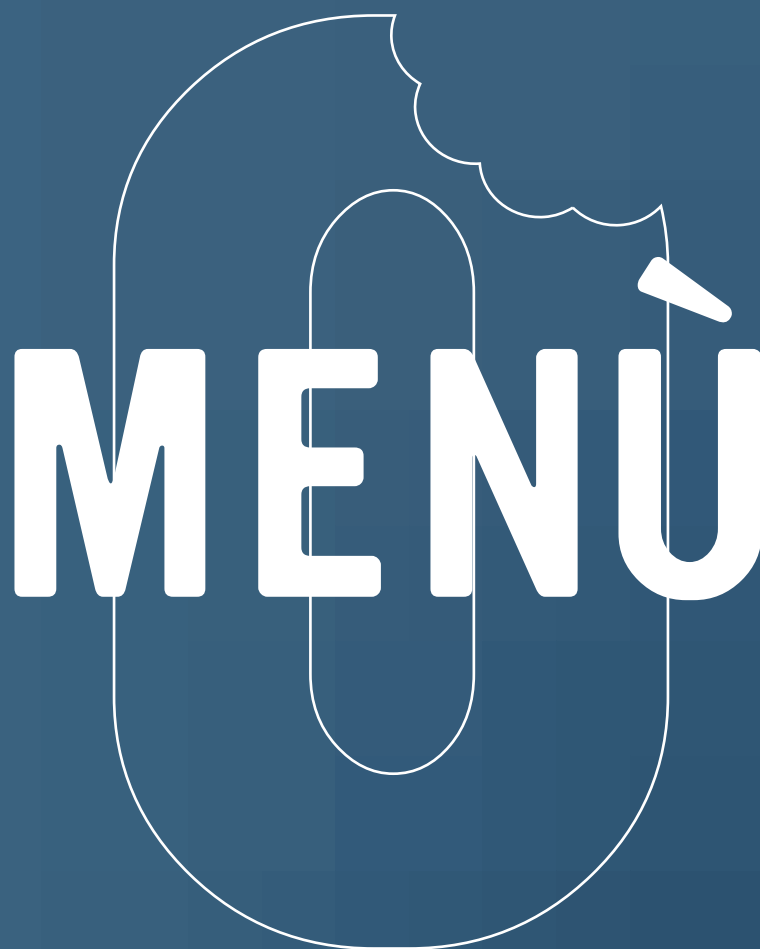
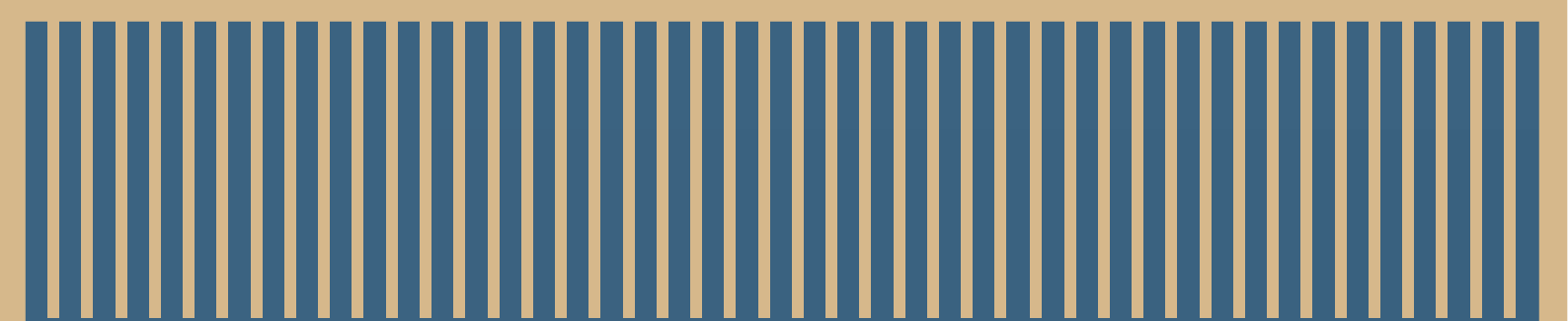




MENÙ

  @mordaceroma

MORDACE

SARTORIA ALIMENTARE

ANTIPIASTI

PER INIZIARE

BURRATINA PUGLIESE IN CROSTA DI PARMIGIANO E CRUDO DI PARMA	  	€ 13,5
FIORI DI ZUCCA RIPIENI*	 	€ 6,5
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI		€ 18
GATEAU DI PATATE	  	€ 9

I NOSTRI FRITTI

BOCCONCINI DI POLLO IN PANURE*	  	€ 6,5
CROCCHÈ DI PATATE*	  	€ 3,5
SUPPLÌ AL RAGÙ*	  	€ 3,5
ARANCINO SALSICCIA E FRIARIELLI*	  	€ 4,5
ARANCINO ALLA NDUJA DI SPILINGA*	  	€ 4,5

LE MONTANARE NAPOLETANE

POMODORO SAN MARZANO, GRANA PADANO, BASILICO	 	€ 5,5
STRACCIATELLA, MORTADELLA AL PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO	  	€ 7
STRACCIATELLA E NDUJA DI SPILINGA	 	€ 6
RICOTTA AL LIMONE, RICCIOLI DI PROSCIUTTO CRUDO CROCCANTE	 	€ 6,5

I PRIMI

TONNARELLO AMATRICIANA AL DATTERINO GIALLO



€ 13

POMODORO DATTERINO GIALLO DI BATTIPAGLIA, PECORINO ROMANO DOP, GUANCIALE DI AMATRICE DOP

MEZZI RIGATONI ALL'ARRABBIATA



€ 12,5

POMODORO SAN MARZANO, PREZZEMOLO, AGLIO, PEPERONCINO

PASTA MISTA PATATE E PROVOLA



€ 14,5

CREMA DI PATATE, GUANCIALE DI AMATRICE DOP, PROVOLA AFFUMICATA, GRANA PADANO

TONNARELLO AI TRE PEPI, CACIO E LIME



€ 13

PECORINO ROMANO DOP, LIME, PEPE

ORECCHIETTE BROCCOLI E SALSICCIA



€ 13,5

CREMA DI BROCCOLO ROMANESCO, SALSICCIA NORCINA, PEPERONCINO, GRANA PADANO

ZITI SPEZZATI A MANO ALLA GENOVESE



€ 16,5

CIPOLLE RAMATE, RAGÙ BIANCO NAPOLETANO, GRANA PADANO

SPAGHETTO ALLA CARBONARA



€ 13,5

TUORLO D'UOVO PASTA GIALLA, GUANCIALE DI AMATRICE DOP, PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO

FETTUCCINA AI PORCINI



€ 15

FUNGHI, GRANA PADANO DOP, PREZZEMOLO, PEPERONCINO

I SECONDI

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON RUCOLA, POMODORINI PACHINO E SCAGLIE DI GRANA PADANO 	€ 17
TAGLIATA DI CONTRO FILETTO DI MANZO CON ROSMARINO, SALE ROSA E PATATE ARROSTO	€ 19,5
TAGLIATA DI CONTRO FILETTO DI MANZO CON FUNGHI PORCINI, PREZZEMOLO E PATATE ARROSTO  	€ 22
POLPETTE AL SUGO    	€ 15
COTOLETTA DI POLLO CON MAIONESE ALLA CURCUMA E PATATINE FRITTE   	€ 16
COTOLETTA "CÀ PUMMAROLA N' COPPA" CON PATATINE FRITTE   	€ 17
SCALOPPINA DI POLLO AL VINO BIANCO / MARSALA  	€ 18
PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCCIO CON POMODORO SAN MARZANO  	€ 13,5

I CONTORNI

PATATE ARROSTO	€ 6
VERDURE DI STAGIONE GRIGLIATE E MARINATE	€ 6
PATATINE FRITTE TAGLIATE A MANO	€ 6
CICORIA RIPASSATA	€ 6
INSALATA MISTA	€ 6

PINSA ROMANA

BUFALINA



MOZZARELLA, POMODORO SAN MARZANO, BASILICO, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 10

MORDACE BIANCA



BASE FOCACCIA MORTADELLA, STRACCIATELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 14,5

GRICIA



MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE DI AMATRICE DOP, PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO, MIELE, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 14

PRIMAVERA



BASE FOCACCIA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI FRESCHI, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 13

INDIAVOLATA



POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NDUJA DI SPILINGA, SPIANATA PICCANTE, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 13,5

AMATRICIANA



POMODORO SAN MARZANO, GUANCIALE DI AMATRICE DOP, PECORINO ROMANO DOP, PEPE NERO, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 13

GIALLA



DATTERINO GIALLO DI BATTIPAGLIA, MOZZARELLA, GUANCIALE DI AMATRICE DOP, PEPERONCINO, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 13

PINSA FOCACCIA



SALE, ROSMARINO, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

€ 6

I DOLCI

TIRAMISÙ AL BICCHIERE	  	€ 6,5
CHEESECAKE FRUTTI BOSCO / PISTACCHIO	 	€ 6,5
MILLEFOGLIE CON GOCCE DI CIOCCOLATO	  	€ 6,5
DOLCE MORDACE CON MASCARPONE AL CIOCCOLATO BIANCO,		€ 7
CRUMBLE AL CACAO E RIDUZIONE DI FRUTTI ROSSI	  	

LE BIRRE

ICHNUSA NON FILTRATA	€ 5
BIRRA DELLO STRETTO	€ 5
IPA LAGUNITAS ARTIGIANALE	€ 6
PAULANER	€ 6
MORETTI ROSSA	€ 5,5
BIRRA MESSINA CRISTALLI SALE	€ 5,5

SOFT DRINK

COCA COLA	€ 4
COCA COLA ZERO	€ 4
SCHWEPES LIMONE	€ 4
SCHWEPES TONICA	€ 4

I VINI

LE BOLLICINE

PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC Col del Sole – Veneto – 100% Glera	€ 25
FRANCIACORTA BRUT DOCG Le Vedute – Lombardia – 80% Chardonnay 20% Pinot nero	€ 39
FRANCIACORTA SATEN BRUT DOCG Le Vedute – Lombardia – 80% Chardonnay 20% Pinot Bianco	€ 40
VULCANO 800 METODO CLASSICO ROSE' Terra Dei Re – Basilicata – 100% Pinot Nero	€ 30

I VINI BIANCHI

LA CAPRANERA FALANGHINA PAESTUM IGP San Salvatore – Campania – 100% Falanghina	€ 26
VERSANTE CHARDONNAY IGT Vallone – Puglia – 100% Chardonnay	€ 25
SERRANELLA PECORINO TERRE DI CHIETI IGT Spinelli – Abruzzo – 100% Pecorino	€ 27
TRAMINER AROMATICO ISONZO DOC Vigna del Lauro – Friuli – 100% Traminer	€ 28
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Audarya – Sardegna – 100% Vermentino	€ 29
RIBOLLA GIALLA IGP Vigna del Lauro – Friuli – 100% Ribolla	€ 29
LINCANTO GRECO DI TUFO DOCG Contrada Mito – Campania – 100% Greco di Tufo	€ 33

I VINI ROSSI

RIO ALBO VALPOLICELA DOC	€ 34
Ca'Rugate – Veneto – 45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella	
LA CAPRANERA AGLIANICO PAESTUM IGP	€ 27
San Salvatore – Campania – 100% Aglianico	
FILARI DI LUNA MERLOT TOSCANA IGT	€ 28
Capalbìo Fattoria – Toscana – 100% Merlot	
PIETRAIA SHIRAZ LAZIO IGT	€ 27
Pietra Pinta – Lazio – 100% Syrah	
IL BUON BASTARDO CABERNET SAUVIGNON LAZIO IGT	€ 28
Gaffino – Lazio – 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot	
SERRANELLA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	€ 26
Spinelli – Abruzzo – 100% Montepulciano	
IMPRINT PRIMITIVO IGT	€ 28
A Mano – Puglia – 100% Primitivo da uve appassite	

I VINI ROSATI

VIGNA FLAMINIO NEGROAMARO ROSE' BRINDISI DOP	€ 28
Agricola Vallone – Puglia – 100% Negroamaro	
VETERE PAESTUM ROSATO IGP	€ 36
San Salvatore – Campania – 100% Aglianico	

* prodotto artigianale abbattuto

— Legenda allergeni



Il servizio ha un costo di € 1,50