

ALLIERS

SOIR



EST.
2022

SAN PAOLO
ROMA



MASHTABIF

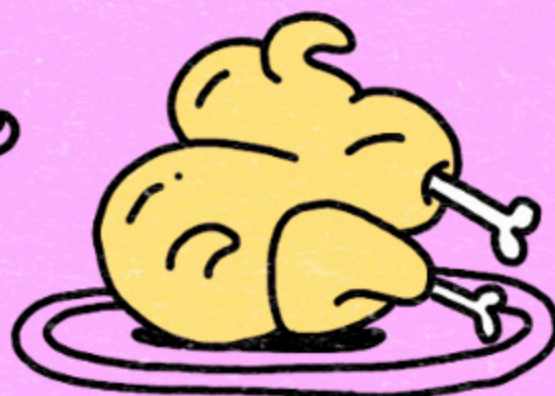
TUTTO IN MEZZO





MASHTABLE

TUTTO IN MEZZO



5 piatti alla cieca

da condividere

45 euro

+

3 calici in abbinamento

tra sidro, birra e vino

20 euro x persona



IL MATTO

DEL GIORNO



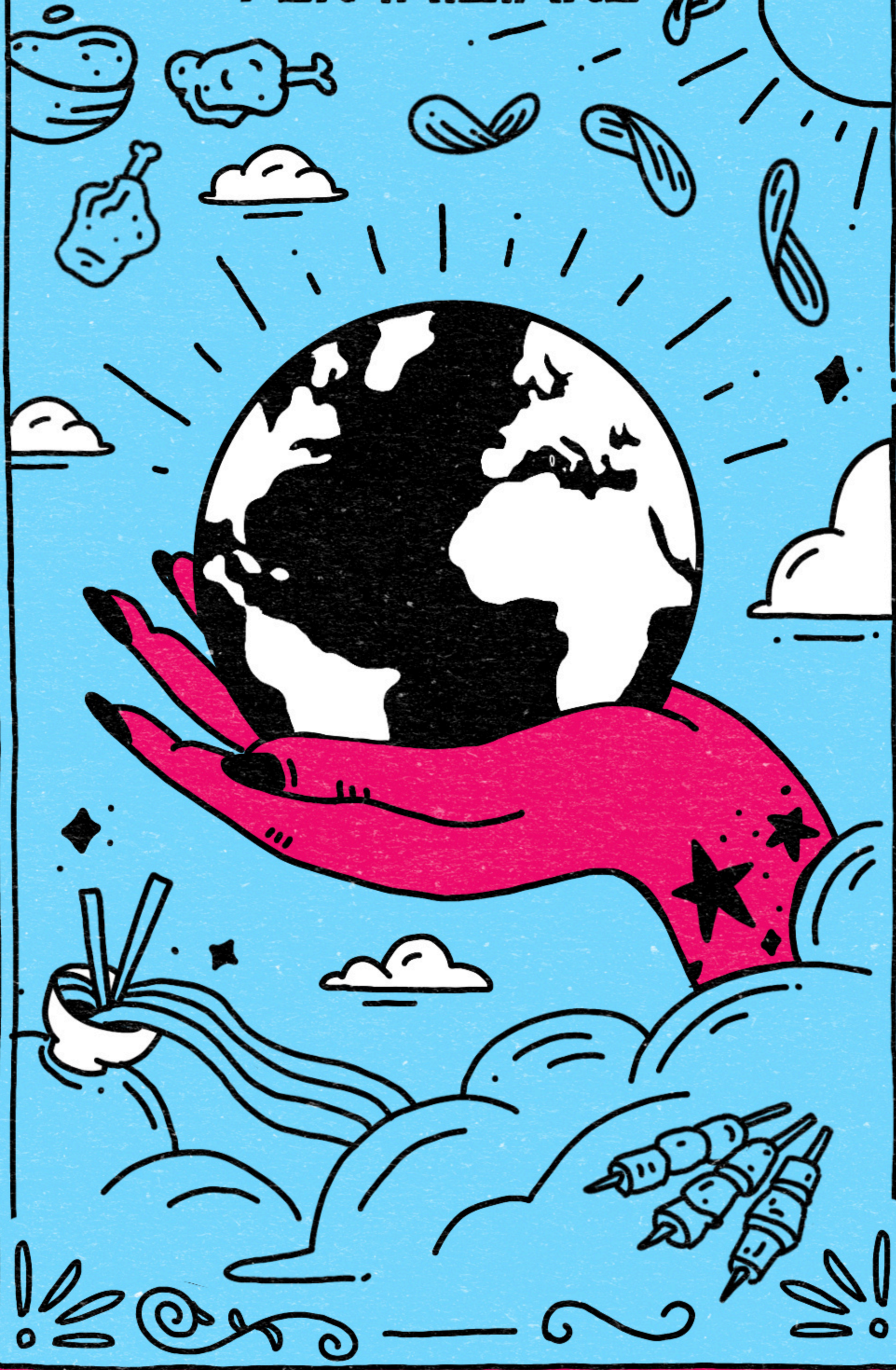
IL MATTO

DEL GIORNO



IL MONDO

PER INIZIARE





IL MONDO

PER INIZIARE

SNACK:

Arachidi, Pistacchi,
Olive, Rice Crackers, Taralli
3 euro l'uno

Nachos:

4 euro

Panelle di ceci fritte,
mayo al limone marocchino (10)
6 euro

Hummus, cipolla agrodolce
salmoriglio aneto e gin, salsa bianca
servito con pane chapati
(1,2,4,6,7,9,11)
7 euro

Toast con burro affumicato,
alici del cantabrico,
saba di birra e frutti rossi*(7,9,1)
10 euro



IL MONDO

PER INIZIARE

CEVICE VEG: 10 euro

Verdure di stagione marinate,
latte di cocco, kaffir e lime (6)

KFC: 10 euro

Panino con pollo fritto laccato,
kimchi fatto in casa, insalata,
mayo al limone marocchino

Solo pollo: 8 euro

Completo al piatto: 10 euro

DOUBLE TROUBLE: 16 euro

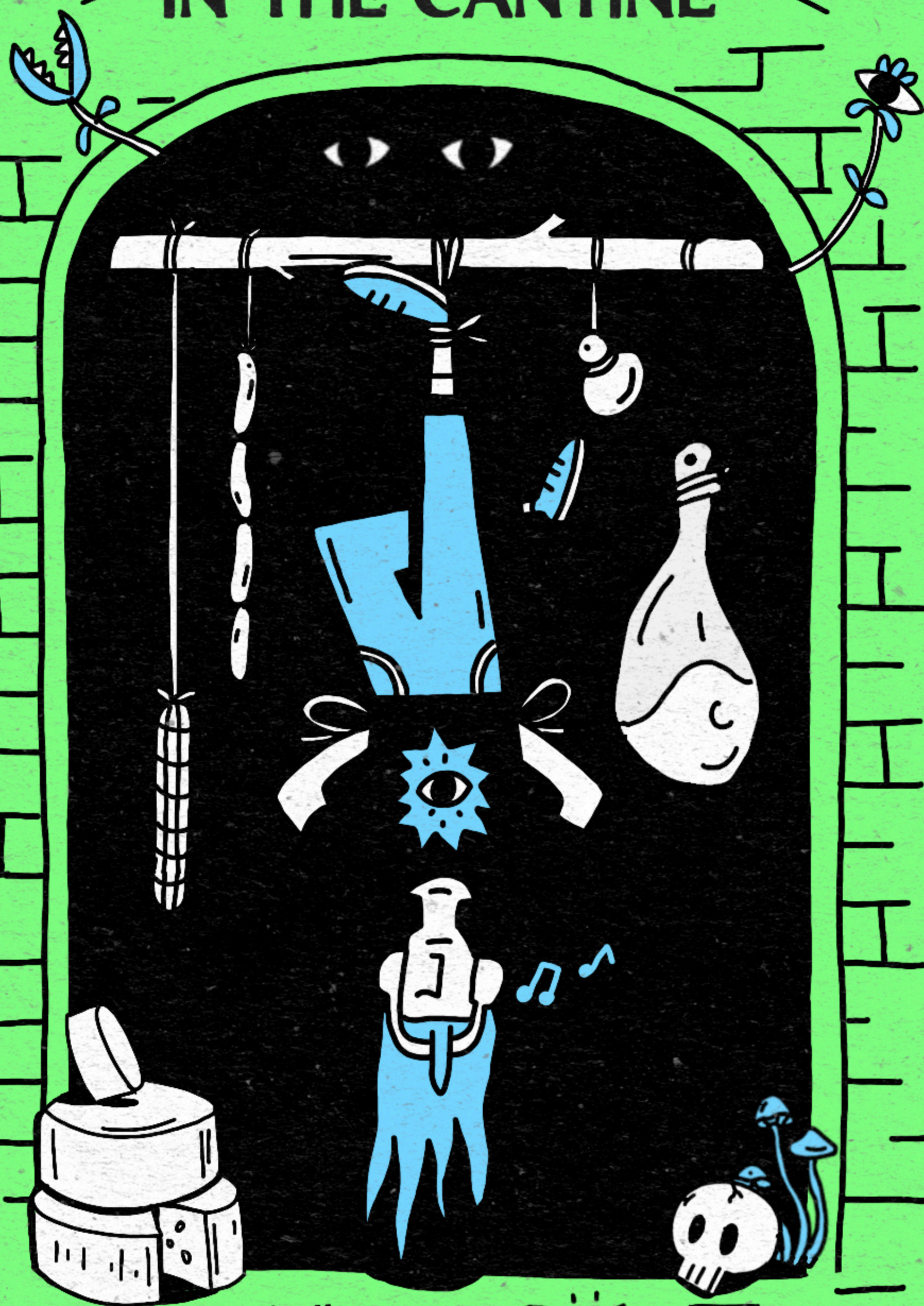
Panino XL con doppio KFC
(NON SI DIVIDE, SI AFFRONTA)
(1.4.7.5.10.12.11)

PATATE ARROSTO: 5 euro

NUMERI FANNO RIFERIMENTO ALLA LISTA ALLERGENI
PRESENTE ALLA FINE DEL MENU'

L'APPES

IN THE CANTINE





L'APPESO

IN THE CANTINE

Le nostre selezioni di prodotti artigianali

SALUMI: 10 euro

FORMAGGI: 10 euro

**TAGLIERE MISTO:
20 euro**

MUFFATI e STAGIONATI: 10 euro

Selezione del giorno





IL DIAVOLO

DALLA BRACE





IL DIAVOLO

DALLA BRACE

MELANZANA MBUTTUNATA: 12 euro
Spuma di ricotta, provola affumicata
cuore di bue alla brace e basilico (7.11)

MUSTARD BASTARD: 12 euro
Panino con collo di manzo sfilacciato,
pickles, verza, honey mustard (1.5.10)

8PUS CLUB SANDWICH: 13 euro
Panino con polpo*rosticciato, patate e cipollotti
pomodoro, lattuga, guanciale, salsa rosa (1.9)





IL DIAVOLO

DALLA BRACE



SPIEDINI:

a rotazione settimanale.
consultaci per le disponibilità di oggi!

ANTICUCHO

cuore di manzo* e chimichurri (1,2)

GYUTAN

lingua di manzo*, fichi,
cacio e pepe di Assam (1,2,7,11)

VENTUNO GRAMMI

animelle di vitello* alla cacciatora e za'atar (1,4,7,8)

FUAGRA'

fegato di vitello*, lardo, miso e nocciole
(1,2,4,6,11)

PANNICOLO

diaframma di manzo*, BBQ al whisky (1,2,11)

HAPPY MILZ

milza di vitello*, sesamo, caciocavallo, limone (1,4)

7 euro a spiedino

SERVITI CON PANE*

IL MAGO

PER FINIRE





IL MAGO

PER FINIRE

TIRATISÙ:

Mascarpone, porcini,
trebbie e stout

(1,2,5,7)

RISOLATTE:

Risolatte brulèe,
fragole con olio, basilico e aceto(7)

7 euro



L'EREMITA

GLOSSARIO



L'EREMITA

ALLERGENI



GLUTINE 1



FRUTTA CON GUSCIO 2



CROSTACEI 3



SESAMO 4



UOVA 5



ARACHIDI 6



LATTE 7



SEDANO 8



PESCE 9



SENAPE 10



SOIA 11



ANIDRIDE SOLFOROSA 12

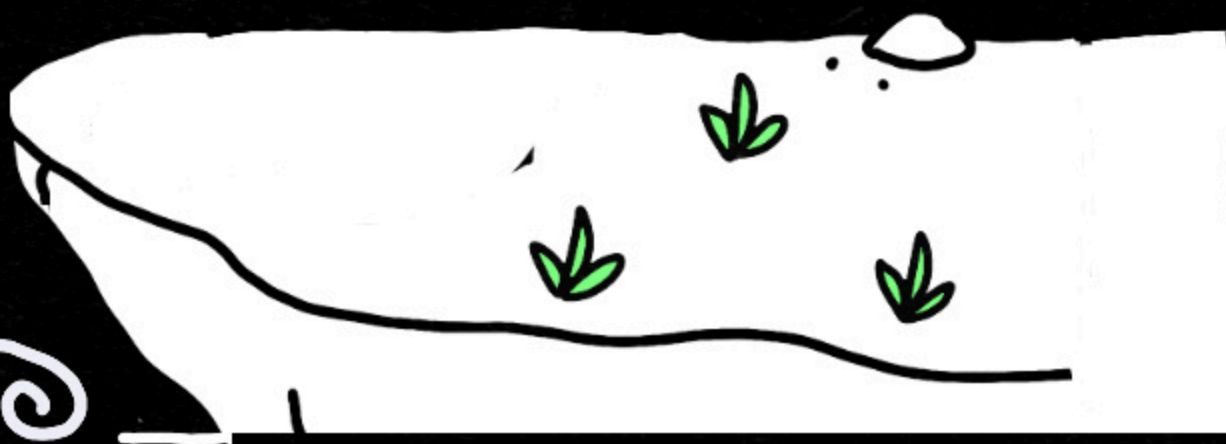


LUPINI 13

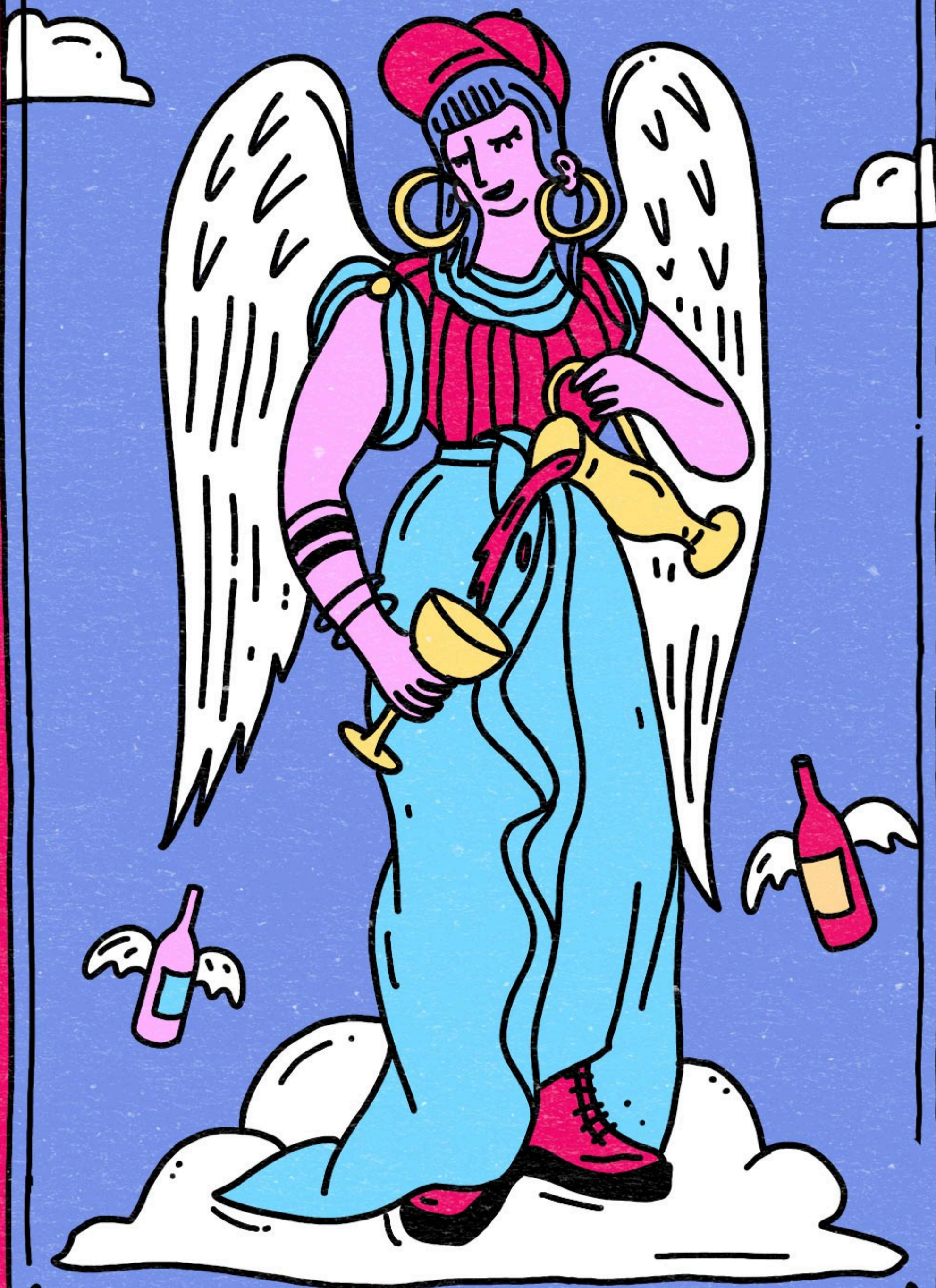


MOLLUSCHI 14

**Gli alimenti contrassegnati da asterisco *
subiscono processi di abbattimento termico
al fine di preservarne le qualità organolettiche**





LA TEMPERANZA
IN BOTTIGLIA





Soft Drinks

- Mole - Cola 4€
 - Mole - Cola Zero 4€
 - Tonica 3€
 - Tonica Limone 3€
 - Chinotto Neri 3€
 - Cedrata Tassoni 3€
 - Succo Pera 3€
 - Succo Pesca 3€
 - Acqua 2 €
 - Caffe 1 €
- 
- 

Amari

- Tonico Sarandrea 4€
- Genziana Cutina 4€
- Limoncello Cutina 4€
- Ratafia Cutina 4€
- Liquirizia Cutina 4€

Long Drinks

- Gin Tonic Tanqueray 8€
- Gin Lemon Tanqueray 8€
- Gin Tonic "Special" 10€
- Spritz Moonray 6€

Mezcal

- Palomo Espadin 9€
- Picaflor Wild 12€



Whisky

- Pearse 5 - Single Malt Irish - 9€
- Pearse 10 - Single Malt Irish - 12€
- Glenroy 10 - Single Malt Scotch - 8€
- Glenroy 12 - Single Malt Scotch - 9€
- Lossit Lost Distillery - Blended Peated - 9€
- Dalaruan Lost Distillery - Blended Scotch - 9€





BOLLE

Mashroom & Tenuta L'Armonia

Bianco Frizzante- Trebbiano, Durella

Rosato Frizzante- Pinot nero, Garganega, Durella

27



Filippo de martin /Ballerina - Bronner, Pavana '19

35

Pedecastello / Rosato frizzante - Pinot nero '22

30

Marco Merli / Mosco + - Moscato, Malvasia '21

35

Crocizia / Sol e steli - Sauvignon '22

26

Crocizia / Znestra - Malvasia di candia '22

25

Koi / Chi mera - Trebbiano, Pignoletto, Alionza, Albana '21

30

Ca' sciampagne / Zigara - Bianchetto, Sangiovese '19

33

Ca' Sciampagne / Spavengol - Chardonnay, Sauvignon blanc '19

33

Ca' Sciampagne / Guidobaldo - Sangiovese '21

33

Podere sotto il noce / Valtiberia - Trebbiano di Spagna '20

34

La ginestra / Jun bianco - Sangiovese '19

29

Tunia / Sottofondo - Trebbiano '18

30

Cantina Giardino / Bianco frizzante - Greco '20

48

Le 4 volte / Col botto - Magliocco '21

31

Il Roccolo di monticelli / Molina rosa - Molinara '21

31

Podere veneri vecchio / Risvegli - Uve autoctone '21

33

Podere veneri vecchio / Tempo ritrovato - Grieco, Cerreto

35

Claudio Plessi / Tarbianien - Trebbianina '21

40

Microbio / La resistencia activa contro el marques - Verdejo '22

40



BIANCHI

Fausto Ligabue / Blè - Petite arvine '17

63

Ferlat - Sauvignon - Sauvignon '22

29

Calalta - Mente libera - Bronner, Riesling, Vespaiola

31

Maestà della formica / Vignesperse - Trebbiano '22

36

Aurete / Gonzo bianco - vitigni autoctoni

25

Ca Sciampagne / Simandro - Bianchetto '21

29

Regina del quartuccio / Dont worry - Malvasia di candia, Rossetto

27

Cantina giardino / Na - Coda di volpe, Falanghina '20

35

Manciaciumi / Al di la del faro - Trebbiano pugliese '22

29

Microbio / La banda del argillico - Verdejo '22

33

Cosmic Cellar - Connexion - Moscatel, Xarello '22

35





ROSSI

Gonella / Due corvi – Nebbiolo '17
30/sold out

Gonella / Bonanova – Bonarda '15
28/sold out

Gonella / La tipica – Barbera '16
34

Le Strie / Valtellina superiore – Nebbiolo '09
45/sold out

Fausto ligabue/ i – Fumin '15
63

Pedecastello / Rosso – Pinot nero '21
50

Insolente vini / F c 4 – Corvina, Rondinella '19
36

Antica Valpolicella / Quarete – Corvina '19
28/sold out

Antica Valpolicella / Vin del leo – Corvina, Corvinone, Rondinella '18
48

Aurete / Gonzo rosso – Sangiovese, Ciliegiolo, Syrah '22
25

Marco Merli / Brucisco – Cabernet, Merlot, Sangiovese '18
44

Solenghi / Rosso valtidone – Barbera, Bonarda '21
25

Cantina Anonima / Falso Papiro – Aleatico '22
37

Colle florido / Salvo – Montepulciano '21
34

La ginestra / Abemus – Cabernet franc '16
38

Tunia / Cantomoro – Cabernet Sauvignon 2009
50

Vignecave / Sburdejo – Montepulciano '21
32

Regina del quartuccio / Mannaja cane – Aleatico, violone '22
27

Regina del quartuccio / Caron dimonio – Violone, Merlot, Cabernet
29

Etnella / Anselmo – Nerello Mascalese '21
25

Domaine Obriere / Pelbery – Cinsault '22
32

Daniel Ramos / K Pi Greco Amphora – Garnacha '19
33





ARANCIONI

Tirelli vini / Derthona – Timorasso '21

32

Podere sotto il noce / Funambol – Trebbiano di spagna '21

36

Tenuta borri / Zerbiò – Malvasia '18

27//sold out

La ginestra / Tutto anfora – Trebbiano '21

42/ sold out

Vigne Cave / Chierina – Passerina '21

30

Ca Sciampagne / Belloribelle – Bianchetto '19

33

Regina del quartuccio / Estremo – Malvasia, trebbiano '22

27/ sold out

Danielli / 5000 lire – Trebbiano, Malvasia

32

Cantina giardino / Taratà – Greco '20

40

Cantina giardino / Paski – Coda di volpe '20

40/ sold out

Cantina giardino + Tenuta nardone / FxF – Fiano '21

40

Cantina giardino / Adam – Greco '21

50

Gaggiola / Fuorizona – Malvasia istriana '21

34

Badalucco / Primo assaggio – Grillo, Verdejo '22

29

Zerberos / K pi greco – Albillo real '21

38

Microbio – Sin nombre – Verdejo '20

58/ sold out

Microbio – Brutal Orange – Verdejo '22

45





ROSATI

Case vecchie / Spostato rosato – Merlot, Cabernet, Rondinella '20
30/sold out

La ginestra / La valle del vento – Sangiovese '20
34

Vanempo // Skim – Canaiolo nero, ciliegiolo '22
29/sold out

Corvagialla / Rosè – Sangiovese '21
31/ sold out

Carlania celler – Random – Merlot '21
31

Fabio Ferracane / Camaleonte – rossi e bianchi siciliani
29/ sold out

I Forestieri – Girotondo – Sangiovese '22
28/sold out

Domaine Cady/ Cabernet d'Anjou – Cabernet Sauvignon e Franc
27

Tuets / Tot Rosè – Muscat, Syrah, Chenin Blanc, Tempranillo '22
27





Magnum

Bragagni / Rigogolo '19 – Albana

75

Cà sciampagne / Belloribelle – Biancame '18

100

Ca' sciampagne / Belloribelle R – Biancame '18

150

Ca' sciampagne / Guidobaldo – Sangiovese '19

150

Piana dei castelli / Grigio – Pinot grigio '12

65

Cantina giardino / Anfora bianco – Autoctoni '21

53

Cantina giardino / Anfora rosso – Autoctoni '21

57

Etnella / Villa petrosa rosso ancestrale Plus

Nerello Mascalese '16

70

BIRRE



Ca del brado / Carteria n*3 – Sour blend '18

120

Cantillon / Drogone '20 – Lambic 3 yo + Agllianico

200

3Fonteinen / Framboos oogst '19

150

Brutes / Not today Satan – Cider pet nat + pere e ribes nero

70

