



SPIRITO DIVINO MENU

Antipasti

Bruschettone due sapori:

ragù bolognese tradizionale e crema di burrata con miele e noci croccanti.(2pz) 6,50 €

Maritozzo salato con tartare,crema di gorgonzola e noci 13,00 €

Tartare di scottona con maionese home made, olio evo,sale maldon, zeste di lime 12,00 €

Carpaccio con emulsione al basilico,olio evo,sale maldon 11,00 €

Caciocavallo in terracotta cotto al forno con ventricina, patate al forno e tartufo 11,00 €

Frittatina di bucatini alla genovese fatta in casa con fonduta di parmigiano 6,00€

Mortadella artigianale alla griglia,filo d'olio e glassa all'aceto balsamico 7,00 €

Tagliere di salumi e formaggi (consigliato per 2 persone) 19,00 €

Selezione di formaggi con miele e confetture 12,00 €

Maxi Crocche' di patate fatto in casa ripieno di salsiccia e friarielli 8,00 €

Fritti

Patatine stick 4,00€

Patatine con la buccia 5,00€

Patatine dolci 5,50€

Primi

Tagliatelle al ragù bolognese fatto in casa	12,00 €
Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta e spinaci con crema di fave, guancialetto croccante e stracciatella	13,00 €
Mezzemaniche alla carbonara	10,00€

Secondi

T-Bone alla griglia Min 500g	(7,00 euro all'etto)
Tagliata di Black Angus Irish Beef Min 300g	(8,50 euro all'etto)
Filetto di scottona alla griglia con demiglasse di fondo bruno Min 200g	(10,00 euro all'etto)
Costata di Scottona Tedesca alla griglia Min 500g	(7,00 euro all'etto)
Tomahawk alla griglia Min 500g	(8,50 euro all'etto)
Arrosto misto con patate al forno (Pancetta, bistecca di capocollo, salsiccia, sovraccoscia di pollo ruspante)	24 €

Contorni

Patate al forno (paprika dolce e rosmarino)	5,00 €
Verdure grigliate	5,00 €
Radicchio rosso gratinato al forno	5,00 €
Zucca al timo	5,00 €

Pizze classiche



Focaccia bianca	4,00 €
Marinara (Passata di pomodoro DOP, olio evo, aglio, origano, basilico)	6,50 €
Margherita (Passata di pomodoro DOP, mozzarella fiordilatte DOP, olio evo, basilico)	8,00 €
Diavola (Passata di pomodoro DOP, mozzarella fiordilatte DOP, salame piccante, olio evo, basilico)	9,00 €
Capricciosa (Passata di pomodoro DOP, mozzarella fiordilatte DOP, funghi, carciofini, olive, prosciutto cotto, olio evo, basilico)	10,00 €
Napoli (Passata di pomodoro DOP, mozzarella fiordilatte DOP, alici, capperi, olio evo, basilico)	9,00 €
Bufalina (Passata di pomodoro DOP, mozzarella di bufala DOP, olio evo, basilico)	10,00 €
Cotto e patate (Mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto, patate al forno, caciocavallo molisano, olio evo, basilico)	9,50 €
Estiva (Mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto crudo di Parma, rucola, scaglie di grana, olio evo)	11,00 €
4 formaggi (Mozzarella fiordilatte DOP, caciocavallo molisano, gorgonzola dolce, scaglie di grana, olio evo, basilico)	10,00 €
Tonno e cipolla (Mozzarella fiordilatte DOP, tonno all'olio di oliva, cipolla, olive, olio evo, basilico)	10,50 €
Patate e salsiccia (Mozzarella fiordilatte DOP, patate al forno, salsiccia, olio evo, basilico)	9,50 €
Pinguino (Mozzarella fiordilatte DOP, würstel, patatine fritte)	8,00 €
Tartufata (Mozzarella di bufala DOP, salsiccia, crema al tartufo, scaglie di grana, olio evo, basilico)	11,00 €
Vegetariana (Mozzarella fiordilatte DOP, melanzane, patate al forno, zucchine, olio evo, basilico)	9,50 €
Cotto e funghi (Mozzarella fiordilatte DOP, prosciutto cotto, funghi, olio evo, basilico)	9,00 €
Calzone (Pomodoro, provola, salame, mozzarella fiordilatte DOP)	11,00 €
Salsiccia e friarielli (Mozzarella fiordilatte DOP, salsiccia, provola, friarielli, olio evo, ricotta in uscita, basilico)	12,00 €

N.B.: Non è possibile apportare modifiche e/o aggiunte alle pizze

Pizze speciali



Luciona <small>BEST SELLER</small>	13,00 €
(Mozzarella fiordilatte DOP, pomodorini rossi in cottura, in uscita: crudo di Parma, pesto di basilico, granella di pistacchio, crema di burrata molisana DOP al centro, olio evo, basilico)	
Yellow Margherita	10,00 €
(Passata di pomodorino ciliegino giallo DOP, mozzarella fiordilatte DOP, olio evo, basilico)	
Ciccio D'Ercole <small>BEST SELLER</small>	13,00 €
(mozzarella fiordilatte DOP, caciocavallo molisano, pampanella di San Martino, crema di bufala, olio evo, basilico)	
Molise'n't	11,00 €
(Mozzarella fiordilatte DOP, caciocavallo molisano, ventricina piccante, crema al tartufo, olio evo, basilico)	
Amatriciana	11,00 €
(Passata di pomodoro DOP, mozzarella fiordilatte DOP, guanciale croccante, grattata di pecorino romano, olio evo, basilico)	
Zucca	12,00 €
(Crema di zucca, speck, pecorino, semi di zucca, olio evo, basilico)	
Guglielmo <small>BEST SELLER</small>	11,00 €
(Mozzarella fiordilatte DOP, guanciale croccante, provola affumicata DOP, patate al forno, olio evo, basilico)	
Del cozzaro <small>BEST SELLER</small>	12,00 €
(Passata di pomodoro DOP, provola affumicata DOP, patate al forno, salsiccia, nduja, olio evo, basilico)	
Spirito Divino	10,00 €
(Base focaccia, pomodorini, olive, capperi, crema di bufala, alici, pioggia di basilico, olio evo)	
Margherita Deluxe <small>BEST SELLER</small>	11,00 €
(Passata di pomodoro DOP, mozzarella fior di latte DOP, cornicione ripieno di ricotta, olio evo, basilico)	
Delicata	11,00 €
(Crema di zucchine, mozzarella di bufala DOP, Cips di zucchine, alici, olio evo e basilico)	
Bologna	12,00 €
(Mozzarella fior di latte DOP, in uscita: Mortadella, granella di pistacchio, pesto di pistacchio, crema di Burrata olio evo, basilico)	
Armando	10,00 €
(Pizza frita, salsa marinara, alici, zest di limone, olio evo, basilico)	
Nduja e bufala <small>BEST SELLER</small>	11,50 €
(Passata di pomodoro DOP, nduja, crema di bufala, olio evo, basilico)	
Porketta <small>BEST SELLER</small>	13,50 €
(mozzarella fiordilatte DOP, provola affumicata, patate al forno, porchetta homemade, Crema di tartufo, basilico)	

N.B.: Non è possibile apportare modifiche e/o aggiunte alle pizze



Dolci

Tiramisù	6,00 €
Tortino al cioccolato	6,00 €
Tiramisù pandistelle	6,00 €
Cheesecake (Caramello, pistacchio, frutti rossi e cioccolato)	6,00 €

Bibite

Acqua naturale e frizzante 0,75cl	2,00 €
Cocacola / zero-Sprite-Lemonsoda-Fanta	3,00 €
The'limone / pesca	3,00 €
Acquatonica	3,50 €

Digestivi

Amari / grappe / liquori
Rhum e Whiskey chiedere al personale.

Coktail

Chiedere al personale i cocktail disponibili

Birre alla spina

	0.3	0.5	Caraffa
Messina	3,50 €	5,50 €	17,50 €
Moretti Baffo d'oro	3,50 €	5,50 €	15,00 €
Moretti la bianca	3,50 €	5,50 €	17,50 €
Moretti la rossa	3,50 €	5,50 €	17,50 €
Guinness		8,00 €	

Birre in bottiglia

	0.3	0.5
Hoegaarden (0.33)		
Tennet's 1885 Lager (0.33)	4,00€	
Franziskaner weissbier (0.5)		5,50 €
Paulaner weissbier (0.5)		5,00 €



Wine



Menù

CARTA DEI VINI ROSSI

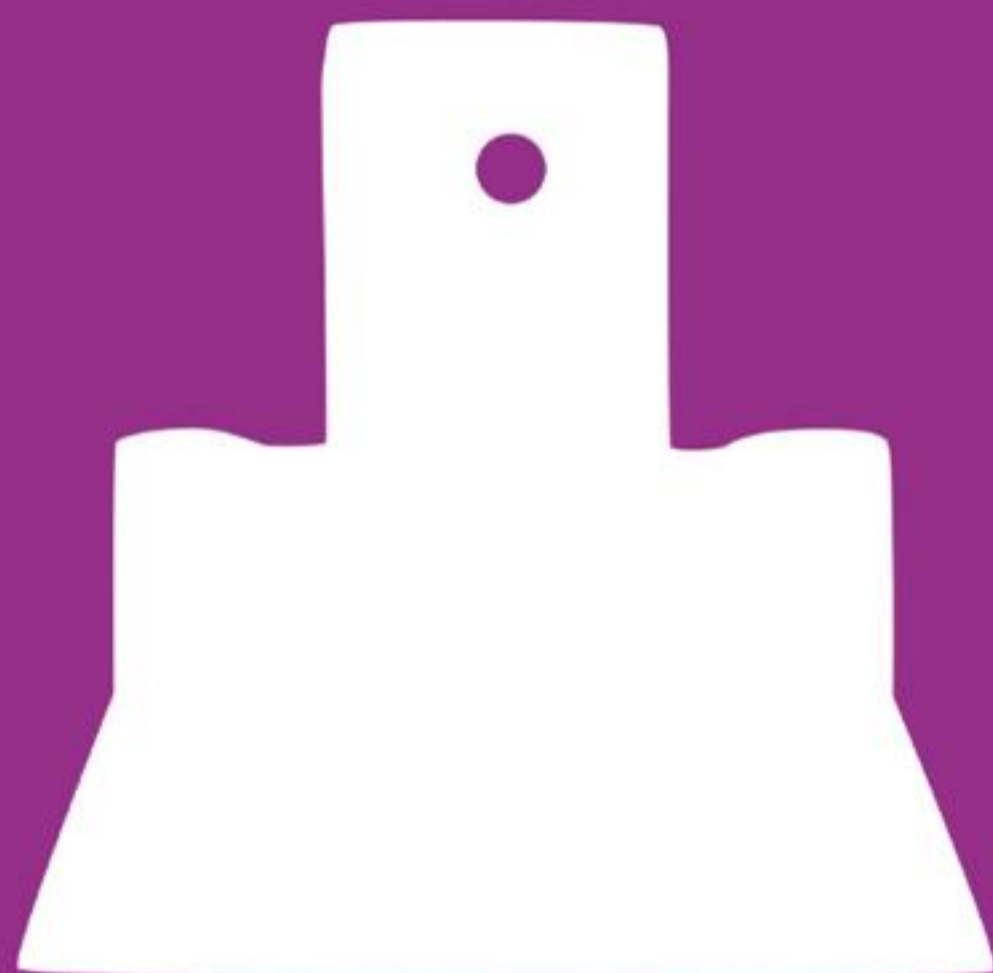
Emidio Pepe 2022(Montepulciano)	120€
Don Luigi 2019 Di Majo Norante	45€
Brunello di Montalcino Col D'Orcia 2020 San Giovese grosso (100%)	60€
Le Pergole Torte 2022 Toscana Rosso(San Giovese 100%)	220€
Mastrojanni 2022(Rosso di Montalcino)	45€
Bakkanali KAB 2023(Cabernet Sauvignon 100%)	44€
Langhe Nebbiolo 2022	44€
Dolcetto d'Alba 2024(Cascina Fontana)	32€
Stefano Amerighi Cortona(Syrah 100%)	50€
Santa Sofia -Valpolicella 2021	22€
Etna Rosso a' Rina 2023	42€
Il Pumo -Primitivo 2023(San Marzano)	16€
Ulisse (Montepulciano)	20€
Testa Rossa (Montepulciano)	40€
Ramitello-DiMajo Norante 2021	20€
Pasetti Madonnella	22€
Contado Di Majo Norante 2022	22€
Bakkanali K(San Giovese 100%)	25€
Alois Lageder (Pinot Noir)	34€
Domodo(Primitivo)	15€
San Leonardo 2020	145€
Torre Kalena rosso Montepulciano	58€

CARTA DEI VINI ROSATI

Gemma 2024	29 €
Cerasuolo d'Abruzzo 2024 , Terre di Rosso	16 €
Testarossa Pasetti 2024	25 €
Volto Marino – Tenute di Giulio 2024	15 €
Non Bermi 2024 (Cantina Cipressi)	26 €
Bakkanali Rosa 2023	36 €
Moli di Majo 2024	15 €
Gironia 2024	22 €
Garnet	20 €
Safiniti, Terre degli Osci, Angelo D'Uva	14 €

CARTA DEI VINI BIANCHI

Pasetti Colle Civetta, Abruzzo	25€
Gewürztraminer, Alto Adige	30€
Gironia 2023	22€
Alice 2024, Verdecia di Puglia	20€
Il Postino, Abruzzo Trebbiano	42€
Misto Mare, Alto Adige (Pinot Grigio)	22€
Ribolla Gialla	28€
Le scoste - Trebbiano (Claudio Cipressi)	30€
Keres Falanghina del Molise (Angelo D'Uva)	18€



ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI*

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagià, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



MOLLUSCHI

Canestrella, cannolicchio, capasanta, cezza, ostrica, pabellia, vongola, tellina ecc.



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se la contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc.



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo



*Chiedere al personale informazioni sugli allergeni e le intolleranze