

DOLCI DELLA CASA



TORTINO MILLENNIUM

Tortino con cuore di cioccolato caldo, crema chantilly e panna (frutta a guscio) € 7

SBRICIOLATA DI MILLEFOGLIE

Crema con cioccolato o frutti di bosco* € 6 - € 7 (G.F.)

PANNA COTTA

Caramello, fragola, frutti di bosco*, cioccolato € 5

CHEESECAKE

Cioccolato, caramello, frutti di bosco*, fragola (philadelphia) € 6

SEMIFREDDO € 6

Crema e cioccolato glassato al cioccolato Nocciola e pistacchio glassato all'amarena Stracciatella e nocciola glassato allo zucchero

TIRAMISU

Crema a base di mascarpone e uova, savoiardi, cacao e caffè € 6 - € 7 (G.F.)

CREPES € 5

Cioccolato, frutti di bosco*, Cioccolato e cocco, Cioccolato e mandorle

PROFITEROLES SEMIFREDDO € 7

Bigné con crema chantilly, ricoperti di cioccolato fondente



CREMA CATALANA € 5

(uova, latte)

CREME CARAMEL € 5

(uova, latte)



TORTA DEL GIORNO € 6,50

TORTE SEMIFREDDE

Gusti vari in base alla disponibilità, prezzi variabili in base al peso.



Caffetteria



CAFFÈ € 1,50 • CAFFÈ DECAFFEINATO € 2

CAFFÈ SHAKERATO € 3,50

CIOCCOLATA CALDA € 5

CORREZIONE BAR € 1,50 / € 3

GRANITA DI CAFFÈ € 7

DOPPIA PANNA

FRUTTA € 5

Ananas fresca
Frutta di stagione

RUM

DIPLOMATICO € 6

Mantuano

DON PAPA BAROKO € 8

KRAKEN € 6

MATUSALEM € 6

PAMPERO € 6

Anniversario

ZACAPA 23 € 10



GRAPPE € 5

BONOLLO Fiori d'uva - Barrique

BONOLLO Miele diiglio - Invec.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOLCE

CANDOLINI Classica Bianca

DOLCE VITE AMARONE Invec.

903 Barrique



WHISKY

BALLANTINE'S - € 5

Scotland - Blended Scotch Whisky 40%

BULLEIT BOURBON

Irlanda - Irish Whiskey 40% € 5

GLEN GRANT 10 Years - € 8

Speyside Scozia - Single Malt 40%

GLEN GRANT 5 Years - € 5

Speyside Scozia - Single Malt 40%

J&B Blended Scotch Whisky € 5

Gran Bretagna - 40%

JAMESON

Irlanda - Irish Whiskey 40% € 5

LAGAVULIN 16 Years - € 8

Islay Scozia - Single Malt 43%

LAPHROAIG 10 Years - € 8

Islay Scozia - Single Malt 40%

TALISKER 10 Years - € 8

Skye Scozia - Single Malt 45,8%

AMARI & LIQUORI € 4

AVERNA • AMARO DEL CAPO

AMARETTO DI SARONNO • BAILEYS

CYNAR • FERNET BRANCA

JAGERMEISTER • LIMONCELLO

LUCANO • MIRTO • MONTENEGRO

SAMBUCA

PERSONALIZZA IL TUO DRINK

SCEGLI IL TUO DISTILLATO E ABBINALO A UN SOFT-DRINK

SPIRITS

GIN MARE € 10

GIN HENDRICK'S LUNAR € 10

GIN SAPHIRE BOMBAY € 8

GIN SAPHIRE BRAMBLE € 8

GIN TANQUERAY € 8

GIN EDGAR SOPPER € 7

GIN GORDON'S € 7

VODKA BELVEDERE € 10

VODKA ZUBROWKA BISON € 8

VODKA SMIRNOFF € 7



TONIC SOFT DRINK

Tonica Indiana • Tonica Mediterranea

Tonica Fiori Sambuco • Tonica Aromatica

Soda al Pompelmo Rosa

Soda Limoni Di Sicilia • Ginger Beer

AMARI & LIQUORI MISCELATI € 8

ANTICO VASO

Scotch Whisky, Liquore al miele, Amaro Montenegro

CYN-ART

Bourbon whiskey, Bitter Campari, Amaro Cynar

D-RUM

Rum spiced, Liquore al caffè, Amaretto di Saronno

GRASPOLO

Grappa miele diiglio, Vermouth Pun'e Mes, Amaro of barrique

MASCALZONE LATINO

Mezcal, Bitter Campari, Amaro Lucano

NERONE

Gin, Bitter Campari, Amaro Averna

PUNTO A CAPO

Vodka, Bitter campari, Amaro del Capo

+UNICUM CHE RARO

Tequila Blanco, Vermouth bianco, Amaro Unicum

GELATI ARTIGIANALI NOSTRA PRODUZIONE



ALLERGENI:
Latte, Frutta a guscio

CREMA - CIOCCOLATO
PISTACCHIO - NOCCIOLA
STRACCIATELLA - VARIEGATO AMARENA
LIMONE - FRAGOLA
CIOCCOLATO - FRAGOLA

€ 6

SORBETTO DELLA CASA € 5

Millennium

Ristorante · Pub · Pizzeria · Cucina senza glutine



Millennium

Ristorante · Pub · Pizzeria · Cucina senza glutine



BIRRE ALLA SPINA



MÜNCHNER GOLD GERMANIA · Pale Lager
Bassa fermentazione. Alc 5,5% Bionda dal fragrante gusto maltato, con un finale leggermente luppolato.
0,2cl € 3,50 / 0,5cl € 6



CREST SUPER REGNO UNITO · Forte Lager
Bassa fermentazione. Alc 8,4% Chiara doppio malto dal gusto fruttato, con un finale vellutato amaro.
0,2cl € 4 / 0,5cl € 6,50



RHENANIA ALT GERMANIA · AltBier (met. antico)
Alta fermentazione. Alc 4,8% Color rame scuro, aroma di cereali e luppolo speziato, finale persistente di frutta secca.
0,2cl € 4 / 0,5cl € 6,50



DRAGOON REGNO UNITO · STRONG ALE
Alta fermentazione. Alc 10% Colore rosso scuro, tra le birre più alcoliche prodotte nel Regno Unito. Il malto al cacao e l'avena conferiscono il suo carattere.
0,2cl € 4 / 0,5cl € 6,50



HOBGOBLIN IPA REGNO UNITO · IPA
Alta fermentazione. Alc 5,3% Da colore ambrato e fedele alla tradizione, un'esplosione di aroma tropicale dal finale leggermente amaro.
0,2cl € 4 / 0,5cl € 6,50



HACKER WEISSE GERMANIA · WEIZEN
Alta fermentazione. Alc 5,5% Di frumento torbida con un delicato sapore di lievito sentori di frutta matura e una leggera speziatura finale.
0,3cl € 4,50 / 0,5cl € 6,50

BIRRE IN BOTTIGLIA GLUTEN FREE



GREEN'S PILSNER
Chiara Alc 4,5% € 6



GREEN'S INDIA PALE ALE
Dorata Alc 5% € 7



GREEN'S AMBER
Ambrata Alc 5% € 7



GREEN'S DARK ALE
Scura Alc 5% € 7



GREEN'S HEFE WEISSBIER
Dorata Alc 5,5% € 7



GREEN'S GOLD DRY HOPPED LAGER
Dorata Alc 4% € 7



ESTRELLA DAURA Lager
Bionda Alc 4,6% € 6



TENNENT'S Lager Bionda
Alc 5% € 6



VINI BIANCHI

FALANGHINA DEL SANNIO DOP

"Janare" - Campania - 13,5% € 18

MULLER THURGAU

"Terrazze della luna" - Trentino - 12% € 20

RIBOLLA GIALLA DOC

"Villa Danieli" - Veneto - 12% € 20

VERMENTINO DOC

"Santa Maria La Palma" - Sardegna - 12,5% € 20

ANTHILIA DOC

"Donna Fugata" - Sicilia - 12,5% € 25

PECORINO IGP BIO VEG

"Tollo" - Abruzzo - 13% € 21



VINI ROSSI

AGLIANICO DOP "Janare" - Campania - 13% € 19

CANNONAU DOC "Ninfeo" - Sardegna - 13,5% € 20

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO · DOC BIO VEG

"Tollo" - Abruzzo - 13% € 18

MERLOT IGT "Callesella" - Veneto - 14% € 20

CHIANTI CLASSICO "Torre delle Grazie" - Toscana - 13% € 18

PRIMITIVO DI MANDURIA IGP

"Cantalupi" - Puglia - 14% € 25



Bollicine

PROSECCO VAL D'OCA

Veneto - 11%

Bottiglia € 18 · Calice € 5

BEVANDE ALLA SPINA cl 0,33

COCA COLA

COCA COLA ZERO · FANTA € 3,50



VINO DELLA CASA · BIANCO o ROSSO

1/4 lt € 4 - 1/2 lt € 6 - 1 lt € 12

BEVANDE IN BOTTIGLIA

ACQUA NATURALE E FRIZZANTE 0,75 CL € 2

SOFT DRINK € 4



Snack € 4

OLIVE VERDI · PISTACCHI · ARACHIDI



SPRITZ € 6

• TAROCCO (Prosecco, Aperol, Liquore al Ribes Nero, Soda) • ROYAL (Prosecco, Campari, Liquore ai Lamponi, Soda)

• HUGO (Prosecco, Liquore ai fiori di Sambuco, Soda) • MILLENNIUM (Prosecco, Liquore di Lychee, Soda)

ANTIPASTI



TERRA

IL CONTADINO Carpaccio di verdure grigliate con riduzione di aceto balsamico € 10

TAGLIERE DELLA FATTORIA Misto di salumi e formaggi € 9 x2 € 16

BURRATINA PUGLIESE con prosciutto crudo € 11

BUFALA CAMPANA con crudo e rucola € 11

POLPETTINE DI CARNE su fonduta di pomodoro € 9

MARE

INSALATA DI MARE** Insalata di Polipo, Seppie, carote e sedano con emulsione di olio, limone e aglio € 15

TAGLIATA DI POLIPO** Polipo verace tagliato sottile su letto di rucola in vinaigrette € 15

SOUTÈ DI MARE Soutè di cozze, vongole e calamari con crostini di pane (aglio) prezzemolo € 15

SALMONE MARINATO Salmone fresco marinato accompagnato da rucola, limone e pepe rosa € 15

SOUTÈ DI COZZE Con crostini, pomodoro, (aglio) prezzemolo € 12



SUPPLÌ* Ragù di carne e mozzarella € 2 € 3

CROCCHETTA DI PATATE* € 2

ASCOLANE* 6 pezzi € 6 € 7

BACCALÀ* Filetto di baccalà € 3,50 € 4

FIORE* Fiore di zucca pastellato con mozzarella e alici € 3 € 3,50

PATATINE* Patatine fritte € 4

BRUSCHETTE **SENZA GLUTINE + € 1**

Pomodoro € 2
Lardo di colonnata € 3 · Patè di carciofi € 2,50
Patè di olive € 2,50 · Stracchino e Alici € 4
Philadelphia Salmone € 5

FRITTI FATTI IN CASA **SENZA GLUTINE** **

Crocchetta di patate** con mozzarella € 3

Panzerottino** con prosciutto cotto, mozzarella e parmigiano € 3,50

Pizza fritta € 5 · Montanare € 6 (4pz)

Olive ascolane** € 7 (6pz)

CESTINO DI PANE € 2,50 € 3,50

PRIMI

Senza Glutine + 1 €



TRADIZIONE ROMANA

CACIO E PEPE Tonnarello cacio e pepe € 12

AMATRICIANA Rigatoni con pomodoro, guanciale e pecorino € 12

CARBONARA Spaghetti con guanciale, uovo, pecorino e pepe € 12

GRICIA Rigatoni con guanciale, pepe e pecorino € 12

TERRA

FETTUCCINE AI CARCIOFI Fettuccine con guanciale, carciofi e scaglie di pecorino € 12

RAVIOLI AL PISTACCHIO Ravioli ricotta e spinaci con prosciutto crudo, panna e granella di pistacchio € 13

ZUPPA FAVE E CICORIA Crema di fave con cicoria e crostini (aglio) € 9

ZUPPA DEL GIORNO € 9

MARE

COZZE E PECORINO Tonnarelli cozze, pecorino e pomodori secchi € 13

CALAMARATA Pasta calamarata con pesce spada e pomodorini € 14



SPAGHETTO ALLE VONGOLE Spaghetti De Cecco trafilato al bronzo con vongole e prezzemolo (aglio) € 13

GNOCCHI Gnocchi pesto e vongole (aglio) € 13

TONNARELLO ALLO SCOGLIO Tonnarello con sugo calamari, cozze vongole e gamberetti (aglio) € 15

SECONDI & CONTORNI

SECONDI TERRA

TAGLIATA OLIO E SALE € 16,50

TAGLIATA ALL'ACETO BALSAMICO Rughetta, pachino e scaglie di grana € 18

FIorentina € 5 l'etto

TAGLIATA DI POLLO Tagliata di petto di pollo rosolata in padella con rosmarino e patate al forno € 12

STINCO DI MAIALE Cotto al forno con patate, crauti e senape € 15

GALLETTO ALLA DIAVOLA** Galletto marinato con spezie miste con patatine e insalata € 15

TRIPPA ALLA ROMANA** Trippa al pomodoro (aglio) € 12

CODA ALLA VACCINARA** Coda di bovino stufata (aglio), sedano, pomodoro € 15

Secondi di Mare

FRITTURA DI CALAMARI € 17
CALAMARO ALLA PIASTRA € 17
ROMBO AL FORNO € 20 CON PATATE



CONTORNI

PARMIGIANINA Melanzane, pomodoro, mozzarella e grana € 9

PATATINE* Patatine fritte € 4

PATATE DELLO CHEF € 5

CICORIA o BROCCOLETTI Verdura ripassata (aglio) o all'agro € 5

CARCIOFO ALLA ROMANA (aglio) € 6

INSALATA VERDE € 5

PANINI

Senza Glutine + 1,50 €

HAMBURGER** Hamburger di manzo 200 gr con insalata, pomodoro, salse e patatine € 10

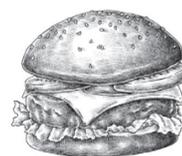
HAMBURGER BABY** Hamburger di manzo 100 gr con insalata, pomodoro, salse e patatine € 7

CAFONE Salsiccia con cicoria ripassata (aglio), primo sale e patatine € 10

CHEESE BURGER** Hamburger di manzo 200 gr con insalata, pomodoro, formaggio Cheddar, salse e patatine € 11

RUSTICO** Hamburger di manzo 200 gr con uovo, insalata, pomodoro, salsa barbecue e patatine € 12

VEGGIE BURGER* Hamburger vegano con insalata, pomodoro, salse e patatine € 12



Insalatone

VEGETARIANA Lattuga, radicchio, mais, pomodori, carote e rucola € 8

CAPRICCIOSISSIMA Lattuga, radicchio, mais, pomodori, olive, carciofini e tonno € 10

CONTADINA Lattuga, pere, pecorino, olive e carciofini € 9



Le Focacce

Senza Glutine + 1,50 €

FOCACCIA BIANCA Olio e rosmarino € 4 - € 6,50

FOCACCIA CAPRESE Bufala, pachino e basilico a crudo € 9,50

FOCACCIA ROSA con prosciutto crudo € 8,50

FOCACCIA TRICOLORE Bresaola, rucola e grana € 9,50

PIZZERIA



PIZZE BIANCHE

Senza Glutine + 1,50 €

BOSCAIOLA Mozzarella, funghi e salsiccia € 9

BRESAOLA Mozzarella, bresaola, rucola e grana € 10

BUFALA E PACHINO Mozzarella di bufala e pachino € 9,50

CARBONARA Mozzarella, uovo, pancetta, pepe e grana € 10

CICORIA E SALSICCIA Mozzarella, cicoria e salsiccia € 10

COTTO Mozzarella e prosciutto cotto € 9,50

MORTADELLA E PISTACCHIO Mozzarella, mortadella e pistacchio € 10

FIORI DI ZUCCA Mozzarella, fiori di zucca e alici € 9,50

FUNGHI PORCINI Mozzarella e funghi porcini* € 10

PATATA Mozzarella e patate € 9

PIZZA ALICI Mozzarella, prosciutto crudo e alici € 9,50

PROVOLA Provola affumicata, mozzarella e pachino € 9,50

QUATTRO FORMAGGI Mozzarella, fontina, gorgonzola ed emmenthal € 9,50

RADICCHIO Mozzarella, radicchio e salsiccia € 9,50

RUCOLA E PACHINO Mozzarella, pachino e rucola € 8,50

STRACCHINO E SPECK Stracchino e speck € 10

VEGETARIANA Mozzarella e verdure miste € 9,50

PIZZE ROSSE

Senza Glutine + 1,50 €

Senza Lattosio + 1 €

BISMARCK Mozzarella, pomodoro, salsiccia e uovo occhio di bue € 10

CAPRICCIOSA Mozzarella, pomodoro, uovo, carciofini, crudo, olive e funghi € 10

DIAVOLA Mozzarella, pomodoro e salame piccante € 9

FUNGHI Mozzarella, pomodoro e funghi € 8

MARGHERITA Mozzarella e pomodoro € 7

MARGHERITA CON CRUDO Mozzarella, pomodoro e crudo € 8,50

MARGHERITA CON CRUDO E RUCOLA Mozzarella, pomodoro, crudo e rucola € 9,50

MARINARA Pomodoro, alici, origano e aglio € 7

MATRICIANA Mozzarella, pomodoro, pancetta e pecorino € 10

MELANZANE Mozzarella, pomodoro e melanzane € 8

MILLENIUM Mozzarella, pomodoro, salsiccia e verdure € 9,50

NAPOLI Mozzarella, pomodoro e alici € 8

'NDUJA Mozzarella, pomodoro e salame 'nduja (sedano) € 9,50

ROMA Mozzarella, pomodoro, salsiccia e porcini* € 10

ROSSA Pomodoro, olio e sale € 6

SALSICCIA Mozzarella, pomodoro e salsiccia € 9

WURSTEL Mozzarella, pomodoro e wurstel € 8

WURSTEL con patatine* € 9,50

VARIAZIONI ALLA PIZZA:

SENZA GLUTINE +1,50 €

SENZA LATTOSIO +1€

Allergeni evidenziati con sottolineatura (latte, pesce, uovo, sedano)

Negli alimenti e nelle bevande preparate in questo esercizio, possono essere contenuti i seguenti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni, secondo l'allegato II del REG UE N.1169/2011 (sostanze o prodotti che provocano allergie):
1. UOVA 2. GLUTINE 3. LATTE 4. FRUTTA A GUSCIO 5. SOLFITI 6. SEDANO 7. SESAMO O SEMI DI SESAMO 8. ARACHIDI 9. SOIA 10. PESCE 11. MOLLUSCHI 12. CROSTACEI 13. SENAPE 14. LUPINI - Allergeni evidenziati nel menù con sottolineatura, per qualsiasi informazione inerente la presenza eventuale di allergeni sui nostri prodotti, la gentile clientela è pregata di rivolgersi al personale. **Menù senza glutine e senza lattosio a richiesta** *PRODOTTI SURGELATI **ABBATTUTO (prodotto fresco abbattuto)