



POMPEICENTRALE

CUCINA - PIZZA - BURGER
COCKTAILS MATCHING



POMPEICENTRALE

Pompei Centrale è un nuovo progetto gastronomico. Un concetto innovativo di bistro dove tradizione ed innovazione si incontrano per dare vita ad un'esperienza sensoriale unica. Pizze gourmet, hamburger speciali, eccellenze regionali e una raffinata lista di birre, vini e beverages da degustazione.

ELENCO DEGLI ALLERGENI

list of allergens



GLUTINE

gluten



CROSTACEI

crustacean



UOVA

egg



PESCE

fish



ARACHIDI

peanuts



SOIA

soy



LATTICINI

dairy product



FRUTTA A GUSCIO

nuts



SEDANO

celery



SENAPE

mustard



SESAMO

sesame



SOLFITI

sulphite



MOLLUSCHI

molluscs



LUPINI

lupins

Regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011

Gentile 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 intolerances, ask for information about our food and our drinks. We are prepared to advise you in the best way.

CUCINA

PER L'ATTESA - I FRITTI

for waiting - fries

CROCCHÈ 250 GR. + SALSE — € 6,00

- cacio, pepe e bacon
 - scarole e salsiccia
 - porchetta e fuso di provola
- 250 gr. croquette + sauces*
- *cheese, pepper and bacon*
 - *endive and sausage*
 - *porchetta and melted provola*

MISTO FRITTO — € 5,00

arancino, crocchè e timballo di pasta, polenta e tringolino di provola
mixed fry with arancino, crocchè and timballo pasta, cornmeal mush and provola triangle

ALI DI POLLO FRITTE AROMATIZZATE CON SPEZIE ORIENTALI — € 5,00

fried chicken wings flavored with oriental spices

POLPETTE DI CARNE AL RAGÙ CON PECORINO BAGNOLESE — € 6,00

meatballs with sauce and Bagnolese cheese

PER L'ATTESA - I FRITTI SPECIALI

for waiting - special fries

BOMBETTA DI MAIALE CON SPECK, FIOR DI LATTE E FUNGHI CHIODINI — € 7,50

pork bombet with speck, mozzarella and chiodini mushrooms

SARTÙ DI RISO A MODO NOSTRO — € 6,00

house rice sartù

TRILOGIA DI PASTA GRAGNANO IGP (pastificio Di Martino) — € 8,00

trofiette ripiene con ricotta, speck e porcini / Paccheri ripieni con broccoli, salsiccia e fuso di parmigiano reggiano DOP / pasta e patate con pancetta e provola su pesto di basilico
trilogy of pasta gragnano igp (pastificio di martino)
stuffed trofiette with ricotta, speck and porcini mushrooms / paccheri stuffed with broccoli, sausage and melted Parmigiano Reggiano DOP / pasta and potatoes with bacon and provola on basil pesto

PER L'ATTESA - LE PATATINE OUTFIT

for waiting - outfit potato chips

PATATA FRESCA "TAGLIO BARCHETTA" — € 5,00

- scaglie di cacio, pepe e lime
- pancetta piastrata e provola di Agerola fusa
- wurstel e cheddar
- porchetta e provola di Agerola fusa
- salmone affumicato e maionese al lime

fresh potato "barchetta"

- flakes of cheese, pepper and lime
- hot plated bacon and melted Agerola provola
- wurstel and cheddar
- pork and melted provola of Agerola
- smoked salmon and lime mayonnaise

PATATINE FRITTE TAGLIO FRY DEEP — € 3,50

fry deep chips

PER STUZZICARE

to whet

PROSCIUTTO DI PARMA D.O.P. E MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA D.O.P. 250 gr. CON TURCA — € 12,00

Parma ham d.o.p. and buffalo mozzarella campana d.o.p. 250 gr. and Turkish bread

TAGLIERE DI SALUMI SECONDO SELEZIONE ACCOMPAGNATO CON TURCA OLIO E ROSMARINO — € 16,00

selection of mixed cold cuts board served with oil and rosemary Turkish bread

TAGLIERE DI FORMAGGI DI VARIE STAGIONATURE CON CONFETTURA, MIELE E NOCI, ACCOMPAGNATO CON TURCA — € 16,00

cheeseboard with various types of cheese with jam, honey and walnuts, served with Turkish bread

TARTARE DI CARNE CON MAIONESE AL LIME SU INSALATINA — € 12,00

meat tartar with lemon mayonnaise and salad

PROSCIUTTO VENTICANO (AZ. CIARCIA) — € 55,00/kg

ventican ham (az. ciarcia)



POMPEICENTRALE

La nostra è una pizza napoletana il cui impasto lievita per 24 ore. Questa prolungata lievitazione apporta un'alta digeribilità. L'impasto è realizzato con farine con germe di grano attivo che conferiscono un profumo più intenso ed i condimenti sono stati selezionati tra i più pregiati per donarvi un viaggio sensoriale ad ogni morso.

PIZZA

LE PIZZE TRADIZIONALI

traditional pizzas

MARGHERITA – € 5,00

pomodoro biologico La Torrente, fior di latte di Agerola, grana padano DOP, basilico, olio EVO

'La Torrente' organic tomato, Agerola mozzarella, grana padano DOP, basil, extra virgin olive oil

BELLIZZANA D.O.P. – € 6,00

Pomodoro biologico La Torrente, mozzarella di bufala Campana DOP, olio EVO a crudo "Incuso", basilico, grana padano DOP

"La Torrente" organic tomato, Buffalo Mozzarella cheese DOP, "Incuso" extra virgin olive oil, basil, grana padano DOP

CAPRICCIOSA – € 7,00

pomodoro biologico 'La Torrente', prosciutto cotto, funghi chiodini, salsiccia, olive nere di Gaeta, grana padano DOP, olio EVO

'La Torrente' organic tomato, cooked ham, chiodini mushrooms, sausage, black Gaeta olives, grana padano DOP, extra virgin olive oil

3 P – € 8,00

pomodorini ciliegino di collina "Dama", fior di latte di Agerola, prosciutto di Parma DOP, rucola, scaglie di grana padano DOP, olio EVO

cherry tomatoes of the hill "Dama", Agerola mozzarella, Parma ham DOP, rocket, grana padano DOP flakes, extra virgin olive oil

SALSICCIA E FRIARIELLI – € 6,00

provola affumicata, salsiccia, friarielli, basilico, olio EVO

smoked provola, sausage, broccoli, basil, extra virgin olive oil

CINQUE FORMAGGI – € 7,00

gorgonzola DOP, pecorino bagnolese, caciotta di bufala, fontina, grana padano DOP, basilico, olio EVO

gorgonzola DOP, Bagnolese cheese, buffalo caciotta, fontina, grana padano DOP, basil, extra virgin olive oil

GRAGNANESE – € 8,00

fior di latte di Agerola, patate al rosmarino, funghi porcini, provolone di Gragnano "Latteria Gargiulo", salsiccia

Agerola mozzarella, potatoes with rosemary, porcini mushrooms, Gragnano provolone "Latteria Gargiulo", sausage

SCARPETTA – € 7,50

Fior di latte di Agerola, pomodorini dama, grana padano DOP, basilico, olio EVO "Madonna dell'Ulivo" e pancetta 3 pepi all'uscita

Agerola mozzarella, dama tomatoes, grana padano DOP, basil, "Madonna dell'Ulivo" extra virgin olive oil and raw pancetta 3 peppers

POMPEI CENTRALE – € 8,00

Pomodoro San Marzano DOP "Solania". All'uscita: mozzarella di bufala DOP, scaglie di grana padano DOP, basilico, olio EVO

"Solania" San Marzano Tomato DOP. Raw: buffalo mozzarella cheese DOP, grana padano DOP flakes, basil, extra virgin olive oil

PIENNOLO – € 8,00

Pomodori del piennolo gialli e rossi del Vesuvio "Gioli" mozzarella di bufala DOP, basilico e olio EVO "Incuso"

"Gioli" Yellow and red piennolo tomatoes from Vesuvius, buffalo mozzarella cheese DOP, basil and "Incuso" extra virgin olive oil

LE PIZZE SPECIALI

special pizzas

GENOVESE – € 10,00

Fior di latte di Agerola, Cipolotto Nocerino DOP “Flli Merolla”, stracciatella di mozzarella, tartara di carne e polvere di olive nere, olio EVO “Az. Agr. Madonna dell’Ulivo” DOP

Agerola mozzarella, Cipolotto Nocerino DOP “Flli Merolla”, stracciatella of mozzarella, meat tartare and black olives powder, extra virgin olive oil “Az. Agr. Madonna dell’Ulivo” DOP

ZAFFERINA – € 9,00

fior di latte di Agerola, ricotta di bufala allo zafferano di Avellino, speck della Valtellina IGP, scaglie di grana padano DOP, olio EVO “Incuso”

Agerola mozzarella, buffalo ricotta with saffron from Avellino, Valtellina IGP speck, Grana Padano DOP flakes, extra virgin olive oil “Incuso”

DELL’OTTO – € 8,00

fior di latte di agerola, pesto al pistacchio, crochè di patate, mortadella Renzini, granella di pistacchi di Bronte, olio EVO

Agerola mozzarella, pistachio pesto, potato croquettes, Renzini mortadella, Bronte pistachios, extra virgin olive oil

NUCELLA – € 7,50

fior di latte di Agerola, pesto alle noci, pera, olio EVO, basilico, Parmigiano Reggiano 36 mesi

fior di latte of Agerola, pesto with walnuts, pear, extra virgin olive oil, basil, Parmigiano Reggiano 36 months


GOLOSA – € 7,50

fior di latte di Agerola, schiacciata di patate, pesto di basilico, salsiccia, olio EVO

Agerola mozzarella, mashed potatoes, basil pesto, sausage, extra virgin olive oil

MONACHINA – € 6,50

provola affumicata, pomodorino del piennolo del vesuvio DOP, scarola, olive nere di Gaeta, capperi di Salina , scaglie di pecorino bagnolese, acciughe, olio EVO


smoked provola, tomatoes from “piennolo del vesuvio DOP”, endive, black Gaeta olives, Salina capers , bagnolese cheese flakes, anchovies, extra virgin olive oil

POMPEANA – € 6,50

provola di agerola, salame artigianale napoletano. All’uscita tarallo partenopeo sbriciolato, basilico, olio EVO

provola of agerola, Neapolitan artisan salami. raw: Neapolitan Tarallo crumbled, basil, extra virgin olive oil

NAPOLETANA RIVISITATA – € 7,00

pomodoro biologico ‘La Torrente’, pomodori del piennolo gialli e rossi del Vesuvio “Gioli”, aglio, origano, alici di Menaica 

‘La Torrente’ organic tomato, “Gioli” yellow and red piennolo tomatoes from Vesuvius, garlic, oregano, anchovies from Menaica 

CALABRESE – € 6,50

crema di broccoletti, fior di latte di Agerola, salsiccone affumicato, ciuffetti di ricotta di Fuscella

broccoletti cream, Agerola mozzarella, smoked sausage, tufts of Ricotta di Fuscella

ROSSA – € 15,00

fior di latte di Agerola, insalata di scarole, gambero rosso crudo, limone grattugiato, olio EVO “Incuso”

Agerola mozzarella, endive salad, raw red prawn, grated lemon, “Incuso” extra virgin olive oil

‘O PUVERIELLO NOBILE – € 9,00

pomodoro Corbarino “Az. Agricola Ruocco”, baccalà, sciaciatina di patate, origano

Corbarino tomato “Az. Agricola Ruocco”, cod, smashed potato, oregano

LE PIZZE FRITTE

fried pizzas

CICOLI E RICOTTA – € 6,00

provola affumicata, ricotta di bufala, ciccioli napoletani, pepe grattugiato fresco, grana padano DOP, basilico
smoked provola cheese, buffalo ricotta, Neapolitan ciccioli, fresh grated pepper, grana padano DOP, basil

MONTANARA RIVISITATA* – € 5,00

pomodoro pelato, fior di latte di Agerola, grana padano DOP, basilico
peeled tomato, Agerola mozzarella, grana padano DOP, basil

*fritta e poi al forno · *fried and then in oven*

I CALZONI

calzoni

RICOTTA E SALAME – € 6,00

fior di latte di Agerola, ricotta di bufala, salame artigianale napoletano, pepe di mulinello, grana, basilico, olio EVO
Agerola mozzarella, buffalo ricotta, artisanal Neapolitan salami, pepper, grana, basil, extra virgin olive oil

SCAROLE – € 6,00

scarole, provola affumicata, olive nere di Gaeta, capperi di Salina 🌀, scaglie di pecorino bagnolese, acciughe, basilico, olio EVO
endive, smoked provola, black Gaeta olives, Salina capers 🌀, flakes of pecorino bagnolese, anchovies, basil, extra virgin olive oil

PANINO

I PANINI

sandwiches

01 – € 7,50

hamburger di scottona 200 gr., cheddar, pancetta grigliata, cipolla di Montoro stufata, pomodoro a fette, insalata iceberg
200 gr. scottona burger, cheddar, grilled bacon, stewed Montoro onion, sliced tomato, iceberg salad

02 – € 8,00

hamburger di scottona 200 gr., caprino, salsa al basilico, pomodoro, pancetta croccante, perla di bufala
200 gr. scottona burger, goat cheese, basil sauce, tomato, crispy bacon, buffalo pearl

03 – € 7,50

petto di pollo, spinaci freschi, crema di noci, fior di latte, scaglie di parmigiano
chicken breast, fresh spinach, cream of nuts, fior di latte, flakes of Parmesan cheese

04 – € 7,50

hamburger di salsiccia, broccoli, patate al forno, provola di Agerola, 'nduja calabrese
sausage burger, broccoli, baked potatoes, Agerola provola, Calabrian 'nduja

05 – € 8,00

hamburger di salsiccia, porchetta, funghi arrosto, burrata sfogliata, patatine fritte
sausage burger, roast pork, roasted mushrooms, burrata sfogliata, fries

06 – € 7,50

hamburger di salsiccia, provola, patate al forno, porcini, speck grigliato
sausage burger, provola cheese, baked potatoes, porcini mushrooms, grilled speck

07 – € 8,00

hamburger di salsiccia, zucca arrosto, provola, crema di tartufo, chips di patate
sausage burger, roasted pumpkin, provola cheese, truffle cream, potato chips


08 – € 8,00



hamburger di black angus 200 gr., fior di latte di Agerola, scarola scottata, pancetta croccante, provolone del monaco
200 gr. black angus burger, Agerola mozzarella, scalded endive, crispy bacon, provolone del Monaco

10 – € 6,00

hamburger di mozzarella frita, broccoli, patate al forno, salsa al pepe 
fried mozzarella burgers, broccoli, baked potatoes, pepper sauce

11 – € 5,00

cotoletta di funghi pleos, maionese senza uova, pomodoro secco, insalata 
pleos mushroom cutlet, mayonnaise without eggs, dry tomato, salad

 vegetariano · vegetarian  vegano · vegan

Non è possibile apportare modifiche ai panini · *It is not possible to make changes to the sandwiches*

LE MERENNE

—
big sandwiches

12 — € 8,00

cuzzetiello di pane cafone con polpetta e braciola al ragù con contorno di broccoli
cuzzetiello (peasant bread) with meatball and chop meat with sauce served with broccoli

13 — € 8,00

cuzzetiello di pane cafone con trippa, fagioli cannellini, pomodoro
cuzzetiello (peasant bread) with tripe, cannellini beans, tomato

I PANINI GOURMET

—
gourmet sandwiches

14 — € 9,00

panino 5 cereali, stracotto di carne, insalata di scarola con papacella napoletana 🍷, pomodoro secco
5 cereals sandwich, overcooked meat, endive salad with Neapolitan papacella 🍷, dry tomato

15 — € 12,00

panino alla curcuma, hamburger di tonno, fior di latte, ketchup napoletano da pomodoro san marzano, insalata iceberg, colatura di alici di Cetara 🍷
turmeric sandwich, tuna burger, fior di latte, Neapolitan tomato ketchup made with San Marzano tomato, iceberg salad, Cetara anchovy sauce 🍷

16 — € 9,00

panino 5 cereali, crema di broccoletti, salsiccioncino alla griglia, stracciatella, patate al forno
5 cereals sandwich, broccoli cream, grilled sausage, stracciatella, baked potatoes

18 — € 10,00

panino alle noci, crema di zucca, filetto di maiale, guancia croccante, gorgonzola DOP
walnut sandwich, pumpkin cream, pork fillet, crispy bacon, Gorgonzola DOP

Non è possibile apportare modifiche ai panini · *It is not possible to make changes to the sandwiches*

PANINO

CREA IL PANINO

create the sandwich

SCOTTONA – € 7,50

panino con hamburger di scottona 200 gr., contorno, formaggio, salsa o crema
sandwich with 200 gr. scottona burger, side dish, cheese, sauce or cream

BLACK MEAT – € 8,50

panino con hamburger di black angus 200 gr., contorno, formaggio, salsa o crema
sandwich with 200 gr. black angus burger, side dish, cheese, sauce or cream

PORK – € 7,00

panino con hamburger di salsiccia, contorno, formaggio, salsa o crema
sandwich with sausage burger, side dish, cheese, sauce or cream

CHICKEN – € 7,00

panino con petto di pollo, contorno, formaggio, salsa o crema
sandwich with chicken breast, side dish, cheese, sauce or cream

con doppio hamburger – € 4,50

with double burger

con "special" – *€ 1,00

with "special"

Contorno - Side dish:

- Patatine fritte / al forno - *French fries / baked*
- Insalata iceberg - *Iceberg salad*
- Scarola stufata - *Stewed endive*
- Pomodoro - *Tomato*
- Funghi arrosto - *Roasted mushrooms*
- Funghi chiodini - *Chiodini mushrooms*
- Rucola - *Rocket salad*

Formaggi - Cheese:

- Fior di latte - *Fior di latte*
- Mozzarella di Bufala - *Buffalo mozzarella*
- Provola di Agerola - *Provola of Agerola*
- Cheddar DOP - *Cheddar DOP*
- Gorgonzola DOP - *Gorgonzola DOP*

Creme - Creams:

- Crema al tartufo - *Truffle cream*
- Crema alle noci - *Nuts cream*
- Crema al gorgonzola DOP - *DOP Gorgonzola cream*
- Crema al basilico - *Basil cream*

Salse - Sauces:

- Ketchup - *Ketchup*
- Maionese - *Mayonnaise*
- Guacamole - *Guacamole*
- Tre pepi - *Three peppers*
- BBQ - *BBQ*

*Speciali - Specials:

- Bacon - *Bacon*
- Pancetta - *Local bacon*
- Prosciutto crudo di Parma DOP - *DOP Parma raw ham*
- Prosciutto cotto - *Baked ham*
- Speck della Valtellina DOP - *Speck of the Valtellina DOP*
- Stracciatella di mozzarella - *Stracciatella of mozzarella*
- Uovo - *Egg*

Ingrediente doppio – € 1,00

double ingredient

CUCINA

LA CARNE

meat

STINCO DI MAIALE CON PATATE AL FORNO — € 12,00

pork shank with baked potatoes

RIBS DI MAIALE MARINATO ALLA BIRRA E AROMATIZZATE CON PATATE FRITTE E SALSA BBQ — € 12,00

Pork ribs marinated in beer and flavored with fries and BBQ sauce

ENTRECOTE DI MANZETTA POLACCA — € 4,00/hg - 200 gr. min.

polish beef entrecote

ENTRECOTE DI PEZZATA ROSSA — € 5,50/hg - 200 gr. min.

red spotted entrecote

ENTRECOTE DI MANZA MARCHIGIANA IGP — € 6,00/hg - 200 gr. min.

marche beef entrecote

• completano il tuo piatto con contorno a scelta tra insalata di rucola, pomodorini o patate fritte

• *complete your dish choosing by rocket salad, cherry tomatoes salad or fries*

HAMBURGER DI BLACK ANGUS 200 GR. CON PATATE AL FORNO E SALSA BBQ — € 10,00

200 gr. Black Angus burger with baked potatoes and BBQ sauce

HAMBURGER DI MAIALE CON BROCCOLI E PATATE — € 8,00

pork burger with broccoli and potatoes

BOMBETTE DI SALSICCIA CON PATATE AL FORNO — € 8,00

sausage bombette with baked potatoes

MISTO DI CARNE CON: SALSICCIA, RIBS, ENTRECÔTE, CAPOCOLLO CON CONTORNI E SALSE X2 — € 24,00

mic of meat with: sausage, ribs, entrecôte, capocollo with contours and sauces x2

IL MARE IN STAZIONE

the sea at the station

TARTARE DI TONNO CON VARIANTI SECONDO STAGIONALITÀ — € 12,00

tuna tartare with variations according to seasonality

GAMBERO IN PASTA KATAIFI SU GATÒ FREDDO DI PATATE E ZESTER DI LIMONE — € 12,00

shrimp in kataifi pasta on cold potato potatoes and lemon zester

TOCCHETTI DI BACCALÀ PASTELLATO E FRITTO SU RICORDO DI GENOVESE — € 10,00

Pieces of battered and fried cod on memory of Genoese

SALMONE AFFUMICATO CON MOUSSE DI MASCARPONE E ZENZERO — € 10,00

Smoked salmon with mascarpone and ginger mousse

LE INSALATE

—
salads

RUCOLA, STRACCETTI DI POLLO, LATTUGA, GRANA PADANO DOP, POMODORINO E GLASSA DI ACETO BALSAMICO — € 7,50

rockets, chicken strips, lettuce, Grana Padano DOP, Pomodorino and balsamic vinegar glaze

LATTUGA, SCAROLA, RUCOLA, STRACCIATELLA DI MOZZARELLA E SALMONE AFFUMICATO — € 8,00

lettuce, endive, rocket, stracciatella of mozzarella and smoked salmon

FUNGO ARROSTO, POMODORO SECCO, LATTUGA E MAIONESE SENZA UOVA — € 7,00 

roasted mushroom, dried tomato, lettuce and mayonnaise without eggs

FRUTTA

—
fruit

TAGLIATA DI FRUTTA — € 4,50

sliced fruit

BARCETTA D'ANANAS — € 4,50

ananas boat

DOLCI

—
desserts

CHEESECAKE AL: GIANDUIA, PISTACCHIO, CIOCCOLATO BIANCO, FRUTTI DI BOSCO — € 4,50

cheesecake: gianduia, pistachio, white chocolate, wood fruits

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON GIANDUIA E GRANELLA DI NOCCIOLA — € 4,50

straccetti of fried pizza with Gianduia and hazelnut grains

STRACCETTI DI PIZZA FRITTA CON PISTACCHIO E CIOCCOLATA BIANCA — € 4,50

straccetti of fried pizza with pistachio and white chocolate

CREMOSO ALLE MANDORLE — € 4,50

creamy with almonds

TIRAMISÙ — € 4,50

tiramisù

RICOTTA E NUTELLA IN BISCOTTO DI NOCCIOLA E MANDORLE — € 4,50

ricotta and nutella in biscuit of hazelnut and almonds

KINDER BUENO — € 4,50

kinder bueno

PAN DI STELLE — € 4,50

pan di stelle

COCO LIME: BAVARESE AL COCCO CON CUORE MORBIDO AL LIME — € 4,50

coco lime: coconut bavarese with soft lime heart



COCKTAILS

COCKTAILS

BINARIO 1 – € 8,00

gin, aceto balsamico, succo di limone, zenzero, ginger beer

ABBINAMENTO: PESCE, CARNI BIANCHE

gin, balsamic vinegar, lemon juice, ginger, ginger beer

MATCHING: FISH, WHITE MEAT

BINARIO 2 – € 7,50

gin, vermouth, bitter

ABBINAMENTO: CARNI ROSSE, PANINI CON CARNI ROSSE

gin, vermouth, bitter

MATCHING: RED MEAT, SANDWICHES WITH RED MEAT

BINARIO 3 – € 8,00

vermouth rosso, ginger ale, asprinio d'Aversa spumantizzato

ABBINAMENTO: CARNI ROSSE, MAIALE, STINCO DI MAIALE, AFFETTATI, PANINI

red vermouth, ginger ale, asprinio d'Aversa sparkling wine

MATCHING: RED MEAT, PIG, STAIN OF PIG, SLICED, PANINI

BINARIO 4 – € 7,00

vermouth bianco dry, pesto di zenzero, gin london dry

ABBINAMENTO: PRIMI PIATTI FRITTI

dry white vermouth, ginger pesto, gin london dry

MATCHING: FRIED FIRST COURSES

BINARIO 5 – € 7,00

vodka, sour mix, bianco d'uovo, vino liquoroso

ABBINAMENTO: PIZZE ROSSE CON CARNE ROSSA E FORMAGGI STAGIONATI E FRESCHI, CALZONI CON POMODORO, TARTARE

vodka, sour mix, egg white, liqueur wine

MATCHING: RED PIZZA WITH RED MEAT AND SEASONED FRESH CHEESES, TOMATOES, TOMATOES

BINARIO 6 – € 7,00

vermouth bianco, gin, vodka, fior d'arancio

ABBINAMENTO: TONNO, SALMONE

white vermouth, gin, vodka, orange blossom

MATCHING: TUNA, SALMON

BINARIO 7 – € 8,00

gin botanic, tonica biologica, pepe rosa, aromatic bitter truth, buccia di limone

ABBINAMENTO: PIZZA BIANCA CON CARNE ROSSA, AFFETTATI

gin botanic, organic tonic, pink pepper, aromatic bitter truth, lemon peel

MATCHING: WHITE PIZZA WITH RED MEAT, SLICED

BINARIO 8 – € 8,00

gin, tonica biologica strong, semi di finocchietto, lime

ABBINAMENTO: CARNE BIANCA

gin, strong organic tonic, fennel seeds, lime

MATCHING: WHITE MEAT

BINARIO 9 – € 8,00

vodka, sale nero affumicato, coriandolo, miele, tonica

ABBINAMENTO: FORMAGGI, STAGIONATI, SEMISTAGIONATI E FRESCHI

vodka, smoked black salt, coriander, honey, tonic water

MATCHING: CHEESES, SEASONED, SEMI-FRESH AND FRESH

COCKTAILS

BINARIO 10 — € 7,00

vodka, vermouth bianco dry, falanghina spumantizzata, agrume essiccato

ABBINAMENTO: SALUMI

vodka, dry white vermouth, sparkling falanghina, dried citrus

MATCHING: SALAMI

BINARIO 11 — € 7,00

tequila, triple sec, succo di lime, sciroppo di rosmarino, sale rosa

ABBINAMENTO: VERDURE E ORTAGGI

tequila, triple sec, lime juice, rosemary syrup, pink salt

MATCHING: VEGETABLES

BINARIO 12 — € 7,00

grappa al miele, scotch whisky, aceto balsamico, sale nero affumicato, pistilli di zafferano

ABBINAMENTO: SALMONE AFFUMICATO, BACCALÀ IN PASTELLA, TONNO

honey grappa, scotch whisky, balsamic vinegar, smoked black salt, saffron pistils

MATCHING: SMOKED SALMON, BACCALÀ IN PASTELLA, TUNA

BINARIO 13 — € 8,00

rum scuro 12 anni, zucchero di canna, lime pestato, menta pestata, tonica strong

ABBINAMENTO: TONNO, SALMONE, BACCALÀ IN PASTELLA

12-year-old dark rum, brown sugar, crushed lime, crushed mint, strong tonic water

MATCHING: TUNA, SALMON, BACCALÀ IN PASTELLA

BINARIO 14 — € 7,00

birra ipa, vodka, succo di limone, franciacorta

ABBINAMENTO: PATATINE FRITTE E AL FORNO, FRITTI

ipa beer, vodka, lemon juice, franciacorta

MATCHING: FRIED AND BAKED PATATINES, FRIED

POMPEI CENTRALE — € 8,00

rye whisky, vermouth rosso, amaro

ABBINAMENTO: FUNGHI, PIATTI O PANINI CON FRUTTA SECCA

rye whiskey, red vermouth, bitter

MATCHING: MUSHROOMS, DISHES OR SANDWICHES WITH DRIED FRUIT

TRONCO — € 7,00

millesimato, bitter, buccia d'arancia

ABBINAMENTO: APERITIVO STRONG

millesimato, bitter, orange peel

MATCHING: STRONG APERITIF

CAPO TRONCO — € 7,00

millesimato, aperitivo, buccia d'arancia

ABBINAMENTO: APERITIVO STRONG

millesimato, aperitif, orange peel

MATCHING: STRONG APERITIF

SWEET COCKTAILS

FUORI BINARIO 1 – € 8,00

strega, vermouth rosso, ginger beer

ABBINAMENTO: DOLCI SECCHI E CON CREMA, NON CIOCCOLATO

witch, red vermouth, ginger beer

MATCHING: DRIED DESSERTS AND WITH CREAM, NOT CHOCOLATE

FUORI BINARIO 2 – € 8,00

franciocorta, colmatatura di ginger ale, liquore galliano

ABBINAMENTO: FRUTTA E DOLCE CON CIOCCOLATO AL LATTE

franciocorta, ginger ale filling, Galliano liqueur

MATCHING: FRUIT AND SWEET WITH MILK CHOCOLATE

FUORI BINARIO 3 – € 7,00

rum, lime, miele, jerry thomas bitter

ABBINAMENTO: FRUTTA E CIOCCOLATO FONDENTE

rum, lime, honey, jerry thomas bitter

MATCHING: FRUIT AND DARK CHOCOLATE

ACQUA E BIBITE

ACQUA

water

ACQUA FERRARELLE VETRO – cl 50 € 1,50

acqua minerale effervescente naturale
natural effervescent mineral water

ACQUA NATIA VETRO – cl 50 € 1,50

acqua oligominerale naturale
natural oligomineral water

BIBITE

sodas

COCA COLA VETRO – cl 33 € 2,00

coke

FANTA ARANCIATA VETRO – cl 33 € 2,00

fanta orange

COCA COLA ZERO VETRO – cl 33 € 2,00

coke zero

LA FERMATA BIO - by cortese

organic sodas

COLA BIO VETRO – cl 27.5 € 3,50

organic coke

ARANCIATA ROSSA BIO VETRO – cl 27.5 € 3,50

organic red orange juice

LIMONATA BIO VETRO – cl 27.5 € 3,50

organic lemonade

CHINOTTO BIO VETRO – cl 27.5 € 3,50

organic chinotto

SPUMA BIO VETRO – cl 27.5 € 3,50

organic spuma

GAZZOSA BIO VETRO – cl 27.5 € 3,50

organic gazzosa

SUCCHI

juices

SUCCO DI PERA BIO – cl 20 € 2,50

organic pear juice

SUCCO DI PESCA BIO – cl 20 € 2,50

organic peach juice

SUCCO DI MIRTILLO BIO – cl 20 € 2,50

organic blueberry juice

SUCCO DI ANANAS BIO – cl 20 € 2,50

organic ananas juice

SPREMUTA DI FRUTTA

fruit juice

SPREMUTA DI ARANCIA BIO – cl 20 € 3,00

organic orange juice

COPERTO E SERVIZIO — € 1,50

cover charge

IN BASE ALLA STAGIONALITÀ, ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE

on the basis of season, some foods may be frozen at the origin