

Lista allergeni

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate.

Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/2011.



Anidride solforosa e solfiti



Frutta a guscio



Lupini beans



Sedano

Celery

Allergens

Before ordering, the customer must tell our staff about the need of foods free from specific allergens.

During the cooking, however, cross contamination cannot be excluded.

Therefore, our dishes may contain the following allergens, according to EU Regulation 1169/2011.





Soia

Soy



Uova e derivati

Eggs

Prodotti abbattuti in

luoco

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel piano HACCP.

Blast-frozen

products

Some of the fresh products are blast frozen in order to guarantee you food quality and safety, as prescribed by HACCP.



In questo locale si serve acqua potabile trattata.

In this restaurant we serve treated drinkable water.

Piatti Tipici

Ciavarro

Legumi, cereali, olio, sale, pomodoro, sedano, carota, cipolla, carne di maiale, vino bianco

€ 10,00



Trippa

Trippa, sedano, carota, cipolla, olio, sale, pomodoro, maggiorana, pepe, peperoncino, vino bianco

€ 10,00



Fagioli con le cotiche

Cotiche, carne di maiale, olio, sale, pomodoro, fagioli, sedano, carote, cipolle, pepe, maggiorana, vino bianco

€ 10,00



Tagliatelle al cinghiale

Tagliatelle (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero), sedano, carota, cipolla, pomodoro, cinghiale, olio, sale, peperoncino, pepe, vino rosso

€ 10,00



Servizio e coperto

Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima abbattuta in loco o congelata o surgelata all'origine.

€ 2,00

Typical dishes

Ciavarro

Legumes, grains, oil, salt, tomato, celery, carrot, onion, pork, white wine

€ 10,00



Tripe

Tripe, celery, carrot, onion, oil, salt, tomato, marjoram, black pepper, chili pepper, white wine

€ 10,00



Beans with pork rinds

Pork rind, pork, oil, salt, tomato, beans, celery, carrot, onion, black pepper, marjoram, white wine

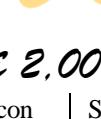
€ 10,00



Tagliatelle with boar meat

Tagliatelle (durum wheat flour, egg, soft wheat flour), celery, carrot, onion, tomato, boar meat, oil, salt, chili pepper, black pepper, red wine

€ 10,00



Service

Some dishes may be prepared with blast-frozen, frozen or deep-frozen ingredients.

Antipasti

Appetizers

Antipasto misto "Lu Cuccelò"

Latte, uova, cipolla, pomodoro, miglio, orzo, verdure

€ 15,00

a porzione / per portion



"Lu Cuccelò" mix of appetizers

Milk, egg, onion, tomato, millet, barley, variety of vegetables

Affettato misto

Prosciutto crudo, lonza, salame, mortadella

€ 8,00

Affettato misto con formaggi

Prosciutto crudo, lonza, salame, mortadella, pecorino, caciotta mista

€ 9,00



Prosciutto e melone

Prosciutto crudo, melone

€ 6,00

Prosciutto e melone

Prosciutto, melon

Bruschetta

Olio, sale, pomodoro, rucola, pane (farina 00, acqua, lievito, sale)

€ 4,00



Panzanella

Oil, salt, tomato, arugula, bread (00 flour, water, yeast, salt)

Varietà dell'ortolano

Latte, uova, cipolla, pomodoro, miglio, orzo, verdure

€ 10,00



Vegetable Gardner Variety

Milk, eggs, onion, tomato, millet, barley, variety of vegetables

Costino contadino

Salsiccia, scamorza e pane

€ 5,00



Toast farmer

Sausage, scamorza and bread

Crostini vegetariani

Melanzane, zucchine, peperoni,
mozzarella, pane (farina 00, acqua,
lievito, sale)

€ 5,00



Vegetarian toasts

Eggplant, zucchini, bell peppers,
sliced mozzarella, bread (00 flour,
water, yeast, salt)



Primi Piatti

Gnocchi al pistacchio e guanciale croccante

Gnocchi (purea di patate, amido di mais, farina di grano tenero, sale farina di riso, olio di semi di girasole, uova), guanciale, aglio, pesto di pistacchi (basilico, olio di semi di girasole, pinoli, sale, pistacchi)

€ 10,00

Boccolotti al castrato

Pasta (semola di grano duro, acqua), pomodoro, castrato, cipolla, sedano, carote, sale, olio, pepe, peperoncino, vino bianco

€ 10,00

Spaghetti alla carbonara

Pasta (semola di grano duro, acqua), uova, parmigiano, sale, guanciale croccante, pepe nero

€ 10,00

Spaghetti all'amatriciana

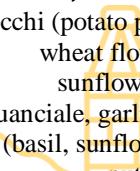
Pasta (semola di grano duro, acqua), pomodoro, pancetta fresca, peperoncino, cipolla, pepe, aglio, vino bianco, pecorino

€ 10,00

Main Courses – Pasta dishes

Gnocchi al pistacchio e guanciale croccante

Gnocchi (potato puree, corn starch, wheat flour, salt, rice flour, sunflower seed oil, eggs), guanciale, garlic, pistachio pesto (basil, sunflower seed oil, pine nuts, salt, pistachios)



A

B

C

D

E

F

G

H

I

J

K

L

M

N

O

P

Q

R

S

T

U

V

W

X

Y

Z



Spaghetti alla carbonara

Pasta (durum wheat flour, water), eggs, parmesan cheese, salt, crunchy guanciale, black pepper



Spaghetti all'amatriciana

Pasta (durum wheat flour, water), tomato, pancetta, chili pepper, onion, black pepper, garlic, white wine, pecorino



Tortellini panna e funghi € 10,00

Tortellini (semola di grano duro, farina di grano tenero, uova, carni suine e bovine, prosciutto crudo, mortadella, pistacchi, siero di latte, pan grattato, formaggio, spezie, sale), panna, prosciutto, funghi, latte, sale, burro



Cream and mushroom tortellini

Tortellini (durum wheat flour, soft wheat flour, egg, pork and beef meat, prosciutto, mortadella, pistachios, whey, breadcrumbs, cheese, spices, salt), cream, ham/prosciutto, mushrooms, milk, salt, butter

Penne all'arrabbiata

Pasta (semola di grano duro, acqua), pomodoro, olio, sale, aglio, peperoncino

Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima abbattuta in loco o congelata o surgelata all'origine.

€ 8,00

Penne all'arrabbiata

Pasta (durum wheat flour, water) tomato, oil, salt, garlic, chili pepper

Some dishes may be prepared with blast-frozen, frozen or deep-frozen ingredients.

Minestra di farro

Farro, sedano, carote, cipolle, pomodoro, verdure, legumi, olio, sale

€ 8,00

Spelt soup

Spelt, celery, carrot, onion, tomato, variety of vegetables, legumes, oil, salt

Spaghetti aglio e olio

Pasta (semola di grano duro, acqua), aglio, olio, peperoncino, sale

€ 8,00

Spaghetti aglio e olio

Pasta (durum wheat flour, water) garlic, oil, chili pepper, salt

Tagliatelle prosciutto e limone

Tagliatelle (semola di grano duro, uova, farina di grano tenero), prosciutto crudo, limone, olio, parmigiano

€ 10,00

Tagliatelle prosciutto e limone



Tagliatelle (durum wheat flour, egg, soft wheat flour), prosciutto, lemon, oil, parmesan cheese

Tonnarelli cacio e pepe € 10,00

Pasta (semola di grano duro, acqua),
pecorino romano, pepe



Gricia mezzamanica

Pasta (semola di grano duro, acqua),
guanciale croccante, pepe, pecorino
romano, salsiccia

€ 10,00



Tonnarelli cacio e pepe

Pasta (durum wheat flour, water)
black pepper, pecorino romano
cheese, black pepper



lu cuccelò

Su richiesta del cliente è disponibile pasta per
celiaci

(farina di mais bianco, farina di mais giallo, farina di
riso, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli
acidi grassi)

Alcuni piatti possono essere preparati con materia
prima abbattuta in loco o congelata o surgelata
all'origine.

We also serve gluten-free pasta for those people
suffering from coeliac disease (white corn flour,
white corn flour, rice flour, water, emulsifier: fatty
acids mono and diglycerides)

Some dishes may be prepared with blast-frozen,
frozen or deep-frozen ingredients.

Secondi Piatti

Meat and side dishes

Tagliata di manzo

carne di manzo, condita a scelta con:

- olio, sale, rosmarino
- olio, sale, rucola, grana, pomodorini, funghi porcini (funghi porcini (Boletus edulis e relativo gruppo)

€ 20,00



Arrosticini

(10 pezzi)

castrato, olio, sale, pepe, rosmarino, aglio, salvia

Sliced beef

Beef meat, seasoned with one of the following seasonings:

Oil, salt, rosemary •

oil, salt, arugula, grana padano cheese, cherry tomatoes, • porcini mushrooms [(Boletus edulis and their group),

Spiedone di pollo

(3 pezzi)

carne di pollo, zucchine, peperoni, olio, sale, rosmarino

Mount meat skewers

(10 pieces)

Mount meat, oil, salt, black rosemary, garlic, sage

Filetto di manzo

radicchio rosso e

gorgonzola

filetto di manzo, burro, olio, uova, radicchio, gorgonzola, sale, pane (farina 00, acqua, lievito, sale), a scelta glassa di aceto balsamico

Chicken skewer

(3 pieces)

Chicken meat, zucchini, bell peppers, oil, salt, rosemary

Secondo del giorno

Chiedere al personale

€ 12,00

Second of the day

Ask the staff



*Filetto di maiale
vellutata di patate e
gorgonzola*

Filetto di maiale, patate,
cipolla, gorgonzola, aglio,
rosmarino, olio, sale, farina, a
scelta glassa di aceto balsamico

*Pork tenderloin, potato
soup and gorgonzola*

Pork tenderloin, potato, onion,
gorgonzola cheese, garlic,
rosemary, oil, salt, choice of
balsamic vinegar glaze

Lumache

(25 pezzi)

Pomodoro, sedano, carote,
cipolla, timo, maggiorana,
salvia, peperoncino, sale, olio,
finocchio selvatico



Lumache

(25 pezzi)

Tomato, celery, carrots, onion,
thyme, marjoram, sage, chilli, salt,
oil, wild fennel

€ 20,00

*lu
succelò
Forno
a
Legna
Ripatransone*

lu cuccelò

Contorni

Insalata mista

lattuga, pomodoro, olio, sale

€ 4,00

Mozzarella alla caprese

pomodoro, mozzarella, rucola, sale, olio

€ 7,00

Frecando

Melanzane, zucchine, peperoni, cipolla, pomodoro, patate, olio, sale, sale

€ 5,00

Verdura cotta del giorno

Cooked vegetables of the day

Side dishes

Mixed salad

Lettuce, tomato, oil, salt

Caprese salad

Tomato, mozzarella, arugula, salt, oil

Frecando

Eggplant, zucchini, bell pepper, onion, tomato, potato, oil, salt, salt

€ 5,00

**lu
cuccelò
Forno
a
Legna
Ripatransone**

lu cuccelò

Frittura

Olive all'Ascolana

€ 7,00

Olive verdi denocciolate, carni cotte (bovino e suino), pane grattato (farina tipo "0", acqua, lievito, sale), uova pastorizzate, parmigiano (latte, sale, caglio), vino bianco, cipolla, sedano, carota, aromi naturali (noce moscata, pepe)

ATTENZIONE: può contenere noci o porzioni di esso

Olive all'ascolana

Stoned green olives, cooked meat (beef and pork), breadcrumbs (o wheat flour, water, yeast, salt), pasteurized eggs, parmesan cheese (milk, salt, rennet) white wine, onion, celery, carrot, natural flavourings (nutmeg, black pepper)

WARNING: The dish may contain olive stones or part of them



Verdure miste pastellate

Zucchine, melanzane, carote, cipolle, peperoni rossi, peperoni verdi, farina di mais, farina di grano tenero, olio di semi di girasole, amido di mais, sale, aromi naturali, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio)

Patate fritte stik

Patate, olio di girasole

€ 4,00

Potato fries stik

Potato, sunflower oil

€ 4,00

Patate sfogliate

Patate, olio di girasole

Potato potatoes

Potato, sunflower oil

Alcuni piatti possono essere preparati con materia prima abbattuta in loco o congelata o surgelata all'origine.

Some dishes may be prepared with blast-frozen, frozen or deep-frozen ingredients.

Pizze Bianche

impasto base della pizza (olio di semi di girasole, sale, farina 0, acqua, lievito di birra, zucchero)

White pizzas

Basic dough (sunflower seed oil, salt, 00 flour, water, yeast, sugar)

Boscaiola

funghi, prosciutto crudo, mozzarella

€ 8,00



Mushrooms, prosciutto, mozzarella

Focaccia

rosmarino, aglio, olio, sale

€ 4,00



Rosemary, garlic, oil, salt

4 formaggi

emmental, fontina, gorgonzola, mozzarella

€ 8,00



Swiss cheese, fontina, gorgonzola, mozzarella

Cipolla

cipolla, olio, sale

€ 7,00



Cipolla

Onion, oil, salt

Contadina

prosciutto cotto, funghi, mozzarella

€ 8,00



Contadina

Ham, mushrooms, mozzarella

Gorgonzola

gorgonzola, mozzarella

€ 8,00



Gorgonzola

Gorgonzola, mozzarella

Verde

rucola, parmigiano, mozzarella

€ 8,00



Verde



Funghi porcini

€ 8,00

funghi porcini [funghi porcini (*Boletus edulis* e relativo gruppo) olio di semi di girasole, aroma, zucchero, sale, esaltatore di sapidità (E621), amido di riso, estratto di lievito, maltodestrine, olio vegetale di palma totalmente idrogenato, estratto vegetale (proteine di mais idrolizzate), cipolla, prezzemolo, aglio, pepe bianco, aroma naturale di aglio, correttore di acidità (E330), antiossidante (E300)], mozzarella

Funghi porcini

Porcini mushrooms [(*Boletus edulis* and their group), sunflower seed oil, herbs, sugar, salt, flavor enhancer (E621), corn starch, yeast extract, maltodextrins, hydrogenated palm oil, vegetal extract (hydrolysed corn proteins), onion, parsley, garlic, white pepper, natural garlic aroma, acidity corrector (E330), antioxidant (E300)], mozzarella

Vegetariana

verdure miste, mozzarella

Caprese

pomodoro a fette, rucola, mozzarella

Mais

mais, mozzarella

Bresaola

rucola, parmigiano, bresaola, mozzarella

Speck

funghi, speck, mozzarella

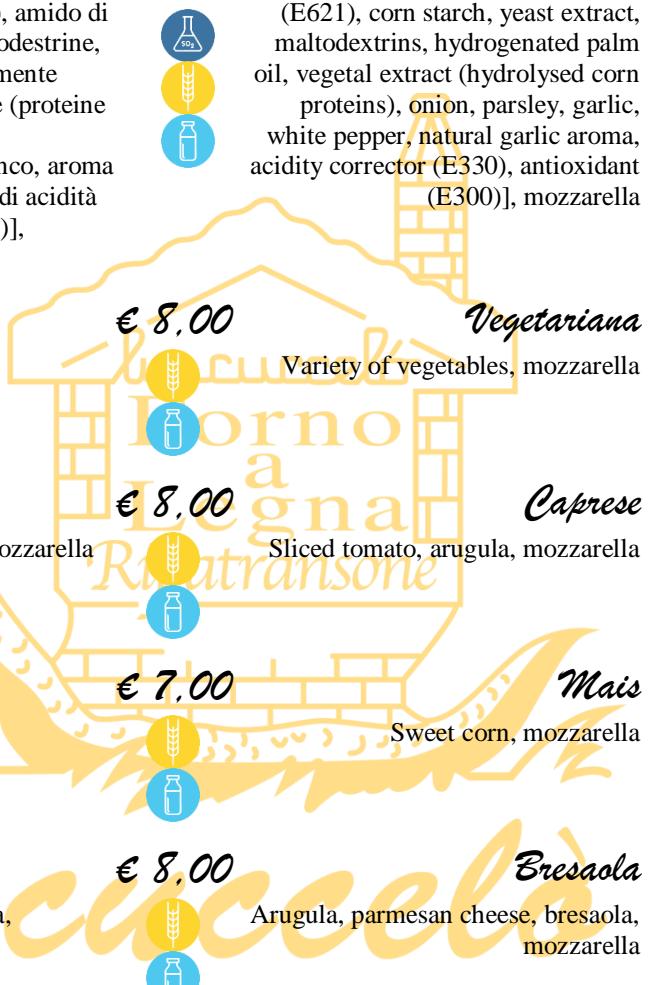
€ 8,00

€ 8,00

€ 7,00

€ 8,00

€ 8,00



Speck
Mushrooms, smoked prosciutto, mozzarella

Regina

pomodorini, mozzarella

€ 7,00



Regina

Cherry tomato, mozzarella

Radicchio e salsiccia

radicchio, salsiccia, mozzarella

€ 9,00



Radicchio e salsiccia

Radicchio, sausage, mozzarella

Zenzero

zenzero, cipolla caramellata,
salsiccia, mozzarella

€ 9,00



Zenzero

Ginger, caramelized onion, sausage,
mozzarella



la cuccelò

Supplemento prosciutto crudo

€ 1,50

Supplemento mozzarella

€ 1,50

Extra prosciutto

Extra mozzarella

Pizze Rosse

impasto base della pizza (olio di semi di girasole, sale, farina 0, acqua, lievito di birra, zucchero)

Red pizzas

Basic dough (sunflower seed oil, salt, 00 flour, water, yeast, sugar)

"Lu Cuccelò"

pomodoro, würstel, salame, olive nere, mozzarella

€ 8,00



Margherita

pomodoro, mozzarella

€ 6,00



Napoletana

pomodoro, acciughe, capperi, mozzarella

€ 8,00



4 stagioni

pomodoro, funghi, carciofi, olive nere, prosciutto cotto, mozzarella

€ 8,00



Affumicata

pomodoro, pancetta, scamorza affumicata, mozzarella

€ 9,00



Prosciutto

pomodoro, prosciutto cotto, mozzarella

€ 8,00



"Lu Cuccelò"

Tomato, würstel, salami, black olives, mozzarella

Margherita

Tomato, mozzarella

Napoletana

Tomato, anchovies, capers, mozzarella

4 stagioni

Tomato, mushrooms, artichokes, black olives, ham, mozzarella

Affumicata

Tomato, pancetta, smoked scamorza, mozzarella

Prosciutto

Tomato, ham, mozzarella

Tonno

pomodoro, tonno, mozzarella

€ 8,00



Tonno

Tomato, tuna, mozzarella

4 formaggi

pomodoro, emmental, fontina,
gorgonzola, mozzarella

€ 8,00



Prosciutto e funghi

pomodoro, prosciutto cotto, funghi,
mozzarella

€ 8,00



Diavola

pomodoro, salame piccante,
mozzarella

€ 8,00



Marinara

pomodoro, aglio, olio, origano

€ 8,00



Parmigiana

pomodoro, melanzane, parmigiano,
mozzarella

€ 8,00



Würstel

pomodoro, würstel, mozzarella

€ 8,00



Salsiccia e gorgonzola

pomodoro, salsiccia, gorgonzola,
mozzarella

€ 9,00

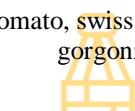


Tonno

Tomato, swiss cheese, fontina,
gorgonzola, mozzarella

4 formaggi

Tomato, ham, mushrooms,
mozzarella



Prosciutto e funghi

Tomato, pepperoni, mozzarella



Diavola

Tomato, pepperoni, mozzarella



Marinara

Tomato, garlic, oil, oregano



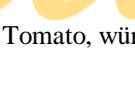
Parmigiana

Tomato, weenies, parmesan cheese,
mozzarella



Würstel

Tomato, würstel, mozzarella



Salsiccia e gorgonzola

Tomato, sausage, gorgonzola,
mozzarella



Amatriciana

pomodoro, pancetta, cipolla,
pecorino, pepe, mozzarella

€ 9,00



Amatriciana

Tomato, pancetta, onion, pecorino
cheese, black pepper, mozzarella

Bufala

pomodoro, mozzarella di bufala

€ 9,00



Trippaccia

pomodoro, trippa (trippa, sedano,
carota, cipolla, olio, sale,
pomodoro, maggiorana, pepe,
peperoncino, vino bianco),
mozzarella

Würstel e patate

pomodoro, würstel, mozzarella,
patate

€ 10,00



Bufala

Tomato, mozzarella di bufala

Trippaccia

Tomato, tripe (tripe, celery, carrot,
onion, oil, salt, tomato, marjoram,
black pepper, chili pepper, white
wine), mozzarella

€ 9,00



Würstel e patatos

Tomato, würstel, mozzarella,
potatos

la cuccelò

Supplemento o crudo

€ 1,50

Extra prosciutto

Supplemento mozzarella

€ 1,50

Extra mozzarella

Dolci della casa

Panna cotta

Latte, gelatina
con topping a scelta ai gusti:

- caramello
- cioccolato
- frutti di bosco
- Nutella (zucchero, olio di palma, nocciole, latte scremato in polvere, cacao magro, emulsionanti: lecitine (soia), vanillina)

€ 4,00

Tiramisù

Pavesini (zucchero, farina, uova, agenti lievitanti (carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio), zucchero caramellato, aromi), panna, uova, caffè

€ 4,00

Strabuono alla Nutella

Nutella (zucchero, olio di palma, nocciole, latte scremato in polvere, cacao magro, emulsionanti: lecitine (soia), vanillina), panna

€ 4,00

Crema catalana

Uova, zucchero, amido di mais,
latte

€ 4,00

Desserts

Panna cotta

Milk, jelly
toppings:
caramel •
chocolate •
berries •

Nutella (sugar, palm oil, hazelnuts, skimmed milk powder, low-fat cocoa, emulsifiers: lecithins (soy), vanillin)



Crema catalana

Egg, sugar, corn starch, milk

Semifreddo al "Bacio Perugina"

Baci Perugina (zucchero, nocciole, pasta di cacao, burro di cacao, latte in polvere, burro anidro, emulsionante lecitine di girasole, aroma naturale di vaniglia), panna

€ 4,00



Semifreddo al "Bacio Perugina"

Baci Perugina (sugar, hazelnut, cocoa mass, cocoa butter, powdered milk, anhydrous butter, sunflower lecithin emulsifier, natural vanilla flavoring), cream

Semifreddo al pistacchio

Panna, pistacchi, liquore

€ 4,00



Sorbetto al limone

Panna, zucchero, limone, limoncello

Cuccelò
Forno a legna
Ripatransone

€ 4,00



Lemon sorbet

Cream, sugar, lemon, limoncello

Tortino al cuore caldo di cioccolato

Farina, cacao, uova, latte, burro vaniglia zucchero al velo

€ 5,00



Chocolate lava cake

Flour, cocoa, egg, milk, butter, vanilla, powdered sugar

la cuccelò

Gelati "Antica Gelateria del Corso" Gelati "Antica Gelateria del Corso"

Tartufo nero

latte fresco pasteurizzato scremato, zucchero, burro, panna, cacao, tuorlo d'uovo, latte scremato in polvere, sciroppo di glucosio, destrosio, pasta di cacao, cacao magro, burro di cacao, addensante farina di semi di carrube, emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi - lecotine di soia, armelline, mandorle, albumi d'uovo in polvere, aromi, amido di frumento, colorante carotene

€ 5,00

Tartufo nero

Fresh pasteurized skimmed milk, sugar, butter, cream, cocoa, egg yolk, skimmed milk powder, glucose syrup, dextrose, cocoa mass, low-fat cocoa, cocoa butter, thickener carob bean gum, mono- and diglycerides emulsifiers of fatty acids - soy lecithins, armellins, almonds, egg white powder, flavourings, wheat starch, carotene colouring agent

Tartufo bianco

latte fresco pasteurizzato scremato, panna, zucchero, sciroppo di glucosio, burro, infuso di caffè, latte scremato in polvere, tuorlo d'uovo, amido di frumento, emulsionante mono- e digliceridi degli acidi grassi, addensanti farina di semi carrube - gomma di guar- carragenina, albumi d'uovo in polvere, aromi naturali

€ 5,00

Tartufo bianco

Fresh pasteurized skimmed milk, cream, sugar, glucose syrup, butter, coffee infusion, skimmed milk powder, egg yolk, wheat starch, mono- and diglycerides of emulsifier fatty acids, thickeners carob bean gum - guar gum-, carrageenan gum, egg white powder, natural flavorings

Dolcetto del giorno

Chiedere al personale

€ 5,00

Dessert of the day

Ask the staff

Bevande

Acqua minerale

500 ml € 1,00

1 l € 2,00

Lemon Soda

33 cl € 3,00

Fanta

33 cl € 3,00

Coca Cola

33 cl € 3,00

Coca Cola alla spina

20 cl € 2,00

40 cl € 4,00

1 l € 7,00

Coca Cola Zero

33 cl € 3,00

Chinotto

33 cl € 3,00

Sprite

33 cl € 3,00

Succo mela

€ 3,00

Succo pera

€ 3,00

Succo ananas

€ 3,00

Succo ACE

€ 3,00

Aperol Soda

€ 3,00

Crodino

€ 3,00

Campari Soda

€ 3,00

Aperitivo corretto

€ 3,00

Drinks

Mineral water



Aperol Soda

Crodino

Campari Soda

Aperitivo corretto

Vini Bianchi

White Wines

Cantina Damiani



Pecorino DOC

€ 15,00

Passerina DOC

€ 13,00

Cantina dei Colli

Ripani

Verdicchio DOC

Falerio DOC

Toscianello (frizzante)

Passerina alla spina



Cantina Capecci



Ciprea Offida Pecorino

€ 20,00

Tufilla Offida Passerina

€ 15,00

Cantina Damiani

Pecorino DOC

Passerina DOC

Cantina Le Caniette



Lucrezia Passerina

€ 15,00

Cantina Le Caniette

Lucrezia Passerina

Cantina La Vite

Maritate

Pampino Pecorino

Racimolo Passerina



€ 15,00

€ 13,00

Cantina La Vite

Maritate

Pampino Pecorino

Racimolo Passerina

Spumanti

Spumante Dolce

Prosecco Dry

Sparkling Wines

€ 12,00

€ 15,00

Sweet sparkling wine

Prosecco Dry

Forno
a
Legna
Ripatransone



Vini Rossi

Red Wines

Cantina Damiani



Rosso Piceno Superiore

€ 18,00

Ndi Ndi IGT

€ 15,00

Silsio Rosso Piceno

€ 22,00

Cantina dei Colli



Ripani

Castellano Rosso Piceno
Superiore

€ 18,00

Leo Ripani Rosso Piceno

€ 18,00

Rosso Piceno DOC

€ 15,00

Lacrima di Morro d'Alba

€ 13,00

Cantina Capecci



Pallido rosato IGP

€ 15,00

Picus Rosso Piceno

€ 20,00

Superiore

Vitigno barbera sfuso

0,75 l € 6,00

½ l € 4,00

¼ l € 3,00

Cantina Damiani

Rosso Piceno Superiore

Ndi Ndi IGT

Silsio Rosso Piceno

Cantina dei Colli

Ripani

Castellano Rosso Piceno
Superiore

Leo Ripani Rosso Piceno

Rosso Piceno DOC

Lacrima di Morro d'Alba

Cantina Capecci

Pale pink IGP

Picus Rosso Piceno

Superiore

Draught wine of barbera vine

variety

cucco

Cantina Le Caniette

Morellone Rosso Piceno
DOC



€ 22,00

Rossobello Rosso Piceno
DOC

€ 18,00

Cantina Le Caniette

Morellone Rosso Piceno
DOC

Rossobello Rosso Piceno
DOC

Cantina Numa

Numa Rosso Piceno
Superiore



€ 22,00

Cantina La Vite maritata

Cuore Rosso Piceno Superiore
Racimolo Rosso Piceno



€ 22,00

€ 15,00

Cantina Fontursia

Fontursia biologico Rosso Piceno
Criuellino Montepulciano
Criuellino Rosso Piceno



€ 18,00

€ 15,00

€ 15,00

lu cuccelò



Birre

Ayinger bionda Germania



30 cl € 4,00

50 cl € 6,00

1 l € 10,00

Ayinger blond Germany

Moretti "La Rossa"

Italia



30 cl € 5,00

50 cl € 6,00

1 l € 12,00

Moretti "La Rossa"

Italy

Lupulus

doppio malto, torbida

Belgio

Steen Brugge

weiss, bianca

Belgio

Palm Royale (estiva)

doppio malto, ambrata

Belgio



25 cl € 4,00

50 cl € 6,00

1 l € 12,00

Lupulus

cloudy, double malt

Belgium

Steen Brugge

white beer, weiss

Belgium

Guinness (estiva)

stout

Irlanda



25 cl € 4,00

50 cl € 6,00

Guinness

stout

Ireland



Liquori

Amari € 3,00

Whisky € 5,00

Rum € 5,00

Grappa € 3,00

Grappa Barrique € 5,00

Caffetteria

Caffè

Caffè corretto

Camomilla

Tè classico

Cappuccino

Caffè americano con acqua

Caffè americano con latte

Liqueurs

Bitters

Whiskey

Rum

Grappa

Grappa Barrique

Bar Service

Espresso

Espresso with amisette

Chamomile

Tea

Cappuccino

€ 2,00

€ 2,00



€ 2,00



Caffè americano with hot water

Caffè americano with milk



lu cacciolo