Azzurro - alla spina - 20cl Nastro Azzurro - on tap - 20cl	€ 2,50
Nastro Azzurro - alla spina - 40cl Nastro Azzurro - on tap - 40cl	€ 4,00
Franziskaner weibssbier - vetro - 50cl Franziskaner weibssbier - glass bottle - 50cl	€ 4,50
Fisher- vetro - 65cl Fisher- glass bottle - 65cl	€ 5,00
Peroni rossa gran riserva - vetro - 50cl Red Peroni grand reserve - glass bottle - 50cl	€ 4,50
Peroni puro malto gran riserva - vetro - 50cl Peroni pur malt grand reserve - glass bottle - 50cl	€ 4,50
Peroni doppio malto gran riserva - vetro - 50cl Peroni double malt grand reserve - glass bottle - 50cl	€ 4,50

La selezione KARMA

KARMA Marylin, italian ale - vetro - 50cl

Marylin, italian ale - glass bottle - 50cl

€ 7,50

Birra chiara di malto d'orzo con aromi di malto e luppolo erbaceo e floreale. Colore giallo dorato limpido, schiuma bianca persistente. Aromi di miele ed erba si mescolano armoniosamente. Gusto inizialmente dolce, con un amaro balsamico morbido e persistente. Corpo leggero e finale secco, molto bevibile

Volume alcolico: 5%
Colore: Giallo dorato
Plato: 11
Ibu: 27

KARMA Amber Doll, amber honey ale - vetro - 50cl

Amber Doll, amber honey ale - glass bottle - 50cl

€ 7,50

Birra ambrata con blend di cinque malti e luppoli continentali e americani, arricchita da miele di castagno. Schiuma avorio persistente, aromi di malti tostati e leggeri sentori di miele al naso, con finale bilanciato tra dolcezza e amarezza balsamica.

Volume alcolico: 5,7%
Colore: Ambrato
Plato: 13,5
Ibu: 24

KARMA Cubulteria, italian wheat - vetro - 50cl

Cubulteria, italian wheat - glass bottle - 50cl

€ 7,50

Birra chiara italiana con malto d'orzo, frumento e agrumi. Colore giallo dorato intenso, schiuma bianca. Aromi di agrumi e note leggermente speziate. Gusto dolce con freschezza degli agrumi, seguito da una piacevole secchezza finale leggermente acidula

Volume alcolico: 6,5%
Colore: Giallo Dorato
Plato: 15
Ibu: 25

KARMA Sumera, tripel - 50cl

Sumera, tripel - glass bottle - 50cl

€ 7,50

Birra chiara ispirata allo stile tripel belga, dal colore giallo dorato intenso e leggermente velato. Aromi di frutta a pasta bianca con note speziate. Gusto equilibrato, inizia dolce e termina con una decisa secchezza che invita al successivo sorso

Volume alcolico: 7,5%
Colore: Dorato carico
Plato: 17
Ibu: 25

KARMA Karisma, india pale lager - vetro - 50cl

Karisma, india pale lager - glass bottle - 50cl

€ 7,50

Birra chiara con intensi aromi agrumati e tropicali grazie a cinque luppoli americani. Colore chiaro e limpido, schiuma avorio persistente. Aromi di caramello, agrumi ed erbe al naso. Gusto dolce e morbido all'inizio, con finale amaro rotondo e persistente.

Volume alcolico: 6%
Colore: Chiaro
Plato: 13,5
Ibu: 35

KARMA Carminia, IPA - vetro - 50cl

Carminia, IPA - glass bottle - 50cl

€ 7,50

Birra con pronunciati aromi agrumati e tropicali grazie a cinque diversi luppoli americani. Colore ambrato. Al naso si combinano note caramellate del malto con quelle dei luppoli. Il gusto inizia dolce, con accenti di caramello. Il finale è caratterizzato da un amaro rotondo e agrumato.

Volume alcolico: 6%
Colore: Ambrato
Plato: 13,5
Ibu: 35

Carta dei vini

Bollicine / Sparkling wine

"Oro", Falanghina del Sannio DOP VSQ - Brut	€ 16,00
"Bubli", Falanghina - Extra Dry	€ 13,00
"Intenso 05", Moscato - Dolce / Sweet	€ 13,00
"Alia", Falanghina beneventana IGP - Frizzante / Sparkling	€ 10,00
"Lillè", Rosato beneventano IGP - Frizzante / Sparkling	€ 10,00
"Trillo", Aglianico beneventano IGP - Frizzante / Sparkling	€ 10,00

Bianchi / Still white wine

"Armunìa", Falanghina del Sannio DOP Taburno BIO	€ 20,00
"Identitas", Falanghina del Sannio DOP	€ 16,00
"Fòja", Greco Sannio DOP	€ 16,00
"Òria", Fiano Sannio DOP	€ 16,00
"Primo Filare", Falanghina del Sannio DOP	€ 10,00

Rossi / Still red wine

"Armunìa", Aglianico del Taburno DOCG BIO	€ 20,00
"Origini", Solopaca classico rosso Sannio DOP (sangiovese, aglianico...)	€ 18,00
"Telesinum", Barbera Sannio DOP	€ 18,00
"Carrese", Aglianico Sannio DOP Riserva	€ 20,00
"24 Carati", Aglianico del Taburno DOCG	€ 35,00
"Primo Filare", Aglianico Sannio DOP	€ 10,00

Degustazione

Al calice / wine glass

Scopri la proposta del giorno, chiedi al personale di sala
Discover the suggestion of the day, ask the dining room staff

su richiesta

Per concludere

Amaro

Jefferson, Santacroce, Liquirizia, Jägermeister, Amaro del Capo	€ 3,00
Limoncello, Averna, Lucano, Montenegro, Unicum, Fernet.	€ 2,50

Grappa

€ 2,50

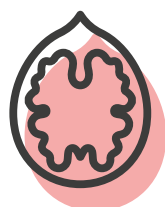
Grappa barrique

€ 3,00

Caffé

€ 1,00

Lista degli allergeni



Mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia.
Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts.

NUTS



Vongole, cozze, ostriche, capesante, lumache e calamari.
Clams, mussels, oysters, scallops, snails, and squid.

MOLLUSCS



Frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati. Presenti in pane, pasta, cereali per la colazione, biscotti, torte, salse, zuppe e birra.
Wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, or their hybridized strains. Found in bread, pasta, breakfast cereals, biscuits, cakes, sauces, soups, and beer.

CORN



Utilizzata in tofu, tempeh, miso, salsa di soia e molti prodotti vegani e vegetariani.
Used in tofu, tempeh, miso, soy sauce, and many vegan and vegetarian products.

SOYA



Lupini possono essere presenti in alcuni tipi di pane, pasta, prodotti da forno e piatti pronti.
Can be found in some types of bread, pasta, baked goods, and ready meals.

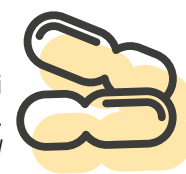
LUPIN



Sedano, presente in zuppe, salse, insalate e piatti pronti. Utilizzato anche in alcuni mix di spezie.
Found in soups, sauces, salads, and ready meals. Also used in some spice mixes.

CELERY

Arachidi, burro di arachidi, dolci, salse e piatti pronti.
Peanuts, peanut butter, candies, sauces, and ready meals.



PEANUTS

Senape e prodotti a base di senape.
Mustard and products made with mustard.



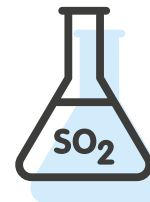
MUSTARD

Latte e prodotti a base di Latte.
Milk and products made with milk.



MILK

Anidride solforosa e solfiti, utilizzati come conservanti in vino, birra, succhi di frutta, frutta secca, piatti pronti e alcuni snack.
Used as preservatives in wine, beer, fruit juices, dried fruit, ready meals, and some snacks.



SULPHITES

Sesamo e prodotti a base di sesamo.
Sesame and products made with sesame.



SESAME

Funghi, presenti in molti piatti, inclusi zuppe, salse, pizze, risotti e piatti pronti.
Can be found in many dishes, including soups, sauces, pizzas, risottos, and ready meals.



MUSHROOM