

MENÙ

**RISTORANTE
PIZZERIA
CARTA DEI VINI**

ANTIPASTI

Antipasto TAL ^(9, 5, 3, 4)

€ 15

Involentino di verza, prosciutto e mozzarella, polpetta di patate e porcini, baccalà fritto con crema di ceci, calamaro ripieno, tonno scottato, insalata di mare ed agrumi

Ovo in purgatorio e pane all'aglio ^(14, 3, 9)

€ 9

Involentino di baccalà, scarola e crema di ceci ⁽⁵⁾

€ 11

Soutè di cozze e vongole ^(4, 3)

€ 13

Insalata di mare ^(8, 5, 4)

€ 13

Tonno scottato ^(3, 5)

€ 13

PRIMI

Risotto, porcini e blue di bufala ⁽³⁾

€ 15

Tagliatella crema di ceci di Teano e cozze ^(9, 4)

€ 13

Zuppa di castagne e porcini ^(9, 12)

€ 11

Raviolo ripieno di zucca mantovana e amaretto ^(9, 2)

€ 11

Gnocco alla genovese ^(9, 3, 15)

€ 13

Spaghetto alle vongole ^(9, 4)

€ 15

Paccheri ai frutti di mare ^(9, 4)

€ 13



SECONDI

Calamaro ripieno alla mediterranea ^(4, 9, 5)	€ 15
Frittura di pesce ^(4, 9, 5)	€ 15
Grigliata di mare ^(5, 8, 4)	€ 18
Tagliata di manzo	€ 20
Tris di carne selezione Cillo	€ 15
Hamburger di chianina selezione Cillo	€ 10

CARNI SELEZIONE CILLO

Costata Chianina	€ 10 / etto
Costata Limousine	€ 7 / etto
Costata Spagna	€ 9 / etto
Costata Marchigiana	€ 8 / etto

CONTORNI

Insalata mista	€ 5
Insalata verde	€ 4
Patate al forno	€ 5
Scarola	€ 4
Cicoria	€ 4

coperto € 2,00

PIZZERIA

disponibile solo a cena

ANTIPASTI

Frittatina classica	€ 3,5
Frittatina TAL	€ 4
Crocchè	€ 3
Supplì	€ 2,5
Patatine fritte	€ 5

PIZZE

Mortadellissima ^(9, 3, 2)	€ 11
<i>Focaccia, mortadella, mozzarella di bufala, crema di pistacchio e granella di pistacchio</i>	
Cantabrica ^(9, 3, 5)	€ 11
<i>Crema di datterino giallo in cottura, fior di latte, acciughe, polvere di olive</i>	
Ortolana ^(9, 3)	€ 7
<i>Verdure di stagione</i>	
Sorrentina ^(9, 3)	€ 9
<i>Fior di latte, crudo, pomodorini, rucola, scaglie</i>	
4 Formaggi ^(9, 3)	€ 7
<i>Crema di 4 formaggi TAL, fior di latte, grana in uscita</i>	
Crocchè ^(9, 3)	€ 7
<i>Fior di latte, patate in fiocchi, cotto, fonduta di provola</i>	
Margherita ^(9, 3)	€ 6
<i>Pomodoro San Marzano, fior di latte, basilico</i>	
Bufalina ^(9, 3)	€ 7
<i>Mozzarella di bufala, San Marzano, basilico</i>	
Napoli ⁽⁹⁾	€ 5
<i>Salsa di pomodoro, origano, aglio</i>	
Marinara ^(9, 3)	€ 6
<i>Salsa di pomodoro, acciughe, origano, aglio</i>	

Diavola ^(9, 3)

€ 6

*Pomodoro cotto, fior di latte, salame Napoli,
olio piccante*

Capricciosa ^(9, 3)

€ 7

Fior di latte, San Marzano, funghi, cotto, carciofi

Cosacca ^(9,3)

€ 6

Pomodoro cotto, parmigiano e pecorino

Fantasy bianca ^(9, 3)

€ 6

Fior di latte, wüstel, patatine

Ripieno diavola ^(9, 3)

€ 6

*Pomodoro cotto, fior di latte, salame Napoli,
olio piccante*

Ripieno classico ^(9, 3)

€ 6

Fior di latte, pomodoro

Ripieno Baccalà ^(9, 3, 5)

€ 7

Fior di latte, scarola, baccalà

Croccante ^(9, 3, 5)

€ 7

*Focaccia, scarola croccante, acciughe del
cantabrico, stracciata, polvere di olive nere*



DESSERTI

€6

Venere Nera

Pan di Spagna al cacao, nocciola e crema al cioccolato fondente, granella croccante di cioccolato al latte

Geometria di Cioccolato

Crema al cioccolato fondente con pasta di cacao del Madagascar, purea e cubetti di pera, cioccolato fondente

Nonna 4.0

Cake al limone con crema pasticcera al limone, crumble al burro, mousse alla vaniglia e panna fresca

Cubo ai 2 cioccolati

Pan di Spagna, crema con panna fresca e cioccolato bianco alle mandorle, pasta di cacao di Santo Domingo

Ricotta e cioccolato

Morbidi biscotti al cacao, nocciola e gocce di cioccolato farciti con crema alla ricotta e crema al cioccolato

Cremoso al pistacchio

Morbido biscotto alla nocciola con crema di ricotta e pistacchio, riccioli di cioccolato bianco e granella di pistacchi.

Cremoso ai frutti di bosco

Pan di Spagna, crema alla vaniglia con un cuore ai frutti rossi, cioccolato bianco e salsa ai frutti rossi

Sacher

Pan di Spagna al cacao, farcitura all'albicocca ricoperto con cioccolato

Choco nocciola

Morbido pan di Spagna al cacao farcito con crema alla nocciola e decorato con riccioli di cioccolato

Ricotta e Pere

Morbidi biscotti alla nocciola con crema alla ricotta e pere a cubetti

Profiterol

Crema semifredda al cioccolato, bignè ripieno di crema profumata alla vaniglia

Eclair al Caffè

Pasta bignè ripiena di una ricca crema al caffè e decorata con glassa

€6

Tartufo classico

Gelato al cioccolato e gelato allo zabaione con cuore morbido al cioccolato, ricoperto con granella di nocciole e cacao

Tartufo bianco

Gelato allo zabaione e gelato al caffè con cuore morbido al caffè, ricoperto con granella di meringa

Tartufo pistacchio

Gelato al pistacchio con cuore di pistacchio, nocciole pralinate e granella di pistacchio.

Soufflè black and white

Morbido tortino al cioccolato fondente con cacao monorigine dell'Ecuador ed un cuore liquido di cioccolato bianco

Soufflè al cioccolato

Morbido tortino al cioccolato con un ricco cuore liquido di cioccolato

Soufflè al cioccolato bianco

Morbido tortino al cioccolato bianco con un ricco cuore liquido di cioccolato

Cassata

Gelato allo zabaione e al cacao, panna montata e frutta candita.

Croccante Pistacchio

Semifreddo con crema al pistacchio, con cuore al pistacchio, granella di mandorle caramellate

Croccante amarena

Dessert semifreddo con crema al gusto vaniglia, con cuore all'amarena, decorato con mandorle aramellate

Babà classico

Il tipico dolce napoletano con inzuppatura profumata al rum

ALLERGENI

1



Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

8



Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili

2



Mandorle, nocciole, noci, noci pecan, anacardi e pistacchi

9



Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati

3



Ogni prodotto in cui viene usato il latte, yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie

10



Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari

4



Cannolicchio, capesanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc

11



Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

5



Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali

12



Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

6



Semi interi usati per il pane, farine anche se ne contengono in minima percentuale

13



Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc

7



Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili

14



Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

CARTA
dei
VINI

Bollicine italiane

Carlo Menale - Asprinio <i>Asprinio 12%</i>	2025	€ 25
Casa Setaro - Pietrafumante Brut <i>Caprettone 12,5%</i>	2023	€ 37
Casa Setaro - Pietrafumante Rosè <i>Piedirosso 12%</i>	2021	€ 39
Masseria Cotezze - A 3 Quarti <i>Fiano 12%</i>	2022	€ 25
Bellenda - Sei Uno Extra Brut <i>Glera 11,5%</i>	2021	€ 25
Ascendum - Trento Doc Dosaggio 0 <i>Chardonnay 12%</i>	2020	€ 36
Bacci - Barbaione Dosaggio 0 <i>Sangiovese 12,5%</i>	NV	€ 40
Santacroce - Franciacorta saten <i>Chardonnay e Pinot nero 12%</i>	NV	€ 36

Bollicine francesi

Vallée de la marne Ghislain Payer et fillie - Champagne tradition <i>Meunier, chardonnay, pinot noir 12% - S.a.</i>	€ 60
Gustave Goussard - Champagne brut tradition <i>Caprettone 12,5% - S.a.</i>	€ 60

BIANCHI

Campania

Terrae tiferni - Lucicanto <i>Asprinio 12%</i>	2024	€ 18
Casa Setaro - Aryete <i>Caprettone 13%</i>	2023	€ 29
Casino Nitti - Falanghina <i>Falanghina 13%</i>	2024	€ 16
Casino Nitti - Fiano di Avellino docg San Paolo <i>Fiano 13,5%</i>	2024	€ 22
Casino Nitti - Greco docg San Paolo <i>Greco 13%</i>	2024	€ 22

Sicilia

Terre d'Arrigo - Etna Bianco <i>Carricante 13%</i>	2024	€ 30
Tenuta Gorgi Tondi - Babbìo <i>Grillo, Zibibbo, Damaschino 11%</i>	2025	€ 25
Tenuta Gorgi Tondi - Midor <i>Catarratto 12,5%</i>	2025	€ 25
Tenuta Gorgi Tondi - Coste a Preola <i>Grillo 12%</i>	2025	€ 21

Abruzzo

Orsogna - Vola Volè <i>Pecorino 13%</i>	2025	€ 16
--	------	------

Toscana

Terre di Talamo <i>Vermentino 14%</i>	2024	€ 25
--	------	------

Piemonte

Poderi Gianni Gagliardo - Fallegro <i>Favorita 12,5%</i>	2024	€ 29
Poderi Gianni Gagliardo - Roero Arneis <i>Arneis 13%</i>	2024	€ 29
Tenuta Garetto - Moscato d'Asti docg <i>Moscato 5%</i>	2025	€ 22

Trentino – Alto Adige

Ascendum - Chardonnay <i>Chardonnay 12,5%</i>	2025	€ 22
Ascendum - Gewurztraminer <i>Gewurztraminer 12,5%</i>	2025	€ 22

Loira

Domaine Gadais - la grande reserve des moulines <i>Melon de Bourgogne 12%</i>	2022	€ 24
--	------	------

ROSATI

Campania

Terrae Tiferni - Lucevia <i>Pallagrello nero 11,5%</i>	2025	€ 20
Casa Setaro - Munazei <i>Piedirosso 13%</i>	2025	€ 21

Toscana

Terre di talamo - Piano Piano <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon 13,5%</i>	2024	€ 18
--	------	------

RUSSI

Campania

Terrae tiferni - Radicanto <i>Pallagrello nero 12,5%</i>	2024	€ 18
Casa Setaro - Fuocallegro <i>Piedirosso 13%</i>	2023	€ 29
De Santis - Aglianico <i>Aglianico 13%</i>	2022	€ 20
De Santis - Taurasi <i>Aglianico 14%</i>	2014	€ 35

Veneto

Montesantoccio - Valpolicella classico <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara 12%</i>	2024	€ 16
Montesantoccio - Ripasso cls. superiore <i>Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara 14%</i>	2022	€ 28

Toscana

Terre di Talamo - Morellino tempo riserva <i>Sangiovese 14,5%</i>	2021	€ 27
Castello di Bossi - Chianti classico <i>Sangiovese 14%</i>	2022	€ 27
Castello di Bossi - Chianti classico riserva <i>Sangiovese 14,5%</i>	2021	€ 45
Castello di Bossi - Corbaia <i>Sangiovese, Cabernet Sauvignon 14,5%</i>	2021	€ 80
Renieri - Rosso di Montalcino <i>Sangiovese 14,5%</i>	2024	€ 31
Renieri - Brunello di Montalcino <i>Sangiovese 14,5%</i>	2022	€ 90

Piemonte

Le Marie - Dolcetto D'alba <i>Dolcetto 13%</i>	2022	€ 23
Reverdito - Nebbiolo "Simane" <i>Nebbiolo 14%</i>	2023	€ 25
La corte - Il silente <i>Barbera 14%</i>	2024	€ 16
Tenute Garetto - Giassà <i>Grignolino d'asti 14%</i>	2023	€ 26
Poderi Gianni Gagliardo - barolo <i>Nebbiolo 14,5%</i>	2021	€ 55

Trentino-Alto Adige

Ascendum - pinot nero <i>Pinot nero 12,5%</i>	2024	€ 20
---	------	------

Abruzzo

Cantina Orsogna - vola volè <i>Montepulciano 13,5%</i>	2024	€ 16
--	------	------

BIRRE ARTIGIANALI

SQUILLO - La Villana 
Pils Gluten Free 33cl - 5%

€ 5,50

CINQUE - La Villana
Korn Style 33cl - 4,8%

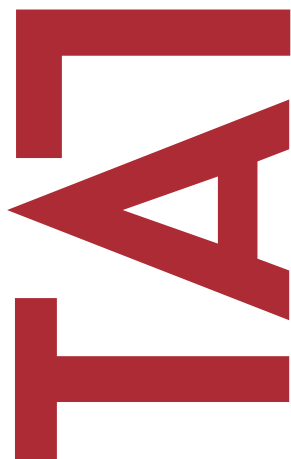
€ 5,00

GATSBY - La Villana 
Extra Special Bitter 33cl - 5,1%

€ 5,50

NEILLA - La Villana
Modern Ipa 33cl - 6%

€ 6,00



329 804 7377
SS7, KM 185.790 – Francolise (CE)