

da Trucchetta

TRATTORIA - PIZZERIA NAPOLETANA

*Forno a legna
Holzofen*



Sansone beach

da *Fucchetta*

TRATTORIA - PIZZERIA NAPOLETANA

Intolleranze alimentari e allergie
Food intolerances and allergies
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergien
Intolérances et allergies alimentaires

"Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi."

"Dear customer, if you have food allergies and/or food intolerances, feel free to ask about our food and beverage. We will be ready to give you all the information you need."

"Sehr geehrte Kunden, wenn Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit oder -allergie leiden, wenden Sie sich bitte an uns, um Informationen über unsere Gerichte und Getränke zu erhalten."

"Cher client, si vous avez des allergies alimentaires et/ou des intolérances alimentaires, n'hésitez pas à poser des questions sur notre nourriture et nos boissons. Nous serons prêts à vous donner toutes les informations dont vous avez besoin."

Coperto € 2.00 – Cover charge € 2.00 - Gedeck € 2.00 - Couvert € 2.00

*Polpo, gamberoni, scampi e calamari sono congelati

*Octopus, Prawns, Scampi, Squids are frozen.

*Krake, Garnelen, Scampi und Tintenfisch sind tiefgekühlt.

* Poulpe, crevettes, langoustines et calmars sont congelés

**Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

**Fish intended to be eaten raw has undergone prior remediation treatment in accordance with the requirements of European Regulation EC 853/2004, annex III, chapter 3, subsection D, point3.

**Zum rohen Verzehr bestimmter Fische wurde nach den Bestimmungen der Verordnung EG Nr. 853/2004, Anhang III, Kapitel III, Buchstabe D, Punkt 3 entsprechend vorbeugend behandelt.

**Le poisson destiné à être consommé cru ou pratiquement cru a fait l'objet d'un traitement de remédiation préventive conforme aux exigences du règlement CE 853/2004, annexe III, section VIII, chapitre 3, lettre D, point 3.

Antipasti di terra - Starters - Vorspeisen - Hors-d'oeuvre

Panzarotti alla Napoletana Crocchette di patate e mozzarella - Potato croquette with mozzarella Kartoffeln-und-Käse-Kroketten - Beignets de mozzarella, pommes de terre et fromage	€ 5.00
Zeppoline	€ 5.00
Bruschette al Pomodoro "Bruschetta" with tomato - "Bruschetta" mit Tomaten - Bruschettas à la tomate	€ 7.00
Bruschette Miste (verdure alla griglia e formaggio) "Bruschetta" with mixed grilled vegetables and cheese "Bruschetta" mit gegrilltem Gemüse und Käse - Bruschettas mixtes	€ 9.00
Carpaccio di Bresaola Bresaola carpaccio with rocket and Parmesan cheese Bresaola-Carpaccio mit Rucola und Parmesankäse - Carpaccio de bresaola	€ 13.00
Prosciutto e Melone Raw ham and melon - Rohschinken und Melone - Jambon et melon	€ 12.00
Prosciutto e Mozzarella Raw ham and mozzarella - Rohschinken und Mozzarella - Jambon et mozzarella	€ 11.00
Caprese con mozzarella di Bufala Fresh tomato with mozzarella di bufala Frisch Tomaten mit mozzarella di Bufala - Salade caprese avec mozzarella au lait de bufflonne	€ 11.00
Antipasto misto di Verdure Mixed vegetable starter (boiled and grilled) Gemischte Vorspeisenplatte mit gekochtem und gegrilltem Gemüse Apéritif de légumes mélangés	€ 11.00
Affettato misto Mixed cold cuts - Platte mit Aufschnitt - Assiette de charcuteries	€ 14.00
Formaggio misto Mixed cheeses - Käseplatte - Assiette de fromages	€ 14.00
Prosciutto crudo Raw ham - Rohschinken - Jambon	€ 10.00

Antipasti di Mare – Seafood Starters - Vorspeisen - Apéritif de Mer

Antipasto dello Chef Seafood starter -Fisch und Meeresfrüchten Vorspeise - Hors-Oeuvre du Chef	€ 18.00
Misto mare caldo Warm mixed seafood soup - Warmer Meeresfrüchten Suppe - Hors-Oeuvre de la mer chaud	€ 17.00
Polpo lesso con patate * Boiled octopus with potatoes - Gekocht Krake mit Kartoffeln - Poulpe à la vapeur et pommes de terre	€ 17.00
Insalata di mare * Seafood salad - Meeressalat - Salade de la mer	€ 14.00
Cozze alla marinara Marinara style mussels - Miesmuscheln in Weißweinsauce - Moules marinière	€ 10.00
Zuppa di vongole Clam chowder - Venusmuschelsuppe - Soupe de palourdes	€ 17.00
Cocktail di gamberi Prawn cocktail - Krabbencocktail - Cocktail de crevettes	€ 13.00
Acciughe della casa ** Marinated anchovies - Marinierte Sardellen - Anchois du Chef	€ 11.00
Salmone della casa Marinated salmon - Frischer mariniertes Lachs - Saumon du Chef	€ 13.00
Misto della "Zucchetta" (verdure e insalata di mare) * Mixed vegetable (boiled and grilled) and seafood salad Gekochtem und gegrilltem Gemüse und Meeressalat Assiette mixte "Zucchetta" Legumes variés cuits à la vapeur ou grillés et salade de la mer	€ 13.00

*Prodotto congelato. Polpo, gamberi, scampi e calamari sono congelati - *Octopus, prawns, scampi, squids are frozen
*Krake, Garnelen, Scampi und Tintenfisch sind tiefgekühlt - *Poulpe, crevettes, langoustines et calmars sont congelés

Primi di Terra – First courses – Erster Gang – Premiere Plats

Spaghetti al Pomodoro	€ 9.00
Spaghetti with tomato sauce - Spaghetti mit Tomatensauce - Spaghetti souce tomate	
Spaghetti alla Bolognese	€ 10.00
Spaghetti with meat sauce - Spaghetti mit Fleischsoße - Spaghetti à la Bolognaise	
O' Scialatiello alla Totò (scamorza e pomodoro fresco)	€ 12.00
Pasta with scamorza cheese and fresh tomato Pasta mit Käse (Scamorza) und frische Tomaten - Fromage Scamorza et tomates fraîches	
Penne all'Arrabbiata	€ 9.00
Penne with spicy tomato sauce - Penne mit scharf Tomatensauce - Pâtes aux tomates épicées	
Gnocchi alla Sorrentina	€ 11.00
Gnocchi with tomato sauce and scamorza cheese Gnocchi mit Tomatensauce und Käse (Scamorza) - Gnocchi à la manière de Sorrente	
Gnocchi al Ragù	€ 11.00
Gnocchi with meat sauce - Gnocchi mit Fleischsoße - Gnocchi à la Bolognaise	
Gnocchi ai quattro formaggi	€ 11.00
Four cheese gnocchi - Vier-Käse-Gnocchi - Gnocchi aux 4 fromages	

Primi di Mare – First courses – Erster Gang – Premiere Plats

Spaghetti alle Vongole veraci	€ 16.00
Spaghetti with clams - Spaghetti mit Venusmuscheln - Spaghetti aux palourdes	
Spaghetti agli Scampi *	€ 18.00
Spaghetti with scampi - Spaghetti mit Scampi - Spaghetti aux langoustines	
Paccheri all'Astice	€ 25.00
Paccheri with lobster - Paccheri mit Hummer - paccheri au homard	
O' Scialatiello alla Maruchiarà (frutti di mare)	€ 16.00
Scialatielli with seafood - Scialatielli mit Meeresfrüchten - Scialatielli aux fruits de mer	
Risotto di Mare	€ 16.00
Seafood risotto - Risotto mit Meeresfrüchten - Risotto de la mer	
Spaghetti Vongole, Zucchine e Bottarga	€ 18.00
Spaghetti with clams, zucchini and bottarga Spaghetti mit Venusmuscheln, Zucchini und Rogen - Spaghetti aux palourdes, courgettes et bottarga	
Gnocchi di patata viola con Vongole e Radicchio	€ 18.00
"Purple potato" gnocchi with clams and radicchio - "Lila Kartoffeln" Gnocchi mit Venusmuscheln und Radicchio Gnocchi de pommes de terre violettes aux palourdes et radicchio	
Paccheri al Tonno fresco con Pachino giallo e olive taggiasche	€ 18.00
Paccheri with fresh tuna, yellow-cherry tomatoes and olives - Paccheri mit frisch Thunfisch, gelben Kirschtomaten und Oliven Paccheri au thon frais aux olives et Pachino	
Rigatoni Pistacchio e Vongole	€ 18.00
With clams and pistacchio - Mit Venusmuscheln und Pistacchio	

Secondi di Carne – Meat dishes – Fleischgerichte – Viande

Tagliata di carne argentina alla brace Steak strips - In dünne Scheiben geschnittenes Rindfleisch - Steak argentin grillé	€ 20.00
Fettina di manzo ai ferri Slice of beef - Scheibe vom Rindfleisch - Escalope de boeuf grillé	€ 17.00

Secondi di Mare – Fish dishes – Fischgerichte – Poisson

Grigliata mista alla brace (min. 2 pers.) * Mixed grilled seafood - Gemischte gegrillt Fischplatte - Assortiment de poisson grillé	al kg € 70.00
Grigliata mista alla brace (porzione) * Mixed grilled seafood - Gemischte gegrillt Fischplatte - Assortiment de poisson grillé	€ 28.00
Trancio di Spada * Swordfish steak - Schwertfisch Filet - Tranche d'espado	€ 16.00
Frittura mista * Mixed fried seafood - Gemischter frittierter Fisch - Friture de poisson	€ 15.00
Pesce fresco alla brace Grilled fresh fish - Gegrillt Frischfisch - Poisson frais grillé	al kg € 70.00
Pesce fresco in acqua pazza, al forno o alla griglia Fresh saltwater fish all'acqua pazza (simmered in water flavoured with garlic, olive oil, parsley and tomato) / Baked or grilled fresh saltwater fish. Meeres-Frischfisch all'acqua pazza (gekocht in Wasser gewürzt mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Tomaten) / Gebacken oder gegrillt Meeres-Frischfisch. Poisson d'eau salée frais all'acqua pazza (mijoté dans de l'eau parfumée à l'ail, huile d'olive, persil et tomate) / Poisson d'eau salée frais au four ou grillé.	al kg € 70.00
Gamberoni alla brace o in acqua pazza * Grilled prawns* or prawns* all'acqua pazza (simmered in water flavoured with garlic, olive oil, parsley and tomato) Gegrillt Garnelen* oder Garnelen* all'acqua pazza (gekocht in Wasser gewürzt mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie und Tomaten) Crevettes grillées * ou crevettes * all'acqua pazza (mijotées dans de l'eau parfumée à l'ail, huile d'olive, persil et tomate)	€ 18.00
Scampi alla brace * Grilled Scampi - Gegrillt Scampi - Langoustines grillées	€ 20.00
Calamari alla diavola o alla griglia * Spicy or grilled squid - Scharf oder gegrillt Tintenfisch - Calamars épicés ou grillés	€ 18.00
Zuppa di pesce Fish soup - Fischsuppe - Soupe de poisson	€ 30.00

Contorni – Side dishes – Beilagen – Garnitures

Patatine fritte o al forno * Chips or roasted potatoes - Pommes frites oder gebackene Kartoffeln - Pommes de terre frites ou au four	€ 5.00
Insalata mista Mixed salad - Gemischter Salat - Salade mixte	€ 5.00
Insalata verde Green salad - Grüner Salat - Salade verte	€ 5.00
Verdura cotta Cooked vegetables - Gekochtes Gemüse	€ 5.00
Insalata della casa Chef's salad - Chefsalat - Salade du Chef	€ 10.00
Insalata "Capricciosa" (salad – Salat)	€ 10.00
Insalata "Alba d'Estate" (salad -Salat)	€ 10.00
Formaggio a piacere Cheese - Käse - Fromage	€ 7.00

**Prodotto congelato. Polpo, gamberi, scampi e calamari sono congelati - *Octopus, prawns, scampi, squids are frozen
*Krake, Garnelen, Scampi und Tintenfisch sind tiefgekühlt - *Poulpe, crevettes, langoustines et calmars sont congelés*

Pizze

Pizza Gourmet (4 gusti)	€ 18.00
Pizza Marinara	€ 5.00
Pomodoro, aglio, origano - Tomato sauce, garlic, oregano Tomatensauce, Knoblauch, Oregano - Tomato, ail, origan	
Pizza Margherita	€ 5.00
Pomodoro e mozzarella - Tomato sauce, mozzarella Tomatensauce, Mozzarella - Tomato et mozzarella	
Pizza Napoletana	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, olive, acciughe, capperi, origano - Tomato sauce, mozzarella, olives, anchovies, capers, oregano Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Sardellen, Kapern, Oregano - Pomodoro, mozzarella, olives, anchois, câpres, origan	
Pizza Siciliana	€ 9.00
Pomodoro, acciughe, aglio, peperoncino, olive, origano, capperi - Tomato sauce, anchovies, garlic, chili pepper, olives, oregano, capers Tomatensauce, Sardellen, Knoblauch, Chilischoten, Oliven, Oregano, Kapern - Tomato, anchois, ail, piment, olives, origan, câpres	
Pizza Primavera	€ 8.00
Mozzarella, pomodoro fresco, origano - Mozzarella, fresh tomato, oregano - Mozzarella, frischen Tomaten, Oregano - Mozzarella, tomate fraîche, origan	
Pizza Diavola	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante - Tomato sauce, mozzarella, spicy salami Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami - Tomato, mozzarella, salami épicé	
Pizza Capricciosa	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto - Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, ham Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen, Oliven, Artischocken, Schinken - Tomato, mozzarella, champignons, olives, artichauts, jambon	
Pizza Campagnola	€ 9.00
Verdure miste, pomodoro fresco, mozzarella, rucola - Mixed vegetables, fresh tomato, mozzarella, rocket Gemüse, frische Tomaten, Mozzarella, Rucola - Mélange de légumes, tomates fraîches, mozzarella, roquette	
Pizza Salsiccia e Friarielli con Bufala	€ 11.00
Mozzarella di Bufala, salsiccia e friarielli - Mozzarella di bufala, sausage, broccoli rabe Mozzarella di Bufala, Wurst, Rübstiel - Mozzarella de bufflonne, saucisse et brocoli-rave	
Pizza Pulcinella	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto, calamari *, cozze, vongole Tomato sauce, mozzarella, artichokes, mushrooms, ham, squid *, mussels, clams Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Pilzen, Schinken, Tintenfisch *, Mies- und Venusmuscheln Tomate, mozzarella, artichauts, champignons, jambon, calamars *, moules, palourdes	
Pizza Quattro Stagioni	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive, carciofi, prosciutto - Tomato sauce, mozzarella, mushrooms, olives, artichokes, ham Tomatensauce, Mozzarella, Pilzen, Oliven, Artischocken, Schinken - Tomato, mozzarella, champignons, olives, artichauts, jambon	
Pizza Prosciutto	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto - Tomato sauce, mozzarella, ham Tomatensauce, Mozzarella, Schinken - Tomato, mozzarella, jambon cuit	
Pizza Prosciutto e Funghi	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto e funghi - Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Pilzen - Tomato, mozzarella, jambon et champignons	
Pizza Funghi Porcini	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, funghi porcini - Tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Steinpilzen - Tomato, mozzarella, cèpes	
Pizza Tonno e Cipolla	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla - Tomato sauce, mozzarella, tuna, onion Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebel - Tomato, mozzarella, thon et oignon	
Pizza Tonno	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, tonno - Tomato sauce, mozzarella, tuna Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch - Tomato, mozzarella, thon	
Pizza Cipolla	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella, cipolla, origano - Tomato sauce, mozzarella, onion, oregano Tomatensauce, Mozzarella, Zwiebel, Oregano - Tomato, mozzarella, oignon, origan	
Pizza Cocca	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, uova - Tomato sauce, mozzarella, eggs Tomatensauce, Mozzarella, Ei - Tomato, mozzarella, œufs	
Pizza Carbonara	€ 10.00
Mozzarella, speck, uova - Mozzarella, Speck, eggs Mozzarella, Speck, Ei - Mozzarella, speck, œufs	
Pizza Würstel	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella, würstel - Tomato sauce, mozzarella, frankfurters Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen - Tomato, mozzarella, saucisse	

**Prodotto congelato. Polpo, gamberi, scampi e calamari sono congelati - *Octopus, prawns, scampi, squids are frozen
*Krake, Garnelen, Scampi und Tintenfisch sind tiefgekühlt - *Poulpe, crevettes, langoustines et calmars sont congelés*

Pizza Quattro Formaggi Mozzarella, quattro formaggi - Mozzarella, 4 cheeses Mozzarella, 4 Käsesorten - Mozzarella, quatre fromages	€ 8.00
Pizza Alba d'Estate Mozzarella, pomodoro fresco, gamberetti, rucola - Mozzarella, fresh tomato, shrimps, rocket Mozzarella, frische Tomaten, Garnelen, Rucola - Mozzarella, tomate fraîche, crevettes, roquette	€ 11.00
Pizza Bresaola Pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, scaglie di grana - Tomato sauce, mozzarella, bresaola, rocket, parmesan flakes Tomatensauce, Mozzarella, Bresaola, Rucola, Parmesanstücken - Tomato, mozzarella, bresaola, roquette, flocons de parmesan	€ 11.00
Pizza Pussi Pomodoro, mozzarella, gamberetti, rucola - Tomato sauce, mozzarella, shrimps, rocket Tomatensauce, Mozzarella, Garnelen, Rucola - Tomato, mozzarella, crevettes, roquette	€ 11.00
Pizza Parmigiana Mozzarella, pomodoro fresco, melanzane, salsiccia, formaggio - Mozzarella, fresh tomato, aubergines, sausage, cheese Mozzarella, frische Tomaten, Auberginen, Wurst, Parmesankäse - Mozzarella, tomate fraîche, aubergines, saucisse, fromage	€ 11.00
Pizza Frutti di Mare Pomodoro, calamari *, cozze, vongole - Tomato sauce, squid *, mussels, clams Tomatensauce, Tintenfisch, Mies- und Venusmuscheln - Tomato, calamars *, moules, palourdes	€ 11.00
Pizza Gorgonzola Mozzarella, gorgonzola - Mozzarella, gorgonzola - Mozzarella, Gorgonzola - Mozzarella, gorgonzola	€ 10.00
Pizza Peperoni Pomodoro, mozzarella, peperoni - Tomato sauce, mozzarella, sweet pepper Tomatensauce, Mozzarella, Paprika - Tomato, mozzarella, poivrons	€ 9.00
Pizza Melanzane Pomodoro, mozzarella, melanzane - Tomato sauce, mozzarella, aubergines Tomatensauce, Mozzarella, Auberginen - Tomato, mozzarella, aubergine	€ 9.00
Pizza Bufalina Mozzarella di Bufala e pomodorino pachino - Mozzarella di bufala, cherry tomatoes Mozzarella di Bufala, Kirschtomaten - Mozzarella di Bufala et pomodorino pachino	€ 11.00
Pizza Prosciutto Crudo Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo - Tomato sauce, mozzarella, raw ham Tomatensauce, Mozzarella, Rohschinken - Tomato, mozzarella, jambon cru	€ 10.00
Pizza Fritta Mozzarella, ricotta e salame piccante - Mozzarella, ricotta, spicy salami Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami - Mozzarella, ricotta e salami épicé	€ 10.00
Pizza Mortazza Mozzarella di Bufala, mortadella e pistacchio - Mozzarella di Bufala, mortadella and pistachio Mozzarella di Bufala, Mortadella und Pistazie - Mozzarella di Bufala, mortadelle et pistache	€ 13.00
Calzone Napoletano Pomodoro, mozzarella, ricotta, salame piccante - Tomato sauce, mozzarella, ricotta, spicy salami Tomatensauce, Mozzarella, Ricotta, scharfe Salami - Tomato, mozzarella, ricotta, salami épicé	€ 10.00
Calzone Ripieno Pomodoro, prosciutto, mozzarella - Tomato sauce, ham, mozzarella Tomatensauce, Schinken, Mozzarella - Tomato, jambon, mozzarella	€ 10.00

Schiaccine

Schiaccina Pane	€ 5.00
Schiaccina Cotto e Mozzarella Ham, mozzarella - Schinken, Mozzarella - Jambon cuit et mozzarella	€ 9.00
Schiaccina Crudo e Mozzarella Raw ham, mozzarella - Rohschinken, Mozzarella - Jambon cru et mozzarella	€ 9.00
Schiaccina Tonno, Pomodoro e Mozzarella Tuna, fresh tomato, mozzarella - Thunfisch, frische Tomaten, Mozzarella - Thon, tomate et mozzarella	€ 9.00
Schiaccina Vegetariana Vegetables - Gemüse - Végétarienne	€ 9.00
Schiaccina Stracchino, Bresaola e Rucola Stracchino cheese, Bresaola, rocket - Stracchino Käse, Bresaola, Rucola - Stracchino, Bresaola et Rucola	€ 10.00
Schiaccina Würstel, Patatine fritte* e Mozzarella Frankfurters, chips*, mozzarella - Würstchen, Pommes frites*, Mozzarella - Würstel, frites* et mozzarella	€ 10.00
Schiaccina Nutella	€ 7.00

Ogni aggiunta verrà conteggiata separatamente - Each additional ingredient will be charged separately
Jede zusätzliche Zutat wird separat berechnet - Chaque ajout sera compté séparément

**Prodotto congelato. Polpo, gamberi, scampi e calamari sono congelati - *Octopus, prawns, scampi, squids are frozen
*Krake, Garnelen, Scampi und Tintenfisch sind tiefgekühlt - *Poulpe, crevettes, langoustines et calmars sont congelés*

D essert

Panna cotta	€ 6.00
Cioccolato, frutti di bosco, fragola, caramello - Chocolate, berries, strawberry, caramel Schokolade, Beeren, Erdbeere, Karamell - Chocolat, baies, fraise, caramel	
Tiramisù della Casa	€ 6.00
Crema catalana	€ 6.00
Pastiera Napoletana	€ 7.00
Torta caprese	€ 7.00
Cioccolato e mandorle - chocolate and almond cake Schoko-Mandeln-Kuchen - Chocolat et amandes	
Tartufo Bianco o Nero	€ 6.00
Mattonella	€ 6.00
Cioccolato, frutti di bosco, fragola, caramello - Chocolate, berries, strawberry, caramel Schokolade, Beeren, Erdbeere, Karamell - Chocolat, baies, fraise, caramel	
Fragole con Panna	€ 5.00
Strawberries and cream - Erdbeeren mit Sahne - Fraise à la crème	
Frutta	€ 5.00
Fruit - Obst - Fruit	
Sorbetto al Limone	€ 5.00

B evande – D rinks – Getränken - B oissons

Acqua minerale (naturale o gassata)	€ 3.00
Birra alla spina piccola	€ 3.00
Birra alla spina grande	€ 6.00
Birra alla spina 1Lt.	€ 14.00
Birre in bottiglia 33 cl.	€ 5.00
Birre in bottiglia 50 cl.	€ 6.00
Birra artigianale dell'Elba 33 cl.	€ 6.00
Bibite in lattina	€ 3.00
Vino Rosso alla spina 1Lt.	€ 14.00
Vino Bianco alla spina 1Lt.	€ 14.00

Passiti dell'E lba

Moscato dell'Elba (Bicchiere - Glass - Glas - Verre)	€ 6.00
Moscato dell'Elba (Bottiglia - Bottle - Flasche - Bouteille)	€ 40.00
Aleatico dell'Elba D.O.C.G. (Bicchiere - Glass - Glas - Verre)	€ 6.00
Aleatico dell'Elba D.O.C.G. (Bottiglia - Bottle - Flasche - Bouteille)	€ 40.00

Caffè e Liquori

Caffè	€ 1.50
Cappuccino	€ 2.00
Campari - Crodino - Aperol Spritz	€ 5.00
Amari e Brandy	€ 4.00
Whiskey / Rum	€ 6.00
Whiskey / Rum Riserva	€ 9.00
Grappa	€ 5.00
Grappa Barrique	€ 7.00
Limoncino / Meloncello (artigianali napoletani)	€ 6.00

da *Fucchetta*

LA CANTINA

Bianchi (750 cl)

Falanghina	€	25.00
Greco di Tufo	€	26.00
Fiano di Avellino	€	26.00
Ribolla Gialla	€	26.00
Vermentino	€	26.00
Elba Bianco	€	23.00
Ansonica	€	26.00
Vernaccia di San Gimignano	€	26.00
Müller Thurgau	€	26.00
Müller Thurgau frizzante	€	26.00
Gewürztraminer	€	29.00
Chardonnay	€	26.00

Bianchi piccoli (375 cl)

Vermentino	€	15.00
Elba Bianco	€	15.00

Rossi (750 cl)

Chianti	€	20.00
Chianti Classico	€	30.00
Morellino di Scansano	€	28.00
Brunello di Montalcino	€	80.00
Elba Rosso	€	23.00
Rosso di Montalcino	€	40.00
Sassicaia '07		Valore di quotazione

Rossi piccoli (375 cl)

Elba Rosso	€	15.00
Chianti	€	15.00
Chianti Classico	€	21.00
Brunello di Montalcino	€	42.00

Rosati

Elba Rosato	€	24.00
Maestrale	€	24.00
Nina Rosé	€	30.00

Bollicine

Prosecco	€ 5,00	€	25.00
Franciacorta Brut D.O.C.G.		€	40.00
Franciacorta Cuvée Prestige D.O.C.G.		€	70.00
Champagne		€	75.00

Vini D'olci

Aleatico dell'Elba	€ 6,00	€	40.00
Moscato dell'Elba	€ 6,00	€	40.00
Asti Spumante Bri		€	25.00

ALLA SPINA

BIRRA MESSINA

PER NOI FARE LA BIRRA SIGNIFICA
GRANDE CURA E ATTENZIONE PER LA SELEZIONE
DEGLI INGREDIENTI MIGLIORI.



TIPOLOGIA: LAGER
GRADAZIONE: 4,7 %
GRADO IBU: 21



COLORE: DORATO BRILLANTE
SCHIUMA: CANDIDA FINE COMPATTA
AROMA: MALTATO E LUPPOLATO
GUSTO: SECCO ASCIUTTO E ELEGANTE

Piccola € 3,00

Media € 6,00

1 Lt € 14,00



**ASSAGGIATELA,
L'ABBIAMO FATTA PER VOI.**

LE BOTTIGLIE



BIRRA MESSINA

CRISTALLI DI SALE
I CRISTALLI DI SALE DI SICILIA
DONANO A QUESTA RICETTA MORBIDEZZA,
ROTONDITÀ E FINEZZA DI GUSTO.

TIPOLOGIA: LAGER NON FILTRATA

GRADAZIONE: 5 %

GRADO IBU: 20

COLORE: DORATO LUMINOSO NATURALMENTE OPALESCENTE

SCHIUMA: COMPATTA E PERSISTENTE

AROMA: FLOREALE, FRUTTATO

GUSTO: MORBIDO, FINE E DELICATO

CARATTERIZZATO DA UN INGREDIENTE SPECIALE CRISTALLI
DI SALE MARINO PROVENIENTI DALLE SALINE DI TRAPANI



Ichnusa NON FILTRATA

TIPOLOGIA: LAGER NON FILTRATA

GRADAZIONE: 5 %

GRADO IBU: 18

COLORE: DORATO OPALESCENTE

SCHIUMA: PERSISTENTE

AROMA: FRUTTATO LEGGERO SENTORE DI LUPPOLO

GUSTO: MODERATAMENTE AMARO



BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO

TIPOLOGIA: LAGER

GRADAZIONE ALCOLICA: 4,3%

COLORE: LIMPIDO E CRISTALLINO

AROMA: MALTATO E LUPPOLATO

GUSTO: FINE, FRAGRANTE, DELICATAMENTE

AROMATICO ED ESTREMAMENTE RINFRESCANTE

da *Fucchetta*

TRATTORIA - PIZZERIA NAPOLETANA



Vera
Pizza Napoletana
PATRIMONIO DELL'UNESCO