



**MANGIARE E BERE BENE É UN DIRITTO DI TUTTI,
RIUSCIRCI É UN PRIVILEGIO DI POCHI!!!
PERCHÉ I NOSTRI CLIENTI SONO I MIGLIORI.**

*“...l buon è buon
ma l miegl è miegl....”*

Simone Toglietti

“LE MIE PIZZE NASCONO DA UNO STUDIO, DALLA RICERCA DI MATERIE PRIME ECCELLENTI E TECNICHE DI LAVORAZIONE COMPLESSE. PER NON ALTERARE IL GIUSTO EQUILIBRIO DEGLI INGREDIENTI NON SI EFFETTUANO MODIFICHE.”

**NON SERVIAMO MEZZE PORZIONI PER I LIEVITATI.
LA PIZZA GRANDE O PICCOLA CHE SIA HA SEMPRE LO STESSO PREZZO, IL LAVORO,
LA PASSIONE E LA QUALITÀ CHE CI METTIAMO SONO SEMPRE UGUALI!**

SERVIZIO €2



www.luppoloefarina.com

LA STORIA

Simone Classe '78, avvia, appena quattordicenne, i primi passi nei ristoranti come lavoretto estivo. È colpo di fulmine: la cucina diventa il suo grande amore e diventa così oggetto dei suoi studi. A soli 23 anni apre il suo primo locale. La grande svolta avviene nel 2005 quando, con la moglie Stefania, rileva la Birreria più Vecchia della provincia di Frosinone (aperta nel 1980): il **Pub On The Road**.



Nel 2014 Simone decide di dare nuova vita al pub unendo la parte ristorativa con una offerta di piatti creativi dove la birra diventa parte degli ingredienti.

Simone non smette mai di studiare e di approfondire le sue conoscenze del mondo gastronomico e dopo essere diventato Pizzaiolo istruttore apre nel 2018 nel locale anche la parte pizzeria. Solo un anno dopo partecipa alla prestigiosa manifestazione "Città della pizza" dove vince come miglior pizza la Km0. Una conferma ai sacrifici e passione messa nel suo lavoro. Oggi Simone offre nel suo menù una serie di pizze tradizionali ma anche senza glutine per poter venire incontro alle necessità di tutti.

IMPASTO

Nel Febbraio 2019 Simone Taglienti, insieme al Gran Maestro Davide Palladinelli, ha lavorato ad una sua intuizione ovvero realizzare un impasto per la pizza composto non solo da acqua ma anche da birra.

L'impasto lievita dalle 24 alle 48 ore ed è composto da acqua, sale marino raccolto a mano, farina 00 il germe di grano, che dona all'impasto più carattere.

Il lievito madre disidratato abbinato ai lieviti naturali presenti all'interno della Birra di altissima qualità del Gruppo QBA, conferisce una migliore maturazione e digeribilità al prodotto stesso. La particolarità dell'impasto sta nel far coesistere il lievito Madre Naturale che è un bi ceppo e lavora per fermentazione Acetica e Lattica, con il lievito di birra presente nella birra, che è un mono quindi un solo batterio e lavora per fermentazione Alcolica.

Lavorando con tre enzimi l'impasto risulta avere una struttura più marcata, una maggior fragranza, un'alta digeribilità ed infine una colorazione più omogenea.

Per i miei impasti utilizzo solo sale marino integrale "Riserva del Mare" S.F.* coltivato e raccolto con metodi ecologici e sostenibili nella Riserva Naturale delle Saline di Trapani, dalla famiglia Culcasi.



Presidio Slow Food®



www.luppoloefarina.com

LO STAFF

IL RAGGIUNGIMENTO DI UN OBIETTIVO È SEMPRE MERITO DI UNA SQUADRA,
IO VI PRESENTO LA MIA



RESPONSABILE DI CUCINA
OPERATRICE DI CUCINA
OPERATRICE DI CUCINA
RESPONSABILE DI SALA
RESPONSABILE DI SALA

SANTA CHIARLITTI
CLAUDIA ZEPIERI
ALESSIA CASCHERA
MARIA FRANCESCA FABBRIZIO
GIORGIO ANDREI POPESCU

CHEF ISTRUTTORE PIZZAIOLO
PIZZAIOLA
PIZZAIOLO
PIZZAIOLO
OPERATORE DI SALA

SIMONE TAGLIENTI
LAURA VASILE
FRANCESCO MASTRACCI
MARIO QUAGLIERI
EMANUELE BALDASSINI

OPERATRICE DI SALA
OPERATRICE DI SALA
OPERATRICE DI SALA
OPERATORE DI SALA
MARTINA GARGANO
DANIELA BURCA
ADRIANA PARIS
MASTRACCI MATTIA

RICONOSCIMENTI

2007 ACCADEMIA DELLA BIRRA IN RIMINI
2018 ACCADEMIA DELLA BIRRA IN RIMINI
2019 ALLA MANIFESTAZIONE "CITTA DELLA PIAZZA" IN ROMA VINCE COME MIGLIOR PIZZA LA KM 0
2022 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO
2023 PIZZAIOLO UFFICIALE CASA SANREMO
2023 CAMPIONE DEL MONDO CAT. FRITTI IN PAESTUM
2024 PIZZAIOLO UFFICIALE E RESPONSABILE UFFICIALE DEGLI IMPASTI CASA SANREMO

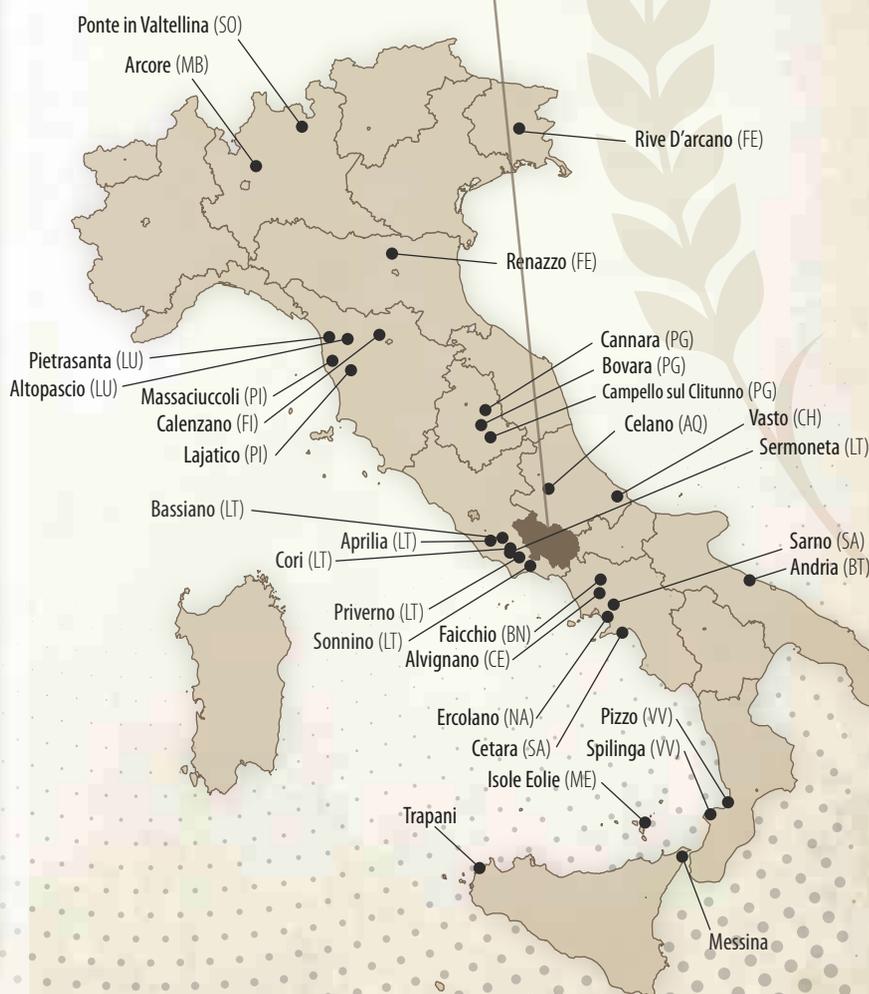
LE AZIENDE CIOCIARE

- **AGLIO ROSSO DI Castelliri** (FR)
- **BLU DI PICINISCO** Az. Agricola Pacitti Picinisco (FR)
- **FARINA DI FARRO PER PANE**
Azienda Agricola Aia Nuova Alvito (FR)
- **GUSTO ITALIAN STYLE** Boville Ernica (FR)
- **OLIO EVO** Agricoltura e Benessere Pico (FR)
- **OLIO EVO** Cerquozzi Boville Ernica (FR)
- **OLIO EVO** Frantoio Colli Verolani Veroli (FR)
- **OLIO EVO** La Ciera dei Colli Monte San Giovanni Campano (FR)
- **OLIO EVO** Le Colline di Raffaele Veroli (FR)
- **PEPERONE CORNETTO DOP "PEPERDOP"** Pontecorvo (FR)
- **STECCATA, GRAN CACIO E CIAMBELLA DI MOROLO**
Società Artigiana Scarchilli Morolo (FR)
- **UOVA BIOLOGICHE** Azienda Agricola Gennaresi Romina Casalvieri (FR)
- **PEGORINO DI PICINISCO** Azienda agricola Italo Fortucci Crolla Alvito (FR)
- **RICOTTA VACCINA, PRIMO SALE, STRACCHINO E LATTE FRESCO**
Azienda agricola Caterina Maceroni Ceprano (FR)
- **FIORDILATTE** Fattoria Maiuri di Rocco Maiuri Ceprano (FR)

La Ciociaria



- **ACCIUGHE, E TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO**
Armatore Cetara (SA)
- **BISCOTTI ARTIGIANALI** I Fortini Pietrasanta (LU)
- **BRESAOLA DI GIÒ PORRO** Ponte in Valtellina (SO)
- **BUFALA DOP** Caseificio Il Casolare Alvignano (CE)
- **BURRATA E STRACCIATA IGP DI ANDRIA** Caseificio Sanguedolce Andria (BT)
- **CARCIOFINI ARROSTO** Ortoconi Cori (LT)
- **CHIACCHIETEGLI** Presidio Slow Food Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **CIOCCOLATO MILITARE** Calenzano (FI)
- **CIPOLLA ROSSA** Cannara (PG)
- **CUCUNCI DI SALINA** Presidio Slow Food Isole Eolie (ME)
- **FARINA** Molino sul Clitunno Bovara (PG)
- **FARINA SENZA GLUTINE** Nutrifree Altopascio (LU)
- **GUANCIALE E LONZARDO DI MAIALE NERO** Salumificio Tommaso Faicchio (BN)
- **HONEY BACON E PORCOCERVO** Il Grifone Salumi Rive D'arcano (UD)
- **MORTADELLA CLASSICA BONFATTI** Renazzo (FE)
- **NDUJA SAN DONATO DI SPILINGA** Spilinga (VV)
- **OLIO EVO** Azienda Agricola Alfredo Cetrone Sonnino (LT)
- **PATATA DEL FUCINO IGP** Azienda Agricola Marcano Nazzareno Celano (AQ)
- **PESTI, CREME, CONFETTURE E FRUTTA SECCA** Ma Scialai Gioiosa Marea Messina
- **PINOLI** Grassini, Parco Naturale Migliarino - San Rossore - Massaciucoli (PI)
- **POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO** Solania Srl Sarno (SA)
- **POMODORINI DEL PIENNOLO, POMODORO STRIATO, E CONFETTURA**
- **EXTRA DI ALBICOCCA DEL VESUVIO** Virtuna 1934 Ercolano (NA)
- **PROSCIUTTO DI BASSIANO** Bassiano (LT)
- **PROSCIUTTO DI VACCA, BOTTARGA DI PICCIONE, MORTADELLA**
- **DI GALLO NERO** Le Folie di Carlo Giusti Lajatico (PI)
- **SALE MARINO INTEGRALE** Riserva del Mare Trapani (TP)
- **SALUMI** Borgo Rovagnati Arcore (MB)
- **TARTUFI ARTIGIANALI DI PIZZO** Gelateria il Tartufo Pizzo Calabro (VV)
- **TROMBOLOTTO E ACETO BALSAMICO DI VISCIOLE SELVATICHE** Simposio Sermoneta (LT)
- **VENTRICINA DEL VASTESE** Vasto (CH)
- **VERZA CON OLIVE** Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **OLIO MARFUGA** Olivicoltori dal 1817 Campello sul Clitunno (PG)



I NOSTRI PARTNER

Alfredo Cetrone
OLIVICOLTORE PER PASSIONE


STEFANIA CALUGI
cartafi dal 1908

Riserva
del Mare

MARFUGA®
— Olivicoltori dal 1817 —


Solania

MOLINO SUL CLITUNNO


FATTORIA MAIURI
Caseificio Artigianale


Est. 1973
ARMATORE


ilCasolare
Alimento ICE


Ma Sialai
formaggi artigianali

CIOCOLATO
MILITARE®

GUGLIELMI
CARNI

BIANCONI
DAL 1922 UN PASSO AVANTI


ROVAGNATI

Le follie
Carlo Giusti
CONTADINO TOSCANO


BONFATTI
dal 1927

PRODOTTO AGROALIMENTARE
TRADIZIONALE DEL LAZIO

l'Aglio
ROSSO DI CASTELLERI
ASSOCIAZIONE PRODUTTORI


SCARCHILLI
CASARI IN CIOCIARIA DAL 1933


QBA
QUALITY BEER ACADEMY
by RADEBERGER GRUPPE ITALIA


AZIENDA AGRICOLA
MACERONI

CHI BEN COMINCIA..... È A METÀ

Tabella alleggeriti a fine menù



TRIS MONDIALE PAESTUM 2023 VINCITORE

SUPPLÌ PROSCIUTTO E BUFALA.

€2,50

NEW

TIMBALLO TONNARELLI AL RAGÙ DI NONNA SANTINA.

€3,50

NEW

CROCCHÈ DI PATATE ALLA GRICIA IMPANATO

€3,50

con Panko Giapponese ripieno di Crema di Pecorino di Picinisco.

SI POSSONO ORDINARE ANCHE SEPARATAMENTE

I SUPPLÌ DI SIMONE

PRODOTTO ABBATTUTO



AMATRICIANA

pz.1 €2,50

CACIO E PEPE

pz.1 €2,50

CLASSICO RAGÙ BOLOGNESE

pz.1 €2,50

PULLED PORK

pz.1 €2,50

VEGETARIANO*

pz.1 €2,50

I TAGLIERI

BUFALA E BASSIANO

Bufala Campana DOP, Prosciutto di Bassiano.

€10,00

ALPINO

Selezione di Formaggi (Pera & Ginger, Roncione Busti), Pecorino Stagionato di Picinisco, Pecorino Romano Scorza Nera, con Miele e Confetture.

€12,00

REALE

Salumi e Formaggi: Capocollo e Guanciale di Maiale Nero, Prosciutto Crudo di Bassiano, Speck di Sauris, Ventricina del Vastese S.F.*, Formaggi.

€13,00

PORCA VACCA

Valeriana, Burrata di Andria IGP e Prosciutto di Vacca Vecchia, con Crema di Trombolotto di Sermoneta.

€15,00

IMPERIALE (x2 Persone)

Salumi, Formaggi e Verdure: Bresaola Reale di Toro di Giò Porro, Capocollo e Guanciale di Maiale Nero, Mortadella Suprema di Bologna*, Prosciutto Crudo di Bassiano, Speck di Sauris, Ventricina del Vastese S.F.*, Formaggi e Verdure Home Made.

€23,00

NEW

UN FOLLE TAGLIERE (x2 Persone)

€25,00

Prosciutto di vacca vecchia, Carpaccio di Black Angus, Porcocervo Friulano, Soffice di Groppa (Lonzardo di Cintale), Spuma di Bazza (Guanciale spalmabile di Cintale) su Crosta di Pane Raffermo, Speck d'Anatra, Honey Bacon, Prosciutto di Pecora Estinta.

QUALITY FRIED

Tabella alleggerita a fine menù

NEW

CARTOCCIO DI CHIPS



€3,50

FRENCH FRIES

Patate fritte Stick*

€4,00

PATATE FRITTE

Dippers*

€4,50

FRENCH FRIES* - Luppolo e Farina style

Paprika e Salsa Ranch / Cheddar e Salsa

Barbecue / Cheddar e Salsa Cheddar

€4,00

FRITTO MISTO

3 alette classiche,* 2 buffalo bill*, 2 onion rings*, 3 chicken nuggets*,
2 straccetti di pollo*. 12 PZ.

€9,50

STRACCETTI DI POLLO

Home Made Tipo Banditos

Regular pz. 5

€5,00

Maxi pz. 12

€9,50

ONION RINGS

Regular pz. 5

€3,50

Maxi pz. 12

€8,00

CHICKEN NUGGETS

Regular pz. 5

€4,00

Maxi pz. 12

€8,50

ALETTE DI POLLO CLASSIC fritte

Regular pz. 5

€4,00

Maxi pz. 12

€8,50

BUFFALO BILL ALETTE DI POLLO

fritte con salsa barbecue piccante

Regular pz. 5

€4,00

Maxi pz. 12

€8,50

*



Menù Bambini

Solo per under 14.



ANTIPASTI

PROSCIUTTO ED OVOLINE

€6,00

PRIMI

PASTA AL POMODORO

€6,00

SECONDI

WÜRSTEL & PATATINE

O HAMBURGER & PATATINE

€6,00

LE CLASSICHE

Tabella allegerni a fine menù

-  **ROSSA**   €5,00
Pomodoro S. Marzano DOP.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Brinkhoff's
-  **MARINARA... A MODO MIO**   €5,00
Pomodoro San Marzano DOP, Origano di Pantelleria, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, Gocce d'Olio Evo. aromatizzato al Peperoncino.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Jever
-  **BOSCAIOLA**   €8,00
Fiordilatte, Funghi Champignon, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Weisse
-  **PATATE E GUANCIALE**   €8,00
Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Abbra Cadabra
-  **PATATE E WÜRSTEL**   €8,00
Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Würstel.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Soul Kiss
-  **ORTOLANA DEL GIORNO**   €8,00
SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)
Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità.
Bocconcino di Fiordilatte.
Dopo Cottura: Basilico.
● Birra Consigliata Weisse
-  **BRONTE**    €9,00
Fiordilatte.
Dopo Cottura: Mortadella di Bologna Classica, Granella di Pistacchio Siciliano, Basilico.
● Birra Consigliata Norbertus Kardinal
-  **IL CALZONE APERTO DI SIMONE** €8,00
Si può fare solo le classiche e la margherita



Olio Evo abbinato:

Delicato un Blenddi Leccino, Frantoio e Moraio

• Azienda Frantoio Cerquozzi •

Dal colore verde giallastro è la combinazione giusta tra freschezza e leggerezza • Le olive scelte donano un gusto molto equilibrato tra i sentori di amaro, piccante, dolce e fruttato con lievi sentori di mandorla.



Presidio Slow Food®

 **ATTENZIONE** 
AL PIZZAIOLO!

Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti **non si effettuano modifiche.**

LA MARGHERITA E LE SUE 7 SORELLE

Tabella alleggerita a fine menù

LA CLASSICA

Pomodoro S. Marzano DOP, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra Consigliata Jever

€7,00

LA CONSUMATA

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo DOP cotto 6 Ore (Consumato).

Dopo Cottura: Ciuffi di ricotta Naturale, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di montagna 30 mesi IGP*, Pesto di Basilico.

● Birra Consigliata Brinkhoff's

€11,00

L'IMBUFALITA

Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, polvere di Basilico.

● Birra Consigliata Weisse

€10,00

MARGHERITA A MODO MIO €12,00

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Stracciata di Andria, Pesto di Basilico, Gocce d'olio Evo aromatizzato al Basilico, Parmigiano Reggiano di montagna 30 mesi*.

● Birra Consigliata Jever

LA GIALLA

Salsa di Pomodorino Giallo cotto 3 ore.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, Pesto di Basilico, Gocce d'olio EVO aromatizzato al Basilico.

● Birra Consigliata Norbertus Kardinal

€10,00

LA MARGHERITA SCACIATA €13,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Steccata di Morolo.

Dopo Cottura: Gran Cacio di Morolo, e Pepe nero Sarawak.

● Birra Consigliata Soul Kiss

REGINA MARGHERITA €10,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP, Burrata IGP di Andria, Tarallo Napoletano (Home Made) Sbriciolato Pesto di Basilico.

● Birra Consigliata Brinkhoff's

€10,00

LA MARGHERITA SCOSTUMATA €14,00

SECONDO LA MIA VISIONE  
Cornicione ripieno di ricotta naturale, Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP e Pomodorino del Piennolo DOP, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Burrata di Andria IGP, Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*, Tarallo Napoletano (Home Made) Sbriciolato, Pesto di Basilico.

● Birra Consigliata Abbra Caddabra

€14,00



Olio Evo abbinato:

Selezione Mono Cultivar Moraiolo

- Azienda Le Colline Di Raffaele
- Alla vista di colore verde smeraldo
- All'olfatto presenta un fruttato medio verde con sentori di erba, cardo, cicoria e mallo di mandorla verde
- Al gusto conferma le note olfattive unite a media persistenza ed aromaticità tra fruttato, amaro e piccante.

**UN OMAGGIO ALLA
REGINA DI TUTTE LE PIZZE:
LA MARGHERITA,
NELLA VERSIONE CLASSICA
E NELLE VARIANTI REALIZZATE
DALLA FANTASIA DI**



Simone Taglienti

“ TRA TRADIZIONE ED EVOLUZIONE “

Tabella alleggeriti a fine menù

NAPULE ÈÈÈ...MILLE CULURE €12,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Datterino Giallo del Vesuvio, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*

Dopo Cottura: Maionese alla colatura di Alici di Cetara (Home Made), Alici di Cetara, Pesto di Basilico.

● *Birra Consigliata Guinness*

LEONARDO DA VINCI **MONNA LISA** €18,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Speck D'Anatra, Crema di Arance Siciliane Bio, Stracciata di Andria, Arancio Candito Siciliano, Scaglie di Cioccolato Militare, Gocce d'olio Evo Aromatizzato all'Arancio, Cristalli di Sale, Petali di Fiori Eduli.

● *Birra Consigliata Weisse*

ÉDOUARD MANET **OLYMPIA** €16,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Blu di Picinisco, Primo Sale di Capra, Stracciata Pugliese di Andria, Crema di Limoni di Sorrento, Polvere di Caffè del Nicaragua "Xarisma", Petali di Fiori Eduli, Gocce d'Olio Evo Aromatizzato al Limone, Basilico.

● *Birra Consigliata Atomic*

Omaggio al Maestro Morricone **C'ERA UNA VOLTA IN AMERICA** €19,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Misticanza, Carpaccio di Black Angus, Carpaccio d'ananas marinato, Stracciata di Andria, Ananas Essiccata, Sesamo Nero, Polvere di Carrube e tartufo e fiori eduli.

● *Birra Consigliata Atomic*



Olio Evo abbinato:

Sassente Marfuga – 100% Frantoio

• Miglior Olio Monocultivar dell'Umbria •

L'olio extravergine "SASSENTE" è ottenuto da olive 100% Frantoio, dal profumo elegante e complesso, con note fresche di mandorla verde.

Al gusto, ha un ingresso dolce con verdi sentori di erba e mandorla, in chiusura un piacevole ed equilibrato amaro e piccante lo rendono un olio molto elegante.



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti **non si effettuano modifiche.**

Sumo Fabrizio

i 5 SENSI DI SIMONE

...Con questo percorso vogliamo provare a farvi vivere un'esperienza che coinvolga tutti e 5 i sensi. La vista, il primo senso che incontra il cibo e ci predispone con i suoi colori all'assaggio. Interviene poi l'olfatto che unisce a ciò che l'occhio percepisce odori e aromi.

Ed ecco che il primo morso di pizza arriva grazie al tatto, dalle mani alla bocca. Il gusto lo attende per sprigionare armonie di sapori. L'udito sente il crack della pizza, la musica dell'esperienza sta suonando mentre assaporiamo un piatto che amiamo tanto...

Simone Falivetti



LA VISTA I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggeriti a fine menù

FRANCISCO GOYA
  **LA MAJA DESNUDA**    €18,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Misticanza Carpaccio di Black Angus, Pere Conference Biologiche di Cuneo, Burrata di Andria DOP, Sesamo Nero, Crema di Trombolotto di Sermoneta, Gocce d'olio Evo Aromatizzato al limone, Fiori Eduli, Basilico.

● Birra Consigliata Abbra Caddabra

PABLO PICASSO - CONTRO OGNI FORMA DI GUERRA!
  **LA GUERNICA**    €22,00

Fior di latte.

Dopo Cottura: Salmone Affumicato, Burrata di Andria DOP, Sublime pesto di pistacchio e limone Granellone di Pistacchio, Zeste di Limone di Sorrento, Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone.

● Birra Consigliata Brinkhoff's

SALVO DISTEFANO (Pizza da me dedicata al Maestro Franco Califano)
 **LA MIA LIBERTÀ**    €25,00

Focaccia

Dopo Cottura: Tartare di Toro d'Angus, Maionese al Lime (home made), Rosso d'Uovo marinato grattugiato, Pepe Bianco, Semi di Sesamo Neri, Foglie di Oro edibile.

● Birra Consigliata Norbertus Kardinal



Olio Evo abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso
Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con
spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro
Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza.

VI SPIEGO PERCHÉ...

le pizze con la mozzarella non possono essere chiamate "Vegetariane"

Il caglio viene ricavato dal IV stomaco o abomaso di alcuni animali lattanti ruminanti come vitello, bufalino, agnello o capretto. Si scelgono giovani ruminanti perché nutrendosi solo di latte materno hanno una maggiore ricchezza enzimatica nei loro abomasi sia per composizione che per attività coagulante.

OLFATTO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggerni a fine menù

UNICA SIGNORA "CAPRICCIOSA"

 **ERICA**  

€15,00

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Carciofino alla brace, Stracciata di Andria, Prosciutto di Bassiano affumicato con Faggio, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra Consigliata Soul Kiss

 **MIMOSA - "LA CARBONARA DI PIZZA"**   

€16,00

Guanciale di Maiale Nero Casertano, Fiordilatte.

Dopo Cottura: Guanciale di Maiale Nero Casertano croccante, Pecorino Stagionato di Picinisco Grattugiato, Stracciata di Andria, Mousse di Crema D'uovo Biologico e Rosso d'uovo Biologico Marinato Grattugiato, Crema di Cacio e pepe (*home made*) e fiori eduli.

● Birra Consigliata Atomic

PIZZA DEDICATA A FIORELLA MANNOIA

 **FIORELLA**   

€18,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Prosciutto Cotto Affumicato di Mora Romagnola, Ciuffi di Ricotta Naturale, Pesto di Nocciola siciliana, Granella di Nocciola al Tartufo, Fiori Eduli, Basilico.

● Birra Consigliata Delirium Tremens

INTENSI PROFUMI

 **GELSOMINA**   

€19,00

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore (Consumato), Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.*.

Dopo Cottura: Acciughe di Cetara, Origano di Pantelleria, Pecorino di Picinisco, Gocce d'olio EVO aromatizzato al Peperoncino, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

● Birra Consigliata Guinness



Presidio Slow Food®

Olio Evo abbinato: **Alfredo Cetrone in Selezione Itrana Monocultivar**
Azienda Agricola Alfredo Cetrone

Alla vista si presenta limpido, di un bel colore verde intenso
Si offre complesso ed avvolgente, caratterizzato da intensi profumi erbacei con
spiccati sentori di carciofo, cardo e pomodoro
Al gusto ha un piccante deciso, di grande struttura ed eleganza

TATTO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggerita a fine menù

C'ERA UNA VOLTA...AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

€12,00

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 Ore (Consumato), Chips d'Aglio Rosso di Castelliri, Nduja di Spilinga.

Dopo Cottura: Crema di Cazzarieglie ("Talli" Germoglio di Aglio Rosso) di Castelliri, Pesto di Prezzemolo, Fili di Chily di Peperoncino, e Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Peperoncino.

● Birra Consigliata Soul Kiss

LA PATATA...E...IL...MIO...MAIALE...

€14,00

Patate del Fucino IGP, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa.

Dopo Cottura: Burrata di Andria DOP, stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata, Crema di Cacio e pepe (home made), Crumble di Frisella Pugliese al Rosmarino IGP, Basilico.

● Birra Consigliata Soul Kiss

PORCA VACCA!!!

€17,00

Focaccia.

Dopo Cottura: Valeriana, Prosciutto di Vacca vecchia, Stracciata Pugliese di Andria, Crema di Trombolotto di Sermoneta, Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Limone.

● Birra Consigliata Atomic

UN RICORDO D'INFANZIA DEDICATA ALL'UOMO TIGRE

DEMONE GIALLO

€18,00

Salsa di Pomodorino Giallo cotto 3 ore, Guanciaie di maiale nero, Cipolla Rossa di Cannara cotta alla birra.

Dopo Cottura: Burrata di Andria DOP, Confettura di peperoncino (piccantezza), Crumble di pangrattato, fiori eduli e basilico.

● Birra Consigliata Jever



Olio Evo abbinato: **Sant'Anna un blend di Frantoio, Leccino, Moraiolo e Itrana**
Azienda Agricola Frantoio Colli Verolani

Piacevole al palato, si presenta con colore verde dai riflessi dorati, profumi fruttati e un sapore ampio e persistente, dalle caratteristiche note amare e piccanti.



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti **non si effettuano modifiche.**

Simone Fabiani

UDITO | 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggeriti a fine menù

THE DARK SIDE OF THE MOON

BRAIN DAMAGE

€13,00

Bufala Campana DOP, Cipolla Rossa di Cannara Cotta alla Birra, Olive Taggiasche.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, Granella Pistacchio, Tonno Rosso del Mediterraneo, Petali di Fiori Eduli, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra consigliata Guinness

THE WALL

MOTHER

€16,00

Bufala Campana DOP, Olive Taggiasche, Scarola Stufata, Datterino Giallo.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, Confettura di Peperoncino Siciliano (Piccantuzza), terra di olive taggiasche, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra consigliata Guinness

ANIMALS

SHEEP

€16,00

Bufala Campana DOP.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, Prosciutto di pecora estinta, Pesto di Nocciola siciliana, Granella di Nocciola al Tartufo, Fiori eduli, Basilico.

● Birra consigliata Guinness

THE WALL

HEY YOU

€18,00

Bufala Campana DOP.

Dopo Cottura: Bufala Campana DOP, Capocollo di Martina Franca, Corbarino Candito, Confettura di Pomodorino Siciliano, fiori eduli e Basilico.

● Birra consigliata Atomic



Olio Evo abbinato:

Della Cava un Blend di Leccino, Frantoio, Pendolino e Itrana

Agricoltura e Benessere

Alla vista è di colore Giallo-verde. Fruttato erbaceo fresco e delicato. Evidenzia un Flavour di erbe e fiori estivi. Gusto morbido e interessante mette in risalto amaro e piccante di estrema Gradevolezza.

Chiude con note di mandorla acerba.

GUSTO I 5 SENSI DI SIMONE

Tabella alleggerita a fine menù

SOAVE

€11,00

Pomodoro S. Marzano DOP, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*.

Dopo Cottura: Tonno rosso del Mediterraneo, Acciughe di Cetara, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

● Birra consigliata Guinness

EVER YOUNG

€19,00

Steccata di Morolo, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa, Patate del Fucino IGP

Dopo Cottura: Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*, Basilico.

● Birra consigliata Delirium Tremens

Pizza dedicata ai tifosi del Frosinone Calcio

VECCHIO LEONE

€19,00

Fiordilatte.

Dopo Cottura: Steccata di Morolo fusa con il cannello, Cestino di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP* Ciuffi di ricotta naturale, granella di nocciola tartufata, Pesto di nocciola Siciliana, Prosciutto di Pecora estinta, Fiori Eduli e basilico.

● Birra consigliata Atomic

STIMOLANTE

€19,00

Crema di Carciofi, Carciofi spadellati.

Dopo Cottura: Soffice Groppa di Cinta (Lonzardo di Maiale di Cinta Senese incrociato con Cinghiale), Carciofino alla Brace, Mentuccia Fresca, ciuffi di Ricotta Naturale, Crumble di Pan Grattato al Curry e Paprika, Aromatizzato all' Aglio Rosso di Castelliri(FR) Fiori Eduli e Pecorino di Picinisco.

● Birra consigliata Weiss



Olio Evo abbinato: **DESIDERIUM Monocultivar "100% Fantoio"**

Colle Fraioli

All'olfatto si presenta con note di fruttato erbaceo, di media intensità, con sentori di oliva, erba fresca e note vegetali. Al gusto si riscontra un buon equilibrio di fondo, in chiusura si percepisce un piccante e amaro in perfetta armonia..



ATTENZIONE AL PIZZAIOLO!



Le mie pizze nascono da uno studio dalla ricerca di materie prime eccellenti e tecniche di lavorazioni complesse, per non alterare il giusto equilibrio degli ingredienti **non si effettuano modifiche.**

Simone Tagliavento



... a te grande Maestro
"... è difficile dimenticare qualcuno
che ti ha dato così tanto da ricordare"

Simone Togliantini

DALLA CUCINA...I NOSTRI SECONDI

Tabella allegerni a fine menù

COTOLETTA DI POLLO *   	€13,00
Con Patate Stick e contorni del giorno.	
STRACCETTI DI POLLO	€14,00
Lime e Zenzero.	
PULLED PORK CLASSIK	€16,00
Pane sandwich con semi di girasole, Pulled Pork (200 gr.) , pomodoro, bacon, insalata, Cheddar, salsa barbecue, Dippers, e contorni del giorno.	
PULLED PORK SPECIAL	€18,00
Pane sandwich con semi di girasole, Pulled Pork (200 gr.) , bacon, insalata, Bufala campana con Scarola Stufata, salsa barbecue, Dippers, e contorni del giorno.	
NEW ENTRECOTE CON I CARCIOFI	€22,00
TAGLIATA DI CUBEROLL DI MANZA SLAVIA FRESCA ALLA GRIGLIA	€20,00
Con Rucola e Parmigiano contorni del giorno.	
NEW FARAONA AL FORNO RIPIENA	€24,00
Con contorni del giorno	
TARTARE DI TORO D'ANGUS	€25,00
Toro d'Angus, con Rosso d'uovo marinato grattugiato, pepe bianco e olio Evo. Con contorni del giorno.	
100% ITALIANO HAMBURGER DI BOVINO AL PIATTO	€15,00
Con Patate Stick e contorni del giorno.	
100% ITALIANO HAMBURGER DI SCOTTONA AL PIATTO	€15,00
Con Patate Stick e contorni del giorno.	
100% ITALIANO HAMBURGER DI ANGUS ABERDEEN AL PIATTO	€17,00
Con Patate Stick e contorni del giorno.	
100% ITALIANO HAMBURGER DI CHIANINA AL PIATTO	€18,00
Con Patate Stick e contorni del giorno.	



*



I NOSTRI PANINI

Tabella allegerni a fine menù

HAMBURGER CLASSIC

CLASSIKO/GR. 100*



Ketchup, maionese, sottiletta, insalata, pomodoro.
Servito con patatine stick.

€9,00

MAXI/CLASSICO GR. 200*



Servito con patatine stick.

€12,00

AMERIKANO/GR. 100*



Salsa hamburger, cheddar, bacon, insalata, pomodoro.
Servito con patatine stick.

€10,00

MAXI/AMERIKANO GR. 200*



Servito con patatine stick.

€14,00

MESSIKANO/GR. 100*



Salsa barbecue chipotle, chilli sauce, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, cipolle caramellate.
Servito con patatine stick.

€10,00

MAXI/MESSIKANO GR. 200*



Servito con patatine stick.

€14,00

HAMBURGER SPECIAL

BOVINO SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Bovino 100% Italiano (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€13,00

SCOTTONA SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Scottona (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€13,00

ANGUS ABERDEEN SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Angus Aberdeen (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€15,00

CHIANINA SERVITO CON PATATE STICK



Pane sandwich con semi di girasole, hamburger di Chianina (200 gr.), pomodoro, bacon, insalata, scamorza, cipolla caramellata, salsa barbecue.

€16,00

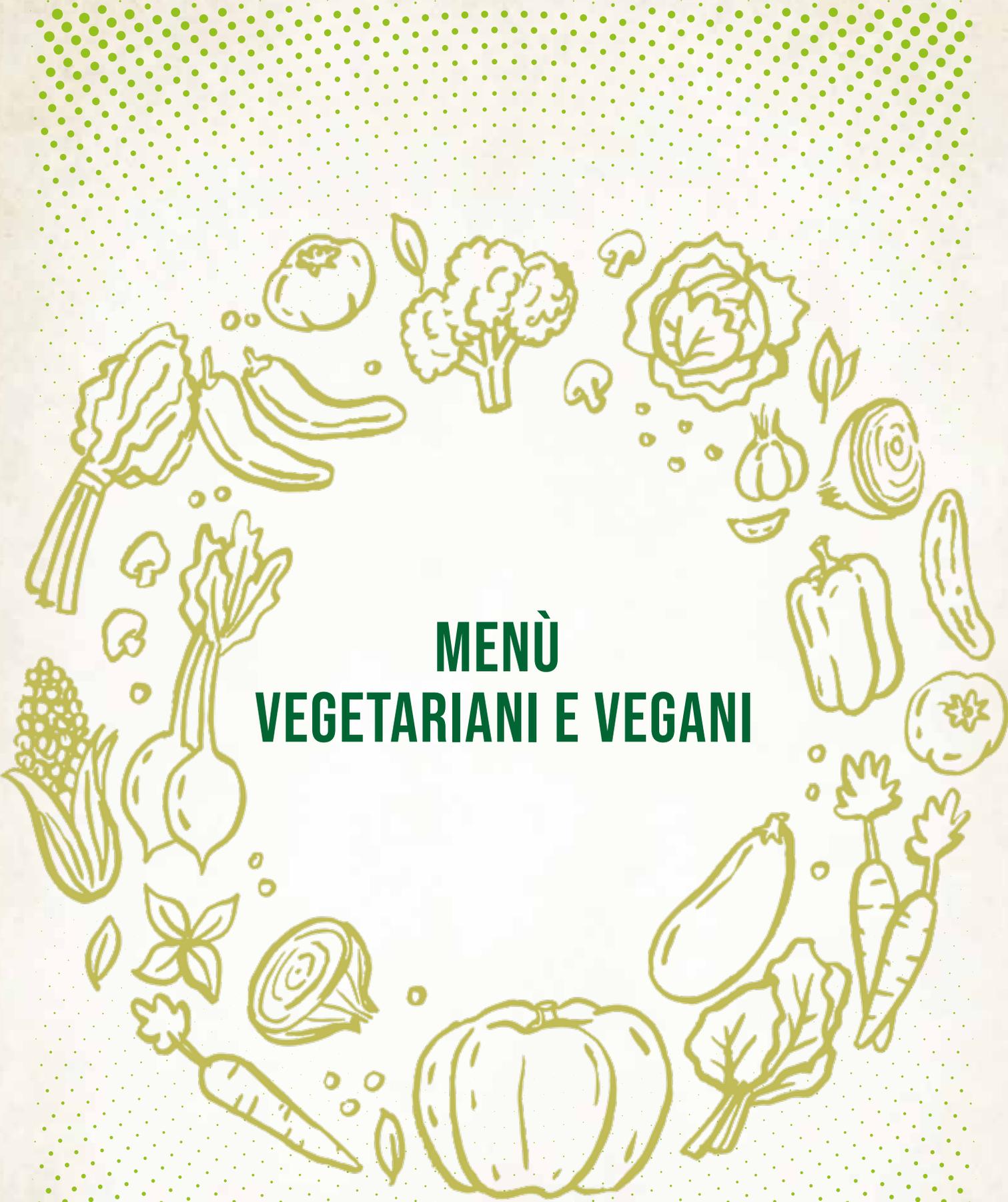
NONNA SANTINA



SANDWICH CON SEMI DI GIRASOLE E COTOLETTA DI NONNA SANTINA

Fettina Panata di produzione propria ricetta di Nonna Santina, Pomodoro, Insalata, Maionese, Ketchup, Scamorza e Carciofini.
Servito con PATATINE STICK

€13,00



MENÙ VEGETARIANI E VEGANI



www.luppoloefarina.com

AMICI VEGETARIANI E VEGANI

Tabella alleggerita a fine menù

FRITTI

NUGGETS VEGANE

Regular 5 pz

€5,00

NUGGETS VEGANE

XXL 12 pz

€9,00

I SUPPLÌ DI SIMONE **VEGETARIANO**

PRODOTTO ABBATTUTO

pz.1 €2,50

LE PIZZE

ROSSA VEGAN

Pomodoro S. Marzano DOP.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra consigliata Jever

€5,00

MARINARA... A MODO MIO

Pomodoro San Marzano DOP, Origano Siciliano, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*, Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Peperoncino.

Dopo Cottura: Basilico.

● Birra consigliata Brinkhoff's

€5,00

MELISSA

Scarola Invernale, Olive Taggiasche, Pomodorino Tigrato del Vesuvio, Crema di Rapa Rossa.

Dopo Cottura: Terra di Olive Taggiasche, Basilico.

(Si prega di fare attenzione alle olive denocciate a mano)

● Birra consigliata Atomic

€14,00

RED PASSION

Salsa di Pomodoro S. Marzano DOP, Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP cotto 6 ore (Consumato).

Dopo Cottura: Pomodorino Siciliano Semi Dry, Tarallo Sbriciolato, Pesto di Basilico, Rhum Brugal 1888 Gran Riserva Vaporizzato.

● Birra consigliata Abbra Caddabra

€15,00

I PANINI

PANINO HAMBURGER

Insalata e pomodoro

€6,50

PANINO HAMBURGER VEGANO

Insalata e pomodoro

€7,00

PANINO CON WURSTEL VEGANO

Con Pomodoro e insalata

€9,00

PANINO VEGANO

Con Cotoletta Vegana, Insalata, Pomodoro.

€13,00

AL PIATTO

HAMBURGER AL PIATTO

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€10,00

HAMBURGER VEGANO AL PIATTO

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€10,00

COTOLETTA VEGANA

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€13,00

2 WURSTEL AL PIATTO

Servito con Patate Fritte e contorni del giorno.

€13,00

PERCHÉ

L BUON È BUON

MA

L MIEGL

È MIEGL....

TABELLA ALLERGENI



GLUTINE



SOLFITI



ARACHIDI



SESAMO



LATTE



PESCE



SEDANO



SOIA



SENAPE



LUPINI



UOVA



MOLLUSCHI

CROSTACEI E PRODOTTI
A BASE DI CROSTACEI



FRUTTA A GUSCIO



PEPERONCINO



SPEZIE



www.luppoloefarina.com

