

PASSERI
Luciano Passeri

CAMPIONE DEL MONDO
PIZZA CLASSICA ★★★★★

DIRETTORE NAZIONALE
ACCADEMIA PIZZAIOLI

ISTRUTTORE E CONSULENTE
CERTIFICATO ACCADEMIA TEAM
ISO 29990

PIZZA
E ALTRI PIATTI STRAORDINARI



GAMBERO ROSSO®


PIZZA AL VAPORE



IMPASTO
indiretto con
prefermento



FARINA
tipo 1
o riso venere
o farine di cereali



IDRATAZIONE
75%



LIEVITAZIONE
mista



PIZZA CLASSICA



IMPASTO
indiretto



FARINA
tipo 1



IDRATAZIONE
65%



LIEVITAZIONE
mista



IMPASTO
indiretto



FARINA
integrale



IDRATAZIONE
70%

LIEVITAZIONE



TOSTACCIA



IMPASTO
indiretto con
prefermento



FARINA
tipo 1
o riso venere
o farine di cereali



IDRATAZIONE
75%



LIEVITAZIONE
mista



PIZZA IN PALA



IMPASTO
con prefermento



FARINA
tipo 1



IDRATAZIONE
80%



LIEVITAZIONE
mista

ANTIPASTI

SALUMI E FORMAGGI

selezioni di salumi e formaggi artigianali

VEGETARIANO FOCONÈ

Il menù potrà subire delle variazioni in base alla stagionalità dei prodotti in modo da garantire genuinità e qualità della nostra cucina.

PATATA FARCITA CLASSICA

Patate della Valle del Fucino, prosciutto cotto, salsiccia, mozzarella fiordilatte.

PATATA FARCITA 4 FORMAGGI

Patate della Valle del Fucino, mozzarella fiordilatte, grana, gorgonzola, caciotta di mucca locale.

PATATA FARCITA TARTUFATA

Patate della Valle del Fucino, funghi champignon, funghi porcini, crema tartufata, mozzarella fiordilatte.

BRUSCHETTE MISTE 4 pz

Selezione di verdure di stagione, salumi e formaggi regionali.

CROCCHETTE DI PATATE 4 pz

Prodotto fresco fritto in olio Extra Vergine di oliva.

POLPETTE DI MELANZANE* 5 pz

Fritte in olio Extra Vergine di oliva.

PATATE FRITTE RUSTICHE*

Fritte in olio Extra Vergine di oliva.

PATATE FRITTE SFOGLIATE

Patate della Valle del Fucino fritte in olio Extra Vergine di oliva.

SUPPLÌ DI RISO 4 pz

PIZZE FRITTE FARCITE 8 pz

PALLOTTE CACIO E OVE

* Prodotto surgelato.

PRIMI

SPAGHETTORO CACIO E PEPE

Pasta artigianale trafilata al bronzo Verrigni, crema fatta in casa di Pecorini di Farindola, Castel del Monte e Loreto Aprutino, pepe, guanciale nostrano.

RAVIOLI AL PISTACCHIO

Pasta fresca di produzione propria, stracciatella pugliese, crema e granella di pistacchio di Bronte

CHITARRA ALLA TERAMANA

Pasta fresca di produzione propria, pomodoro a pera d'Abruzzo, aromi locali

€

16

12

7

7

8

6

4

4

4,5

5,5

4

10

6

€

10

13

10

CONTORNI

VERDURE RIPASSATE DI STAGIONE

INSALATA VERDE o MISTA

PATATE AL FORNO

Patate della Valle del Fucino

PIZZE AL VAPORE

PULLED PORK

Maiale sfilacciato, insalatina, salsa BBQ.

NAPOLI 2.0

Pomodoro pera d'Abruzzo, stracciatella di Putignano, alici del cantabrico, origano selvatico.

HAMBURGER PRIMITIVO

Tartare di Fassona piemontese, rucola, maionese vegetale alla senape.

MAZZANCOLLE E STRACCIATELLA

Mazzancolle nostrane marinate e cotte a bassa temperatura, stracciatella di Putignano, cipolla rossa di Tropea marinata, lime, sale Maldon.

MANTOVANA

Crema di zucca mantovana, gorgonzola, mozzarella fiordilatte, parmigiano Reggiano 24/30 mesi, amaretti.

FUMÈ

Provola affumicata, cicorietta nostrana, carpaccio di black Angus marinato.

PIZZE IN PALA

POLPO DI FULMINE

Provola affumicata, polpo in doppia cottura, crema di patate allo zafferano, maionese di polpo, polvere di liquirizia, prezzemolo.

LA ROSSA

Pomodoro pera d'Abruzzo, aglio rosso di Sulmona, prezzemolo fresco.

SALMONE & AVOCADO

Guacamole, salmone affumicato, sesamo, scorza di limone.

MARGHERITA 2.0

Pomodoro a pera d'Abruzzo, stracciatella, pomodoro, basilico

DIVERSAMENTE MAMILÙ

Mozzarella fiordilatte, dadolata di zucca, guanciale nostrano croccante, pecorino di Farindola o di Castel del Monte.

€

5

5

5

€

14

12

16

18

12

14

€

18

8

14

10

12

PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA D'ABRUZZO

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, basilico, olio Extra Vergine di oliva.

MARINARA

Pomodoro a pera d'Abruzzo, aglio rosso di Sulmona, origano selvatico.

NAPOLI

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, alici del cantabrico, origano selvatico.

ALICI EXTRA

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella di bufala campana DOP, alici del cantabrico, capperi di Pantelleria, origano selvatico.

MARSICANA

Mozzarella fiordilatte, salsiccia nostrana, patate della Valle del Fucino, rosmarino.

PARMA

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, prosciutto di Parma 18 mesi, basilico, olio Extra Vergine di oliva.

MARGHERITA EXTRA D'ABRUZZO

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella di bufala campana DOP, basilico, origano, pomodorini di stagione, olio Extra Vergine di oliva.

4 FORMAGGI

Mozzarella fiordilatte Valle Peligna, gorgonzola DOP, caciotta di mucca, Parmigiano Reggiano 30 mesi.

DIAVOLA

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, salame nostrano piccante (ventricina Vastese)

SICILIANA

Pomodoro pera d'Abruzzo, gigliogine di mozzarella fior di latte, alici del cantabrico, olive taggiasche, capperi di Pantelleria, origano selvatico.

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di alta qualità, basilico, funghi champignon trifolati freschi.

CAPRICCIOSA

Pomodoro pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto di alta qualità, funghi champignon trifolati freschi, carciofi trifolati, olive taggiasche.

FRIARELLI

Mozzarella, provola affumicata, friarielli, salsiccia.

**I CONDIMENTI DELLE PIZZE SONO STAGIONALI
A DISCREZIONE DI GIORNATA.**

€

8

5

10

14

10

12

12

9

9

12

9

10

12

PIZZE CREATIVE

LA PESCARA

Mozzarella fiordilatte, cipolla rossa al vapore, tartare di tonno marinato pinna gialla, crema di avocado, semi di sesamo.

CICCIOLI E BROCCOLI

Broccoli saltati all'abruzzese, mozzarella fiordilatte, ciccioli di maiale campano.

TOSTACCIA

impasto con lievitazione mista, porchetta nostrana artigianale, mozzarella fiordilatte e scaglie di pecorino.

TONNO E CIPOLLA

tomato a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea tonno artigianale, olive taggiasche, origano selvatico.

DELICATA

impasto con lievitazione mista, rucola, salmone marinato, crema di formaggio fresco, mozzarella di bufala campana DOP, scorza di limone e gocce di aceto balsamico

ANNARELLA

pizza frita con cottura ultimata in forno a legna, pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella di bufala campana DOP, parmigiano reggiano 24/30 mesi, pomodorini e basilico

PIZZE PREMIATE

MAMILÙ 1° CAMPIONATO MONDIALE

Crema di zucca prodotta in casa, mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP, pancetta nostrana, pomodorini di stagione marinati, olio Extra Vergine di oliva, sale iodato protetto, origano, scaglie di parmigiano Reggiano 30 mesi.

ENZUCCIO 1° CAMPIONATO DEL MONDO PIZZA SENZA FRONTIERE

Mozzarella fiordilatte, pomodorini confit, alici dell'Adriatico, crema di caciocavallo silano, menta.

ETNICA 2° CAMPIONATO EUROPEO / 3° MONDIALE DEL PIZZAIOLO

Mozzarella fiordilatte, zucchine julienne (sostituite con porro fuori stagione), olio Extra Vergine di oliva, sale, mazzancolle avvolte con pancetta, pomodorini curry, riduzione di aceto balsamico di Modena.

LAS VEGAS 3° PIZZA CHALLENGE LAS VEGAS

Pomodoro a pera d'Abruzzo, gorgonzola DOP, mozzarella fiordilatte, caciotta di mucca locale, salame nostrano piccante (ventricina vastese), funghi champignon freschi, olive taggiasche, basilico.

AQUILOTTA 1° CLASSIFICATA PIZZA CLASSICA

Mozzarella fiordilatte, Pecorino di Farindola o di Castel del Monte, zafferano de LAquila DOP, pancetta nostrana, rosmarino, vino trebbiano, patate della Valle del Fucino, miele locale.

CARCIOFOSA SPECIAL 1° CLASSIFICATA TEGLIA

Mozzarella fiordilatte, carciofi di stagione, crema di carciofi, pancetta nostrana, patate della Valle del Fucino, pan grattato.

€

18

12

14

12

14

12

€

12

12

14

12

14

12

PIZZE SPECIAL

MICHELA

Mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola di stagione, prosciutto cotto artigianale, parmigiano Reggiano 24/30 mesi.

CACIO & PEPE

Crema fatta in casa di Pecorino di Farindola, Castel del Monte e Loreto Aprutino, pepe macinato fresco, guanciale nostrano.

FALÒ

Mozzarella fiordilatte, pere, Pecorino di Farindola o di Castel del Monte, guanciale nostrano, noci.

TRENTINA

Crema tartufata, porcini trifolati, speck IGP, mozzarella fiordilatte.

FRESCA

Mozzarella fiordilatte, gorgonzola DOP, rucola di stagione, noci, funghi champignon freschi, pomodorini di stagione, speck IGP, scaglie di parmigiano Reggiano 24/30 mesi.

MARTINA

Mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola di stagione, bresaola, parmigiano Reggiano 24/30 mesi.

FABIO

Porchetta nostrana, provola affumicata, patate al forno, rosmarino.

FIOCCO

Pomodoro a pera d'Abruzzo, stracciatella di Putignano, Culaccia di Parma.

CRUDO 2.0

Base sottile e croccante stile Romana, pomodoro pera d'Abruzzo, mozzarella fior di latte, prosciutto iberico bellota, olio evo e basilico.

PIZZE VEGETARIANE

ORTO BIO

Mozzarella fiordilatte, verdure di stagione.

BROCCOLOSA

Mozzarella fiordilatte, broccoli di stagione, patate.

CARCIOFOSA

Mozzarella fiordilatte, carciofi di stagione, crema di carciofi, olive taggiasche.

PANE BRUSCHETTATO 1€ / COPERTO 2€

Pane prodotto quotidianamente con farine locali e lievito madre / Oli locali Valentini, Coletta, La Giara / Peperoncino in olio La Giara / Salse.

€

12

10

12

14

14

12

14

14

28

€

9

10

10

CALZONI

CLASSICO

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto.

PARTENOPE

Pomodoro a pera d'Abruzzo, mozzarella fiordilatte, salame nostrano, ricotta di Castel del Monte.

FOCACCIA

PROTEICA

Carpaccio di black angus marinato, rucola, pomodorini, scaglie di parmigiano Reggiano 24/30 mesi.

MORTAZZA

Mortadella Fracassa, stracchino, crema di pistacchi di Bronte, misticanza.

SEMPLICE ALTA

Olio Extra Vergine di Oliva, sale, rosmarino.

NOSTRANA ALTA

Focaccia semplice con aggiunta guanciale nostrano.

FOCONÈ ALTA

Verdure di stagione, salumi e formaggi regionali.

SEMPLICE

Olio Extra Vergine di Oliva, sale, rosmarino.

VEGETARIANA

Verdure di stagione.

CAPRESE DOP

Mozzarella di bufala campana DOP, pomodorini, sale, basilico, olio Extra Vergine di oliva.

BAR

BIBITA IN BOTTIGLIA BIO GALVANINA

chinotto, aranciata, gassosa, limonata, 0,35 l

ACQUA MINERALE in bottiglia.

ACQUA MICROFILTRATA

COCA COLA 0,33 l

COCA COLA ZERO 0,33 l

CAFFÈ

AMARI

GRAPPA

GRAPPA BARRIQUE

€

9

10

€

16

14

4

8

14

3

9

10

€

3,5

2,5

1,5

3

3

1,5

2,5

2,5

3,5

BIRRE ALLA SPINA € x 0,2L 0,3L 0,4L 0,5L 1L

BIONDA PERONI	3	4,5	5,5	10
ROSSA PERONI GRAN RISERVA	3	5,5	6,5	12
SAN BENOIT <i>bionda doppio malto</i>	4	6,5	12	
GROLSH WEISSE	3,5	5,5	10	

Chiedi per la birra della settimana!

“mi definisco
il Peter Pan
del gusto”

PASSERI
Luciano Passeri



FOOD PARTNERS

- MOLINO PAOLO MARIANI *Ancona*
 AZ. AGRICOLA LA GIARA *Pianella PE*
 SALUMI MARZARI *Pescara*
 AZ. AGRICOLA GREGORIO ROTOLO *Scanno AQ*
 ANTICO PASTIFICIO VERRIGNI *Roseto TE*
 FRANTOIO COLETTA *Civitella Casanova PE*
 AZ. AGRICOLA VALENTINI *Loreto Aprutino PE*
 AZ. AGRICOLA MASCIANTONIO *Casoli CH*
 SOCIETÀ AGRICOLA FRACASSA *Teramo*

BIRRE IN BOTTIGLIA €

PERONI CRUDA	0,33L	3,5
MAZì LAGER	0,33L	5
KOZEL LAGER	0,33L	3,5
KOZEL DARK	0,33L	3,5
MASTIO BLANCHE	0,33L	5
MASTIO AMERICAN IPA	0,33L	5
DIMONT <i>senza glutine</i>	0,33L	5
DOGE LAGER <i>artigianale</i>	0,33L	3,5
WICK STAUT	0,33L	4,5
ALMOND22 FARROTTA <i>birra di farro</i>	0,75L	12

Chiedi per la birra della settimana!



L'ORIGINE DEI PRODOTTI
È CERTIFICATA E,
A NOSTRO PARERE,
DI PRIMA QUALITÀ

PER LE NOSTRE PIZZE SCEGLIAMO INGREDIENTI
PROVENIENTI IN LARGA PARTE DA AZIENDE ARTIGIANALI
O PICCOLI ALLEVAMENTI ESTENSIVI.

FRACASSA
SALUMI

La Giara

molino
PAOLO MARIANI®
molinomarianipaolo.com

Salumi
Marzari
Produzione Artigianale
Alta Qualità

TRAPPÈTO DI CAPRAFICO

l'olio
AZIENDA AGRICOLA
TOMMASO MASCIANTONIO®

Azienda Agricola
VALENTINI
Loreto Aprutino - Italia

VERRIGNI®
ANTICO PASTIFICIO ROSETO DAL 1898

VALLE SCANNESE
Gregorio Rotolo

PER CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO
ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Glutine 2. Crostacei 3. Uova 4. Pesce 5. Arachidi 6. Soia 7. Latticini 8. Frutta a guscio
9. Sedano 10. Senape 11. Semi di sesamo 12. Anidride solforosa e solfiti 13. Molluschi 14. Lupini

FOCONÈ ALLE CARNI

• GUIDA AI TAGLI •



ARROSTICINI
FATTI A MANO DI PECORA 1,50€ l'uno

ARROSTICINI
FATTI A MANO DI FEGATO 1,50€ l'uno



TAGLIATA
DI POLLO 13€
300 g ca.



GALLETTO INTERO 13€
600 g ca.

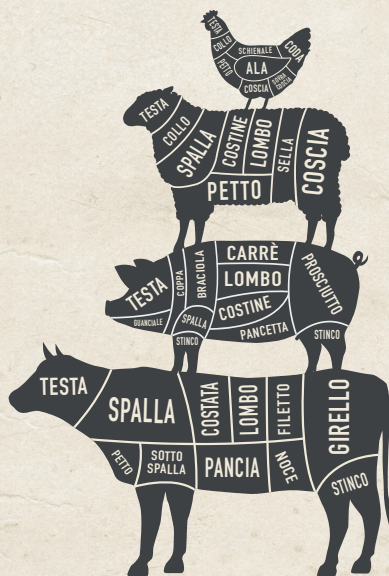


segui Foconè!



L'ORIGINE DEI PRODOTTI
È CERTIFICATA E, A NOSTRO PARERE,
DI PRIMA QUALITÀ

PER CONSULTARE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI
RIVOLGERSI AL PERSONALE



TARTARE
DI FASSONA PIEMONTESE 14€
150 g ca.



CARPACCIO
DI FASSONA PIEMONTESE 14€
120 g ca.



TAGLIATA
DI MANZO 19€
300 g ca.



HAMBURGER
AL PIATTO 11€
250 g ca.



FIORENTINA O COSTATA 6€ l'etto
DI MANZO



AGNELLO 16€
450 g ca.



HAMBURGER
PANINO 13€
250 g ca.



ENTRECÔTE
DI BLACK ANGUS AMERICANO 10€ l'etto



ARROSTO
MISTO 28€



CHEESE CAKE €5

*frutti di bosco, amarena, nutella,
gianduia, pistacchio, cioccolato bianco*

NEOLA CROCCANTE €5

crema chantilly amarena o gianduia

TIRAMISÙ €5

- con neola morbida
- alle fragole

SEMIFREDDO €5

- Pistacchio e nocciola
- Mandorle e Nocciole
- Amaretto

SNICKERS €5

*torta al cioccolato con crema alla nocciola,
caramello salato e arachidi pralinate*

SBRICOLATA €5

di ricotta e cioccolato

TORTA OREO €5

MIX DELLO CHEF €15

CANTUCCI €3



CARTA DEI VINI



PASSERI
Luciano Passeri

I VINI DEL VICINATO

Fedeli al nostro impegno di utilizzare materie prime locali, buone e sane, vi proponiamo i vini di due piccole aziende prodotti a pochi chilometri da Foconè, senza l'utilizzo di prodotti di chimica di sintesi e senza additivi enologici

VIGNETO 71 DI MIRKO DI MUZIO San Giovanni Teatino

<i>Vigneto 71 Bianco, Trebbiano e Passerina 2021 12° acciaio/vetro</i>	18 €
<i>Vigneto 71 Rosato da macerazione, Montepulciano 2021 12° acciaio/vetro</i>	18 €
<i>Vigneto 71 Rosso, Montepulciano 2021 13° acciaio/vetro</i>	20 €

ALCHIMIA DI MATTEO CACCIAGRANO San Giovanni Teatino

<i>Quarto Vuoto Bianco, Trebbiano 2022 11° noso2 agg. vetro</i>	18 €
<i>Pietra Filosofale Rosato, Montepulciano rosato 2022 12,5° noso2 agg. vetro</i>	18 €
<i>Brutal Rosso, Montepulciano 2022 11° noso2 agg. vetro</i>	22 €

VINI FORESTIERI, ECCELLENZE E ECCEZIONI

Foconè propone qualità fatta vicino casa, con poche eccezioni, quindi a poche eccellenze forestiere in dispensa abbiamo affiancato in cantina qualche vino che viene da lontano che ci piace, sempre con l'occhio alla genuinità e al basso impatto ambientale.

ALLA COSTIERA Vò Vecchio Pd

<i>Bianco sui Lieviti Frizzante, Glera e Moscato 2022 11.5° ancestrale</i>	18 €
--	-------------

I SUOLI Randazzo Ct

<i>Terre Siciliane Metodo Tradizionale Brut Nature Rosè 2020 12.5° rifermentato</i>	28 €
---	-------------

ENGEL FRÈRES Orschwiller AlsaziaFrancia

<i>Cremant D'Alsace Extra Brut, Pinot Blanc e Pinot Gris 12° metodo classico</i>	27 €
--	-------------

AMOS BANERES San Martin Barroca, <i>Penedes</i> Catalogna Spagna	
<i>Penedes Hey! Bianco Macabeo e Xarel-lo 2021 11° noso2 agg. acciaio/legno</i>	24 €
FORTI DEL VENTO Castelletto D'Orba Al	
<i>Maja, Bianco Macerato, Cortese 2022 12° noso2 agg. acciaio</i>	22 €
FOLIAS DE BACO Sanfins do Douro, Portogallo	
<i>Uivo Renegado Rosato, 25 varietà autoctone 2022 11° legno/cemento</i>	20 €
DOMAIN JULIEN AUROUX Boisse-Dorgogna <i>Bordeaux</i> Francia	
<i>Bergerac BlaBlaBla, Merlot 2021 13° noso2 agg. acciaio</i>	20 €

VINI SPUMANTI

SALATIN Cordignano Tv	
<i>Prosecco Doc Carattere Biologico Brut, Glera 2022 11° autoclave</i>	18 €
SPENSIERATA Passirano Bs	
<i>Franciacorta Brut, Chardonnay 12.5° metodo classico</i>	30 €
CANTINE FERRARI-F.LLI LUNELLI Trento	
<i>Trento Doc Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore 2000 12.5°</i>	300 €
<i>Trento Doc Giulio Ferrari Riserva Del Fondatore 1996 12.5°</i>	500 €
FABRICE BERTEMES Trepail Francia	
<i>Champagne Brut Premiere Cru Racines2, Chardonnay e Pinot Noir 12.5°</i>	50 €

VINI BIANCHI

SPERANZA Rosciano Pe

Colline Pescaresi Trebbiano Così è, 2022 11,5° acciaio 18 €

D'ALELIO-SCIARR Città Sant'Angelo Pe

Pecorino D'Abruzzo Sciarr 2022 13.5° acciaio 18 €

MARRAMIERO Rosciano Pe

Trebbiano D'Abruzzo Dama 2022 12° acciaio 16 €

TIBERIO Rosciano Pe

Abruzzo Pecorino 2022 14° vetro 25 €

TORRE DEI BEATI Loreto Aprutino Pe

Abruzzo Pecorino giocheremo con i fiori 2021 14° acciaio 16 €

Trebbiano D'Abruzzo bianchi grilli per la testa 2021 13.5° acciaio/legno 30 €

VALENTINI Loreto Aprutino Pe

Trebbiano D'Abruzzo 2019 12,5° 130 €

Trebbiano D'Abruzzo 2013 12° 250 €

Trebbiano D'Abruzzo 2012 12.5° 250 €

Trebbiano D'Abruzzo 2010 12.5° 300 €

Trebbiano D'Abruzzo 2009 12° 260 €

Trebbiano D'Abruzzo 2007 12.5° 500 €

Trebbiano D'Abruzzo 2004 12° 400 €

Trebbiano D'Abruzzo 2003 12.5° 420 €

Trebbiano D'Abruzzo 2002 12° 420 €

VIGNETO 71 DI MIRKO DI MUZIO San Giovanni Teatino

Vigneto 71 Bianco, Trebbiano e Passerina 2021 12° acciaio/vetro 18 €

ALCHIMIA DI MATTEO CACCIAGRANO San Giovanni Teatino	
<i>Quarto Vuoto Bianco, Trebbiano 2022 11° noso2 agg. vetro</i>	18 €
PASETTI Francavilla al Mare Ch	
<i>Terre Aquilane Passerina Testarossa 2022 13° acciaio/vetro</i>	20 €
<i>Abruzzo Pecorino Colle Civetta 2022 13° acciaio</i>	18 €
TOMMASO MASCIANTONIO-TRAPPETO DI CAPRAFICO Casoli Ch	
<i>Abruzzo Pecorino Mantica 2021 13°</i>	20 €
CENTORAME Casoli di Atri Te	
<i>Trebbiano D'Abruzzo San Michele 2022 13,5° acciaio</i>	18 €
<i>Abruzzo Passerina San Michele 2022 13° acciaio</i>	18 €
<i>Trebbiano D'Abruzzo Liberamente 2022 13° noso2 agg. acciaio</i>	18 €
<i>Trebbiano D'Abruzzo Castellum Vetus 2019 14° legno</i>	22 €
EMIDIO PEPE ToranoNuovo Te	
<i>Trebbiano D'Abruzzo 2021 12° cemento/vetro</i>	50 €
CATALDI MADONNA Ofena Aq	
<i>Trebbiano D'Abruzzo Malandrino 2022 12° acciaio</i>	18 €
<i>Terre Aquilane Pecorino Giulia 2022 12.5° acciaio/vetro</i>	20 €

VINI ROSATI

SPERANZA Rosciano Pe

Colline Pescaresi Rosato Così è, Montepulciano 2022 13° acciaio 18 €

D'ALELIO-SCIARR Città Sant'Angelo Pe

Cerasuolo D'Abruzzo Sciarr 2022 13.5° acciaio 18 €

MARRAMIERO Rosciano Pe

Cerasuolo D'Abruzzo Dama 2022 12,5° acciaio 16 €

TIBERIO Cugnoli Pe

Cerasuolo D'Abruzzo 2022 14° vetro 24 €

VALLE REALE Popoli Pe

Cerasuolo D'Abruzzo 2022 12° acciaio 18 €

TORRE DEI BEATI Loreto Aprutino Pe

Cerasuolo D'Abruzzo Rosa-ae 2021 14° acciaio 16 €

VALENTINI Loreto AprutinoPe

Cerasuolo D'Abruzzo 2022 14° legno/vetro 80 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2017 14° legno/vetro 120 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2016 13.5° legno/vetro 120 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2014 13° legno/vetro 100 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2013 14° legno/vetro 100 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2012 14° legno/vetro 150 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2010 14° legno/vetro 150 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2009 13° legno/vetro 130 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2008 14° legno/vetro 120 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2007 15° legno/vetro 120 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2005 14° legno/vetro 150 €

Cerasuolo D'Abruzzo 2002 14° legno/vetro 150 €

VIGNETO 71 DI MIRKO DI MUZIO San Giovanni Teatino	
<i>Vigneto 71 Rosato da macerazione, Montepulciano 2021 12° acciaio/vetro</i>	18 €
ALCHIMIA DI MATTEO CACCIAGRANO San Giovanni Teatino	
<i>Pietra Filosofale, Montepulciano rosato 2022 11° noso2 agg. vetro</i>	18 €
RABOTTINI San Giovanni Teatino Ch	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo A Salire 2022 15° acciaio/vetro</i>	28 €
<i>Cerasuolo D'Abruzzo A Salire 2019 15° acciaio/vetro</i>	28 €
<i>Cerasuolo D'Abruzzo A Salire 2018 14.5° acciaio/vetro</i>	28 €
CENTORAME Casoli di Atri Te	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo San Michele 2022 14° acciaio</i>	16 €
<i>Cerasuolo D'Abruzzo Liberamente 2022 13,5° noso2 acciaio</i>	16 €
FARAONE Giulianova Te	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo Le Vigne 2022 14,5° acciaio</i>	20 €
DE ANGELIS CORVI Controguerra Te	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo Superiore 2022 14*, cemento</i>	18 €
EMIDIO PEPE Torano Nuovo Te	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo 2022 14° cemento/vetro</i>	50 €
CATALDI MADONNA Ofena Aq	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo Malandrino 2022 14° acciaio</i>	18 €
<i>Cerasuolo D'Abruzzo Superiore Più Delle Vigne 2020 13,5° acciaio/vetro</i>	40 €
PRAESIDIUM Prezza Aq	
<i>Cerasuolo D'Abruzzo 2022 14° acciaio</i>	22 €

VINI ROSSI

SPERANZA Rosciano Pe

Colline Pescaresi Rosso Così è, Montepulciano 2021 14° acciaio 18 €

D'ALELIO-SCIARR Città Sant'Angelo Pe

Montepulciano D'Abruzzo Sciarr 2020 14° acciaio 20 €

MARRAMIERO Rosciano Pe

Montepulciano D'Abruzzo Dama 2021 14° acciaio/legno 16 €

Montepulciano D'Abruzzo Incanto 2020 14° acciaio 22 €

Montepulciano D'Abruzzo Inferi Riserva 2019 14° barrique 30 €

TIBERIO Cugnoli Pe

Montepulciano D'Abruzzo 2021 14° acciaio/vetro 25 €

TORRE DEI BEATI Loreto Aprutino Pe

Montepulciano D'Abruzzo 2020 14° legno/barrique usate 18 €

Montepulciano D'Abruzzo Cocciapazza 2019 14° barrique 25 €

Montepulciano D'Abruzzo Mazzamurello 2020 14,5° barrique 34 €

VALENTINI Loreto Aprutino Pe

Montepulciano D'Abruzzo 2017 14° legno/vetro 240 €

Montepulciano D'Abruzzo 2015 14° legno/vetro 350 €

Montepulciano D'Abruzzo 2012 14° legno/vetro 380 €

Montepulciano D'Abruzzo 2006 14° legno/vetro 450 €

Montepulciano D'Abruzzo 2002 14° legno/vetro 700 €

Montepulciano D'Abruzzo 2001 14° legno/vetro 700 €

Montepulciano D'Abruzzo 2000 14° legno/vetro 900 €

VALLE REALE Popoli Pe

Montepulciano D'Abruzzo Vigneto Sant'Eusanio 2020 13° acciaio/vetro 30 €

VIGNETO 71 DI MIRKO DI MUZIO San Giovanni Teatino

Vigneto 71 Rosso, Montepulciano 2021 13° acciaio/vetro 20 €

ALCHIMIA DI MATTEO CACCIAGRANO San Giovanni Teatino	
<i>Brutal Rosso, Montepulciano 2022 12° noso2 agg. vetro</i>	22 €
PASETTI Francavilla al Mare Ch	
<i>Colline Pescaresi Rosso Diecicoppe, Montepulciano e Cabernet 2021 13°</i>	16 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo Madonnella 2020 14° cemento/legno</i>	18 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo Testarossa Riserva 2019 15° barrique</i>	28 €
MASCIARELLI San Martino sulla Marruccina Ch	
<i>Montepulciano D'Abruzzo Marina Cvetic Riserva 2019 14.5° barrique</i>	35 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo Villa Gemma Riserva 2017 15° barrique</i>	70 €
TOMMASO MASCIANTONIO-TRAPPETO DI CAPRAFICO Casoli Ch	
<i>Montepulciano D'Abruzzo Sciatò 2020 13.5°</i>	30 €
CENTORAME Casoli di Atri Te	
<i>Montepulciano D'Abruzzo San Michele 2020 14° acciaio</i>	18 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo Liberamente 2022 14,5° noSO2 acciaio</i>	18 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo Castellum Vetus 2017 14° barrique usate</i>	27 €
FARAONE Giulianova Te	
<i>Montepulciano D'Abruzzo Le Vigne 2019 13,5° legno</i>	22 €
DE ANGELIS CORVI Controguerra Te	
<i>Montepulciano D'Abruzzo Fonte Raviliano 2018 14,5° acciaio/vetro</i>	24 €
EMIDIO PEPE Torano Nuovo Te	
<i>Montepulciano D'Abruzzo 2020 13.5 ° cemento/vetro</i>	60 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo 2010 13.5 ° cemento/vetro</i>	180 €
CATALDI MADONNA Ofena Aq	
<i>Montepulciano D'Abruzzo Malandrino 2021 13,5° acciaio/vetro</i>	22 €
<i>Montepulciano D'Abruzzo Tonì 2018 14,5° barrique</i>	50 €
PRAESIDIUM Prezza Aq	
<i>Montepulciano D'Abruzzo Riserva 2018 13,5° legno/vetro</i>	30 €

PASSERI
Luciano Passeri

WORLD CHAMPION
CLASSIC PIZZA ★★★★★

NATIONAL DIRECTOR
ACCADEMIA PIZZAIOLI

INSTRUCTOR AND CONSULTANT
CERTIFICATO ACCADEMIA TEAM
ISO 29990

PIZZA
AND OTHER EXTRAORDINARY DISHES



STEAMED PIZZA



DOUGH
indirect with
pre-ferment



FLOUR
type 1
or Venus rice
or whole wheat cereals



HYDRATION
75%



LEAVENING
mixed



CLASSIC PIZZA



DOUGH
indirect



FLOUR
type 1



HYDRATION
65%



LEAVENING
mixed



DOUGH
indirect



FLOUR
whole wheat



HYDRATION
70%



LEAVENING
mixed

WHOLE WHEAT PIZZA



"TOSTACCIA" TOASTED PIZZA



DOUGH
indirect with
pre-ferment



FLOUR
type 1
or Venus rice
or whole wheat cereals



HYDRATION
75%



LEAVENING
mixed



PIZZA ON SHOVEL



DOUGH
with
pre-ferment



FLOUR
tipo 1



HYDRATION
80%



LEAVENING
mixed

STARTERS

CURED MEATS AND CHEESES

A selection of cured meats and artisanal cheeses

FOCONÈ VEGETARIAN

The menu may change on the basis of the availability of seasonal products in order to guarantee the authenticity and quality of our cuisine

CLASSIC STUFFED POTATOES

Potatoes from Valle del Fucino, cooked ham, sausage, mozzarella fiordilatte cheese

4 CHEESES STUFFED POTATOES

Potatoes from Valle del Fucino, mozzarella fiordilatte, grana, gorgonzola and local cow caciotta cheese

TRUFFLED STUFFED POTATOES

Potatoes from Valle del Fucino, champignon and porcini mushrooms, truffled cream, mozzarella fiordilatte cheese

MIXED TOASTED BREAD **4 pieces**

A selection of seasonal vegetables, cured meat and regional cheeses

POTATOE CROQUETTES **4 pieces**

Fresh potatoes fried in Extra Virgin olive oil

EGGPLANT BALLS* **5 pieces**

Fried in Extra Virgin olive oil

RUSTIC FRENCH FRIES*

Fried in Extra Virgin olive oil

FRIED POTATOE CHIPS

Potatoes from Valle del Fucino fried in Extra Virgin olive oil

RICE & CHEESE BALLS **4 pieces**

FRIED STUFFED PIZZAS **8 pieces**

CACIO E OVE BALLS

Sheep cheese balls with eggs

*Frozen products

FIRST COURSE

CACIO E PEPE SPAGHETTI

Bronze drawn artisan pasta Verrigni, homemade sheep cheese cream - Pecorino di Farindola, Castel del Monte e Loreto Aprutino, pepper, regional pork jowl

PISTACHIO RAVIOLI PASTA

Homemade fresh pasta filled with stracciatella cheese from Puglia, cream and chopped pistachio from Bronte topping

CHITARRA ALLA TERAMANA PASTA

Homemade fresh pasta in spaghetti shape, cut on a guitar alike tool, Abruzzo pear tomato, local herbs

SIDE DISHES

SEASONAL SAUTÉED VEGETABLES

GREEN OR MIXED SALAD

BAKED POTATOES

Potatoes from Valle del Fucino

STEAMED PIZZA

PULLED PORK

Pulled pork, salad, BBQ sauce

NAPOLI 2.0

Abruzzo Pear tomato, stracciatella cheese from Putignano, Cantabrian anchovies, wild oregano

PRIMITIVE HAMBURGER

Piemonte Fassona beef tartare, rocket, vegetable mayonnaise with mustard

PRAWNS AND STRACCIATELLA

Marinated regional prawns cooked at low temperature, stracciatella cheese from Putignano, red marinated onion from Tropea, lime, Maldon salt

MANTOVANA

Mantova pumpkin cream, gorgonzola, mozzarella fiordilatte and Parmigiano Reggiano 20/30 months cheese, amaretti biscuits

FUMÈ

Smoked Provola cheese, regional chicory, carpaccio - thinly sliced and marinated Black Angus thinly cut meat

PIZZA ON SHOVEL

FULMINE OCTOPUS

Smoked Provola cheese, twice cooked octopus, potatoes cream with saffron, octopus mayonnaise, liquorice powder, parsley

THE RED ONE (LA ROSSA)

Abruzzo Pear tomato, red garlic from Sulmona, fresh parsley

SALMON & AVOCADO

Guacamole sauce, smoked salmon, sesame, lemon peel

MARGHERITA 2.0

Abruzzo pear tomato, stracciatella cheese, tomatoe, basil

DIFFERENT MAMILÙ

Mozzarella fiordilatte cheese, diced pumpkin, regional crispy pork jowl, sheep cheese from Farindola or Castel del Monte

CLASSIC PIZZA

MARGHERITA D'ABRUZZO

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, basil, Extra Virgin olive oil

MARINARA

Abruzzo pear tomato, red garlic from Sulmona, wild oregano

NAPOLI

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, Cantabric anchoives, wild oregano

ALICI EXTRA

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte buffalo DOP cheese from Campania, Cantabrian anchoives, capers from Pantelleria, wild oregano

MARSICANA

Mozzarella fiordilatte cheese, regional sausage, potatoes from Valle del Fucino, rosemary

PARMA

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, Parma ham 18 months, basil, Extra Virgin olive oil

MARGHERITA EXTRA D'ABRUZZO

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte buffalo DOP cheese from Campania, basil, oregano, seasonal cherry tomatoes, Extra Virgin olive oil

4 FORMAGGI

Mozzarella fiordilatte Valle Peligna, gorgonzola DOP, caciotta cow cheese, Parmigiano Reggiano 30 months

DIAVOLA

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, local spicy salame (ventricina from Vasto)

SICILIANA

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cherries Cantabrian anchovies, Taggia olives, capers from Pantelleria, wild oregano

PROSCIUTTO E FUNGHI

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, baked high quality ham, basil, sautéed fresh champignon mushrooms

CAPRICCIOSA

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, baked high quality ham, sautéed fresh champignon mushrooms, Taggia olives, sautéed artichokes, Taggia olives

FRIARELLI

Mozzarella cheese, smoked provola cheese, broccoli rabe, sausage

€

8

5

10

14

10

12

12

9

9

12

9

10

12

CREATIVE PIZZA

LA PESCARA

Mozzarella fiordilatte cheese, red steamed onion, marinated yellowfin tuna tartare, avocado cream, sesame seeds

CICCIOLI E BROCCOLI

Sautéed broccoli with garlic and lemon, mozzarella fiordilatte cheese, Campania pork cracklings

TOSTACCIA

Toasted pizza with mixed leavening dough, regional artisan pork, mozzarella fiordilatte cheese, pecorino sheep cheese flakes

TONNO E CIPOLLA

Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, Tropea onion, artisan tuna, Tagiasca olives, wild oregano

DELICATA

Mixed leavening dough, rocket, marinated salmon, fresh cheese cream, buffalo mozzarella DOP cheese from Campania, lemon zest, drops of balsamic vinegar

ANNARELLA

Fried pizza cooked in wood-fired oven, Abruzzo pear tomato, buffalo mozzarella DOP cheese from Campania, Parmigiano Reggiano 20/30 months cheese, cherry tomatoes and basil

PIZZA AWARDS

MAMILÙ 1° WORLD PIZZA CHAMPIONSHIP

Homemade pumpkin cream, mozzarella fiordilatte and gorgonzola DOP cheese, regional bacon, seasonal marinated cherry tomatoes, Extra Virgin olive oil, iodized protected salt, oregano, flakes of Parmigiano Reggiano cheese 30 months

ENZUCCIO 1° WORLD PIZZA CHAMPIONSHIPS WITH NO BORDERS

Mozzarella fiordilatte, confit cherry tomatoes, Adriatic anchovies, Sila caciocavallo cheese cream, mint

ETNICA 2° EUROPEAN CHAMPIONSHIP 3° PIZZAMAHER WORLD CHAMPIONSHIP

Mozzarella fiordilatte cheese, courgettes julienne strips (leek in case of a different season), Extra Virgin olive oil, salt, prawns wrapped with bacon, curry cherry tomatoes, Modena balsamic vinegar reduction

LAS VEGAS 3° PIZZA CHALLENGE LAS VEGAS

Abruzzo pear tomato, gorgonzola DOP cheese, mozzarella fiordilatte, caciotta local cow cheese, local spicy salame (ventricina from Vasto), fresh champignon mushrooms, Taggia olives, basil

AQUILOTTA 1° PLACE CLASSIC PIZZA

Mozzarella fiordilatte and pecorino sheep cheese from Farindola or Castel del Monte, saffron DOP from l'Aquila, regional bacon, rosemary, Trebbiano wine, potatoes from Valle del Fucino, local honey

CARCIOFOSA SPECIAL 1° PLACE PAN PIZZA

Mozzarella fiordilatte, seasonal artichokes, artichokes cream, local bacon, potatoes from Valle del Fucino, breadcrumbs

€

18

12

14

12

14

12

12

€

12

12

14

12

14

12

**PIZZA TOPPINGS ARE SEASONAL AND
ITS CHOICE IS MADE DAILY**

SPECIAL PIZZA

MICHELA	12
<i>Mozzarella fiordilatte and stracchino cheese, seasonal rocket, artisan cooked ham, Parmigiano Reggiano 24/30 months cheese</i>	
CACIO & PEPE	10
<i>Homemade cheese cream from pecorino di Farindola, Castel del Monte e Loreto Aprutino, ground fresh pepper; pork jowls</i>	
FALÒ	12
<i>Mozzarella fiordilatte, pecorino sheep cheese from Farindola or Castel del Monte, local pork jowls, nuts</i>	
TRENTINA	14
<i>Truffle cream, sautéed porcini mushrooms, speck bacon IGP, mozzarella fiordilatte cheese</i>	
FRESCA	14
<i>Mozzarella fiordilatte and gorgonzola DOP cheese, seasonal rocket, nuts, fresh champignon mushrooms, seasonal cherry tomatoes, smoked IGP ham, Parmigiano Reggiano 24/30 months cheese flakes</i>	
MARTINA	12
<i>Mozzarella fiordilatte and stracchino cheese, seasonal rocket, bresaola crued meat, Parmigiano Reggiano 24/30 months</i>	
FABIO	14
<i>Local roast pork, provola smoked cheese, baked potatoes, rosemary</i>	
FIOCCO	14
<i>Abruzzo pear tomato, Putignano stracciatella cheese, Culaccia Parma ham</i>	
CRUDO 2.0	28
<i>Thin and crunchy Roman style dough, Abruzzo pear tomato, mozzarella fior di latte cheese, Bellotta Iberian ham, extra virgin olive oil, basil</i>	

VEGETARIAN PIZZA

ORTO BIO	9
<i>Mozzarella fior di latte cheese, seasonal vegetables</i>	
BROCCOLOSA	10
<i>Mozzarella fior di latte cheese, seasonal broccoli, potatoes</i>	
CARCIOFOSA	10
<i>Mozzarella fior di latte cheese, seasonal artichokes, artichokes cream, Tagia olives</i>	

TOASTED BREAD 1€ / COVER CHARGE 2,5€

Everyday homemade bread with local flours and sourdough starter/ local olive oils like Valentini, Colletta, La Giara/chili pepper in La Giara oil/ sauces

"CALZONE" FOLDED PIZZA €

CLASSICO	9
<i>Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, cooked ham</i>	
PARTENOPE	10
<i>Abruzzo pear tomato, mozzarella fiordilatte cheese, local salame, ricotta cheese from Castel del Monte</i>	

"FOCACCIA" FLAT PIZZA €

PROTEICA	16
<i>Black Angus marinated carpaccio - thinly cut meat, rocket, cherry tomato, Parmigiano Reggiano 24/30 months cheese flakes</i>	
MORTAZZA	14
<i>Fracassa bologna sausage, stracchino cheese, Bronte pistachio cream, mixed salad</i>	
SEMPLICE ALTA	4
<i>A high focaccia with Extra Virgin olive oil, salt, rosemary</i>	
NOSTRANA ALTA	8
<i>The Semplice focaccia with local pork jowls</i>	
FOCONÈ ALTA	14
<i>Seasonal vegetables, Regional salame and cheeses</i>	
SEMPLICE	3
<i>Extra Virgin olive oil, salt, rosemary</i>	
VEGETARIANA	9
<i>Seasonal vegetables.</i>	
CAPRESE DOP	10
<i>Buffalo mozzarella DOP cheese from Campania, cherry tomatoes salt, basil, Extra Virgin olive oil</i>	

BAR €

BOTTLED BEVERAGE BIO GALVANINA	3,5
<i>chinotto, aranciata, gassosa, limonata, 0,35 l</i>	
BOTTLED MINERAL WATER	3
MICROFILTERED WATER	1,5
COCA COLA 0,33l	3
COCA COLA ZERO 0,33l	3
COFFEE	1,5
BITTER	2,5
GRAPPA	2,5
GRAPPA BARRIQUE	3,5

DRAFT BEER

€ x 0,2L 0,3L 0,4L 0,5L 1L

BIONDA PERONI	3	4,5	5,5	10
ROSSA PERONI GRAN RISERVA	3	5,5	6,5	12
SAN BENOIT <i>double malt</i>		4	6,5	12
GROLSH WEISSE	3,5		5,5	10

Ask the beer of the week!

“ i define myself
as the Peter Pan
of taste ”



PASSERI
Anciano Passeri

FOOD PARTNERS

MOLINO PAOLO MARIANI *Ancona*

AZ. AGRICOLA LA GIARA *Pianella PE*

SALUMI MARZARI *Pescara*

AZ. AGRICOLA GREGORIO ROTOLO *Scanno AQ*

ANTICO PASTIFICIO VERRIGNI *Roseto TE*

FRANTOIO COLETTA *Civitella Casanova PE*

AZ. AGRICOLA VALENTINI *Loreto Aprutino PE*

AZ. AGRICOLA MASCIANTONIO *Casoli CH*

SOCIETÀ AGRICOLA FRACASSA *Teramo*

BOTTLED BEER

€

PERONI CRUDA	0,33L	3,5
MAZi LAGER	0,33L	5
KOZEL LAGER	0,33L	3,5
KOZEL DARK	0,33L	3,5
MASTIO BLANCHE	0,33L	5
MASTIO AMERICAN IPA	0,33L	5
DIMONT <i>gluten free</i>	0,33L	5
DOGE LAGER <i>artisanal</i>	0,33L	3,5
WICK STAUT	0,33L	4,5
ALMOND22 FARROTTA <i>spelt beer</i>	0,75L	12

Ask the beer of the week!



**THE ORIGIN OF THE
PRODUCTS IS CERTIFIED
AND THEY ARE ALL
OF TOP QUALITY**

**THE INGREDIENTS WE CHOOSE FOR OUR PIZZAS
COME MAINLY FROM ARTISANAL COMPANIES OR SMALL
EXTENSIVE FARMS**

FRACASSA
SALUMI

la Giara

MOLINO PAOLO MARIANI
molinomarianipaolo.com

Marzari
*Produzione artigianale
alla Romana*

TRAPPETO DI CAPRAFICO

olio

AZIENDA AGRICOLA
TOMMASO MASCIANTONIO

VALENTINI
Azienda Agricola
Loreto Aprutino - Italia

VERRIGNI
ANTICO PASTIFICIO ROSETANO DAL 1898

VALLE SCANNESE
Gregorio Rotolo

PLEASE, ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGEN BOOK

**SUBSTANCES OR PRODUCTS THAT CAUSE
ALLERGIES OR INTOLERANCES**

1. Gluten 2. Crustaceans 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Dairy products 8. Nuts
9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfur dioxide and sulphite 13. Clams 14. Lupins

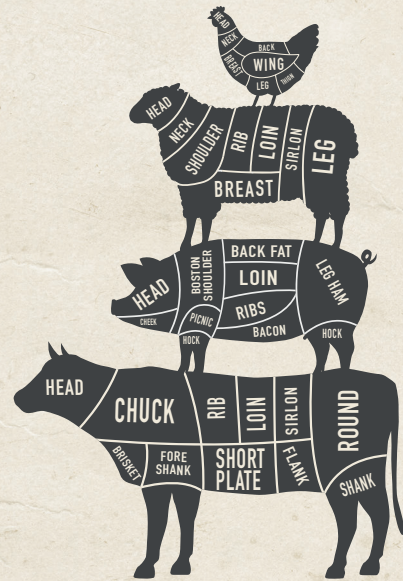
FOCO ALLE CARNI

• MEAT CUTS GUIDE •



ARROSTICINI
HANDMADE SKEWER
FROM SHEEP MEAT 1,50€ each

ARROSTICINI
HANDMADE SKEWER
LIVER MEAT 1,50€ each



SLICED CHICKEN 13€
300 g approx



WHOLE COCKEREL 13€
600 g approx



segui Foconè!



THE ORIGIN OF THE PRODUCTS IS CERTIFIED AND THEY ARE ALL OF TOP QUALITY

PLEASE, ASK OUR STAFF FOR THE ALLERGEN BOOK



FASSONA TARTARE 14€
150 g approx



FASSONA CARPACCIO 14€
120 g approx
PIEMONTESE



SLICED BEEF 19€
300 g approx



HAMBURGER ON PLATE 11€
250 g approx



FIorentINA OR RIB 6€ hg
BEEF



LAMB 16€
450 g approx



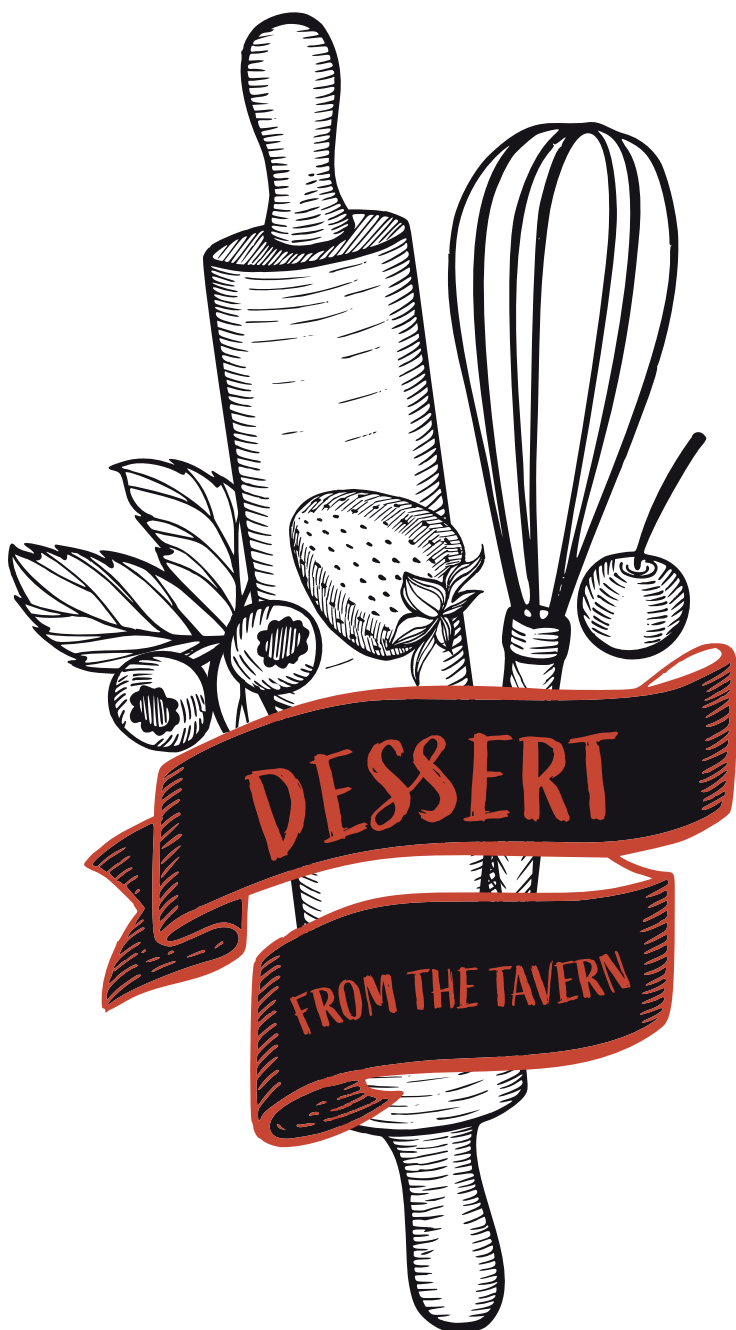
HAMBURGER IN A BREAD 13€
250 g approx



ENTRECÔTE OF AMERICAN BLACK ANGUS 10€ hg



MIXED GRILL 28€



CHEESE CAKE €5

*berries, black cherry, nutella,
gianduja, pistachio, white chocolate*

NEOLA CROCCANTE €5

chantilly cream, black cherry or gianduja

TIRAMISÙ €5

- with soft neola
- with strawberries

SEMIFREDDO €5

- Pistachio and hazelnut
- Almonds and Hazelnuts
- Amaretto

SNICKERS €5

*chocolate cake with hazelnut cream,
salted caramel and praline peanuts*

SBRICCIOLATA €5

ricotta cheese and chocolate

OREO CAKE €5

CHEF'S IMAGINATION €15

CANTUCCI €3

