

LUPPOLO ...l'ottavo nano

SE STAI LEGGENDO QUESTA PAGINA SIGNIFICA CHE ANCHE TU CONSERVI NELL'ANIMO UNO SPIRITO CURIOSO E RIBELLE, AVVENTURIERO E IMPAVIDO PROPRIO COME IL LEGGENDARIO LUPPOLO... DEVI SAPERE CHE IN ORIGINE I NANI DELLA FAMOSA STORIA DI "BIANCANEVE" ERANO OTTO E APPUNTO LUPPOLO ERA L'OTTAVO NANO. LUI ERA IL PIU' BRUTTO E IL PIU' GRACILE DI TUTTI. FIN DALL'INFANZIA SI ERA DISTINTO PER I SUOI FRAPPE' DI LUPPOLO E GARE DI RUTTI, POI CRESCENDO AVEVA INIZIATO A SPERIMENTARE LE VARIE FERMENTAZIONI, ARRIVANDO ALLA BIRRA MIGLIORE CHE SI POSSA GUSTARE... MA TUTTI ERANO SEVERI CON LUI! I SUOI SETTE FRATELLI VOLEVANO CHE SI UNIFORMASSE AL GRUPPO... MA LUPPOLO DI LAVORARE IN MINIERA NON AVEVA PROPRIO VOGLIA. LUI VOLEVA SEGUIRE LA SUA PASSIONE: PRODURRE E FAR GUSTARE LA SUA BIRRA!

ANCHE BIANCANEVE NON SOPPORTAVA MOLTO LUPPOLO, LO TRATTAVA SEMPRE MALE PERCHE' SPESSO IL SUO PRINCIPE AZZURRO PASSAVA LE SERATE BEVENDO BIRRA AL BANCONE DELL'OTTAVO NANO, CHE AVEVA ALLESTITO NEL BOSCO. POVERO LUPPOLO, ERA BRUTTINO ED INCOMPRESO, MA NON SI ERA MAI PERSO D'ANIMO. UNA MATTINA DOPO L'ENNESIMA LITIGATA CON I SETTE NANI E BIANCANEVE, AVEVA DECISO DI PARTIRE E TRASFERIRSI IN UNA REGIONE ALLEGRA E SPENSIERATA, ABITATA DA TANTI ESSERI CHE COME LUI APPREZZASSERO LA BUONA BIRRA. ECCO CHE LUPPOLO, L'OTTAVO NANO, E' GIUNTO IN ABRUZZO E NASCOSTO NEL SUO BOSCHETTO TRA LA MAIELLA E IL GRAN SASSO, MENTRE PRODUCE LA SUA BIRRA LO SI PUO' SENTIRE OGNI NOTTE CHE CANTA QUESTO RITORNELLO:

"BEVI BIRRA FRESCA E SINCERA, TRACANNA FELICE MATTINA E SERA... BIONDA, ROSSA, CRUDA O NERA, LA MIA BIRRA AVREBBE FATTO MALE SOLO SE NON C'ERA!"

ORA ANCHE TU CONOSCI LA SUA STORIA E PERCHE' ABBIAMO VOLUTO DEDICARE QUESTO LOCALE AL PICCOLO, BRUTTINO MA GENIALE LUPPOLO... QUINDI SE USCENDO DAL LOCALE NOTI NELL'OSCURITA' DELLA NOTTE L'OMBRA DI UN PICCOLETTO CHE GIRONZOLA FELICE QUI INTORNO, NON TEMERE, PERCHE' E' IL NOSTRO PICCOLO AMICO, FIERO DI VEDERE CHE QUI AMIAMO LA SUA BIRRA!!!





PATATE FELLATE

4,80

SALSE A RICHIESTA	0.10	
COPERTO	2.50	



ANTIPASTI

LA PICCOLA NORCINERIA: VIAGGIO NELL'ITALIA DEI SALUMI	20.00
L'ANGOLO DEL CASARO: LA VIA DEL LATTE ATTRAVERSO L'ITALIA	24.00
IN MEDIO STAT VIRTUS: SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI, DUE PORTATE CALDE	25.00
PASSIONE FLAN: DEGUSTAZIONE DI TORTINI	8.50
CIF E CIAF	7.50
PALLOTTE CACIO E OVO	7.00
PARMIGIANA DIVERSA	7.00
LA BRUSCHETTA (4 PZ): DATTERINO CUNZATO, STRACCIATELLA E CRUDO DI PARMA, GORGONZOLA E	
LARDO DI COLONNATA NOCI E MIELE, VELLUTATA DI CECI E SALSICCIA	8.00
VELLUTATA (IN BASE ALLA STAGIONE)	5.00
TARTARRE DI FASSONA	9.50
SCAMORZA ALLA GRIGLIA CON MISTO FUNGHI E TARTUFO	7.00
GNOCCO FRITTO	8.00
CARPACCIO DI CARNE	10.00

FRITTERIA HOMEMADE

CROCCHETTONI (3 PZ): GUSTI VARI	7.00
OLIVE ALL'ASCOLANA (7 PZ)	7.00
POLENTA STICK	7.50



PRIMI PIATTI

PENNE ALL'ARRABBIATA	8.00
L'AMATRICIANA	8.00
LA CARBONARA	8.00
GNOCCHI* ALLA SORRENTINA	9.00
SPECK, PHILADELPHIA E ZUCCHINE AL PROFUMO DI LIMONE	9.00
ANELLI ALLA PECORARA	9.00
CONSIGLIATO DA NOI	9.00



BRACERIA AL CAMINO

ARROSTICINI TRADIZIONALI (CIRCA 30 GR)	CADAUNO 1.00
ARROSTICINI FATTI A MANO (CIRCA 50 GR)	CADAUNO 1.50
ARROSTICINI DI FEGATO FATTI A MANO (CIRCA 40 GR)	CADAUNO 1.50
SALSICCE DI CARNE	CADAUNO 2.00
SALSICCE DI FEGATO	CADAUNO 2.00
TAGLIATA DI POLLO	14.00
HAMBURGER* DI MANZO NAZIONALE 250 GR CON INSALATA, CIPOLLE CARAMELLATE, PANCETTA AFFU	MICATA, CREMA DI
PARMIGIANO, PATATINE	13.00
COSTOLETTE DI CASTRATO CON PATATE ALLA CENERE E GRANITA DI SEDANO E MELE	13.00

LE NOSTRE CARNI

TAGLIATA DI ENTRECOTTE DI SCOTTONA NAZIONALE MINIMO 300 GR	L'ETTO 6.50
TAGLIATA DI FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE MINIMO 300 GR	L'ETTO 7.50
COSTATA DI SCOTTONA MINIMO 400 GR	L'ETTO 6.50
TRONCHETTO BOVINO IRLANDA MINIMO 500 GR	L'ETTO 7.00
PICANHA	L'ETTO 6.50

N.B. PER MAGGIORI INFORMAZIONI SULL'ORIGINE DELLE NOSTRE CARNI CHIEDERE AL PERSONALE



FILETTI IN PADELLA

FILETTO UBRIACO	24.00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE CON RIDUZIONE DI MONTEPULCIANO E GRANA PADANO	
FILETTO AI PORCINI	24.00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE CON PORCINI* E LARDO DI COLONNATA	
FILETTO OTTAVO NANO	24.00
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE CON ANANAS, MANDORLE, UVA PASSA, MIELE E RHUM	
FILETTO DI SCOTTONA NAZIONALE CON PAPRICA E ARANCIA	23.00



CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE	4.50
INSALATA VERDE	3.00
INSALATA MISTA	3.50
VERDURE SALTATE IN PADELLA *	4.50
INSALATA DI POMODORO, CIPOLLA E BASILICO	4.00
PATATE AL FORNO	4.00



PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA (POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BOJANO)	5.50
MARINARA (POMODORO DI SAN MARZANO , ORIGANO , AGLIO ROSSO DI SULMONA , OLIO EVO)	4.50
CAPRICCIOSA (POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BOJANO, FUNGHI, OLIVE NERE, PROSCIUTTO COTTO ALI	LA
BRACE, CARCIOFI)	7.50
LUPPOLO (CREMA DI ZUCCA, MOZZARELLA DI BOJANO, SALSICCIA, SCAGLIE DI GRANA PADANO)	8.00
VEGETARIANA (MOZZARELLA DI BOJANO, ZUCCHINE GRIGLIATE, MELANZANE GRIGLIATE, PEPERONI GRIGLIATI,	
PREZZEMOLO, OLIO EVO)	7.50
PORCINI SALSICCIA E TARTUFO (MOZZARELLA DI BOJANO, SALSICCIA, CREMA DI TARTUFO, PORCINI*)	8.00
QUATTRO FORMAGGI (MOZZARELLA DI BOJANO, GORGONZOLA DOLCE DOP, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA PADANO)	7.50
SALSICCIA E FRIARIELLI (MOZZARELLA DI BOJANO, SALSICCIA, FRIARIELLI)	7.50
TONNO E CIPOLLA (MOZZARELLA DI BOJANO, TONNO, CIPOLLA ROSSA DI TROPEA)	7.00
SPECK GORGONZOLA E NOCI (MOZZARELLA DI BOJANO, GORGONZOLA DOLCE DOP, SPECK DELL'ALTO ADIGE , NOCI)	7.50



PIZZE SPECIALI

PRAGA (MOZZARELLA DI BUFALA, PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE, PATATE AL FORNO AROMATIZZATE , BURRATA I)[
FIORDILATTE, NOCI, OLIO EVO)	9,80
ALTO ADIGE (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO , ASPARAGI VERDI*, STRACCIATELLA DI BUFALA, GUANCIALE D	1
CINTA SENESE AL PEPE NERO, SPECK DELL'ALTO ADIGE, OLIO EVO)	12.00
CETARA (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, POMODORINO CONFIT, ALICI DI CETARA, BURRATA DI FIORDILATT	E,
POLVERE DI OLIVE NERE, CAPPERI DI PANTELLERIA, OLIO EVO)	10.80
LEGIONARIA (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, VELLUTATA CACIO E PEPE, PORCINI*, PECORINO ROMANO , C)L10
EVO)	9.80
LA RUSTICA (POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, POMODORI SECCHI SICILIANI, OL	IVE
TAGGIASCHE, OLIO EVO)	9.80
MONTANARA (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO , SCAMORZA AFFUMICATA, CRUDO DI PARMA, ROSMARINO, O	LIO
EVO)	9.80
GOLOSA (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, VELLUTATA DI ZUCCA, LARDO DI COLONNATA, MANDORLE TOSTAT	ΓE,
PECORINO DI FOSSA DOP, OLIO EVO)	10.80
ANDRÀ TUTTO BENE (MOZZARELLA DI BUFALA , SALSICCIA BATTUTA AL COLTELLO, PATATE AL FORNO AROMATIZZA	TE,
STRACCIATELLA DI BUFALA, ROSMARINO, OLIO EVO)	10.80
AMATRICIANA (POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, GUANCIALE DI CINTA SENESE	AL
PEPE NERO, POMODORI SECCHI SICILIANI, PECORINO ROMANO, OLIO EVO) * PRODOTTO SURGELATO	12.00

ESTATE (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, RUCOLA SELVATICA, CRUDO DI PARMA, POMODORINI , SCAGLIE DI	
GRANA)	9.80
BOLOGNESE (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, MORTADELLA IGP DI BOLOGNA AL PISTACCHIO, BURRATA DI	
FIORDILATTE, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO EVO)	9.80
BUFALA GOLD (POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA DI BUFALA, BURRATA DI FIORDILATTE, BASILICO ALLA	
LIQUIRIZIA)	10.80
VASTESE (POMODORO SAN MARZANO , MOZZARELLA DI BUFALA, VENTRICINA VASTESE PICCANTE, OLIVE TAGGIASCI	HE,
PEPERONCINO FRESCO, OLIO EVO)	9.80
LA NOIR (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, PESTO DI PISTACCHIO, CRUDO DI PARMA, SCAGLIE DI CIOCCOLAT	0
FONDENTE 100%, BASILICO ALLA LIQUIRIZIA)	11.80
NORVEGIA (MOZZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, STRACCIATELLA DI BUFALA, CARPACCIO DI SALMONE NORVEGES	E
AFFUMICATO A FREDDO, POMODORINO CONFIT, PINOLI, OLIO EVO)	12.00
FIORDI (MOZZARELLA DI BUFALA, CARPACCIO DI SALMONE NORVEGESE AFFUMICATO A FREDDO, BURRATA DI	
FIORDILATTE, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO EVO)	12.00
CALABRISELLA (POMODORO SAN MARZANO, PROVOLA AFFUMICATA, NDUJA CALABRESE DOP, CIUFFI DI RICOTTA DI	
BUFALA, CAPOCOLLO DI MARTINA FRANCA, OLIO EVO E BASILICO FRESCO	12.00
LA SAPORITA (PROVOLA AFFUMICATA, GUANCIALE DI CINTA SENSE, PESTO DI NOCI, GRANELLA DI NOCI, OLIO EVO E	
BASILICO FRESCO)	12.00
CILENTARA GIALLA (MOZARELLA FIORDILATTE DI BOJANO, DATTERINO GIALLO A PACCHETELLE, GUARCIALE DI CINTA	A
SENESE, CACIORICOTTA DI BUFALA CAMPANA, OLIO EVO E BASILICO FRESCO) * PRODOTTO SURGELATO	12.00

FOCACCERIA

LUPPOLO (SEI GUSTI A DISCREZIONE DEL PIZZAIOLO)	10.00
EMILIA (MORTADELLA DI BOLOGNA IGP AL PISTACCHIO , CREMA DI RICOTTA, GRANELLA DI PISTACCHIO)	8.50
ITALIA(POMODORINO CONFIT, CRUDO DI PARMA, PESTO DI BASILICO , POLVERE DI OLIVE)	8.50
CILENTO (CREMA DI PEPERONI, ZUCCHINE ALLA SCAPECE, MELANZANE GRIGLIATE)	8.50
VERACE (FRIARIELLI, ALICI DI CETARA, STRACCIATELLA DI BUFALA)	8.50
FOCACCIA SALE	4.00
TRENTO (CARPACCIO DI CARNE SALADA DEL TRENTINO, ZUCCA MARINATA, SALSA TARTARA,	
ANACARDO, VENE CRESS)	14.00

MENÙ BIMBO

MARGHERITA BABY	4.50
PIZZA COTTO BABY	4.50
PIZZA WÜRSTEL BABY	4.50
PRIMO AL POMODORO O RAGÙ	4.50
COTOLETTA DI POLLO*	4.50

* PRODOTTO SURGELATO



DOLCI

TIRAMISÙ		5.50
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO		5.50
CHEESECAKE KINDER PINGUI		5.50
TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE		5.00
TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO CON CUORE AL LAMPONE		5.00
PANNA COTTA VARI GUSTI		5.00
CREMA CATALANA		5.00
TIRAMISÙ AL PISTACCHIO		6.50
BEVANDE		
ACQUA LISCIA E FRIZZANTE	0,50 L	1.20
ACQUA LISCIA E FRIZZANTE	0,75 L	2.50
COCA COLA ZERO	0,33 L	2.80
COCA COLA	0,33 L	2.80
COCA COLA	1,00 L	4.20
FANTA	0,33 L	3.00
IGAT2 A2022A2	N 2N I	2 50



AMARI E LIQUORI

GENZIANA	3.00
GRAPPA BIANCA	3.00
GRAPPA BARRICATA	3.00
RATAFIÀ	3.00
SAMBUCA	3.00
LIQUIRIZIA	3.00
LIMONCELLO	3.00
AMARO DEL CAPO	3.00
BRANCA MENTA	3.00
JEGERMEISTER	3.00
CAFFÈ	1.00
CAFFÈ DECAFFEINATO	1.20





ALLERGENI - RIVOLGERSI AL PERSONALE

CEREALI CONTENENTI GLUTINE COME GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT E I LORO CEPPI DERIVATI E I PRODOTTI DERIVATI



FRUTTA A GUSCIO COME MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI E I LORO PRODOTTI





SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO





SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE





SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI IN

ARACHIDI



CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG O 10 MG/LITRO IN TERMINI DI ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE

SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)



MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

