



*Mangiare e bere bene è un diritto di tutti,  
riuscirci è un privilegio di pochi!!!  
Perché i nostri clienti sono i migliori.*

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

*Simone Aglietti*

**LE MIE PIZZE NASCONO DALLA RICERCA DI MATERIE PRIME ECCELLENTI E TECNICHE  
DI LAVORAZIONE COMPLESSE. PER NON ALTERARE IL GUSTO E L'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!**

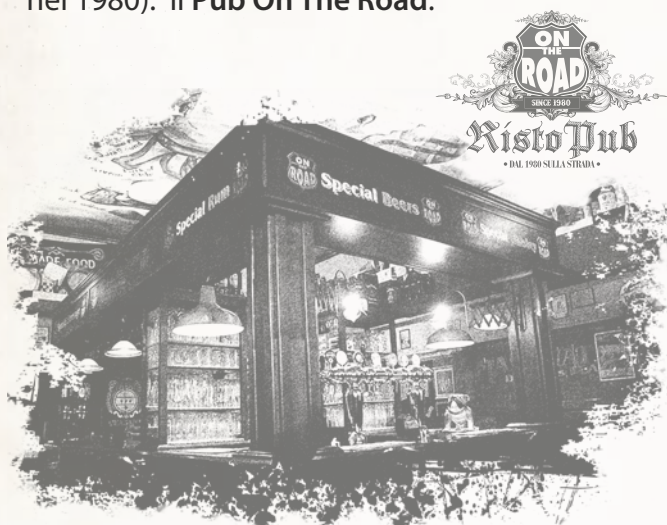
**SERVIZIO € 1**



[www.luppoloefarina.com](http://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.





# la Ciociaria



- **ACCIUGHE, E TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO**  
Armatore Cetara (SA)
- **ACQUA FILETTE** Guarino (FR)
- **AGLIO ROSSO DI Castelliri** (FR)
- **BISCOTTI ARTIGIANALI** I Fortini Pietrasanta (LU)
- **BLU DI PICINISCO** Az. Agricola Pacitti Picinisco (FR)
- **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** Ortocori Cori (LT)
- **CHIACCHIETEGLI** Presidio Slow Food Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **CUCUNCI DI SALINA** Presidio Slow Food Isole Eolie (ME)
- **FARINA DI FARRO PER PANE** Azienda Agricola Aia Nuova Alvito (FR)
- **FARINA** Molino sul Clitunno Bovara (PG)
- **FARINA SENZA GLUTINE** Nutrifree Altopascio (LU)
- **FIORDILATTE** Francia Sonnino (LT)
- **BENZIANA, LIQH** Malaterra Posta Fibreno (FR)
- **GUANCIALE E LONZARDO DI MAIALE NERO** Salumificio Tommaso Faicchio (BN)
- **GUSTO ITALIAN STYLE** Boville Ernica (FR)
- **LIMONCINO** Oro Ciociaro Sora (FR)
- **LIQUORI** Colazingari Alatri (FR)
- **MORTADELLA CLASSICA BONFATTI** Renazzo (FE)
- **NDUJA SAN DONATO DI SPILINGA** Spilinga (VV)
- **OLIO EVO** Agricoltura e Benessere Pico (FR)
- **OLIO EVO** Azienda Agricola Alfredo Cetrone Sonnino (LT)
- **OLIO EVO** Biodinamico Carlo Noro Labbico (RM)
- **OLIO EVO** Cerquozzi Boville Ernica (FR)
- **OLIO EVO** La Ciera dei Colli Monte San Giovanni Campano (FR)
- **OLIO EVO** Le Colline di Raffaele Veroli (FR)
- **OLIO EVO** Licinvs Azienda Agricola di Muccio Cassino (FR)
- **PASTA SECCA - PRODOTTA CON GRANI ANTICHI SENATORE CAPPELLI**  
Solina e Saragolla Res Ciociaria rete economica solidale Ripi (FR)
- **PATATA DEL FUCINO IGP** Azienda Agricola Marcanio Nazzeno Celano (AQ)
- **PESTI, CREME, CONFETTURE E FRUTTA SECCA** Ma Scialai Gioiosa Marea Messina
- **PINOLI** Grassini, Parco Naturale Migliarino - San Rossore - Massaciuccoli (PI)
- **POMODORO S. MARZANO DELL'AGRO SARNESE-NOCERINO** Solania Sri 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 Follie di Carlo Giusti Lajatico (PI)
- **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)
- **UOVA BIOLOGICHE** Azienda Agricola Gennaresi Romina Casalvieri (FR)
- **VENTRICINA DEL VASTESE** Vasto (CH)
- **VERZA CON OLIVE** Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **VINO ATINA DOC CABERNET** Cantina Cominium Atina (FR)
- **VINO EROICO ROSSO** Res Ciociaria rete economica solidale Paliano (FR)
- **VINO PIETRAIA BIANCO IGP** Azienda Agricola Filippi Giampiero Cori (LT)
- **VINO STANGA IGP** Azienda Casal De Luca Aprilia (LT)
- **VINO TENUTA PETRA POTENS** Alvito (FR)





# LO STAFF

**Chef Istruttore Pizzaiolo** Simone Taglienti  
**Istruttore Pizzaiolo** Pier Luigi Campoli  
**Pizzaiola** Laura Vasile  
**Pizzaiolo** Francesco Mastracci  
**Responsabile di Cucina** Santa Chiarlitti  
**Operatrice di Cucina** Esmeralda Isufaj  
**Operatrice di Cucina** Giulia Lamesi  
**Responsabile di Sala** Stefano Giannetti  
**Responsabile di Sala** Felicia Ionela  
**Responsabile di Sala** Simona Recchia  
**Operatrice di Sala** Daniela Burca  
**Operatrice di Sala** Maria Francesca Fabbrizio





LE PIETANZE POTREBBERO CONTENERE I SEGUENTI ALLERGENI



GLUTINE

SOLFITI



ARACHIDI

SESAMO



LATTE

PESCE



SEDANO

SOIA



SENAPE

LUPINI



UOVA

MOLLUSCHI



CROSTACEI A BASE DI CROSTACEI

FRUTTA A GUSCIO



PEPERONCINO

SPEZIE

## LE CLASSICHE

### ROSSA **VEGAN**

€ 5,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP. **Dopo Cottura:** Olio Evo e Basilico fresco.

### MARINARA... A MODO MIO € 5,00

**VEGAN**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino 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:** Olio Evo e Basilico fresco.

### BOSCAIOLA

€ 7,00

Bocconcino di Fiordilatte, Funghi Champignon, Macinato di Maiale Nero cotto alla Birra Rossa. **Dopo Cottura:** Olio Evo e Basilico fresco.

### PATATE E GUANCIALE € 7,00

Bocconcino di Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero. **Dopo Cottura:** Olio Evo e Basilico fresco.

### PATATE E WÜRSTEL € 8,00

Bocconcino di Fiordilatte, Patate del Fucino IGP, Würstel. **Dopo Cottura:** Olio Evo e Basilico fresco.

• Olio Evo abbinato: **Delicato un Blend di Leccino, Frantoio e Moraiolo** • 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.

### 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:** Olio Evo e Basilico fresco.

### BRONTE

€ 9,00

Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Mortadella di Bologna Classica Bonfatti S.F.\*, Granella di Pistacchio Siciliano, Olio Evo e Basilico fresco.

### NAPULE É...

€ 10,00

### MILLE CULURE

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Olio Evo e Basilico fresco.

### C'ERA UNA VOLTA... **NEW** € 12,00 AGLIO, OLIO E PEPERONCINO

Salsa di Pomodoro S. Marzano dell'agro sarnese Nocerino DOP, e Pacchetella di 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, polvere di Prezzemolo, Fili di Chily di Peperoncino, e Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Peperoncino.

La pizza di Simone Taglienti nasce da studio, passione e ricerca dell'eccellenza...



www.luppoloefarina.com



Presidio Slow Food®



# LA MARGHERITA e le sue Sorelle

## MARGHERITA € 6,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Olio Evo e Basilico.

## MARGHERITA SBAGLIATA € 8,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP\*, Olio Evo e Basilico.

## MARGHERITA CON LA BUFALA € 9,00

Mozzarella di Bufala DOP, Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Olio Evo e Basilico.

## MARGHERITA AI TRE POMODORINI € 10,00

Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Datterino Giallo del Vesuvio, Pomodorino Tigrato del Vesuvio, Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Tarallo Sbriciolato, Olio Evo e Basilico.

## REGINA MARGHERITA € 10,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP\*, Burrata di Andria IGP, Olio Evo e Gel di Basilico.

Un omaggio alla regina di tutte le pizze: La Margherita, nella versione classica e nelle varianti realizzate dalla fantasia di

*Simone Tabacchi*

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.



[www.luppolefarina.com](http://www.luppolefarina.com)







...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...





# LA VISTA

## "i 5 sensi di Simone"

### OLYMPIA ÈDOUARD MANET

€ 15,00

Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Blu di Picinisco, Primo Sale di Capra, Stracciata Pugliese di Andria, Crema di Limoni di Sorrento, Polvere di Caffè, Petali di Fiori Eduli, Gocce d'Olio Evo Aromatizzato al limone, Basilico e Olio Evo.

### GIUDITTA II GUSTAV KLIMT

NEW

€ 16,00

Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Mortadella di Bologna classica Bonfatti S.F.\*, Burrata di Andria IGP, Crema di Zucca, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP\*, Glassa di Aceto Balsamico di Modena, Mix Petali di Fiori Eduli, Basilico e Olio Evo.

### LA MAJA VESTIDA FRANCISCO GOYA

NEW

€ 16,00

Chiacchietegli (Punte di Broccoletto) S.F.\*, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Burrata di Andria IGP, Julienne di Pomodori secchi Siciliani, Terra di Olive Taggiasche, Basilico e Olio Evo.

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

### MONNA LISA LEONARDO DA VINCI

€ 17,00

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

### VENERE DI URBINO TIZIANO

NEW

€ 17,00

Focaccia. **Dopo Cottura:** Valeriana, Salmone Affumicato, Confettura di Mango Siciliano, Melagrana, Panna Acida, Mix Petali di Fiori e Olio Evo.

Olio Evo abbinato: **Selezione Avrina Monocultivar** • Azienda Agricola di Muccio • Licinvs di colore verde dal sapore delicato ed armonioso con retrogusto mediamente fruttato e lievemente piccante.

## IL CALZONE APERTO DI SIMONE

Classico

€ 7,00

Margherita e le sue Sorelle

€ 8,00

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.



Presidio Slow Food®



## LA PIZZA KM 0

Vincitrice Stand Up Pizza 2019 disponibile solo da maggio a settembre o secondo la stagionalità della Melanzana. Mozzarella di Bufala DOP, Melanzana al Funghetto con Pachino alla Birra, Melanzana Grigliata, Guanciale di Maiale Nero Casertano, Blu di Picinisco e Bucce di Melanzana Fritta, Basilico fresco e olio Evo.


Olio Evo abbinato:

### Selezione Itrana Monocultivar



- Azienda Azienda Agricola Alfredo Cedrone
- 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.

## L'OLFATTO

"i 5 sensi di Simone"

**MELISSA VEGAN**  **NEW** € 13,00

Scarola invernale, Olive Taggiasche, Pomodorino Tigrato del Vesuvio, Crema di Zucca. **Dopo Cottura:** Terra di Olive Taggiasche, Basilico e Olio Evo.  
(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

**ERICA UNICA SIGNORA**   **NEW** € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Olive Taggiasche, Funghi Champignon. **Dopo Cottura:** Carciofino Arrosto, Stracciata Pugliese di Andria, Prosciutto di Bassiano affumicato con Faggio, Terra di Olive Taggiasche, Basilico Fresco e Olio Evo.  
(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

**PETUNIA "DIAVOLA"** € 14,00



Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP. **Dopo Cottura:** Stracciata Pugliese di Andria, Ventricina Piccante del Vastese S.F.\*, Filetti di Chili di Peperoncino, Gocce d'Olio Evo aromatizzato al Peperoncino, Basilico Fresco e Olio Evo.  
(Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

**MIMOSA**     **NEW** € 15,00

LA "CARBONARA" DI PIZZA

Bocconcino di Fiordilatte, Guanciale di Maiale Nero Casertano. **Dopo Cottura:** Pecorino di Picinisco, Stracciata Pugliese di Andria, Spuma d'Uovo e Rosso d'Uovo Marinato Grattugiato, Pepe Nero e Olio Evo.

**VIOLA**    **NEW** € 16,00

Crema di Rapa Rossa, Patate, Battuto di Toro D'Angus a Punta di Coltello e Porro sfumato al Cabernet DOC di Atina. **Dopo Cottura:** Panna Acida, Porro Caramellato al Cabernet di Atina, Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika affumicata, Basilico e Olio Evo.



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



Presidio Slow Food®





# IL TATTO

"i 5 sensi di Simone"

**LADY ALTERNATIVE** **NEW** € 14,00

PIZZA DEDICATA A "DONNA PAOLA"



Bufala Campana DOP, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Speck di Sauris, Gherigli e Pesto di Noci, Blue di Picinisco, Petali di Rose, Basilico e Olio Evo.

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



**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 IGP, Crumble di Frisella Pugliese al Rosmarino STG, Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprica, Basilico Fresco e Olio Evo.

**IMPRESSIONI D'AUTUNNO** **NEW** € 15,00



Focaccia. **Dopo Cottura:** Stracciata Pugliese di Andria, Prosciutto di Bassiano affumicato con Faggio, Gherigli di Noci Cachi, Confettura di Peperoncino, Blue di Picinisco, Cristalli di Sale, Gel di Basilico e Olio Evo.

**UN LUNGO INVERNO** **NEW** € 15,00



Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Groppa di Cintale (Lonzardo di Maiale di Cinta Senese incrociato con Cinghiale), Stracciata Pugliese di Andria, Pesto di Castagne, Basilico e Olio Evo.

**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 e Olio Evo.

...Il suo impasto è realizzato con ingredienti italiani di grandi e piccoli produttori in grado di garantire elevati standard qualitativi, come la farina del molino sul Clitunno o il sale integrale marino raccolto a mano.

Olio Evo abbinato:

**Biodinamico un Monocultivar Rosciola di Montagna** • Azienda Carlo Noro

• Le olive scelte donano un gusto molto equilibrato e delicato tra i sentori di amaro, piccante, fruttato leggero tipico della varietà Rosciola.



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



# L'UDITO

## "i 5 sensi di Simone"

Ogni pizza prende il nome da una canzone dei **Pink Floyd** omaggio di Simone alla strepitosa band Inglese. Per lui, e speriamo anche per voi, è come unire due piaceri divini: la buona musica a un'ottima pizza.

### **BRAIN DAMAGE** € 13,00

THE DARK SIDE OF THE MOON

Bufala Campana DOP, Cipolla Rossa di Tropea Cotta alla Birra, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Granella Pistacchio, Tonno Rosso del Mediterraneo, Petali di Fiori Eduli, Basilico e Olio Evo. (Si prega di fare attenzione alle olive denocciolate a mano)

### **AUTUMN 68** **NEW** € 14,00

THE ENDLESS RIVER

Bufala Campana DOP, Porcini Trifolati del Campesino. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Pesto di Castagne, Gel di Basilico e Olio Evo.

### **SORROW** **NEW** € 14,00

A MOMENTARY LAPSE OF REASON

Bufala Campana DOP, Porcini Trifolati del Campesino, Patate. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Gel di Basilico e Olio Evo.

### **ECHOES** **MEDDLE** **NEW** € 14,00

Bufala Campana DOP, Porcini Trifolati del Campesino, Guanciale di Maiale Nero, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Terra di Olive Taggiasche, Basilico Fresco e Olio Evo.

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

### **COMFORTABLY NUMB** **NEW** € 15,00

THE WALL 

Bufala Campana DOP, Scarola Invernale, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Bufala Campana DOP, Acciughe di Cetara DOP, Pinoli della tenuta di San Rossore, Parco Naturale Migliarino (PI), Confettura di Peperoncino, Terra di olive Taggiasche, Basilico Fresco e Olio Evo.



...La tecnica di far coesistere Lievito madre e la Birra portano al risultato di avere una pizza digeribile, scioglievole al morso, fragrante e con il suo aroma tutto naturale che viene dal luppolo.

Olio Evo abbinato:

Della Cava un Blend di Leccino, Frantoio, Pendolino e Itrana • Azienda 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.



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



# IL GUSTO

## "i 5 sensi di Simone"

### SOAVE

€ 11,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.\*. **Dopo Cottura:** Tonno rosso del Mediterraneo, Acciughe di Cetara DOP, Basilico e Olio Evo.

### AGRODOLCE

€ 12,00

Datterino Giallo, Pacchetella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Cipolla Rossa di Tropea cotta alla Birra. **Dopo Cottura:** Tarallo Sbriciolato, Burrata e Olio Evo.

### PUNGENTE

**NEW** € 15,00

Crema di Zucca, Bocconcino di Fiordilatte. **Dopo Cottura:** Pecorino di Picinisco, Pesto e Granella di Mandorla Siciliana Tostata, Burrata di Andria IGP, Gel di Basilico e Olio Evo.

### SOLLETICANTE

**NEW** € 16,00

Focaccia. **Dopo Cottura:** Stracciata Pugliese di Andria, Mortadella di Gallo Nero Toscano, Mandorle e Pepe Nero, Aceto Balsamico di Visciole Selvatiche di Sermoneta invecchiato 6 anni e Visciole Selvatiche, Granella di Mandorla Siciliana Tostata, Fiori Eduli e Olio Evo.

### INEBRIANTE

**NEW** € 16,00

Focaccia. **Dopo Cottura:** Zeste di Limone, Pesto di Mandorle, Granella di Mandorle, Rosso d'Uovo grattato, Spuma D'Uovo, Bottarga di Piccione, Basilico Fresco e Olio Evo.

Olio Evo abbinato: **Selezione Ciera Monocultivar Biologico** • Azienda La Ciera Dei Colli  
• L'olio, fruttato di colore verde, ha un profilo aromatico caratterizzato da sentori di erba, mandorla, mela ed erbe aromatiche.

L'ingrediente che dona unicità all'impasto, ovvero la Birra, fa parte della ricetta segreta, l'impasto dura dalle 24 alle 48 ore e viene cotto in forno con pietra refrattaria.

I topping della pizza raccontano la storia gastronomica italiana, provengono da artigiani locali e nazionali, laddove possibile sono biologici e / o a Km 0. I condimenti delle pizze seguono la stagionalità e rispettano il calendario di ciò che la natura offre. Se tornerete a trovarci più volte troverete nel nostro menù sempre nuove pizze con il cambiare delle stagioni...



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



Presidio Slow Food®

## PIZZA DESSERT

*Un Vizio Capitale*

**DESSERT LUXURIA** € 15,00

Crema di Nocciola, Crema di Pistacchio, Crema di Arance, Arancia Candita, Piccantuzza Confettura di Peperoncino Siciliano, Granella di Pistacchio, Granella di Nocciole.

**IMPASTO AL CACAO** € 2,00

## DOLCI HOME MADE

**PANNACOTTA** € 6,00

Caramello, Frutti di Bosco, Nutella

**TARTUFI ARTIGIANALI DI PIZZO** NEW € 6,00

- EXTRA DARK TUTTO FONDENTE GF Vegan
- GALAC CON CUORE DI GIANDUIA GF
- COCCO CON CUORE FONDENTE GF
- RHUM CON CUORE FONDENTE GF
- MANDARINO CON CUORE AL LIMONE GF Vegan
- PISTACCHIO GF
- SORBETTO LIMONE GF Vegan
- SORBETTO CLEMENTINO GF Vegan

**TIRAMISÙ** € 6,00

**BABÀ CLASSICO** NEW € 5,00

**BABÀ** NEW € 6,50

Panna e Nutella

**SEMIFREDDO AL BACIO** € 6,00

**I FORTINI** NEW € 8,00

Confezione da 12 biscotti di pastafrolla Artigianale fatti a mano.

## DOLCI

**CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO** <sup>GL</sup> € 6,00

**TIRAMISÙ** <sup>GL</sup> € 6,00

**WAFEL CON NUTELLA** € 5,00

**CROCCANTE ALL'AMARENA** € 6,00

**CREMA CATALANA** € 6,00

G= senza glutine / L= senza lattosio

GF = gluten free



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)





## I SUPPLI DI SIMONE



PRODOTTO ABBATTUTO

PROSCIUTTO E BUFALA   

AMATRICIANA **NEW**    

CACIO E PEPE   

CLASSICO RAGÙ BOLOGNESE

PULLED PORK  

BROCCOLI E ACCIUGHE **NEW**

ZUCCA SALSICCIA PROVOLA **NEW**

VEGETARIANO\*  

PZ.1 € 2,00

## I TAGLIERI

**IMPERIALE** (X2 PERSONE) € 23,00

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.

**CARPACCIOSO** € 15,00

Carpaccio di Black Angus, Rucola, Burrata di Andria IGP, Olio Evo, e Crema di Limoni.

**PORCA VACCA** **NEW** € 15,00

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

**REALE** € 13,00

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

**ALPINO** € 12,00

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

**BUFALA E BASSIANO** € 10,00

Bufala Campana DOP, Prosciutto di Bassiano.



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)

Presidio Slow Food®

# I NOSTRI SECONDI

**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.

**TAGLIATA DI CUBEROLL  
DI MANZA SLAVIA FRESCA** € 20,00

ALLA GRIGLIA  
Con Rucola e Parmigiano contorni del giorno.

**ENTRECOTE  
PERE INVERNALI E MIELE** **NEW** € 20,00

Con contorni del giorno.

**HAMBURGER  
SCOMPOSTO DI WAGYU** € 18,00

Con Scarola Stufata DOP, Pesto di Pistacchio e Confettura di Peperoncino Piccantuzza Ma Sicalai, con 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.

**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.

**ARROSTICINO\*** € 15,00

10 pz con Patate Stick e contorni del giorno.

**STRACCETTI DI POLLO** € 13,00

Lime e Zenzero con Patate Stick e contorni del giorno.

**COTOLETTA DI POLLO \*\*\*** € 13,00



Con Patate Stick e contorni del giorno.



**HAMBURGER DI  
CHIANINA AL PIATTO**

Con Patate Stick e contorni del giorno.

€ 18,00

**HAMBURGER DI ANGUS  
ABERDEEN AL PIATTO**

Con Patate Stick e contorni del giorno.

€ 17,00

**HAMBURGER DI  
SCOTTONA AL PIATTO**

Con Patate Stick e contorni del giorno.

€ 15,00

**HAMBURGER  
DI BOVINO AL PIATTO**

Con Patate Stick e contorni del giorno.

€ 15,00



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)



## HAMBURGERCLASSIC

**CLASSIKO**/GR. 100\*

Ketchup, maionese, sottiletta, insalata, pomodoro. € 6,00

**MAXI**/CLASSIKO GR. 200\* € 9,00



**AMERIKANO**/GR. 100\* € 7,00

Salsa hamburger, cheddar, bacon, insalata, pomodoro.

**MAXI**/AMERIKANO GR. 200\* € 11,00



**TURKO**/GR. 100\* € 7,00

Salsa barbecue, salsa harissa, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, cipolle caramellate.

**MAXI**/TURKO GR. 200\* € 11,00



**MESSIKANO**/GR. 100\* € 7,00

Salsa barbecue chipotle, chilli sauce, cheddar, bacon, insalata, pomodoro, cipolle caramellate.

**MAXI**/MESSIKANO GR. 200\* € 11,00



**TEKSANO**/GR. 100\* € 7,00

Salsa barbecue, salsa hamburger, cheddar, bacon, insalata, pomodoro.

**MAXI**/TEKSANO GR. 200\* € 11,00



[www.luppoloefarina.com](http://www.luppoloefarina.com)

## HAMBURGER SPECIAL

**CHIANINA SERVITO** € 16,00  
**CON PATATE STICK**

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

**ANGUS ABERDEEN SERVITO** € 15,00  
**CON PATATE STICK**

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

**SCOTTONA SERVITO** € 13,00  
**CON PATATE STICK**

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

**BOVINO SERVITO** € 13,00  
**CON PATATE STICK** 

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

## 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** € 12,00  
**PATATINE STICK**





# AMICI VEGETARIANI E VEGANI

**PANINO HAMBURGER\*** € 6,50

**VEGETARIANO** 🌿 Insalata e Pomodoro

**HAMBURGER\* AL PIATTO** € 10,00

**VEGETARIANO**

Servito con Patate Fritte, contorni del giorno

**PANINO HAMBURGER\* VEGAN** € 7,00

**VEGANO** 🌿🌱 Insalata e Pomodoro

**HAMBURGER\* VEGAN** € 10,00

**VEGANO AL PIATTO** 🌿🌱

Servito con Patate Fritte, contorni del giorno

## Menù Bambini

• SOLO PER UNDER 14 •

**ANTIPASTI** 🍷 € 6,00

PROSCIUTTO ED OVOLINE

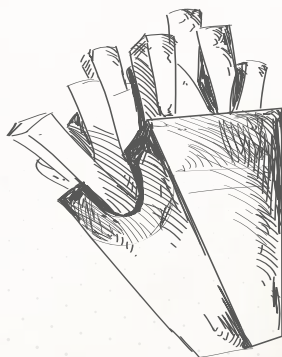
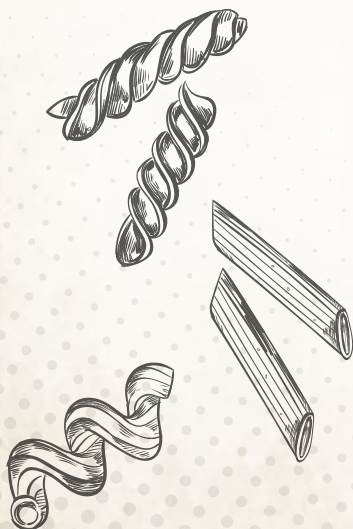
**PRIMI** 🌿 € 6,00

PASTA AL POMODORO

**SECONDI** 🍷🌿🌱 € 6,00

WÜRSTEL & PATATINE

O HAMBURGER & PATATINE



## QUALITY FRIED

**FRENCH FRIES** € 4,00

Patate fritte Stick\*

**PATATE FRITTE Dippers\*** € 4,50

**FRENCH FRIES\*** € 5,50

LUPPOLO E FARINA STYLE

Paprika e Salsa Ranch / Cheddar e Salsa Barbecue / Cheddar e Salsa Cheddar 🍷🌿🌱

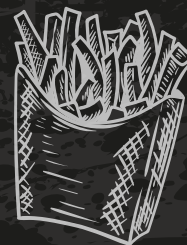
**STRACCETTI DI POLLO** HOME MADE TIPO BANDITOS

Regular pz. 5 € 5,00

Maxi pz. 12 € 9,50

**CARTOCCIO DI CHIPS** € 3,50

DI PATATA DEL FUCINO IGP FRESCA



NOVITÀ

## FRITTO MISTO

3 alette classiche,\* 2 buffalo bill\*, 2 onion rings\*, 3 chicken nuggets\*, 2 straccetti di pollo\*. 12 PZ. € 9,50

Onion rings \* Regular pz. 5 € 3,50

Onion rings \* XXL pz. 12 € 8,00

Chicken nuggets \* Regular pz. 5 € 4,00

Chicken nuggets \* XXL pz. 12 € 8,50

**ALETTE DI POLLO** CLASSIC FRITTE 🌿

Regular pz. 5 € 4,00 XXL pz. 12 € 8,50

**BUFFALO BILL** ALETTE DI POLLO FRITTE CON SALSA BARBECUE PICCANTE

Regular pz. 5 € 4,00 XXL pz. 12 € 8,50



*...a te gran Maestro,  
“...è difficile dimenticare qualcuno  
che ti ha dato così tanto da ricordare...”*

*Simone Iglievic*

