



MENU



CON ALLERGENI

..per iniziare..



L'Angolo di Martina

COCKTAIL

APEROL SPRITZ 7

CAMPARI SPRITZ 7

LIMONCELLO SPRITZ 7

GIN TONIC 7

HUGO 7

AMERICANO 7

VODKA LEMON 7

NEGRONI 7

NEGROSKI 7

Antipasti

LUPPOLO E GRANO

da condividere

- **GRAN TAGLIERE LUPPOLO E GRANO** 18
SALUMI DI NORCIA, PECORINI, CROSTINO TOSCANO
BRUSCHETTA, COCCOLI TOSCANI ARTIGIANALI (1,7,9,12)
- **ANTIPASTO MISTO PUGLIESE**
CON BURRATA, OLIVE CONDITE, POMODORINI SEMI-SECCHI.
SERVITO SULLA TIPICA "FRISA" PUGLIESE (7) 15
- **LA "PARIPIGIANA CROCCANTE"** (1,3,7,10) 14
- **TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE, CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA, TUORLO D'UOVO, OLIO EVO. SERVITA SU CHIPS DI PANE** (1,3,4) 16
- **COCCOLI, BURRATA E PROSCIUTTO DI NORCIA** (1,7) 15

i Fritti *Tutti rigorosamente di nostra produzione*

- **PROVOLA AFFUMICATA CAMPANA, IN CARROZZA** (1,3,7) 7
- **CROCCHÉ DI PATATE** (1,3,7) 8
- **BRIE PANATO E FRITTO "FILANTE"** (1,3,7) 7
- **TRIS DI MONTANARE** (1,4,7,8) 8
mortadella e pistacchio / acciughe e burrata / provola e 'nduja
- **GRAN FRITTO MISTO "LUPPOLO E GRANO"** 18
consigliato per due persone (1,3,4,7,11)

le Insalate "NEL CAPPELLO"



- **GRECA** Lattuga, pomodoro, cetrioli, cipolla, feta, olive (1,7) 8,50
- **TONNO** Lattuga, pomodoro, cipolla, tonno, capperi (1,4) 9
- **PROSCIUTTO CRUDO, TOMINO E NOCI** (1,7,8) 10
Lattuga, tomino Piemontese piastrato, Crudo di Norcia, pere e noci
- **VEGAN** Lattuga, Stracchino vegano, carote, zucchini e melanzane grigliate (1) 8,50

PIZZA

Anche con impasto

Senza Glutine

+2€



NEW

LA VERA "QUATTRO STAGIONI"

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Carciofi,
Funghi, Olive, Prosciutto cotto (1,7) 14

SICULA

MELANZANE E RICOTTA SALATA: Salsa di Pomodoro, Melanzane a
funghetto, Fiordilatte, Ricotta salata siciliana (1,7) 10

BATTIPAGLIA BASE BIANCA:

Provola affumicata di Battipaglia, Fiordilatte Molisano, Gorgonzola
dolce, Bufala DOP, Spolverata Grana Padano Dop (1,7) 12

NEW

SILANA BASE BIANCA:

Provola campana affumicata, Purè rustico di patate,
'Nduja Calabrese, spolverata di parmigiano (1,7) 14

LECCE

Salsa di pomodoro del Gargano, Pomodorini Pachino,
burrata pugliese, origano selvatico (1,7) 12

NEW

BISMARCK - BACK TO 80's (1,7,8)

Salsa di Pomodoro, Fiordilatte, Prosciutto Cotto,
Uovo, spolverata di Parmigiano 12

"PARIGINA"

Base bianca. Brie, Miele, Noci (1,7,8) 12

NEW

PROVOLA E PEPE la pizza preferita dai "Mastri Pizzaioli"

Salsa di Pomodoro, Mozzarella, Provola fresca affumicata,
spolverata di Parmigiano e Pepe (1,7) 12

"BOLOGNA DOP" Base bianca (1,7,8)

Fiordilatte, Mortadella Dop, Burrata al Pistacchio, granella di Pistacchio 14

LUPPOLO E GRANO

CALABRA BURRATA, CIPOLLA E 'NDUJA:
Filetto di Pomodoro del Gargano, Cipolla di Tropea,
Origano, 'Nduja di Spilinga e Burrata (1,7) 14

NEW **LA "DEL BOSCO"** BASE BIANCA:
Fiordilatte, Funghi Champignon, pomodorini ciliegini,
rucola, scaglie di Grana Padano (1,7) 14

PIZZA U.S.A. "PEPPERONI" :
Mozzarella, pomodoro e Salamino Piccante (1,7) 10

"INTENSA" PORCINI BURRATA E TARTUFO:
Base covaccino con Funghi Porcini, origano,
In uscita: Burrata e Olio tartufato (1,7) 14

FUME' Pancetta affumicata, Burrata affumicata, origano,
Salsa di Pomodoro del Gargano, Provola campana affumicata (1,7) 14

PIZZA FRITTA "PARTENOPEA"
Mozzarella, Provola, Prosciutto Cotto (1,7) 12

Pizze della Tradizione:

"RITA-MARGHE"
Bianca: Bufala Dop, Pomodoro a Filetti, Basilico (1,7) 10

MARINARA
Pomodoro, Aglio, Origano, Basilico, spolverata di Parmigiano (1,7) 6

MARGHERITA
Pomodoro, Fiordilatte, Basilico, spolverata di Parmigiano (1,7) 7

NAPOLI
Pomodoro, Fiordilatte, Capperi, acciughe e origano selvatico (1,4,7) 8

SALSICCIA E FRIARIELLI
Fiordilatte, Friarielli, Salsiccia (1,7) 12

Specialità

LUPPOLO E GRANO

alla Griglia



- **BOMBETTE PUGLIESI CLASSICHE**
Involtini di Capocollo ripieni di Caciocavallo e Pancetta (7) 14
- **BOMBETTE PUGLIESI PICCANTI**
Involtini di Capocollo ripieni di Salsiccia piccante e Caciocavallo (7) 15
- NEW** – **BOMBETTE PUGLIESI IMPANATE CON RAPE**
Involtini di Capocollo ripieni di Cime di rapa, Salsiccia e Caciocavallo (1,7) 15
- **ARROSTICINI DI PECORA ABRUZZESI** (10pz) 14
- NEW** – **SPIEDINO DI LAMPREDOTTO TOSCANO** salsa verde (1,3,4,12) 14
- **SPIEDINO DI MANZO ALLA MESSINESE** (1,7,8) 15
Ripieni con Cotto e Galbanino, con granella di Pistacchio
- **TRIS DI WURSTEL ARTIGIANALI "ALTO ADIGE"**
con crauti e tris di salse (rafano, senape e mayo) (10) 14
- NEW** – **LO STINCO DI MAIALE COME DA TRADIZIONE BAVARESE**
con crauti, purè di patate (7,9) 16



abbinamento
consigliato:
Negroamaro



abbinamento
consigliato:
**Monchshof
non filtrata**

Hamburger DI MANZO ITALIANO 200g.

- **CLASSICO** Insalata, Lattuga, mayo, pomodoro (1,3) 14
- **HOT** Friarielli, 'Nduja, scamorza (1,7) 15
- **FLORENCE** Pecorino toscano, salsa di funghi, crema di Tartufo (1,7) 15
- **BACON** Bacon croccante, scamorza, pomodoro, lattuga, cipolla (1,7) 15
- **SUPER CHEESE** Doppio formaggio cheddar, cetriolini sott'aceto, senape, insalata (1,7,10) 15
- NEW** – **SMOKED** Provola affumicata impanata e fritta, Bacon Croccante, Insalata, salsa BBQ (1,7,10) 16

Contorni 5

PATATE ALLA GHIOTTA
FRIARIELLI Saltati
PATATINE fritte*



1 Dolci della Casa ⁶

(CHIEDERE ALLO STAFF)



Caffetteria

ACQUA 50cl. naturale o gassata 1,50

ACQUA 75cl. naturale o gassata 2,50

LATTINA 33cl. Coca Cola - Coca Zero 3

LATTINA 33cl. Fanta 3

LATTINA 33cl. Sprite 3

LATTINA 33cl. Tè pesca/ limone 3

CAFFE' 2€

DECA 2€

AMERICANO 2

CAPPUCCINO ⁽⁷⁾ 2

SAMBUCA 3

GRAPPE 4

AMARI 3

Coperto / Service & Cover charge 2,50



ELENCO ALLERGENI: (1) cereali contenenti glutine / (2) crostacei e prodotti a base di crostacei / (3) uova / (4) Pesce e prodotti a base di pesce / (5) arachidi / (6) Soia e derivati della Soia / (7) latte e prodotti a base di latte (lattosio) / (8) Frutta a guscio (mandorle, noci, pistacchi) / (9) Sedano / (10) Senape / (11) Semi di Sesamo / (12) anidride Solforosa / (13) lupini / (14) Molluschi. *In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere acquistato congelato.