



SALT
TO
RAI

RISTORANTE PIZZERIA

SCOPRI I
NOSTRI
COCKTAILS

CARPACCIO + COCKTAIL

20,00



FOOD

PER COMINCIARE

Antipasto della casa <i>salumi e formaggi</i>	12,00
Carpaccio di Angus Argentino <i>marinato</i>	16,00

PRIMI PIATTI

Fusilli <i>al ragù di carne mista</i>	8,00
Orecchiette <i>al ragù di carne mista</i>	8,00
Chitarre <i>al ragù di carne mista</i>	8,00
Sagnette <i>con fagioli</i>	8,00
Scrigni di burrata con porcini	10,00
Scrigni di burrata con crema di zucca, salsiccia bianca e granella di castagne	10,00

CARNI ALLA BRACE

Fiorentina <i>polonia/germania</i>	al kg. 40,00
Scottona di Manzetta <i>The Golden Steak Champions 2023</i>	al kg. 70,00
Filetto di Vitello <i>270/350 g</i>	20,00
Agnello nostrano	18,00
Salsiccia nostrana	15,00
Bistecca di vitello	16,00
Scamorza Arrosto	7,00
Arrosticini <i>minimo 5 pz</i>	al pz. 1,10
Arrosto misto	18,00

CONTORNI

Patatine fritte	3,00
Patatine fritte dippers	4,00
Insalata verde	3,00
Insalata mista	3,50
Verdura di stagione ripassata	3,50
Verdure grigliate	3,50
Peperoni arrosto	3,00

STUZZICHERIA

Patatine fritte	3,00
Patatine fritte dippers	4,00
Bruschette miste o al pomodoro 3 pz	4,50
Olive Ascolane 5 pz	4,50
Crocchette di patate 5 pz	3,50
Mozzarelline 5 pz	4,50

PIZZE

SOLO LA SERA

ROSSE

MARINARA pomodoro e olio	5,00
MARGHERITA pomodoro e mozzarella	6,50
COTTO pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	7,50
CRUDO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo	8,50
COTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi	8,50
CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, funghi, carciofi, olive, prosciutto cotto	9,00
QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto cotto, carciofi, olive	9,00
NAPOLI pomodoro, mozzarella e alici	7,50
ROMANA pomodoro, mozzarella, alici e capperi	8,00
DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salsiccia	8,50
PORCA VACCA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto gorgonzola, panna	9,00
BORGO ANTICO pomodoro, mozzarella, salsiccia, funghi	9,00
VIENNESE pomodoro, mozzarella, würstel	7,00
STRACCHINO E RUCOLA pomodoro, mozzarella, stracchino, rucola	8,50
TAPANO pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, grana	9,00
SPECK pomodoro, mozzarella, speck	8,50
RUSTICA pomodoro, mozzarella, peperoni e salsiccia	9,00
SAN MARTINO pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto crudo	9,50
APPETITOSA pomodoro, mozzarella, salsiccia prosciutto cotto	8,50
BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala	8,50

MONTANARA pomodoro mozzarella, funghi porcini, tartufo, funghi champignon	10,00
ALESSANDRO pomodoro, mozzarella, patate, ventricina e olive	10,00
ATOMICA FLAMBÈ pomodoro, mozzarella, funghi *, prosciutto cotto, salsiccia, uovo e peperoni	11,00
GUSTOSA pomodoro, mozzarella, salsiccia funghi porcini e gorgonzola	10,00
MARGHERITA 2.0 pomodoro, bufala e burratina	10,00
PAMPANELLA pomodoro, mozzarella, pampANELLA e pecorino	10,00
PROSCIUTTONA pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, prosciutto crudo e funghi	11,00
CRUDO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo e funghi	9,00
CALABRESE pomodoro, mozzarella, ventricina, carciofi	9,00
VALTELLINA pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, stracchino	10,00
TONNATA pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	8,00
VEGETARIANA pomodoro, mozzarella, melanzane, zucchine, peperoni	10,00
BIRNOCHE	
CAPRESE pomodoro fresco, mozzarella fresca, prosciutto crudo	9,00
QUATTRO FORMAGGI mozzarella, emmental, fontina, gorgonzola	9,00
TONY mozzarella, pomodorini, speck, funghi e grana	9,00
MORTADELLA bufala, mortadella, granella di pistacchio, burratina	11,00
DIVINA mozzarella, mortadella, rucola, grana e glassa di aceto balsamico	9,00
PROFUMO DI BOSCO mozzarella di bufala, pecorino, noci, miele e tartufo	12,00
BIANCANEVE mozzarella	7,00
AUTUNNALE mozzarella di bufala, salsiccia fresca, gorgonzola, cips di patate	10,00
PARIGINA mozzarella, prosciutto crudo	8,50
LORELAY mozzarella, speck, rucola, grana	9,50
MIX mozzarella, salsiccia, funghi, prosciutto cotto, panna	9,50
POKEMON mozzarella, würstel, patatine	8,50
PORCINI mozzarella, pomodorini, funghi porcini *	9,50
DELIZIOSA [SOLO PERIODO INVERNALE] mozzarella, salsiccia, cime di rape	10,00
PATATONA mozzarella, patate, prosciutto cotto	9,00
FOCACCIA sale, olio, origano	4,00

GOURMET

IRA <i>pomodoro, bufala, nduja, cipolla rossa di Tropea</i>	12,00
AVARIZIA <i>crema di radicchio, bufala, speck, gorgonzola e datterino giallo</i>	13,00
INVIDIA <i>crema di zucca, salsiccia fresca, bufala, noci e cialda di parmigiano</i>	13,00
SUPERBIA <i>bufala, fiori di zucca, datterino giallo, riduzione di alici e granello di pistacchio</i>	13,00
GOLA <i>stracciata, pachino, datterino giallo, origano e basilico</i>	13,00
LUSSURIA <i>pomodoro, mozzarella di bufala, nduja, capocollo, marmellata di cipolla rossa</i>	13,00

DOLCI

Dolce della casa	5,00
Tiramisù	5,00
Tartufo bianco	5,00
Tartufo nero	5,00

BEVANDE



COCA COLA

alla spina

30 cl	2,50
50 cl	4,50
1 lt	8,00

COCA COLA

in vetro 33 cl

2,50

FANTA

in vetro 33 cl

2,50

SPRITE

in vetro 33 cl

2,50

ESTATE'

in lattina 33 cl

2,50

CAFFÈ'

1,00

AMARI

2,50

RUM

5,00

BIRRA

Chiemseer

Germania 🇩🇪

HELL

Aroma di malto, note fini di luppolo e piacevolmente delicato. Un'esperienza di gusto fresca e genuina ad ogni sorso. Un meraviglioso piacere della birra in linea con lo stile di vita bavarese!

Colore: Biondo

alc. 4,8% vol.

30 cl **3,00**

50 cl **4,50**

1 lt **9,50**



Chiemseer

Germania 🇩🇪

DOPPELBOCK

Birra scura dal colore castagna, con una schiuma color caramello e un'avvolgente fragranza di cioccolato. Al palato si presenta piacevolmente intensa con una lieve nota di luppolo sul finale.

Colore: Rosso rubino

alc. 7,9% vol.

30 cl **4,00**

50 cl **6,00**



Hopf

Germania 🇩🇪

WEISSE

Questa Weisse matura a temperature basse, acquisendo qualità eccellenti: torbida con schiuma pannosa, sprigiona aromi di lievito, cereale e frutta, banana in particolare; al palato si ritrovano ancora questi sentori, esaltati dalla vivace frizzantezza che la rende dissetante e perfetta per i periodi più caldi.

Colore: Dorato

alc. 5,5% vol.

30 cl **4,00**

50 cl **6,00**



IN BOTTIGLIA



Fucina

Molise 🇮🇹

IL MOLISE NON ESISTE

Golden Ale

alc. 5,0% vol.

75 cl **10,00**

Fucina

Molise 🇮🇹

PELLEROSSA

Tripel

alc. 8,5% vol.

75 cl **10,00**

BOLLICINE



Bellavista

ALMA

Franciacorta DOC

Uve: Glera

Lombardia 🍷

alc. 11,50% vol.

50,00

Bellavista

ALMA ROSE

Franciacorta DOC

Uve: Glera

Lombardia 🍷

alc. 11,50% vol.

60,00

Contadi Castaldi

BRUT

Franciacorta DOC

Uve: Glera

Lombardia 🍷

alc. 11,50% vol.

28,00

Contadi Castaldi

ROSE

Franciacorta DOC

Uve: Glera

Lombardia 🍷

alc. 11,50% vol.

40,00

Terre D'Erce

PECORINO BRUT

Velico

Uve: Pecorino

Abruzzo 🍷

alc. 12% vol.

25,00

Terre D'Erce

ROSE BRUT

Velico

Uve: Bacca rossa

Abruzzo 🍷

alc. 12% vol.

25,00

Vite Colte

ALTA LANGA

Cinquecento Brut Millesimato

Uve: Pinot Nero, Chardonnay

Piemonte 🍷

alc. 12,50% vol.

25,00

BIANCHI



Cantine Cipressi

LE SCOSTE

DOP Trebbiano del Molise

Uve: Trebbiano

Molise 🍷

alc. 14% vol.

25,00

Cantine Cipressi

FALANGHINA

Settevigne - IGP Terre degli Osci

Uve: Falanghina

Molise 🍷

alc. 14% vol.

22,00

Tenimenti Grieco

MATANA

I Cru - Terre degli osci IGT

Uve: Chardonnay

Molise 🍷

alc. 13% vol.

22,00

Tenimenti Grieco

FALANGHINA

Passo alle Tremiti - DOC Molise Falanghina

Uve: Falanghina

Molise 🍷

alc. 13% vol.

22,00

Tenimenti Grieco

SETTENODI BIANCO

Settenodi - Bianco Vivace

Uve: Chardonnay 90%, bacca bianca 10%

Molise 🍷

alc. 11% vol.

18,00

Tenimenti Grieco

ANIMA OSCA BIANCO

Anima Osca - IGT Terre degli Osci

Uve: Falanghina, Chardonnay, Pinot Grigio

Molise 🍷

alc. 12% vol.

15,00

Pasetti

RACHELE

Bianco Terre di Chieti IGP

Uve: Trebbiano

Abruzzo 🍷

alc. 13% vol.

20,00

Terre D'Erce

MOTTEGROSSA

Terre di Chieti IGT

Uve: Pecorino

Abruzzo 🍷

alc. 13,50% vol.

25,00

Vite Colte

DERTHONA

Colli Tortonesi DOC

Uve: Timorasso

Piemonte 🍷

alc. 14% vol.

25,00

Vite Colte

TRA DONNE SOLE

Piemonte DOC

Uve: Sauvignon

Piemonte 🍷

alc. 14% vol.

20,00

ROSATI



Cantine Cipressi

COLLEQUINTO

DOP Tintilia del Molise Rosato BIO

Uve: Tintilia

Molise 

alc. 14,50% vol.

30,00

Cantine Cipressi

NON BERM ROSATO

DOP Tintilia del Molise Rosato

Uve: Tintilia

Molise 

alc. 12,50% vol.

22,00

Tenimenti Grieco

ROSATO

Passo alle Tremiti - Molise Rosato DOC

Uve: Montepulciano

Molise 

alc. 14% vol.

22,00

Tenimenti Grieco

SETTENODI ROSATO

Settenodi - Rosato Vivace

Uve: Montepulciano

Molise 

alc. 11% vol.

18,00

Pasetti

ROSATO

Testarossa - Terre Aquilane IGP

Uve: Montepulciano

Abruzzo 

alc. 13,50% vol.

22,00

Cataldi Madonna

MALANDRINO ROSATO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Uve: Montepulciano

Abruzzo 

alc. 13% vol.

22,00

Terre D'Erce

CERASUOLO

Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Uve: Montepulciano

Abruzzo 

alc. 12,5% vol.

20,00

Masseria Altemura

ZINZULA

Negroamaro Rosato Salento IGT

Uve: Negroamaro

Puglia 

alc. 12% vol.

22,00

Principi di Butera

AMIRA ROSATO

Sicilia DOC

Uve: Nero d'avola

Sicilia 

alc. 12,5% vol.

25,00

ROSSI



Cantine Cipressi

TINTILIA bb

DOP Tintilia del Molise BIO

Uve: Tintilia

Molise 

alc. 14,50% vol.

50,00

Cantine Cipressi	Molise 🍷	
MACCHIAROSSA TINTILIA		30,00
DOP Tintilia del Molise BIO		
Uve: Tintilia	alc. 14,50% vol.	
Cantine Cipressi	Molise 🍷	
MACCHIAROSSA ROSSO		30,00
DOP Molise Rosso BIO		
Uve: 85% Montepulciano, 15% Tintilia	alc. 14% vol.	
Cantine Cipressi	Molise 🍷	
NON BERMÌ ROSSO		22,00
DOP Tintilia del Molise BIO		
Uve: Tintilia	alc. 13,50% vol.	
Cantine Catabbo	Molise 🍷	
COLLE CERVINO		25,00
Tintilia del Molise Rosso DOP		
Uve: Tintilia	alc. 14,50% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
MAGNUM 200 METRI		1,5 lt 40,00
Tintilia del Molise DOC		
Uve: Tintilia	alc. 13% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
TRIASSI		30,00
Rosso Terre degli Osci IGT		
Uve: Cabernet Sauvignon, Merlot, Aglianico	alc. 14% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
200 METRI		22,00
Tintilia del Molise DOC		
Uve: Tintilia	alc. 13% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
AGLIANICO		22,00
Passo alle Tremiti - IGT Terre degli Osci		
Uve: Aglianico	alc. 14% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
MONTEROSSO		20,00
I Costali - Molise Rosso DOC		
Uve: Montepulciano	alc. 13,50% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
MERLOT		20,00
I Costali - Terre degli Osci IGT		
Uve: Merlot	alc. 13,50% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
CABERNET SAUVIGNON		20,00
I Costali - Terre degli Osci IGT		
Uve: Cabernet Sauvignon, altre varietà	alc. 13% vol.	
Tenimenti Grieco	Molise 🍷	
ANIMA OSCA ROSSO		15,00
Anima Osca - IGT Terre degli Osci		
Uve: Montepulciano, Cabernet Sauvignon, Merlot	alc. 13% vol.	

Lagatta Molise 🇮🇹
TINTILIA RISERVA 50,00
Tintilia del Molise DOP
Uve: Tintilia alc. 13,50% vol.

Lagatta Molise 🇮🇹
TINTILIA 25,00
Tintilia del Molise DOP
Uve: Tintilia alc. 13,50% vol.

Pasetti Abruzzo 🇮🇹
MONTEPULCIANO RISERVA 35,00
Testarossa - Montepulciano d'Abruzzo DOP
Uve: Montepulciano alc. 14,50% vol.

Pasetti Abruzzo 🇮🇹
MADONNELLA 20,00
Montepulciano d'Abruzzo DOP
Uve: Montepulciano alc. 14% vol.

Cataldi Madonna Abruzzo 🇮🇹
MALANDRINO ROSSO 22,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Uve: Montepulciano alc. 14% vol.

Agriverde Abruzzo 🇮🇹
RISEIS 25,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO
Uve: Montepulciano alc. 13,50% vol.

Agriverde Abruzzo 🇮🇹
SOLAREN 25,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC
Uve: Montepulciano alc. 12,50% vol.

Conti Zecca Puglia 🇮🇹
SUSUMANIELLO 20,00
Cantalupi - IGP Salento Susumaniello
Uve: Susumaniello alc. 13% vol.

Conti Zecca Puglia 🇮🇹
PRIMITIVO 18,00
Cantalupi - IGP Salento Primitivo Rosso
Uve: Primitivo alc. 14% vol.

Conti Zecca Puglia 🇮🇹
NEGROAMARO 18,00
Cantalupi - IGP Salento Negroamaro
Uve: Negroamaro alc. 14% vol.

Torrevento Puglia 🇮🇹
GHENOS 20,00
Primitivo di Manduria DOC Rosso
Uve: Primitivo alc. 14% vol.

Tenuta San Guido Toscana 🇮🇹
GUIDALBERTO 90,00
Toscana IGT
Uve: Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40% alc. 13% vol.

Ruffino Toscana 🇮🇹
GREPPONE MAZZI 60,00

Brunello di Montalcino DOCG
Uve: Sangiovese grosso alc. 15% vol.

Ruffino Toscana 🇮🇹
RISERVA DUCALE ORO 40,00

Chianti Classico Gran Selezione DOCG
Uve: Sangiovese, Merlot, Cab. Sauv. e altri vitigni alc. 14,50% vol.

Ruffino Toscana 🇮🇹
BOLGHERI 40,00

Bolgheri DOC “Rosso di Marte”
Uve: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot alc. 15% vol.

Ruffino Toscana 🇮🇹
RISERVA DUCALE 30,00

Chianti Classico Riserva DOCG
Uve: Sangiovese, Merlot, Cab. Sauv. e altri vitigni alc. 14% vol.

Ruffino Toscana 🇮🇹
MORELLINO DI SCANSANO 22,00

DOCG “Rosso di Marte”
Uve: Sangiovese, altri vitigni alc. 13,50% vol.

Vite Colte Piemonte 🇮🇹
PAESI TUOI 50,00

Barolo DOCG
Uve: Nebbiolo alc. 14% vol.

Vite Colte Piemonte 🇮🇹
LA LUNA E I FALÒ 25,00

Nizza DOCG Riserva
Uve: Barbera alc. 15% vol.

Vite Colte Piemonte 🇮🇹
VALDOLMO 20,00

Nebbiolo d’Alba DOC
Uve: Nebbiolo alc. 13,50% vol.

Tenute Pfitscher Trentino Alto-Adige 🇮🇹
PINOT NERO FUXLEITEN 40,00

Südtirol - Alto Adige DOC
Uve: Pinot Nero alc. 13% vol.

Tenute Pfitscher Trentino Alto-Adige 🇮🇹
LAGREIN RIVUS 28,00

Südtirol - Alto Adige DOC
Uve: Lagrein alc. 12,50% vol.

Speri Veneto 🇮🇹
AMARONE DELLA VALPOLICELLA 80,00

DOC Classico Sant’urbano BIO
Uve: Corvina Veronese e Corvinone, Rondinella, Molinara alc. 12,50% vol.

VINO DELLA CASA

Colvita

ROSATO

Lambrusco Emilia Rosato Frizzante

Uve: Lambrusco

Emilia Romagna 

alc. 10,50% vol.

1/4 lt

2,50

1/2 lt

5,00

1 lt

9,00

Colvita

BIANCO

Trebbiano Rubicone Frizzante

Uve: Trebbiano

Emilia Romagna 

alc. 10,50% vol.

2,50

5,00

9,00

Locale

ROSSO

Terre degli Osci

Uve: Montepulciano

Molise 

alc. 13% vol.

2,50

4,00

8,00

VINI DOLCI



Vite Colte

LA BELLA ESTATE

Piemonte DOC Moscato Passito

Uve: Moscato bianco

Piemonte 

alc. 11% vol.

40,00

Vite Colte

LA GATTA

Moscato d'Asti DOCG

Uve: Moscato bianco

Piemonte 

alc. 5% vol.

20,00

COCKTAIL

GIN TONIC “LE TRIBUTE”

con note agrumate

GIN TONIC “ANAE”

con note fresche ed un bouquet molto delicato

con uvaggio dello champagne bollinger

GIN FIZZ

gin, limone, zucchero, acqua frizzante

NEGRONI

gin, vermouth rosso ruffino, bitter valentini

AMERICANO

bitter valentini, vermouth rosso ruffino, soda

OLD FASHIONED

bourbon whisky, zucchero, angostura

WHISKY SOUR

bourbon whisky, zucchero, limone

NEW YORK SOUR

bourbon whisky, zucchero, limone, vino rosso