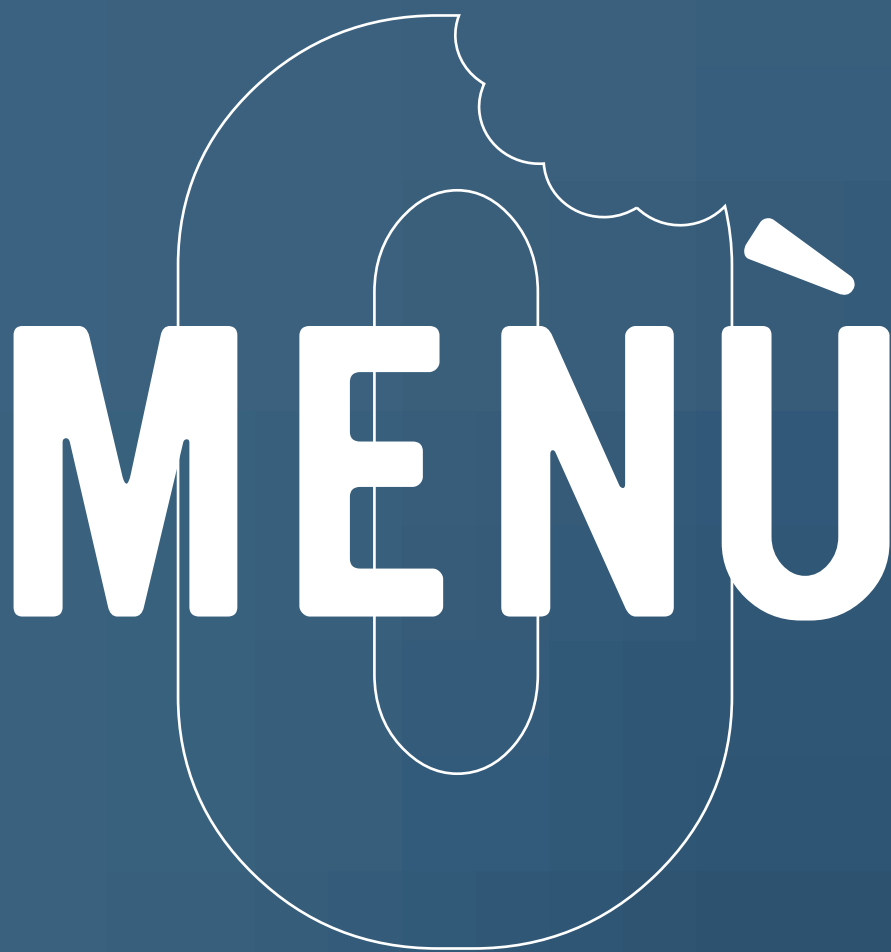
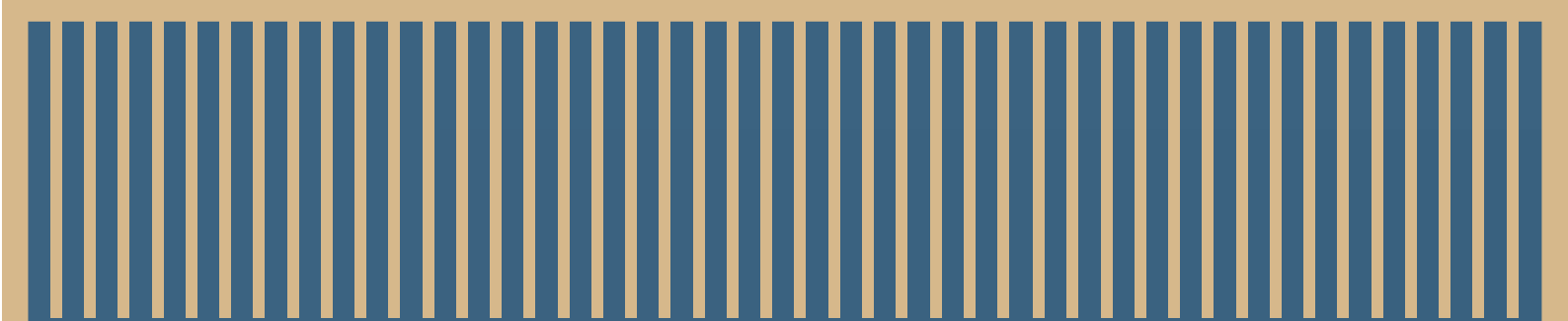




MENÙ

  @mordaceroma

MORDACE

SARTORIA ALIMENTARE

ANTIPASTI

PER INIZIARE

BURRATINA PUGLIESE, CROSTA DI PARMIGIANO E CRUDO DI PARMA		€ 13
GATEAU DI PATATE	  	€ 8
TAGLIERE SALUMI E FORMAGGI CON MIELE		€ 16

I NOSTRI FRITTI

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

LE MONTANARE

POMODORO SAN MARZANO, GRANA PADANO E BASILICO	 	€ 4,5
STRACCIATELLA, MORTADELLA AL PISTACCHIO, GRANELLA DI PISTACCHIO	  	€ 6,5
STRACCIATELLA E NDUJA DI SPILINGA	 	€ 5
RICOTTA AL LIMONE, RICCIOLI DI CRUDO CROCCANTE	 	€ 5,5

PINSE

BUFALINA

€ 9

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

MORDACE BIANCA

€ 13

MORTADELLA AL PISTACCHIO, STRACCIATELLA AL PESTO, GRANELLA DI PISTACCHIO, OLIO E.V.O COLLINE SALERNITANE

GRICIA

€ 12

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

PRIMAVERA

€ 10

BASE FOCACCIA, RUCOLA, PROSCIUTTO CRUDO, SCAGLIE DI GRANA, POMODORINI FRESCHI

INDIAVOLATA

€ 11

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

GIALLA

€ 12

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

PINSA FOCACCIA

€ 5

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

I PRIMI

TONNARELLO AMATRICIANA GIALLA    € 13

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

GNOCCHI ALLA SORRENTINA   € 11

POMODORO SAN MARZANO, MOZZARELLA, GRANA PADANO, BASILICO

PASTA MISTA E PATATE    € 13,5

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

TONNARELLO AI TRE PEPI, CACIO E LIME    € 12

PECORINO ROMANO DOP, LIME, PEPE

MEZZI RIGATONI ALLA CARBONARA    € 12,5

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

I SECONDI

TAGLIATA DI PETTO DI POLLO CON RUCOLA, POMODORINI PACHINO E SCAGLIE DI GRANA PADANO 🍷	€ 14
TAGLIATA DI CONTRO FILETTO DI MANZO CON ROSMARINO, SALE ROSA E PATATE ARROSTO	€ 19
POLLO ALLA CACCIATORA	€ 15
POLPETTE AL SUGO 🌾🍷🍳🍷	€ 12
COTOLETTA DI POLLO CON MAIONESE ALLA CURCUMA E PATATINE FRITTE 🌾🍷🍳	€ 14
FILETTO DI MANZO CON RIDUZIONE DI VINO ROSSO E TIMBALLO DI VERDURE	€ 22
PARMIGIANA DI MELANZANE IN COCCIO CON POMODORO SAN MARZANO 🌾🍷	€ 10

I CONTORNI

PATATE ARROSTO	€ 5
VERDURE DI STAGIONE GRIGLiate	€ 5
PATATINE FRITTE TAGLiate A MANO	€ 5
CICORIA RIPASSATA	€ 5
BROCCOLO ROMANESCO RIPASSATO	€ 5
INSALATA MISTA	€ 4

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
SCHWEPPE LIMONE	€ 4
SCHWEPPE TONICA	€ 4

I DOLCI

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

* Prodotto congelato

—Legenda allergeni



Il servizio ha un costo di € 1,50

I VINI

LE BOLLICINE

PROSECCO MILLESIMATO EXTRA DRY DOC Col del Sole – Veneto – 100% Glera	€ 22
FRANCIACORTA BRUT DOCG Le Vedute – Lombardia – 80% Chardonnay 20% Pinot nero	€ 35
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	€ 27

I VINI BIANCHI

LA CAPRANERA FALANGHINA PAESTUM IGP San Salvatore – Campania – 100% Falanghina	€ 23
VERSANTE CHARDONNAY IGT Vallone – Puglia – 100% Chardonnay	€ 20
SERRANELLA PECORINO TERRE DI CHIETI IGT Spinelli – Abruzzo – 100% Pecorino	€ 23
TRAMINER AROMATICO ISONZO DOC Vigna del Lauro – Friuli – 100% Traminer	€ 26
VERMENTINO DI SARDEGNA DOC Audarya – Sardegna – 100% Vermentino	€ 25
RIBOLLA GIALLA IGP Vigna del Lauro – Friuli – 100% Ribolla	€ 24
LINCANTO GRECO DI TUFO DOCG Contrada Mito – Campania – 100% Greco di Tufo	€ 30

I VINI ROSSI

RIO ALBO VALPOLICELA DOC	€ 29
Ca'Rugate – Veneto – 45% Corvina 40% Corvinone 15% Rondinella	
LA CAPRANERA AGLIANICO PAESTUM IGP	€ 24
San Salvatore – Campania – 100% Aglianico	
FILARI DI LUNA MERLOT TOSCANA IGT	€ 25
Capalbìo Fattoria – Toscana – 100% Merlot	
PIETRAIA SHIRAZ LAZIO IGT	€ 24
Pietra Pinta – Lazio – 100% Syrah	
IL BUON BASTARDO CABERNET SAUVIGNON LAZIO IGT	€ 26
Gaffino – Lazio – 90% Cabernet Sauvignon, 10% Petit Verdot	
SERRANELLA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC	€ 22
Spinelli – Abruzzo – 100% Montepulciano	
IMPRINT PRIMITIVO IGT	€ 25
A Mano – Puglia – 100% Primitivo da uve appassite	

I VINI ROSATI

VIGNA FLAMINIO NEGROAMARO ROSE' BRINDISI DOP	€ 26
Agricola Vallone – Puglia – 100% Negroamaro	
VETERE PAESTUM ROSATO IGP	€ 30
San Salvatore – Campania – 100% Aglianico	