



GNOSTRO

BIRRE

ALE

BOCK

GLUTEN FREE

IPA

BELGIAN

LAGER

ACIDE

WEIZEN

PORTER E STOUT

LE ALTRE

VINI ROSSI

VINI BIANCHI

CUCINA

STUZZICHERIA

GIN TONIC

SPRITZ

COCKTAIL

WHISKY - AMARI - LIQUORI

CAMBIA MUSICA

LE NOSTRE BIRRE

L'incessante ricerca di nuovi birrifici e il vasto assortimento di birre artigianali che ne consegue, ci spinge ad una frequente rotazione dei nostri prodotti, tale da rendere difficile l'aggiornamento costante del nostro menù.

Vi invitiamo, quindi, a scegliere direttamente dal nostro frigo o a chiedere consiglio al nostro staff che sarà pronto ad orientarvi nella scelta.

ALLA SPINA

WARSTEINER HERB

PILS DOPPIO LUPPOLO - GERMANIA - 4,8°

Nata dalla combinazione di un luppolo amaro e uno aromatico, entrambi provenienti da Hallertau, in Baviera, la birra pils doppio luppolo Warsteiner Herb è una bionda equilibrata e armonica che sa distinguersi dalle altre per il suo carattere amabile. Nel rispetto della tradizione Warsteiner, questa birra pils doppio luppolo è prodotta utilizzando solo acqua della foresta di Arnsberg, a bassa durezza, e un malto d'orzo di qualità.

0.3	0.5
3 €	5 €

CANEDIGUERRA

AMERICAN IPA - ITALIA - 6,7°

Birra anglosassone di color ambrato, caratterizzata dallo spiccato aroma fruttato e resinoso tipico dei luppoli nordamericani impiegati sia nelle differenti fasi della cottura che in sede di dry-hopping. L'elevato livello di amaro, bilanciato dal corpo leggermente maltato, non ne pregiudica una certa freschezza al palato.

0.3	0.5
4 €	6 €

VINI ROSSI



AGLIANICO - Genti delle Altire - Ponterotto (13,5%)	4 €	18 €
<i>Profumi fruttati di ciliegia marasca, chiodi di garofano, pepe nero, liquirizia e tabacco</i>		
CHIANTI - Banfi (13%)	3,5 €	15 €
<i>Sensazioni di frutta rossa matura, tocchi vegetali, macis e pepe nero in grani</i>		
CABERNET - In Volo - Rodaro (12,5%)	4,5 €	20 €
<i>Rosso rubino intenso, tendente al blu. Bouquet pieno e fragrante, con un aroma erbaceo intenso.</i>		
MERLOT - Di Lenardo (12,5%)	4,5 €	20 €
<i>Bel rubino brillante con riflessi porpora. Nitidi aromi di frutti rossi, toni vegetali e speziati</i>		
SYRAH - Cusumano - Terre Siciliane (14%)	4 €	20 €
<i>Rosso rubino scuro, al naso esprime belle note di ciliegia, di prugna, di pepe nero</i>		
PRIMITIVO - Il Pumo - San Marzano (13,5%)	4 €	17 €
<i>Rosso rubino intenso con riflessi violacei; profumo complesso, con note di prugna e ciliegia</i>		
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO - Masciarelli (14%)	4 €	20 €
<i>Un classico che riflette il gusto della tradizione abruzzese e le qualità dei suoi vitigni</i>		
BARBERA - Prunotto - Fiulot (14,5%)	4,5 €	21 €
<i>Rosso rubino vivo ed intenso. Profumo vinoso e fruttato di prugna e di ciliegia</i>		
MORELLINO DI SCANSANO - Magliano - Heba (13%)	4 €	19 €
<i>Vino rosso rubino brillante e vivace. Aroma fruttato, con note di more e mirtilli</i>		
NERO D'AVOLA - Cusumano - Terre Siciliane (14%)	4 €	19 €
<i>Tipiche note fruttate impreziosite da leggeri e piacevoli richiami mediterranei</i>		
NERO DI TROIA - Teanum - Otre (14%)	4 €	17 €
<i>Rosso luminoso e di buona consistenza, eleganti profumi di frutta e confettura</i>		
NEGROAMARO - Il Pumo - San Marzano (14%)	4 €	17 €
<i>Rosso porpora con riflessi violacei. Vellutato ed armonico, con un finale lungo e sapido</i>		
SAGRANTINO - Montefalco - Arnaldo Caprai (15,5%)	- €	40 €
<i>Rubino profondo. Giusto equilibrio tra robustezza e finezza espressiva</i>		
LAMBRUSCO - Ceci - Terre Verdiane (11%)	- €	22 €
<i>Uve Lambrusco in una cuvée ormai celebre, un inno all'ottimismo e alla bevuta conviviale</i>		

I vini e le aziende vinicole indicate, potrebbero essere soggetti a variazione a causa di ritardi nella fornitura.

BIANCHI



FALANGHINA - La Guardiense - Janare (13,5%) <i>Colore giallo paglierino, caratteristico profumo fruttato e di notevole intensità</i>	3 €	13 €
RIBOLLA GIALLA - Forchir (12,5%) <i>Vino con profumi di fiore d'acacia e zagara dal sapore asciutto e citrino</i>	4,5 €	20 €
FIANO DI AVELLINO - Colli di Lapio (13,5%) <i>Giallo paglierino, fruttato e floreale, asciutto, leggermente aromatico, fresco e armonico.</i>	-	30 €
GRECO DI TUFO D.O.C.G. - Cantine di Marzo (13,5%) <i>Giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso, pesca gialla, pietra focaia e fiore di arancio</i>	4,5 €	21€
TRAMINER - Forchir - Glére (12%) <i>Colore paglierino carico, profumo fragrante e intenso, che spazia dalla rosa alla foglia di ribes</i>	4,5 €	19 €
CODA DI VOLPE - Tenuta Romano - Numero 0 (13,5%) <i>Giallo paglierino tenue; persistente gusto deciso e vellutato; profumo tipico della frutta fresca</i>	4 €	15 €
SAUVIGNON - Forchir - Soresere (12%) <i>Spiccata acidità e mineralità, il profumo ricorda fiori bianchi e note di peperone</i>	4,5 €	20 €
PASSERINA - Marche IGT - Tenute San Sisto (12,5%) <i>Giallo paglierino, al naso sensazioni di pesca, note speziate di fieno e pepe bianco, finale fruttato</i>	4,5 €	20 €
CHARDONNAY - Caliz - Kurtatsch (13,5%) <i>Colore giallo con riflessi verdi. Profumo di banane e pan di zenzero. Struttura fruttata e speziata</i>	4,5 €	21 €
CHARDONNAY - Terlan (13%) <i>Giallo paglierino chiaro e scintillante, al palato si presenta morbido e armonico.</i>	-	28 €
RIESLING - Dr. Fisher (11%) <i>Giallo paglierino intenso, al palato è ricco, materico, fresco e appagante.</i>	-	38 €

BOLLICINE



QUID - Spumante di Falanghina - La Guardiense (12%) <i>Colore giallo paglierino brillante, profumo fruttato con sentori di cedro, frutta bianca e lieviti</i>	3 €	12 €
---	------------	-------------

ROSATI

AGLIANICO DEL TABURNO - Pietrefitte (13,5%) <i>Di colore rosa intenso, caratteri delicati e gusto di frutta fresca</i>	3.5 €	16 €
--	--------------	-------------

Chiedere allo staff per la disponibilità dei vini alla mesquita.

LA CUCINA

BRUSCHETTE

POMODORO 6 € (6 bruschette)
(Pomodori Cuore di Bue e Origano)

MISTE 16 € (6 bruschette)
(Melanzane grigliate; Zucchine alla scapece; Pesto di rucola, feta e cantalupo; Crema di robiola, avocado, speck caramellato; Peperoni grigliati; Pesto leggero di basilico e caciocavallo con pomodorini confit; Medaglione di uovo in un rotolo di pancetta croccante; Hamburger vegetariano (funghi, carote, rapa rossa, ceci, orzo e spezie) con maionese, cetriolini e peperoni arrostiti; Peperoncini fritti con pomodoro; Tzatziki con polpettine di tonno; Crudité di finocchi, ravanelli e carote su ciauscolo; Caprese con crema al basilico; Pesca, pomodoro e feta.

N.B. La scelta dei condimenti è a discrezione delle chef in base alla disponibilità e stagionalità dei prodotti.

PIATTI

BRESAOLA RUCOLA E GRANA 8,5 €

SFIZI

BOMBARLENE 4 €

8 polpettine di carne, provola affumicata, salsiccia piccante, provolone piccante, uova, pecorino e parmigiano.

Disponibili soltanto il venerdì, il sabato e la domenica.

PANINI

BIG JIM 6 €

Focaccia con mortadella e caciocavallo stagionato in grotta

CAMILLA 7.5 €

Pane ai cereali, con bresaola, stracchino, mela verde, uva sultanina e noci

QUEEN RO 8 €

Pane ai cereali con crema di robiola, avocado e speck caramellato

SIGNORA MARIA 7.5 €

Focaccia con finocchiona, pecorino, rucola, pomodori sott'olio e patè d'olive

SIGNA ROTTENMEIER 8.5 €

Panino con crema di yogurt (erba cipollina, prezzemolo e senape), lattughino, bombarlene, melanzane grigliate e pomodori cuore di bue

AZZECCAGARBUGLI 8 €

Panino con filetti di tonno, avocado, pomodoro cuore di bue, crema di robiola e menta, cucunci e confettura di cipolle

MAGA MAGÒ 8 €

- Vegetariano -

Panino con maionese, lattughino, hamburger (funghi, carote, barbabietola rossa, ceci, orzo e spezie) peperoni, pomodori cuore di bue e noci

TAGLIERI

TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI 16 €

Culatta senza osso Sabatino, Mortadella Classica Bonfatti Presidio Slow Food, Salsiccia Rossa di Castelpoto Fattoria Muccio, Ventricina Clai o Spianata Galli Reno, Formaggio di pecora Bagnolese Terre Sannite, Formaggio Blu di bufala Quattro Portoni.

TAGLIERE FORMAGGI 12 €

Formaggio di pecora Bagnolese Terre Sannite, Formaggio Blu di bufala Quattro Portoni, Caciocavallo Irpino stagionato, Pecorino Bagnolese nella paglia.

TAGLIERE SALUMI 16 €

Culatta senza osso Sabatino, Mortadella Classica Bonfatti Presidio Slow Food, Salsiccia Rossa di Castelpoto Fattoria Muccio, Ventricina Clai o Spianata Galli Reno.

STUZZICHERIA

TARALLINI 1,5 €

ARACHIDI 1,5 €

OLIVE 2,5 €

PISTACCHI 2,5 €

MOZZARELLINE 2,5 €

RICE CRACKERS 2,5 €

FAVE PICCANTI 3 €

SALAME E FORMAGGIO 2,5 €

MAIS TOSTATO 3 €

TORNA SU

GIN TONIC

HENDRICK'S 7.5 €

Thomas Henry

NORDES 8 €

Goldberg Tonic Water

TANQUERAY 7 €

Fever Tree Indian

BOMBAY 7 €

Fever Tree Mediterranean

BOMBAY BRAMBLE 7 €

Fever Tree Mediterranean

MARE 8.5 €

Fever Tree Mediterranean

PLYMOUTH 7.5 €

Fever Tree Mediterranean

NATURAE 9 €

Thomas Henry

BEEFEATER 6 €

Schweppes Tonic Water

ROKU 7.5 €

Thomas Henry

TORNA SU

GNOSTRO **SPRITZ**

APEROL SPRITZ 5 €

Prosecco, aperol e soda

CAMPARI SPRITZ 5 €

Prosecco, bitter campari e soda

CYNAR SPRITZ 5 €

Prosecco, cynar e soda

HUGO 6 €

Prosecco, sciroppo di sambuco e soda

AMALFITANO 5 €

Prosecco, limoncello e soda

VENEZIANO SPRITZ 5 €

Vino bianco e aperol

MARTINI SPRITZ 5 €

Prosecco, martini bianco e soda

TORNA SU

GNOSTRO COCKTAIL

NEGRONI 6 €

Gin, Vermouth, Bitter Campari

AMERICANO 6 €

Vermouth, Bitter Campari e soda

VODKATINI 6 €

Vodka, Vermouth

NEGRONI SBAGLIATO 6 €

Prosecco, Vermouth, Campari

DRY MARTINI 6 €

Gin, Vermouth

FERNANDITO 6 €

Fernet, Coca

TORNA SU

WHISKY

BLACK LABEL 4 €

Johnny Walker

BLACK BUSH 4 €

Bushmills

CRAGGANMORE 7 €

Cragganmore Distillery

BLACK BARREL 7 €

Jameson

LAPHROAIG 5 €

Laphroaig Distillery

TRIPLE DISTILLED 5 €

Jameson

AMARI

SANTA CROCE 2.5 €

Santa Croce del Sannio

DEL CAPO 2.5 €

Distilleria F.lli Caffo

JEFFERSON 4 €

Vecchio Magazzino Doganale

LA MISCELA 4 €

Premiata Officina Lugaresi

FRACK 4.5 €

Vecchio Magazzino Doganale

LIQUORI

LIMONCELLO 2 €

SAMBUCA 2,5 €

VODKA 2,5 €

BAILEYS 2,5 €

STREGA 2 €

LIQUIRIZIA 2,5 €

GRAPPA 3 €

GRAPPA BARRICATA 3,5 €

TORNA SU

ALE

FIJI 6 €

Birrificio dell'eremo - Ddh Pale Ale- 5.5%

LIFE IS BITTER 5.5 €

Menaresta - Bitter - 3.9%

HAMMERSMITH CALLING 5.5 €

Jungle Juice - Bitter - 4%

ECBERT 7 €

Shire Brewing- Bitter - 4% - 44cl

MACCLESFIELD 7 €

Shire Brewing- Mild - 3.5% - 44cl

SAISON DUPONT 5 €

Dupont- Saison - 6.5%

BAD SCOTT 6 €

Funky Drop - Scotch Ale - 7.5%

SAISON DU MEYBOOM 6.5 €

Brasserie de la Senne - Saison - 5.5%

MATCH 6 €

Bonavena - DDH Pale Ale - 5.4%

FUZZY 6 €

Funky Drop - Belgian Strong Ale - 9%

MADISON 6.5 €

Bonavena - Dark Mild - 3.8% - 44 cl

TORNA SU

BOCK

GLITCH SLAP 5.5 €

Edit Torino - Dunkler Bock 6.5 %

IRA 6 €

Birrificio Abruzzese - Bock - 6%

TORNA SU

GLUTEN FREE

MAGIC ROCK 6 €

Fantasma - Ipa - 6.5%

SUMMER EVE 5.5 €

Hop Skin- Pale Ale - 4%

EXTRA LIFE 6 €

Jungle Juice - DDH Pale Ale - 5.5%

TORNA SU

IPA

HOPPYVERSE 5 €

Edit - Session Ipa - 4%

SECOND SKIN 7.5 €

Shire - West Coast Ipa - 6.5% - 44cl

JOHN RODA 6.5 €

Hop Skin - Triple Ipa - 9%

BAMBA 5.5 €

Mister B - Neipa - 6.3%

MULTIVERSE 6.5 €

Busa dei Briganti - Double Ipa - 8%

6:49 6 €

Jungle Juice - Session Ipa - 4.5%

CHOOSE A F. 6.5 €

Jungle Juice - Double Ipa - 8%

KIASCIO 7 €

Birra Perugia - Ipa - 6.4% - 44cl

INK & DAGGER 6.5 €

Amundsen - Modern Day Ipa - 6.5%

SKITTI'S 6.5 €

Hop Skin - Double Ipa - 8%

TWO MUCH 6.5 €

Eremo & Rebel's - Modern Ipa - 6%

HOOK 6 €

Bonavena - Vermont Ipa - 6.9%

CALIBRO 22 6 €

Big One - West Coast Ipa - 6.5%

BIG DOUBLE 6 €

Hop Skin - Double Neipa - 8.4%

LAMORTESUA XMAS 6 €

Kashmir - Imperial Ddh Ipa - 9.0%

SERPICO 5.5 €

Kashmir - Ddh Ipa - 6.0%

BELLA UNCLE 6 €

Mister B - Double Neipa - 8.0%

MERCY 5.5 €

Altotevere - Session Ipa - 4.1%

TORNA SU

BELGIAN

TRIPEL 6 €

Birra del Carrobiolo - Tripel - 9%

BRONSON 5.5 €

Busa dei Briganti - Tripel - 8.3%

L'AVVELENATA 5.5 €

Radiocraft- Abbey Tripel - 8 %

MAGNUS € 6

Croce di Malto - Dubbel - 7.1%

ARABIER 8 €

De Dolle Brouwers - Belgian Strong Ale - 8%

SINERGIA '21 10 €

Tre Fontane - Trappista Dubbel - 7.3%

DULLE TEVE 10 8 €

De Dolle Brouwers - Tripel - 10%

OERBIER 8 €

De Dolle Brouwers - Belgian Strong Ale - 9%

TRIP LOOP 5.5 €

Edit Torino - Triple - 8.5%

TRIPEL 10 €

Tre Fontane - Trappista Tripel - 8.3%

TRIPLOPIA 5.5 €

Amiata - Tripel - 8.1%

SCALA COELI 10 €

Tre Fontane - Trappista - 6.7%

BOSKEUN 8 €

De Dolle Brouwers - Belgian Strong Ale - 9%

ZINNEBIR RIBENNIZ 6 €

Brasserie de la Senne - Belgian Pale Ale - 5.8%

ANNEAU DE NOEL 2022 7 €

JJ Brewery - Belgian Strong Ale - 10.2%

STROGOFF 5.5 €

Kashmir - Belgian Tripel - 8.7%

KERST 7.5 €

Extraomnes - Belgian Strong Ale - 10.1%

QUATTRO PERE 7 €

Filodilana - Belgian Quadrupel - 10 %

SGANASSONI 6.5 €

MalaRipe - Belgian Strong Ale - 10.8 %

MALLE 5.5 €

Nix - Belgian Tripel - 9.7 %

LAGER

BRILLA 5 €

JJ Brewery - Helles - 4.8%

RELAX 5.5 €

Kashmir - Pilsner - 5.0%

TORNA SU

ACIDE

DOLII RAPTOR 14 €

Birrificio Montegioco - Belgian Strong Ale - 8.5%

TUTTIFRUTTI 5.5 €

Edit- Sour Ale - 3.8%

BRRR 6 €

MisterB - Sour Ale - Gelsi -5.2%

BUNDINHA 6 €

Canediguerra - Berliner Weisse - 5%

QUETSCHÉ À L'ANCIENNE 17 €

Tilquin - Lambic - 6.4%

AGAVERNE 5.5 €

Edit con War - Mezcal Margarita Gose - 3.8%

KRIEK 24 €

Cantillon - Lambic - 5% - 37.5 cl

TORNA SU

WEIZEN E BLANCHE

JACOB 5 €

Jacob - Weisse - 5% - Bott 50 cl.

TORNA SU

PORTER E STOUT

MASTER OF PEATED 5.5 €

Kashmir - Porter - 6.6%

TALP 5.5 €

Funky Drop - Stout - 5.5%

CHOCOLATE PORTER 5.5 €

Birra Perugia - Chocolate Porter - 5.3%

SOFT PORN 6 €

Jungle Juice - Milk Stout - 5.8%

BASTARDA NERA 6 €

Amiata - Birra alle Castagne - 6.8%

TORNA SU

LE ALTRE

SHU 5.5 €

Birrificio Abruzzese - Keller - 5%

MELAEBBASTA 5.5 €

Eranomele - Sidro di mele - 4,5%

ITALIAN TOMATO 6 €

Carrobiolo - Golden Ale - 4.6%

BASTARDA ROSSA 6 €

Amiata - Birra alle Castagne - 6.8%

VINTRO 6.5 €

Biren - Kerst/Christmas/ - 8.3%

TORNA SU



TORNA SU