

Gluten Free

*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 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



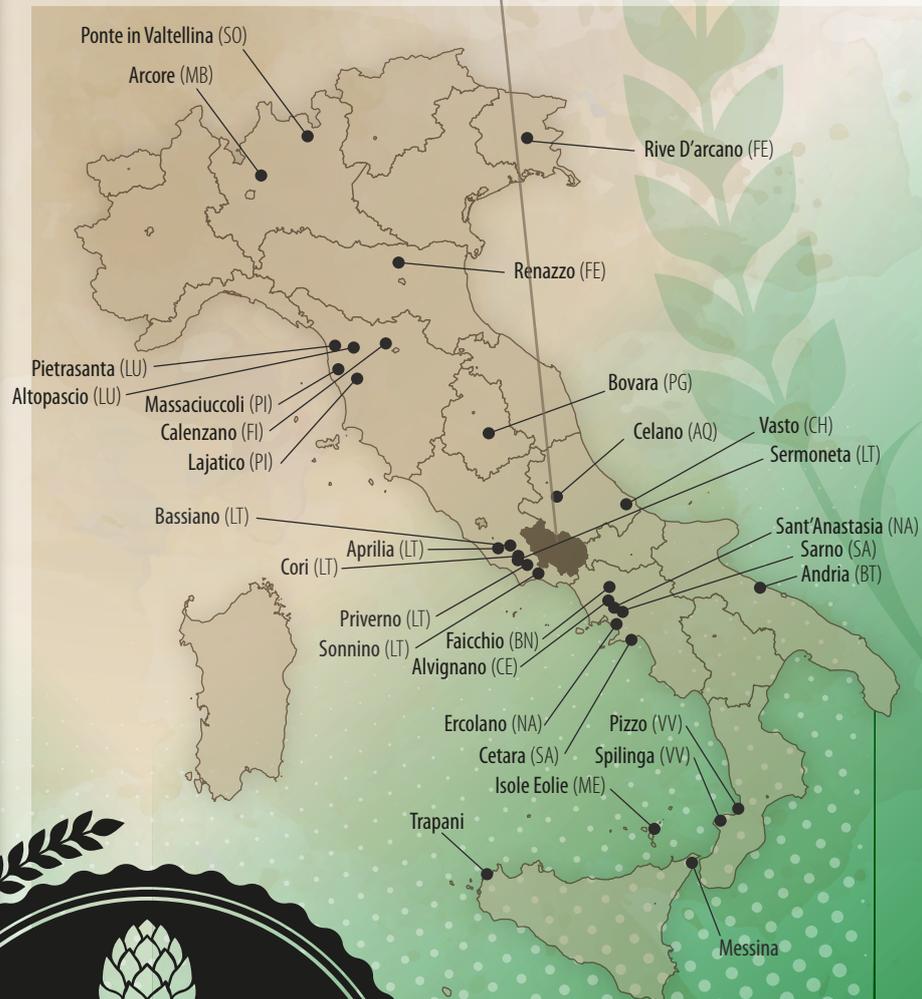
La Crociaria

Le Aziende Ciociare

- **ACQUA FILETTE** Guarcino (FR)
- **AGLIO ROSSO DI Castelliri** (FR)
- **BLU DI PICINISCO** Az. Agricola Pacitti Picinisco (FR)
- **FARINA DI FARRO PER PANE**
Azienda Agricola Aia Nuova Alvito (FR)
- **GENZIANA, LIQH** Malaterra Posta Fibreno (FR)
- **GUSTO ITALIAN STYLE** Boville Ernica (FR)
- **LIMONCINO** Oro Ciociaro Sora (FR)
- **LIQUORI** Colazingari Alatri (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)
- **VINO ATINA DOC CABERNET** Cantina Cominium Atina (FR)
- **VINO BIANCO E ROSSO** Azienda Ponte Vignola Ceprano (FR)
- **VINO IL VECCHI POGGIO** (Vini Naturali) Isola del Liri (FR)
- **VINO TENUTA PETRA POTENS** Alvito (FR)



- **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** Ortocori Cori (LT)
- **CHIACCHIETEGLI** Presidio Slow Food Azienda agricola "Piana delle Rocche" Priverno (LT)
- **CIOCcolato MILITARE** Calenzano (FI)
- **CUCUNCI DI SALINA** Presidio Slow Food Isole Eolie (ME)
- **FARINA** Molino sul Clitunno Bovara (PG)
- **FARINA SENZA GLUTINE** Nutrifree Altopascio (LU)
- **FIORDILATTE DI NAPOLI** La Sorrentina Sant'Anastasia (NA)
- **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 Marciano 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-NOGERINO** 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)
- **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)
- **VINO STANGA IGP** Azienda Casal De Luca Aprilia (LT)



LO STAFF

Chef Istruttore Pizzaiolo Simone Taglienti
Pizzaiola Laura Vasile
Pizzaiolo Francesco Mastracci
Pizzaiolo Mario Quagliari
Responsabile di Cucina Santa Chiarlitti
Operatrice di Cucina Claudia Zeppieri
Responsabile di Sala Maria Francesca Fabbrizio
Responsabile di Sala Giorgio Andrei Popescu
Operatrice di Sala Daniela Burca
Operatore di Sala Marco Paolucci
Operatrice di Sala Martina Gargano
Operatrice di Sala Marica Loffreda

Responsabile del laboratorio Gluten Free Simone Taglienti

Chef Istruttore Pizzaiolo

Operatrice di laboratorio Gluten Free Pizzaiola Laura Vasile
Operatore di laboratorio Gluten Free Pizzaiolo Francesco Mastracci
Operatore di laboratorio Gluten Free Pizzaiolo Mario Quagliari



www.luppoloefarina.com

Gluten Free

Sono
...mica

Celiaca
malata!!!

Ho Barni
e ho gli
stessi
diritti
che hai tu!!!



Combattiamo
l'impatto
Psicologico

non voglio
vedervi mangiare
Voglio mangiare
anche io

Adoro le principesse

Quando organizzate gli Eventi
Ma invitate anche **...bello!!!**
Noi! ...please...

Dopo aver intrapreso il percorso delle arti bianche nel 2018, alla fine del 2019 mi sono dedicato ad un progetto Gluten-Free, vista la sempre maggiore richiesta da parte della mia clientela quindi sono 'Ritornato' sui libri e ho deciso di creare un laboratorio totalmente per loro così da farli sentire liberi e tranquilli nel godersi un pasto fuori casa. Fino ad arrivare a Gennaio del 2021 quando siamo entrati come locale a far parte della grande famiglia dell'Aic Associazione Italiana Celiachia, con grande piacere, oggi abbiamo un laboratorio all'interno del nostro locale totalmente Gluten-Free.

Avvisiamo i nostri clienti
allergici e intolleranti
che tutte le preparazioni
che escono dal laboratorio
Gluten-Free le serviamo
in piatti di **Colore Verde!**

Perché Voi Siete i Migliori

Simone Falventis



www.luppoloefarina.com

LE CLASSICHE

Gluten Free

FOCACCIA

€ 4,00

ROSSA **VEGAN**

€ 6,50

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARINARA **VEGAN**

NEW

€ 7,50

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese – Nocerino DOP, Chips di Aglio Rosso di Castelliri, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.*. **Dopo Cottura:** Origano. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

PATATE E GUANCIALE

€ 8,50

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Guanciale di Maiale Nero. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ORTOLANA DEL GIORNO SECONDO LA MIA VISIONE (bianca)

€ 9,00

Questa pizza cambia e si trasforma. Gli ingredienti sono sempre diversi scelti secondo la stagionalità.

Fiordilatte, Verdure. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

BIANCANEVE

€ 9,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

PATATE E WÜRSTEL

€ 10,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate del Fucino IGP, Würstel. **Dopo Cottura:** Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

BRONTE

€ 12,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Pesto di Pistacchio Siciliano e Mortadella Classica Bonfatti di Bologna S.F.*, Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

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.

Durante il 2020 mi sono dedicato alla realizzazione di un impasto per Pizza Senza glutine e dopo mesi di prove oggi abbiamo un impasto prodotto in modo artigianale "Home Made" con Farine NUTRIFREE azienda Leader e certificata del settore per il gluten-free. L'impasto varia da 48 fino ad un massimo di 96 ore di maturazione a temperatura controllata, l'impasto è stato realizzato con farina gluten free, acqua, sale, olio evo e lievito di birra.

Il menù varierà secondo le 4 stagioni annuali. Le Classiche | La Margherita e le sue sorelle | I 5 Sensi di Simone: nel percorso gustativo si mangia prima con gli occhi, poi con il naso ed infine con la bocca. La Vista, l'Olfatto, il Gusto, l'Udito e il Tatto.



www.luppolefarina.com



Presidio Slow Food®

LA MARGHERITA e le sue Sorelle

Gluten Free

MARGHERITA € 9,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., **Dopo Cottura:** Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARGHERITA GIALLA € 10,00

Datterino Giallo, Bocconcino Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Tarallo Sbriciolato, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARGHERITA SBAGLIATA € 11,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi*, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARGHERITA BICOLORE € 14,00

Pacchettela di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Datterino Giallo, Bocconcino Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Tarallo Sbriciolato, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARGHERITA DOP € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L., Pacchettela di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP. **Dopo Cottura:** Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

REGINA MARGHERITA € 14,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi*, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARGHERITA A MODO **NEW** € 15,00

MIO secondo la mia visione

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP. **Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Parmigiano reggiano 36 mesi, Tarallo Sbriciolato Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.



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

Simone Tagliente

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.luppoloefarina.com



Gluten Free

...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...



www.luppoloefarina.com

LA VISTA

"i 5 sensi di Simone"

NOTTE STELLATA € 15,00

VINCENT VAN GOGH

Bocconcino di Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Mortadella Classica di Bologna Bonfatti S.F.*, Stracciata di Andria S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano, Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MARILYN MONROE ANDY WARHOL € 16,00

Datterino Giallo, Scarola invernale, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP / S.F.*. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata S.L., Piccantuzza Confettura di Peperoncino Siciliano, Petali di Fiori Eduli, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

NASCITA DI VENERE  € 17,00

SANDRO BOTTICELLI

Crema di Rapa Rossa, Scarola Invernale, Datterino Giallo. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata di Andria S.L., Piccantuzza Confettura di Peperoncino Siciliano, Tarallo Sbriciolato, Petali di Fiori Eduli, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

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

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.

L'OLFATTO

Gluten Free

ALTEA CURA, 4x4 FORMAGGI € 13,00

Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Stracciata S.L., Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 Mesi*, Parmigiano Reggiano di Montagna 30 mesi*, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ERICA UNICA SIGNORA, "CAPRICCIOSA" € 15,00

Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese-Nocerino DOP, Funghi Campignon. **Dopo Cottura:** Prosciutto di Bassiano Affumicato al legno di Faggio, Stracciata S.L., Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

PETUNIA "DIAVOLA" € 15,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Stracciata S.L., Ventricina Piccante del Vastese S.L., Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

MELISSA VEGAN € 14,00

Scarola invernale, Olive Taggiasche, Pomodoro Tigrato del Vesuvio. **Dopo Cottura:** Tarallo Sbriciolato, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ANEMONE "AMATRICIANA" € 15,00

Pomodoro S. Marzano dell'agro Sarnese - Nocerino DOP, Guanciale di Maiale Nero, Fiordilatte S.L.. **Dopo Cottura:** Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 mesi*, Pepe Nero, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

VIOLA  € 16,00

Crema di Rapa Rossa, Bocconcino di Fiordilatte S.L., Patate. **Dopo Cottura:** Salmone Affumicato Norvegese Stracciata di Andria S.L., stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla paprika Affumicata Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.



www.luppoloefarina.com

Presidio Slow Food®

IL TATTO

"i 5 sensi di Simone"

CACIO & PEPE € 10,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Pecorino Romano Pinna Nera oltre 30 Mesi*, Pepe Nero, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

NAPULEEE € 12,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Bocconcino di Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Basilico fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

OMAGGIO AL SUD € 14,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Zeste di Limone Bio. **Dopo Cottura:** Tonno Rosso del Mediterraneo, Pesto di Pistacchio Siciliano, Petali di Fiori Eduli, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

LADY ALTERNATIVE € 15,00

PIZZA DEDICATA A "DONNA PAOLA"

Fiordilatte S.L., Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Speck di Sauris, Pesto di Noci, Petali di Rose, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

INCONTRANDO GIÒ PORRO € 16,00

Focaccia. **Dopo Cottura:** Bresaola di Toro di Giò Porro, Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio Siciliano, Basilico Fresco, Zeste di Limone Bio. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ORTOMARE  € 16,00

Crema di Rapa Rossa, Scarola Invernale, Pacchettella di Pomodorino del Piennolo del Vesuvio DOP, Datterino Giallo del Vesuvio, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP S.F.*. **Dopo Cottura:** Tonnetto rosso del mediterraneo, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

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.

L'UDITO

Gluten Free

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.



ECLIPSE THE DARK SIDE OF THE MOON € 14,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Tonno Rosso del Mediterraneo, Stracciata S.L., Carciofini Arrostiti, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

CONFORTABLY NUMB THE WALL € 16,00

Fiordilatte S.L., Scarola Invernale, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Acciughe di Cetara DOP, Stracciata S.L., Confettura di Peperoncino, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

SORROW  € 16,00

A MOMENTARY LAPSE OF REASON

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Porcini Trifolati del Campesino, Patate. **Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

ECHOES MEDDLE  € 17,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Porcini Trifolati del Campesino, Guanciale di Maiale Nero, Olive Taggiasche. **Dopo Cottura:** Stracciata di Andria S.L., Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

STAY OBSCURED BY CLOUDS € 17,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio, Petali di Fiori Eduli, Basilico, Pepe al Limone, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.



*



*



www.luppolefarina.com

Presidio Slow Food®

IL GUSTO

"i 5 sensi di Simone"

Gluten Free

APPETITOSA

€ 13,00

Fiordilatte S.L., Pacchetella di Pomodorini Rossi del Piennolo del Vesuvio DOP. **Dopo Cottura:** Rucola, Prosciutto di Bassiano affumicato con Faggio, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

SOAVE

€ 13,00

Pomodoro S. Marzano dell'Agro Sarnese - Nocerino DOP, Olive Taggiasche, Cucunci di Salina "Fior di Capperi" DOP. **Dopo Cottura:** Tonno Rosso del Mediterraneo, Acciughe di Cetara DOP, Basilico. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

GRADEVOLE

€ 16,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Salmone Affumicato Norvegese, Stracciata S.L., Rucola, Pepe Verde al Limone. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

RAFFINATA

€ 16,00

Fiordilatte S.L. **Dopo Cottura:** Prosciutto di Bassiano Affumicato con il legno di Faggio, Pesto di Pistacchio Siciliano, Stracciata S.L., Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.

EVER YOUNG

NEW

€ 16,00

Bocconcino di Fiordilatte S.L., Guanciale di Maiale Nero, Patate al Forno. **Dopo Cottura:** Stick di Patate del Fucino IGP aromatizzate alla Paprika Affumicata, Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*, Basilico Fresco. **Olio Evo abbinato:** Selezione Mono Cultivar Moraiolo.



...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.

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...

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.luppoloefarina.com

Presidio Slow Food®

PIZZE FRITTE

Gluten Free

Mortadella Classica Bonfatti di Bologna S.F.*, Mozzarella S.L., Pesto di Pistacchio.

€ 6,00

Speck di Sauris, Mozzarella S.L., Piccantuzza.

€ 6,00

Pomodoro, Mozzarella S.L., Basilico fresco.

€ 6,00

Prosciutto Crudo di Bassiano affumicato con legno di Faggio, Stracciata S.L., Pesto di Pistacchio

€ 7,00

Salmone Affumicato, Mozzarella S.L., Pesto di Pistacchio.

€ 8,00

ANTIPASTI O TAGLIERI

Gluten Free

PROSCIUTTO DI BASSIANO E FIOR DI LATTE € 13,00

Fiordilatte S.L., Prosciutto di Bassiano Affumicato con il legno di Faggio.

VALTELLINESE € 14,00

Bresaola Reale di Toro Già Porro con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano di Vacche Rosse di Montagna 30 mesi IGP*

NORVEGESE € 15,00

Salmone Affumicato Norvegese con Rucola, Olio Evo e Succo di Limone.

COTOLETTA € 15,00

Cotoletta di pollo Home made con Patate Dippers e Contorno del giorno.

Perché Voi Siete i Migliori!
Ad ogni esigenza la sua risposta.
Ad ogni preferenza il suo gusto.
Ad ogni specialità la sua peculiarità. Perché siamo fatti così, vogliamo dare a tutti esperienze di gusto e prodotto diverse, perseguendo quei valori che ci contraddistinguono.

Simone Taglientis



*



www.luppoloefarina.com



Presidio Slow Food®

HAMBURGERCLASSIC

CLASSIKO/GR. 100* € 7,00

ketchup, maionese, mozzarella
S.L., insalata, pomodoro.

DOPPIO/2 DA GR. 100* € 8,00

TRIPLO/3 DA GR. 100* € 9,50

MAXI/GR. 200* € 10,00

AMERIKANO/GR. 100* € 8,50

hamburger, salsa hamburger, Bacon,
mozzarella S.L., insalata, pomodoro.

DOPPIO/2 DA GR. 100* € 10,00

TRIPLO/3 DA GR. 100* € 11,50

MAXI/GR. 200* € 13,00

TEKSANO/GR. 100* € 8,50

hamburger, salsa barbeque, Bacon,
mozzarella S.L., insalata, pomodoro.

DOPPIO/2 DA GR. 100* € 10,00

TRIPLO/3 DA GR. 100* € 11,50

MAXI/GR. 200* € 13,00

NONNA SANTINA

COTOLETTA HOME MADE

Panino all'olio, Cotoletta (Home Made),
Pomodoro, Insalata, Maionese, Ketchup, e
Mozzarella S.L.

SERVITO CON PATATINE STICK

€ 15,00



www.luppoloefarina.com

HAMBURGER

SPECIAL AL PIATTO *Gluten Free*

CHIANINA € 17,00

Hamburger di Chianina (200 gr.), con Patate stick, e
Contorno del giorno.

ANGUS ABERDEEN € 17,00

Hamburger di Angus Aberdeen (200 gr.), con Patate
stick, e Contorno del giorno.

SCOTTONA € 15,00

Hamburger di Scottona (200 gr.), con Patate stick e
Contorno del giorno.

BOVINO € 15,00

Hamburger di Bovino 100% Italiano (200 gr.), con
Patate stick e Contorno del giorno.

100%
ITALIANO

HAMBURGER

SPECIAL *Gluten Free*

CHIANINA € 18,00

Panino all'olio, Hamburger di Chianina (200 gr.),
Bacon, Pomodoro, Insalata, Fiordilatte S.L., Salsa
Barbeque. Servito con Patate stick.

ANGUS ABERDEEN € 18,00

Panino all'olio, Hamburger di Angus Aberdden (200
gr.), Bacon, Pomodoro, Insalata, Fiordilatte S.L., Salsa
Barbeque. Servito con Patate stick.

SCOTTONA € 16,00

Panino all'olio, Hamburger di Scottona (200 gr.),
Bacon, Pomodoro, Insalata, Fiordilatte S.L., Salsa
Barbeque. Servito con Patate stick.

BOVINO € 16,00

Panino all'olio, Hamburger di Bovino 100% Italiano
(200 gr.), Bacon, Pomodoro, Insalata, Fiordilatte S.L.,
Salsa Barbeque. Servito con Patate stick.

100%
ITALIANO



FRENCH FRIES

Patate fritte Dippers

€ 4,50

Patate fritte Stick

€ 4,00

FRITTI

TENDERS DI POLLO

(Straccetti di pollo Home Made)

Regular pz. 5

€ 5,00

XXL pz. 12

€ 11,00

DIPPERS EXPLOSION

Aromatizzate leggermente con paprika, aglio sale, cipolla, pepe e origano.

€ 5,00

CROCCHETTA DI PATATE

Al pz.

€ 3,00

SUPPLÌ

Al pz.

€ 3,00



Gluten Free



www.luppoloefarina.com

BIRRE

MONGOZO PREMIUM PILS 5.0% **NEW** € 6.50

OI LAGER 4.8% € 6.00

JOPEN IPA 6.0 % **NEW** € 6.50

VERTIGA ALCHEMY IPA 5.1% **NEW** € 7.00

AMERICAN TEA BITTER ALE 5.0% € 7.00

CARTA DELLE ACQUE MINERALI

ACQUA PANNA 0.75 € 2.50

ACQUA SAN PELLEGRINO € 2.50

ACQUA PERRIER 0.25 € 3.50

ACQUA FILETTE

Naturale 0.46 € 2.00

Frizzante 0.46 € 2.00

Naturale 0.75 € 2.50

Delicatamente frizzante 0.75 € 2.50

BEVANDE

COCA COLA 0.33 € 2.50

COCA COLA ZERO 0.33 € 2.50

FANTA 0.33 € 2.50

SPRITE 0.33 € 2.50

CAMPARI SODA € 2.50

CRODINO € 2.50

BITTER BIANCO € 2.50

SUCCHI DI FRUTTA Ananas, Mirtillo € 2.50

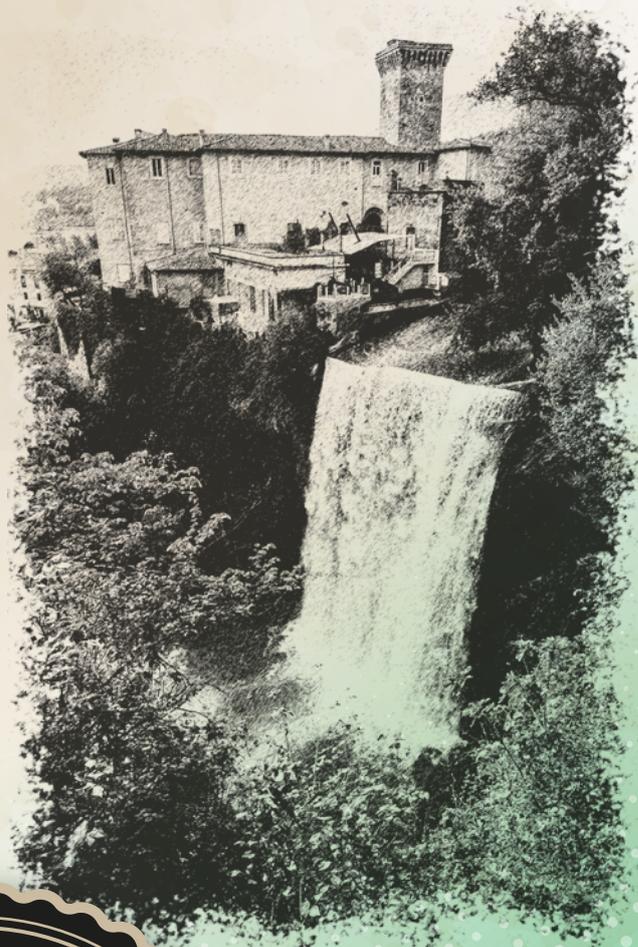
FEVER-TREE

Tonic Water cl 20 € 3.50

FEVER-TREE Ironic Lemon Taste cl 20 € 3.50

Come quando cammini
nel bosco e, dopo una curva,
senti il suono di una cascata
e l'orizzonte all'improvviso
cambia. Tutto diventa
più potente e luminoso.
Così è la vita.

Gluten Free



www.luppoloefarina.com

BIANCHI

COTEAX D'AIX-EN-PROVENCE, CHATEAU BEAU-LIEU 2019 Cuvée Alexandre Rosè. € 39,00

FRIULI VENEZIA GIULIA Cantina: MUZIC RIBOLLA GIALLA Uve Ribolla Gialla 13 %. Giallo paglierino scarico. Profumo elegante, floreale con sfumature citrine. Sapore leggero di corpo, fresco, equilibrato nell'acidità. € 23,00

VEGA FRIZZANTE IGT Uve Malvasia Puntinata 13%. Ha un colore carico e scintillante ampia espressione olfattiva. Al palato toni morbidi si fondono a sensazioni di area freschezza. € 21,00

LAZIO Cantina: COMINIUM ATINA (FR) MATURANO. Cantina: COMINIUM. Uve Maturano Bianco 13%. Colore giallo paglierino con riflessi dorati, il profumo è fragrante, fruttato con sentori di ananas, il sapore è complesso con marcate note di mineralità. € 17,00

LAZIO Cantina: IL VECCHIO POGGIO ISOLA DEL LIRI GRAMÉ (VINI NATURALI). Uve Malvasia e Resling 12%. Vino bianco da fermentazione spontanea e macerazione con bucce di 6 giorni ; affinato per 10 mesi in acciaio e per almeno 6 mesi in bottiglia. Non chiarificato e non filtrato anno 2020. € 19,00

ABRUZZO Cantina: FEUDO ANTICO PECORINO. Uve pecorino 13 %. Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdolini. Note fruttate, agrumi, frutti tropicali, pesca ed eleganti sentori floreali. Sapore pieno, strutturato e di lunga persistenza. € 16,00

LAZIO Cantina: AZIENDA PONTE VIGNOLA (CEPRANO FR). Uve Maturano, Pampanaro, Sauvignon Blanc 12%. Colore Giallo verdolino, secco al palato, leggermente fruttato. Calice € 5,00 € 15,00

LAZIO Cantina: TENUTA PETRA POTENS VEGA IGT. Uve Malvasia Puntinata 13%. Ha un colore carico e scintillante ampia espressione olfattiva. Al palato toni morbidi si fondono a sensazioni di area freschezza. € 15,00

ROSSI

LAZIO Cantina: TENUTA PETRA POTENS DENEBOC. Uve Cabernet Sauvignon, Merlot 13 %. Presenta colore vivo e all'olfatto avvolge con intense note di piccoli frutti. Fine dal gusto morbido e pieno, evoca lunghe sensazioni aromatiche di ribes nero e sottobosco. € 16,00

TRENTINO ALTO ADIGE Cantina: COLTERENZIO PINOT NERO. Uve Pinot Nero 13,5 %. Rosso granato medio. Il profumo ha un aroma di ampio spettro che va dalla ciliegia alle bacche rosse. € 35,00

VENETO Cantina: FARINA VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE. Uve Corvina, Rondinella, Molinara 13%. Colore rosso rubino. Intenso al naso, con aromi di pepe, cuoio, marmellata di ciliegie. Al palato risulta ben strutturato. € 25,00

TOSCANA Cantina: LA PODERINA ROSSO DI MONTALCINO. Uve Merlot, Sangiovese 13,5%. Rosso rubino e profumi pronunciati. Note fruttate di sentoridi amarena. Il sapore è pieno ed equilibrato. € 31,00

UMBRIA Cantina: ARNALDO CAPRAI ROSSO DI MONTEFALCO. Uve Sangiovese, Cannaiolo 13%. Aroma di fiori di campo, frutti rossi e un tocco di noce moscata. In bocca entra secco, fresco, giusta la morbidezza. € 31,00

LAZIO Cantina: IL VECCHIO POGGIO PUDDINGA (VINI NATURALI). Uve Cabernet Sauvignon 12 %. Vino Rosso da fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce di 20 giorni ; affinato per 20 mesi in anfora di ceramica fatte a mano e per almeno 6 mesi in bottiglia. Non chiarificato e non filtrato Colore rosso rubino brillante, profumi di piccoli frutti rossi quali cassis e lampone, note floreali e speziate che ricordano in pepe bianco, in bocca è fresco, leggiadro e goloso ottimo equilibrio e tannini ben integrati anno 2019. € 25,00

LAZIO Cantina: AZIENDA PONTE VIGNOLA (CEPRANO FR). Syrah, Lecinaro 12,5 %. Colore Rosso Rubino morbido e asciutto al palato, al naso presenta note speziate con un finale di frutti rossi. Calice € 5,00 € 15,00



LAZIO Cantina: TENUTA PETRA POTENS ALTAIR RISERVA DOC. Uve Cabernet Sauvignon, Merlot 14%. Tonalità cromatica da inchiostro, preludio di grande concentrazione. Boquet ampio e sontuoso, potente. Vino del territorio giunge aristocraticamente ad un finale minerale, lungo ed indimenticabile. € **30,00**

LAZIO Cantina: TENUTA PETRA POTENS ALTAIR DOC. Uve Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot 13.5%. Esprime colore brillante ed impenetrabile al naso ampia la successione di note dolci e tostate. Elegante all'assaggio vellutato e pieno, evoca lunghi ritorni di caffè, liquirizia e cacao. € **22,00**

LAZIO Cantina: COMINIUM ATINA (FR) SATUR ATINA DOC. CABERNET. Uve Cabernet Sauvignon, Merlot 13%. Colore Rosso Rubino con riflessi Granati, alla bocca si fa apprezzare per la vellutata morbidezza, tannini dolci con sentori di frutta secca, pepe verde, liquirizia e Miele di Castagno. € **22,00**

LAZIO Cantina: IL VECCHIO POGGIO ISOLA DEL LIRI ENCLAVIO (VINI NATURALI). Uve Syrah 13%. Vino Rosso da fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce di 20 giorni; affinato per 22 mesi in anfora e per almeno 12 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino brillante, profumi di piccoli frutti rossi quali cassis e lampone, note floreali e speziate che ricordano in pepe bianco, in bocca è fresco, leggiadro e goloso ottimo equilibrio e tannini ben integrati Anno 2019. € **21,00**

ABRUZZO Cantina: FEUDO ANTICO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO Uve Montepulciano 13,5%. Colore rosso rubino con riflessi violacei, Odore di piccola frutta rossa, viola e liquirizia. Sapore pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati. € **16,00**

BASILICATA Cantina: DEL NOTAIO L'ATTO AGLIANICO. Uve Aglianico 13,5%. Colore rosso rubino intenso e luminoso. Al naso mostra un carattere fruttato di amarena e frutti rossi croccanti. € **25,00**

PUGLIA Cantina: MENHIR SALENTO QUOTA 29 PRIMITIVO. Uve Primitivo 14%. Rosso rubino intenso con riflessi violetto. Gradevole, fresco, solare ed espressivo. € **18,00**

SICILIA Cantina: TENUTE ORESTIADI MULINO A VENTO NERO D'AVOLA DOC. Uve Nero D'Avola 12,5%. Rosso profondo, porpora elegante, gradevole. Retrogusto persistente e armonioso. Gusto complesso e speziato; note di fico e ribes. € **15,00**

VINI DESSERT

SICILIA Cantina Tenute Orestiadi PACENZIA Zibibbo 13%. Eleganti sentori di agrumi canditi, dal sapore mielato, avvolgente con spiccate note di frutti maturi. Un mix di eleganza, unicità, diversità.

Calice € **6,00** € **28,00**



www.luppoloefarina.com

BOLLICINE

PROSECCO DI VALDOBBIADENE BRUT

Cantina: Bortoluz Uve Glera 11.5%. Giallo paglierino. Perlage fine e persistente. Sentori fruttati e floreali. Si presenta asciutto e sapido, aromatico ed elegante. € **19,00**

VALDOBBIADENE BRUT

Metodo Charmat Cantina: Col Vetoraz Uve Glera 11.5%. Perlage fine e persistente. All'olfatto richiami floreali di rosa, agrumi, acacia e fruttati. Asciutto e sapido. € **25,00**

PROSECCO DOC EXTRA DRY

Col Sandago Magnum 1,5 Lt. € **27,00**

PROSECCO VIGNA DEL CUC BRUT

Cantina Col Sandago Magnum 1,5 Lt. € **34,00**

FRANCIACORTA BRUT

Cantina: Elisabetta Abrami, Uve Chardonnay, Pinot Nero 12.5%. € **35,00**

ENDRIZZI PIANCASTELLO ROSÈ TRENTO

DOC 2015 € **38,00**

VALDOBBIADENE CARTIZZE

Metodo Charmat, Cantina: Col Vetoraz Uve Glera 11.5%. Perlage fine e persistente, all'olfatto richiami floreali e fruttati. Assolutamente secco, ma ugualmente vellutato e rotondo. € **40,00**

ENDRIZZI PIANCASTELLO ZERO TRENTO

DOC 2016 € **40,00**

FRANCIACORTA SATEN

Cantina: Elisabetta Abrami, Uve Chardonnay, Pinot Nero 12.5%. € **40,00**

MOET & CHANDON RESERVE IMPERIAL

€ **75,00**

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL

€ **80,00**

RUINART CHAMPAGNE BRUT

€ **80,00**



SUPERALCOLICI

American Bourbon Whiskey Wild Turkey
Rare breed 54%. 4 cl € **8,00**

American Bourbon Whiskey Woodford
Reserve 43%. 4 cl € **7,00**

Kentucky Straight Bourbon Whiskey
Buffalo trace 40%. 4 cl € **7,00**

American Bourbon Whiskey Wild Turkey 101
50%. 4 cl € **6,00**

American Bourbon Whiskey Wild Turkey 81
40%. 4 cl € **5,00**

Scotch Whisky Glenfiddich 12
40%. 4 cl € **8,00**

Scotch Whisky Highland Park 12 Year old
40%. 4 cl € **8,00**

Scotch Whisky The Glenlivet 12 Years
40%. 4 cl € **7,00**

Scotch Whisky Highland 10 Year old
40%. 4 cl € **6,00**

Scotch Whisky The Glen Grant 5 Years
40%. 4 cl € **5,00**

Irish Whiskey Jameson 40%. 4 cl € **5,00**

Irish Whiskey Tullamore Dew
40%. 4 cl € **5,00**

Japanese Whisky Nikka from the barrel
40%. 4 cl € **10,00**

Japanese Whisky Nikka Days Smooth & Deli-
cate Blended 40%. 4 cl € **9,00**

Tequila Espolon Blanco 40%. 4 cl € **5,00**

Tequila Espolon Reposado 40%. 4 cl € **5,00**

Japanese Vodka Nikka Coffey 40%. 4 cl € **7,00**

Vodka Kauffman soft 40%. 4 cl € **7,00**

Vodka Skyy 90 45%. 4 cl € **6,00**

Vodka Skyy 40%. 4 cl € **4,00**

Premium Gin Monkey 47 47%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Adamus 44,4%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Portofino 43%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Nikka Coffey 47%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Roku Japanese
43%. 4 cl € **8,00**

Premium Gin Sabatini
40% (Italiano). 4 cl € **7,00**



www.luppoloefarina.com

Premium Gin Hoppy 40%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Engine 42%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Caprisius 43%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Magico 40%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Hendrick's 40%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin Atopia ultra-low
Alcol 0,5% (analcolico). 4 cl € **7,00**

Premium Gin Hendrik's Lunar
43,4%. 4 cl € **7,00**

Premium Gin DEER Gin Giori
46% (Italiano). 4 cl € **7,00**

Premium Gin Bulldog 40%. 4 cl € **6,00**

Premium Gin Siegfried 41%. 4 cl € **6,00**

Gin Beefetaer 40%. 4 cl € **3,00**

Gin Bickens 40%. 4 cl € **3,00**

Rum Diplomatico Reserva Exclusiva
40%. 4 cl € **8,00**

Rum Equiano 43%. 4 cl € **8,00**

Rum Bayou 40%. 4 cl € **7,00**

Rum Appleton 12 Years 43 %. 4 cl € **7,00**

Rum Don Papa 40%. 4 cl € **7,00**

Rum The Baron Samedi 40%. 4 cl € **7,00**

Rum J Bally Ambrè 40%. 4 cl € **6,00**

Rum Appleton Reserve Blend
43%. 4 cl € **5,00**

Rum Appleton White 40%. 4 cl € **4,00**

GRAPPE

GRAPPA GIORI DI AMARONE
Barricata 40%. 4 cl € **5,00**

GRAPPA GIORI DI BRUNELLO
Barricata 40%. 4 cl € **5,00**

GRAPPA BORGIO VECCHIO
Barricata 40%. 4 cl € **4,00**

GRAPPA SGRAPPA Bianca 43%. 4 cl € **4,00**

GRAPPA BORGIO VECCHIO Bianca 40%. 4 cl € **3,00**

AMARO DEL CAPO 35%. 4 cl € **4,00**

LIQUORE LIMONCINO 40%. 4 cl € **3,00**





www.luppoloefarina.com

