



Tatà

MENÙ

ANTIPASTI

GRAN TAGLIERE TATÀ

(CONSIGLIATO PER DUE PERSONE)

Misto di salumi e formaggi⁽¹⁾, mozzarella di bufala⁽¹⁾
di Amaseno DOP, olive, miele e marmellata⁽¹¹⁾

€ 24.00

PROSCIUTTO & MOZZARELLA

Culatta di prosciutto e mozzarella⁽¹⁾ di bufala di Amaseno DOP

€ 12.00

UOVO 61°

Uovo CBT⁽³⁾ con broccoli romani in doppia consistenza,
fonduta di pecorino⁽¹⁾ e mandorle tostate⁽²⁾

€ 12.00

POLPO CROCCANTE

su crema di zucca e crostini di pane⁽⁴⁾⁽⁸⁾ alle erbe

€ 12.00

TORTINO DI MELANZANE⁽⁸⁾

con salsa datterino rosso, fonduta di Parmigiano⁽¹⁾ e olio al basilico

€ 10.00

TARTARE DI MANZO

con uovo⁽³⁾ 61°, funghi porcini e senape⁽¹²⁾ al miele

€ 16.00

CARCIOFI ALLA ROMANA

CON MOZZARELLA DI BUFALA DI AMASENO DOP

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

€ 12.00

INSALATONE

CAESAR SALAD

Pollo, iceberg, pomodorini, scaglie di Parmigiano⁽¹⁾,
crostini⁽⁴⁾, salsa Caesar⁽¹¹⁾

€ 12.50

GRECA

Iceberg, feta⁽¹⁾, olive nere, cetrioli, cipolla rossa di Tropea
e pomodori ciliegino

€ 12.50

LORENZO

Rucola, dadolata di tonno⁽⁵⁾, olive taggiasche, granella di pistacchio⁽²⁾
e glassa di aceto balsamico⁽¹¹⁾

€ 14.00

PRIMI PIATTI

I NOSTRI PRIMI SONO PREPARATI CON PASTA FRESCA ARTIGIANALE ALL'UOVO
E DI GRANO DURO DI QUALITÀ SUPERIORE TRAFILATA AL BRONZO

I PRIMI DELLA TRADIZIONE ROMANA

Mezze maniche alla Carbonara⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ • € 12.00

con carciofi⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ • € 14.00

.....
Tonnarelli Cacio & Pepe⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ • € 12.00

.....
Tonnarelli all'Amatriciana⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾ • € 12.00

Spaghettoni con pesto di basilico e burrata
e pomodori datterini semi confit ⁽¹⁾⁽⁴⁾
€ 13.00

.....
Fettuccine al ragù bianco di manzo e funghi porcini
⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁶⁾ € 13,00

.....
Fettuccine ai funghi porcini
⁽³⁾⁽⁴⁾ (SECONDO DISPONIBILITÀ)
€ 16,00

.....
Fusilloni con battuto di gamberi rossi di Mazara
con pistacchio, crema di bufala e scorza di lime ⁽¹⁾⁽²⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁷⁾
€ 14,00

.....
Spaghettoni con battuto di ricciola
carciofi in doppia consistenza al profumo di menta ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾
€ 14,00

■ BURGERS ■

SERVITI CON PANINO ARTIGIANALE E PATATINE FRITTE ⁽⁸⁾

CLASSIC BURGER

Hamburger di manzo 200 gr,
bacon, cheddar, pomodoro,
lattuga, salsa BBQ ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾
€ 16,00

OCTO BURGER

Polpo croccante ⁽⁸⁾, disco di patate
con rosmarino e timo,
cicoria saltata e mayo di ceci ⁽¹⁾⁽⁴⁾
€ 16,00

PULLED PORK BURGER

Maiale speziato sfilacciato cotto
a bassa temperatura con salsa BBQ,
verza rossa e mayo di ceci ⁽¹⁾⁽⁴⁾
€ 16,00

VEGGIE BURGER ^{100% VEGAN}

Hamburger plant based ⁽¹³⁾, disco di patate
con timo e rosmarino, verza rossa
e mayo di ceci ⁽¹⁾⁽⁴⁾
€ 16,00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO

Alla griglia | €20

oppure

con rucola, scaglie di Parmigiano⁽¹⁾
e datterini confit | €23

oppure

con carciofi e scaglie di Parmigiano⁽¹⁾ | €25**FILETTO DI MANZO**

alla griglia | €24

oppure

al pepe verde⁽¹⁾ | €26

oppure

ai funghi porcini (secondo disponibilità) | €30

ENTRECOTE DI MANZO

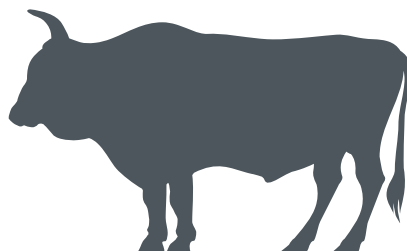
con patate al forno | €22

STRACCHETTI DI MANZOcon rucola, carciofi,
scaglie di Parmigiano⁽¹⁾ 24 mesi DOP
e glassa di aceto balsamico⁽¹¹⁾ | €16**HAMBURGER DI MANZO
FATTO IN CASA**200 gr - al piatto, con patatine fritte⁽⁸⁾ | €12**SFILACCI DI POLLO FRITTI**con patatine fritte⁽⁸⁾ e insalatina verde | €13**TRANCIO DI RICCIOLA**con broccoli romani
in doppia consistenza
e datterini confit⁽⁵⁾⁽¹²⁾ | €18**BACCALÀ CROCCANTE**su crema di ceci⁽¹⁰⁾, pomodori secchi
e olio al prezzemolo⁽⁵⁾⁽¹²⁾ | €16**TAGLIATA DI TONNO**^{(5)(9)(10) AB}alla griglia, con sesamo bianco,
riduzione di salsa teriyaki
e cipolla di Tropea
in agrodolce | €16**FRITTURA DI CALAMARI
E GAMBERI ROSSI** | €16^{(7)(8) AB}IN ASSENZA DI PRODOTTO FRESCO,
UTILIZZIAMO UN OTTIMO PRODOTTO SURGELATO
(L'UNICO NELLA NOSTRA CUCINA)**TAGLIATA DI POLLO C.B.T.**con rucola, pachino e scaglie
di Parmigiano⁽¹⁾ 24 mesi DOP | €14

CARNI SPECIALI

ALLA GRIGLIA

SERVITE CON PATATE AL FORNO

SCOTTONA NAZIONALE
BLACK & WHITE
FASSONA PIEMONTESE
CHIANINA
MARCHIGIANA
SIMMENTAL
SASHIDK DANESE
BLACK ANGUS IRLANDESE
MAREMMANA
FRISONA
GRIGIO ALPINA
VALDOSTANA
KOBIA**LA NOSTRA SELEZIONE DI FIORENTINE DRY AGED**La disponibilità varia in funzione del livello di frollatura raggiunto nella nostra cella di maturazione.
Si prega di chiedere al personale di sala il prezzo al peso dei vari tagli della disponibilità giornaliera.

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE € 6,00
BROCCOLI ROMANI SALTATI € 6,00
CICORIA ALL'AGRO OPPURE RIPASSATA € 6,00
BROCCOLETTI ALL'AGRO OPPURE RIPASSATI € 6,00PATATE AL FORNO OPPURE FRITTE⁽⁸⁾ € 6,00
INSALATA VERDE € 6,00
CARCIOFI ALLA ROMANA € 8,00 (SECONDO DISPONIBILITÀ)
FUNGHI PORCINI TRIFOLATI € 12,00 (SECONDO DISPONIBILITÀ)

FRITTI ARTIGIANALI

FATTI IN CASA

NESSUNO DEI NOSTRI FRITTI
È SURGELATO

Suppli⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 2,50

Suppli cacio e pepe⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 3,00

Suppli 'nduja⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 3,00

Mozzarella in Carrozza⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 5,00

Crocchetta di patate⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 2,50

Montanarine fritte⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 6,00
Pomodoro, basilico e parmigiano

Filetti di Baccalà⁽⁵⁾⁽⁸⁾ € 7,00

Fiori di zucca pastellati⁽⁸⁾ € 8,00
Ripieni con fior di latte⁽¹⁾ dei Monti
Lattari DOP ed alici⁽⁵⁾ di Cetara

Frittatina di pasta⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 5,00

Fritto misto della casa⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 16,00
2 pz cad: crocchette, mini suppli, mini
suppli cacio e pepe, patate fritte, carciofi
pastellati e mozzarella in carrozza

Olive Ascolane⁽⁴⁾⁽⁸⁾ "a modo nostro" € 6,00

Carciofi pastellati⁽⁴⁾⁽⁸⁾ € 7,00

• BRUSCHETTE •

CON RUCOLA, BURRATA ED ALICI DI CETARA
€ 6,00 ⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾

CON POMODORO, OLIO E BASILICO⁽⁴⁾
€ 4,00



LE NOSTRE FRITTURE SONO
REALIZZATE CON OLIO DI ARACHIDI

LE NOSTRE PIZZE

LE FOCACCE

Focaccia semplice⁽⁴⁾

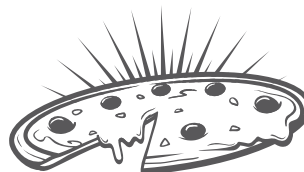
Olio evo e rosmarino • 6,00

Focaccia con burrata⁽⁴⁾

Burrata⁽¹⁾ DOP, rucola, olive
taggiasche, pomodorini, basilico,
alici⁽⁵⁾ di Cetara e olio evo • 13,00

Focaccia con crudo e bufala⁽⁴⁾

Prosciutto crudo di Parma, mozzarella⁽¹⁾
di bufala DOP e olio evo • 12,50



LE NOSTRE PIZZE
SONO DISPONIBILI IN STILE

NAPOLETANO OPPURE ROMANO

CON MOZZARELLA

** SENZA LATTOSIO **
(AL COSTO DI 2 EURO AGGIUNTIVI)

CON BORDO

RIPIENO DI RICOTTA
(AL COSTO DI 3 EURO AGGIUNTIVI)

ANCHE CON

• • IMPASTO INTEGRALE • •
(AL COSTO DI 1 EURO AGGIUNTIVO)

PER AGEVOLARE IL SERVIZIO
SI PREGA DI EVITARE VARIAZIONI
ALLA COMPOSIZIONE
DELLE PIZZE SPECIALI

Marinara⁽⁴⁾ (ROSSA) Pomodoro Marzanino lavorato a mano, basilico, aglio, origano, olio evo • 9,00

Margherita⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, fior di latte DOP dei Monti Lattari, basilico, olio evo • 10,00

Reginella⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala DOP, basilico, olio evo • 12,00

Diavola⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, fior di latte DOP dei Monti Lattari, salame Napoli piccante, basilico, olio evo • 12,00

Napoli⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, fior di latte DOP dei Monti Lattari, alici di Cetara, basilico, olio evo • 12,00

Capricciosa⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, fior di latte DOP dei Monti Lattari, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofini, olio evo • 13,00

Cosacca⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, parmigiano, olio evo • 9,00

Tonno e cipolla⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, fior di latte DOP dei Monti Lattari, tonno sott'olio, cipolla olio evo • 13,00

Americana⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁸⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, würstel, patatine fritte, basilico, olio evo • 12,00

Ortolana⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, zucchine, peperoni, melanzane, olio evo • 13,00

4 Formaggi⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, provola affumicata, taleggio, gorgonzola, olio evo • 12,00

Boscaiola⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, salsiccia, funghi, olio evo • 12,00

Fiori e alici⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, fiori di zucca, alici di Cetara, basilico, olio evo • 12,50

Bufalina⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Mozzarella di bufala DOP, pomodoro pachino, basilico, olio evo • 12,50

Biancaneve⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, prosciutto cotto, olio evo • 11,50

La Cafona⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, provola affumicata, salsiccia, patate al forno, olio evo • 13,00

La Porcina⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, funghi porcini freschi, prezzemolo olio evo • 16,00

Calzone napoletano⁽¹⁾⁽⁴⁾ Fior di latte DOP dei Monti Lattari, ricotta, funghi, prosciutto cotto, olio evo • 14,00

Tatà⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, mozzarella di bufala DOP a crudo, basilico, pomodori ciliegino, olio evo • 13,00

La Norma⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, melanzane fritte, ricotta salata, fior di latte DOP, pomodori Pachino, basilico, olio evo • 13,00

Doc⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, Bufala DOP, pomodori Pachino, basilico, scaglie di Grana, olio evo • 13,00

La Tartufata⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, salsiccia tartufata, pomodori Pachino, burrata, olio evo e basilico • 13,00

La Parmigiana⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di pomodoro, fior di latte DOP dei Monti Lattari, parmigiana di melanzane alla napoletana, olio evo e basilico • 13,00

La Polpetta⁽¹⁾⁽⁴⁾ (ROSSA) Salsa di ragù napoletano, Fior di latte DOP dei Monti Lattari, polpettine di manzo, olio evo e basilico • 13,00

Frù frù⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA/ROSSA) Piccola pala a tre gusti: Margherita / Fior di latte DOP dei Monti Lattari, funghi porcini, rucola e provolone del monaco / Salsa di datterini gialli e fior di latte DOP dei Monti Lattari • 15,00

Il cappello di Totò⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, bordo ripieno di ricotta di bufala, fiori di zucca, prosciutto cotto, basilico e olive • 14,00

Nerano⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, zucchine⁽⁸⁾ in doppia consistenza, pancetta, provolone del Monaco, olio evo • 13,00

Sicilianissima⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ (BIANCA) Mozzarella di bufala DOP, pomodori secchi, olive, capperi, alici di Cetara, basilico, olio evo • 13,00

La Vellutata⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, salsa di pomodori datterini gialli, datterini rossi e gialli, ricotta salata, olio evo e basilico • 13,00

Salsiccia e friarielli⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, provola, salsiccia e friarielli saltati • 13,00

La broccolona⁽¹⁾⁽⁴⁾⁽⁵⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, crema di broccoli romani, provola, pomodori secchi, alici di Cetara e ciliegine di mozzarella di bufala affumicata • 14,00

Zucca stregata⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Fior di latte DOP dei Monti Lattari, zucca, gorgonzola, salsiccia e amaretti • 14,00

Tatà 2.0⁽¹⁾⁽⁴⁾ (BIANCA) Mozzarella di bufala, salsiccia tartufata, pomodori secchi, funghi porcini e provolone del monaco • 14,00

DESSERT



BABÀ AL RHUM INVECCHIATO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

BABÀ ALLA MELA E CANNELLA ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

SAVARIN ALL'ARANCIA CON CREMA CHANTILLY E FRAGOLINE DI BOSCO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

TIRAMISÙ CREMOSO CON BABÀ AL CAFFÈ E RHUM ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

TIRAMISÙ CLASSICO CON CREMA AL MASCARPONE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

DELIZIA AL LIMONE AMALFITANO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

DELIZIA AL PISTACCHIO DI BRONTE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

VULCANO CON LATTE DI MANDORLE, CIOCCOLATO E PISTACCHIO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

ORO AL FONDENTE 70% CON GELEE DI MANDARINO E MELA ⁽¹⁾⁽²⁾ | 7.00

CAREZZA DI MANDORLE AL FONDENTE CON GELEE DI AMARENE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

SELVAGGIA AL CIOCCOLATO AL LATTE BAHIBÈ E MIRTILLI ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

CUORE AL CIOCCOLATO AL LATTE TANARIVA E LAMPONI ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

BACIO AL CIOCCOLATO BIONDO, FRUTTO DELLA PASSIONE E MANGO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

GOLOSO AI TRE CIOCCOLATI DI VALRHONA CON PERLE DI CIOCCOLATO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

SMERALDO CON BAVARESE AL PISTACCHIO E CIOCCOLATO FONDENTE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

AMERICAN CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

CASSATA SICILIANA CON PASTA DI MANDORLE E PISTACCHIO ⁽¹⁾⁽²⁾ | 7.00

RICOTTA E PERE CON CIOCCOLATO FONDENTE 70% ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

BIGNÈ CREMA CHANTILLY E VANIGLIA CON GLASSA AL FONDENTE ⁽¹⁾⁽²⁾⁽⁴⁾ | 7.00

TARTUFO ARTIGIANALE DI PIZZO CALABRO

- Affogato al caffè | 8.00
- Corretto al liquore | 9.00
- Nero - Pistacchio ⁽²⁾ - Bianco - Nocciola ⁽²⁾ | 7.00

GLUTEN FREE

FRUTTA DI STAGIONE 5.00

SORBETTO AL LIMONE ⁽¹⁾ 6.00

CREMA DI CAFFÈ ⁽¹⁾ 6.00

SGROPPINO ⁽¹⁾ 8.00

ROSSI

Grignolino D'Asti

Bersano • 75cl • 13% • Vol • € 18,00

Primitivo del Salento

Spaccafico • 75 cl • 13,5% Vol • € 16,00

Negroamaro del Salento

Spaccafico • 75 cl • 13% Vol • € 16,00

Cupido IGP

Casata Mergè • 75 cl • 12,5% Vol • € 16,00

Cesanese 1960 IGP

Casata Mergè • 75 cl • 13% Vol • € 18,00

Chianti DOPG

Poggio Degli Uberti • 75cl • 13% • Vol • € 18,00

Merlot e Cabernet

Casata Mergè • 75 cl • 14% Vol • € 20,00

Montepulciano DOP

Casata Mergè • 75 cl • 13,5% Vol • € 20,00

Nero d'Avola

L'Ariddu • 75cl • 13,5% Vol • € 22,00

Valpolicella Classico

Bovaro • 75cl • 12,5% Vol • € 24,00

Montefalco

Antonelli • 75cl • 14,5% Vol • € 25,00

Montepulciano DOP

Dente del Lupo • 75cl • 13,5% Vol • € 25,00

Cannonau

Sella & Mosca • 75cl • 14% Vol • € 25,00

Lagrein

J. Hutte • 75cl • 13,5% Vol • € 25,00

Syrah Sesto 21 IGP

Casata Mergè • 75 cl • 14% Vol • € 26,00

Pinot Nero

Elena Walch • 75cl • 13% Vol • € 30,00

Montefalco Sagrantino DOPG

Lu Cioppo • 75cl • 15% Vol • € 40,00

Amarone della Valpolicella

Bovaro • 75cl • 15,5% • Vol • € 45,00

Barolo

Vite Colte • 75cl • 14% • Vol • € 50,00

Brunello di Montalcino

Barbi • 75cl • 14,5% Vol • € 70,00

Amarone della Valpolicella

Musella • 75cl • 15,5% • Vol • € 80,00

Amarone della Valpolicella

Masi • 75cl • 15% Vol • € 80,00

BIANCHI

Venere IGP

Casata Mergè • 75cl • 12,5% Vol • € 16,00

Falanghina

Roccamonfina • 75cl • 13,5% Vol • € 18,00

Chardonnay DOC

Boem 75cl • 12,5 Vol • € 19,00

Pinot Grigio DOC

Boem • 75cl • 12,5% Vol • € 20,00

Pecorino

Casata Mergè • 75cl • 13% Vol • € 20,00

Chardonnay

Casata Mergè • 75cl • 13% Vol • € 20,00

Muller Thurgau DOC

Boem 75cl • 12% Vol • € 21,00

Sauvignon DOC

Boem • 75cl • 12,5% Vol • € 21,00

Vermentino di Sardegna

Su Puddu • 75cl • 12,5% Vol • € 21,00

Frascati Superiore DOPG

Casata Mergè • 75cl • 13% Vol • € 22,00

Sauvignon Sesto 21 IGP

Casata Mergè • 75cl • 13% Vol • € 26,00

Gewurztraminer DOC

Boem • 75cl • 13% Vol • € 27,00

Sauvignon

Kante • 75 cl • 12% Vol • € 35,00

Gewurztraminer

Elena Walch • 75cl • 14% Vol • € 35,00

Ribolla Gialla

Jermann • 75cl • 12,5% Vol • € 35,00

Friuli Isonzo

Lis Neris • 75cl • 14% Vol • € 38,00

Pinot Grigio

Elena Walch • 75cl • 13,5% Vol • € 40,00

BOLLICINE

Prosecco

di Valdobbiadene
DOCG
Vol. 13% • € 24,00

Franciacorta

Le Marchesine Nitens Brut
DOCG
Vol. 12,5% • € 39,00

Franciacorta

Le Marchesine
Audens Dosaggio Zero
DOCG
Vol. 12,5% • € 39,00

Champagne

Lamar
Vol. 11,5% • € 70,00

VINO AL CALICE

€ 6,00

Per conoscere la disponibilità di vino servito al calice, si prega di chiedere al personale di sala.

VINI ROSATI

Ginevra IGP

Vol. 13% • € 18,00

Malandrino Cerasuolo d'Abruzzo

Vol. 12,5% • € 24,00

VINI DOLCI

Passito Malvasia IGP

Vol. 13% • € 5,00 al bicchiere

Zibibbo Balanubi

Vol. 16% • € 5,00 al bicchiere

APEROL / CAMPARI / SELECT SPRITZ.....	€ 8,00
GIN / VODKA TONIC / LEMON.....	€ 8,00
ACQUAVITE DI BIRRA BIANCA / BARRIQUE	€ 8,00
SINGLE MALT PREMIUM QUALITY.....	€ 8,00
AMARI	€ 5,00
DISTILLATI.....	€ 5,00

ACQUA • cl 75 (Effervescente nat. Ferrarelle - Naturale Natia)	€ 3,50
SOFT DRINK.....	€ 3,50
CAFFÉ.....	€ 2,00
CAFFÉ DECAFFINATO	€ 2,50
ORZO / GINSENG.....	€ 3,00

LE NOSTRE BIRRE (4)

ALLA SPINA

Heineken Extra Cold	0.25 lt • € 4,50
Birra Lager Premium Quality a bassa fermentazione • 5% vol.	0.50 lt • € 6,00

Ichnusa non Filtrata	0.20 lt • € 4,50
Birra Lager non filtrata a bassa fermentazione • 5% vol.	0.40 lt • € 6,00

Erdinger Weiss	0.30 lt • € 5,00
Birra di frumento Premium Quality a bassa fermentazione • 5,5% vol.	0.50 lt • € 8,00

Birra Moretti La Rossa	0.20 lt • € 4,50
Birra Doppio Malto a bassa fermentazione • 7,2% vol.	0.40 lt • € 6,00

IN BOTTIGLIA

- **Moretti Grand Cru** - ALTA FERMENTAZIONE - 6,8% vol 75 cl • € 14,00
- **Heineken 00** - ANALCOLICA 33 cl • € 6,00

ARTIGIANALI

IN BOTTIGLIA

- **Flea Bastola** - IRA CRUDA NON FILTRATA ROSSA - 6,9% vol.... 33 cl • € 6,00
- **Flea Federico II** - CRUDA NON FILTRATA IPA - 6,6% vol 33 cl • € 6,00
- **Flea Biancalancia** - CRUDA NON FILTRATA - 5,0% vol 33 cl • € 6,00
- **Salento Agricola Chiara** - CLASSICA - 4,5% vol 33 cl • € 4,50
- **Salento Tipa Session** - IPA - 4,8% vol..... 33 cl • € 4,50
- **Salento Nuda e Cruda** - PILSNER - 4,5% vol..... 33 cl • € 4,50
- **Salento Agricola Ambrata** - 4,5% vol..... 33 cl • € 5,00
- **Salento Agricola Fresca** - BLANCHE DI FRUMENTO - 4% vol ... 33 cl • € 5,00
- **Salento Laguna Beach** - AMERICAN IPA - 6,5% vol..... 33 cl • € 5,00
- **Salento Igea Chiara** - SENZA GLUTINE - 5,3% vol 33 cl • € 4,50
- **Oxiana Keller** - BASSA FERMENTAZIONE - 4,8 vol..... 33 cl • € 7,00
- **Oxiana Hotbock** - Rossa doppelbock - 7,8 vol 33 cl • € 7,00
- **Oxiana Velvet** - TRIPEL AMBRATA - 7,8 vol 33 cl • € 7,00
- **Oxiana Exp** - APA AMBRATA - 4,8 vol..... 33 cl • € 7,00



LEGENDA DELLE SOSTANZE ALLERGENICHE

- (1)** Latticini
 - (2)** Frutta a guscio
 - (3)** Uova
 - (4)** Glutine
 - (5)** Pesce
 - (6)** Sedano
 - (7)** Crostacei
 - (8)** Arachidi
 - (9)** Soia
 - (10)** Sesamo
 - (11)** Solfiti
 - (12)** Senape
 - (13)** Lupino
 - (14)** Molluschi
- AB** Prodotto abbattuto secondo le norme vigenti

Tatá

The image features a dark grey background with a white rectangular area in the center. This white area is divided into three horizontal sections: a top section with a light grey vertical line pattern, a middle solid red section, and a bottom section with the same light grey vertical line pattern. A large, white, semi-transparent circular shape is positioned on the right side, overlapping the white rectangular area. The word "Tatá" is written in a white, cursive script font within the red section.

Tatá

RISTORANTE | PIZZERIA | GRIGLIERIA