

Vini al bicchiere

Bianchi

Prosecco Doc Millesimato 17 Oro Extra dry 11,5° Col di Luna - Veneto	€ 5,00
Satrico IGT 17 15° Casale del Giglio	€ 5,00
La proposta del giorno	€ 5,00

Rossi

Shiraz IGT 16 12,5° Casale del Giglio - Lazio	€ 5,00
Nero D'Avola Doc 16 15° BIO Baglio di Pianetto	€ 5,00
La proposta del giorno	€ 5,00

Mezza bottiglia

Bianchi

Satrico IGT 17 15° Casale del Giglio	€ 12,00
Insolia Doc 17 15° BIO	€ 12,00

Rossi

Shiraz IGT 16 12,5°	€ 12,00
Nero D'Avola Doc 16 15° BIO Baglio di Pianetto	€ 12,00

gli Spumanti

Brut Franciacorta Docg 15°	€ 12,00
Prosecco Doc Millesimato 17 Oro Extra dry 11,5° Col di Luna - Veneto	€ 12,00

Vini Bianchi

Donnaluce IGT 17 15° Poggio le Volpi	€ 30,00
Satrico IGT 17 15° Casale del Giglio	€ 18,00
Traminer Aromatico DOC 17 12,5° Ca'Tullio - Friuli	€ 22,00
Sauvignon Cof DOC 17 Conte Brandolini d'Adda - Friuli	€ 22,00
Chardonnay DOC 17 12,5° Ca'Tullio - Friuli	€ 22,00
Pecorino Giulia IGT 17 12,5° Cataldi Madonna - Abruzzo	€ 18,00
Falanghina Campi Flegrei 17 12° Farro	€ 18,00
Insolia DOC 17 15° BIO Baglio di Pianetto	€ 20,00

Vini Rossi

Shiraz IGT 16 12,5° Casale del Giglio - Lazio	€ 20,00
Cenereto IGT 14 15° Trappolini	€ 18,00
Lagrein Grieser DOC 16 15° Cantine Bozen - Alto Adige	€ 20,00
Refosco dal Peduncolo rosso DOC 16 15° Ca Tullio	€ 22,00
Morellino di Scansano DOCG 15 14,5° Fattoria Le Pupill - Toscana	€ 22,00
Rosso di Montefalco DOC 15 15° Arnaldo Caprai - Umbria	€ 22,00
Montepulciano d'Abruzzo DOC 15 14,5° Marina Cvetie	€ 39,00
Primitivo Piluna Salento IGT 16 14° Castelli Monaci	€ 18,00
Nero D'Avola DOC 16 15° BIO Baglio di Pianetto	€ 20,00

Vini rosati

Albiola IGT 16 12,5° Casale del Giglio	€ 16,00
--	---------



<<Se ascoltate bene mentre mangiate la sentirete scrocchiare>>
Dopo una lunga ricerca abbiamo scelto di tornare indietro nella
nostra memoria, così arriva lei:
la TONDA ROMANA,
in collaborazione con i maestri dell'accademia italiana pizzaioli,
più leggera "200 gr", fragrante, stesa al mattarello, alta
digeribilità, lievitata minimo 48 ore a temperatura controllata e
preparata esclusivamente con farine,
pomodoro e mozzarella italiane.
Tutti i condimenti sono selezionati e di primissima qualità.

www.ristoranteilfungo.it



SUPPLIZIO

La friggitoria artigianale nasce dall'amicizia con lo chef Arcangelo Dandini

Supplì classico (pomodoro, fior di latte, basilico)	€ 2,00
Supplizio	€ 3,00
Supplì "cacio e pepe"	€ 3,00
Supplì alla Amatriciana	€ 3,00
Crocchetta di patate affumicata	€ 3,00
Filetto di baccalà	€ 3,00
Fiore di zucca	€ 3,00

le Bruschette

Bruschetta al pomodoro	€ 3,00
Bruschetta bufala e pachino	€ 3,50
Bruschetta cicoria e provola	€ 3,50
Bruschetta alla parmigiana	€ 3,50
Bruschetta brie e porcini	€ 4,00
Bruschetta stracciatella e alici	€ 6,00

le Focacce

Focaccia bianca	€ 4,00
Focaccia bufala, pachino e basilico	€ 8,00
Focaccia prosciutto crudo, bufala	€ 9,00
Focaccia mortadella, pistacchio, stracciatella	€ 10,00

le Pizze tonde alla Romana

Zero Bistrò (mozzarella, fiori di zucca, provola e porcini)	€ 10,00
L'Amatriciana (pomodoro, mozzarella, guanciale, pecorino, peperoncino)	€ 10,00
4 formaggi (mozzarella, gorgonzola, provola affumicata, grana padano)	€ 10,00
Patatissima (mozzarella, patate, pancetta, stracciatella, rosmarino)	€ 10,00
Contadina (mozzarella, pere, pecorino di fossa e miele)	€ 10,00
La ninjotta (pomodoro, bufala a crudo, grana, basilico)	€ 10,00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane e grana)	€ 10,00
Emiliana (mozzarella, crudo di parma, grana, balsamico)	€ 10,00
Calabrese (nduja, cipolla rossa, ciliegino rosso /giallo bufala e prezzemolo)	€ 10,00
Trevigiana (radicchio, mozzarella, gorgonzola e noci)	€ 10,00
Scozzese (mozzarella, salmone, rucola, brie e whisky)	€ 12,00

le Classiche

Marinara (pomodoro, battuto di prezzemolo, aglio e peperoncino e basilico)	€ 6,00
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 7,00
Crostino (mozzarella e cotto)	€ 7,00
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 8,00
Napoli (pomodoro, mozzarella, alici)	€ 8,00
Diavola (pomodoro, mozzarella, ventricina)	€ 8,00
Bufala e pachino (bufala, pachino, basilico)	€ 9,00
Capricciosa (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, funghi, olive, uovo)	€ 9,00
Fiori di zucca (mozzarella, fiori di zucca, alici)	€ 9,00
Bresaola e rucola (mozzarella, bresaola, rucola, grana)	€ 10,00
La vegetariana (mozzarella, verdure di stagione)	€ 8,00
Friarielli e salsiccia (mozzarella, friarielli, salsiccia)	€ 9,00

Calzoni e Crostini

Crostino con prosciutto crudo e mozzarella	€ 9,00
Crostino con funghi e mozzarella	€ 8,00
Crostino fiori di zucca, alici e mozzarella	€ 10,00
Calzone prosciutto crudo o cotto e mozzarella	€ 9,00
Calzone speck, noci, gorgonzola e mozzarella	€ 10,00
Calzone pomodoro, mozzarella e basilico	€ 8,00

Alcuni prodotti in base alla stagionalità o carenza sul mercato potrebbero essere surgelati
La Cucina apre alle ore 19:30 e chiude alle ore 23:00

le Bevande

Acqua minerale lt 0,75	€ 1,50
Pepsi in bottiglia 1 lt	€ 5,00
Bibita in lattina	€ 2,50
Birra alla spina 0.20 lt	€ 4,00
Birra alla spina 0.40 lt	€ 6,00
Acqua potabile trattata (Decreto legislativo d.lgs. 181 del 23/06/2003)	
Caffè artigianale	€ 1,50
Amari e Liquori	€ 4,00

Giraffa di birra ordine minimo 1 litro litro € 12,00

Special Pizza

Pizza Gigante e bevande NO-STOP

€ 15,00

Pizza frita (pomodoro, parmigiano e basilico), 2 bruschette, Pizza gigante, Pizza dolce, Acqua, Pepsi e Fanta.

Special Pizza Kids

Bruschetta, pizza e bibita

€ 10,00

Pizza a scelta tra Margherita, Margherita con wurstel e patatine, crostino
Bambini fino a 9 anni

le Birre Artigianali Italiane

Ritual Lab Lazio

Ritual Pils € 7,00

Birra a bassa fermentazione, di color oro pallido, i luppoli tedeschi sprigionano un fine ed intenso aroma nonostante l'amaro sia pronunciato e' caratterizzato da una piacevole rotondità, presenta una certa persistenza anche dopo la bevuta. Schiuma abbondante con perlage finissimo, una nostra interpretazione di una birra tanto semplice da bere quanto complicata da produrre.

Grado alcolico: 4,9° Cl. 33

Super Lemon Ale American Pale Ale (APA) € 7,00

Birra ambrata ad alta fermentazione caratterizzata da chiari sentori agrumati sprigionati dal protagonista assoluto, il luppolo americano CITRA, al naso fortemente aromatica, in bocca inaspettatamente facile, amaro deciso. La sua facile beva e la pulizia dei sentori la distinguono all'interno del suo genere.

Grado alcolico: 5,3° Cl. 33

Ritual Bock Traditional Bock € 7,00

Birra a bassa fermentazione a gradazione elevata di produzione tradizionalmente tedesca. Densa, corposa, dal deciso sapore di malto. Colore ambrato carico regalato dal vero protagonista di questa nostra versione della famosa birra tedesca, il malto Monaco, che le dona una morbidezza ed una piacevole dolcezza che invitano alla bevuta.

Grado alcolico: 6,4° Cl. 33

Birrificio Pontino

Runner Ale American Pale Ale (APA) € 7,00

Birra dal colore giallo dorato scuro e una leggera torbidità che ne esalta l'artigianalità. La schiuma è bianca e soffice nel rispetto dello stile. L'aroma complesso e preponderante, risultato dei luppoli americani. Runner Ale è una birra leggera, ma corposa a tal punto da sostenerne i profumi che non lasciano indifferente l'olfatto. Un soffice e deciso amaro nel finale ne aumenta la bevibilità.

Grado alcolico: 4,8° Cl. 33

La Calavera Mexican Lager € 7,00

Luppoli europei, malto pils, temperature e tempi di fermentazione da lager pulizia estrema e lievito Made in Mexico. All'aroma fruttato si contrappone l'amaro dei luppoli tettinger e ballertau. Una pale lager caratterizzata dalla grande bevibilità e da una forte completezza aromatica.
Premio 'Birra Quotidiana' Slow Food (Birre d'Italia 2017).

Grado alcolico: 5° Cl. 33

La Birra Stagionale € 7,00

Cl. 33

Estere

Feldsblösschen Weizen € 8,00

Vivace birra di frumento colore giallo chiaro con odore fruttato e speziato dal sapore morbido e vellutato. Contiene una selezione dei migliori malti di frumento e viene aromatizzata con scorze d'arancia e coriandolo.

Grado alcolico: 5,2° Cl. 50

Schnitzlbaumer Hell Lager € 7,00

Tipica Lager Bavarese dal colore chiaro, leggera e gustosa. Il corpo pieno dona l'essenza del malto perfettamente bilanciato dalla Sapiente e discreta luppolatura.

Grado alcolico: 4,9° Cl. 33