

INFORNO®

MAI I SOLITI PIATTI



INFORNO WIFI  
FREE WIFI

## LA NOSTRA CANTINA

### ROSSI

#### Pancarpo 2017 – Lazio IGP rosso biologico - 13,5%

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Merlot - Az. Agr. Biologica D. Giangiolami (LT)

#### Sangiovese 2019 – Sangiovese Rubicone IGT - 13%

Sangiovese 100% - Az. Vinicola Villa Ramazzini (FC)

### BIANCHI

#### Cardito 2020 – Lazio IGP Malvasia Puntinata biologico - 13,5%

Malvasia puntinata 100% - Az. Agr. Biologica Donato Giangiolami (LT)

#### Grechetto di Montefalco 2020 – Montefalco Grechetto DOC - 13,5%

Grechetto 100% - Benedetti & Grigi - Montefalco (PG)

### BOLLICINE

#### Prosecco Treviso DOC Extra Dry - 11%

Glera 100% - Cantine Riunite Campegine



4,0

3,0

3,0

4,0

4,5



14,5

13,0

13,5

14,5

15,5

## LE BIRRE

### IN BOTTIGLIA

#### GentleMan's Bitter Ale - xx%

Birra artigianale inglese, bassa gradazione alcolica e gusto leggermente amaricante di lunga persistenza.

#### Guinness Draught Stout - 4,2%

La leggenda delle stout irlandesi, dal colore inconfondibile e i suoi aromi di malto e caffè.

### ALLA SPINA

#### La Bionda: Stella Artois - 5,2%

Birra Lager Pilsner belga prodotta con luppoli Saaz dal gusto pieno e un aspetto dorato

#### La IPA: La Reale di Birra del Borgo - 6,4%

Ispirata alle tradizionali IPA inglesi, è una birra ambrata con riflessi vivi e dotata di buon corpo.

#### La Rossa: Leffe Rouge - 6,6%

Birra abbaziale di colore ambrato scuro, sormontata da una schiuma densa e persistente.

Bottiglia  
50 cl

7,0

-

Bottiglia  
30 cl

-

4,0

Media  
50 cl

6,0

7,0

6,5

Piccola  
30 cl

4,5

5,0

5,0



# LA CARTA

## ANTIPASTI

### LE BRUSCHETTE

#### Lardo e Porcini

Il nostro pane artigianale con lardo di Colonnata IGP e funghi porcini trifolati. 4

#### Maiale e cipolle

Il nostro pane artigianale con il pulled pork cotto 18 ore a bassa temperatura e accompagnato da cipolle caramellate che ne esaltano il gusto. 4,5

#### Bufala, pachino e taggiasche

La nostra bruschetta con mozzarella di bufala campana DOP, pomodoro pachino, olive taggiasche. 3,5

#### "Semplice semplice"



Il sapore unico della semplicità: il nostro pane con pomodoro pachino e basilico. 3

### SFIZI DELLO CHEF

#### Bufala e Crudo

Mozzarella di Bufala campana DOC da 125 gr. servita con rucola pachino e con prosciutto crudo. 5,5

#### Nuggets di baccalà



Golose pepite di filetto di baccalà di primissima qualità, panate e fritte per una croccantezza unica. Serviti con la nostra salsa mediterranea. 5.

## PRIMI

### La carbonara

Un piatto che non ammette compromessi: o si fa in maniera sontuosa oppure è meglio lasciar stare. Noi pensiamo che la nostra sia veramente notevole. La nostra pasta acqua e farina con uova, guanciale artigianale, pepe nero e Perorino Romano DOP. 11



### Paccheri "quasi" alla Norma

Paccheri con sugo di pomodoro Corbarino, melanzane fritte e salsa di mozzarella di Bufala Campana DOP. 10

### Tortellini panna e crudo

Un piatto classico eseguito dai nostri chef a regola d'arte. I nostri tortellini con ripieno di maiale, mortadella e Parmigiano Reggiano DOP conditi con panna e polvere di prosciutto crudo. 10

## SECONDI

### Costine XXL

500 gr. di costine di maiale cotte a bassa temperatura con finitura alla griglia con la nostra salsa BBQ e servite con insalata di cavolo rosso e patate fritte salate al bacon. 16,5

### Fish 'nd Chips alla mediterranea

Filetti di baccalà in pastella di birra ambrata e panati con mais croccante. Serviti con patate fritte e la nostra salsa tartara ai sapori mediterranei. 12,5

### Cotoletta di primavera



Cotoletta di fesa di vitella panata e frita, condita con rucola, pachino, salsa di pomodori arrosto e scaglie di formaggio stravecchio di Malga. Servita con patate fritte. 14,5

### Pulled Pork (grilled cheese sandwich)

Il nostro pane in una preparazione in pieno stile "grilled cheese sandwich" con carne di maiale selezionata, marinata, affumicata e cotta a bassa temperatura, accompagnata dalla nostra confettura di cipolle. Servito con patate fritte e la nostra salsa burger. 14

### Cotoletta Grana e porcini

Cotoletta di fesa di vitella panata del nostro pangrattato artigianale, con funghi champignon, porcini trifolati e speck Stella Alpina, Servita con patate fritte e fonduta di Grana Padano DOP 24 mesi. 15



