


ANTIPASTI


SCARPETTA DI MARE DEL CONDOMINIO {a, b, c} 
Con prodotti di mare di stagione a fantasia dello chef
8€


CAPRESE {d} 
Mozzarella di bufala, pomodoro cuore di bue e salsa al basilico
8€

TARTARE DI PESCE {a} 
Con pesce fresco e frutta di stagione a fantasia dello Chef
14€

TARTARE DI MANZO {d} 
Carne Danese tagliata al coltello accompagnata da cipolla caramellata, pomodori secchi e scaglie di parmigiano
14€

MILLEFOGLIE DI SALMONE E PATATE {a, d} 
Servita con formaggio spalmabile fresco
10€


SCODELLA DI PINSA DEL CONDOMINIO {b} 
Con verdure di stagione saltate
6€


CARPACCIO DI MANZO {e, d} 
Con carne Danese accompagnata da scaglie di grana, pomodorini confit e crudité di verdure
12€


GRAN TAGLIERE DEL CONDOMINIO {d, c, b, f} 
Selezione di affettati e formaggi misti italiani
22€





Fritti


PAN PIZZA BURRATA, ALICI E SCORZA DI LIMONE {b, a, d, g} 
7€

PAN PIZZA CAPRESE {b, g} 
7€

ALICI FRITTE {a, b, g} 
8€

CARTOCCIO DI PUNTILLAS DI CALAMARI {a, b, g} 
12€

FIORI DI ZUCCA E ALICI (2pz.) {a, b, d, g} 
5€


TEMPURA DI VERDURE CON SALSIA DI SOIA {b, h, g} 
8€


SFOGLIA DI PATATE CON SALSIA CACIO E PEPE {d, g} 
5€


PATATINE FRITTE° {g} 
5€


PIZZELLE FRITTE POMODORO E BASILICO (3pz.) {b, g} 
5€


OLIVE ASCOLANE A LINGOTTO (2pz.) {d, i, b, g} 
5€

CROCCHETTA DI PATATE {b, d, g, i} 
2€

SUPPLÌ AL TELEFONO {b, d, g} 
2€

SUPPLÌ AMATRICIANA {d, b, g} 
2,5€


SUPPLÌ CACIO E PEPE {d, b, g} 
2,5€


SUPPLÌ DEL GIORNO {d, b, g} 
2,5€



BRUSCHETTE

Con pane di nostra produzione cotto a legna


ROMANA CON POMODORO E ORIGANO {b} 
3,5€

MELANZANE, ZUCCHINE E BURRATA {b, d} 
4€

RICOTTA, NOCI, MIELE E PERE {b, d} 
4€

CRUDO E BUFALA {b, d} 
4,5€

BURRATA, ALICI E POMODORINI CONFIT {b, a, d} 
4,5€


BRUSCHETTA DI MARE {b, a} 
6€



Hamburger del Condominio

CLASSIC {b, j, i, d, e} 
13€

Selezione di carni di manzo danese con guanciale croccante, scamorza, pomodoro, iceberg, senape e salsa rosa

PULLED PORK {b, j, i, k} 
15€

Spalla di maiale sfilacciato con iceberg, pomodoro, cipolla rossa, salsa barbeque e senape

SMOKED {b, j, i, d, k} 
14€

Composta di carni di manzo danese, pancetta affumicata e senape con iceberg, pomodoro, cheddar e salsa ai funghi

VEG BURGER {k} 
13€


Composta di verdure di stagione con salsa rossa piccante alle olive



Primi

Con pasta fatta in casa


CLASSICO DELLA TRADIZIONE {b, i} 
10€

SPECIALE DEL GIORNO {b, i} 
12 / 14€

DI PESCE {b, i} 
14€



SECONDI

GALLETTO MARINATO ALLA BIRRA E SPEZIE {h, b} 
15€

Vallespluga "Scudetto Rosso" allevato a terra, con patata al cartoccio e salsa del Condominio


TAGLIATA DI MANZO ALLA GRIGLIA {j, c} 
18€

Controfiletto di manzo danese con patata al cartoccio, cipolle caramellate, senape antica e salsa chimichurri

TOMAHAWK - PER 2 PERSONE 
4€/L' ETTO

Carne Danese (Minimo 1 Kg) con verdure grigliate e patata al cartoccio


PESCATO DEL GIORNO 
PREZZO GIORNALIERO

POLPETTE DEL CONDOMINIO {b, i, e, d} 
10€

Con prodotti di stagione a fantasia dello chef

PANNICOLO 
16€

Carne di manzo con patata al cartoccio

CAESAR SALAD {b, i} 
10€


GRAN GRIGLIATA DI VERDURE 
12€


Con prodotti di stagione a fantasia dello chef


LE PINSE DEL CONDOMINIO

Il nostro impasto matura 72 ore a temperatura controllata per garantire fragranza, gusto e digeribilità. Usiamo un mix di farine del mulino "Di Marco".


ROSSE


MARINARA {b, g} 
Pomodoro San Marzano, aglio e origano


MARGHERITA {b, d} 
Pomodoro, fiordilatte e basilico


NAPOLI {b, d, a} 
Pomodoro, fiordilatte e alici


BUFALA {b, d} 
Pomodoro, fiordilatte, bufala e basilico

PACHINO DOP {b, d} 
Pomodoro, pachino confit, bufala e basilico


PARMIGIANA {b, d} 
Pomodoro, melanzane grigliate, pachino confit, bufala e basilico


DIAVOLA {b, d} 
Pomodoro, caciocavallo, olive taggiasche, 'nduja, pachino confit


CAPRICCIOSA {i, d, b, g} 
Pomodoro, fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, uovo all'occhio di bue, funghi champignon e olive nere


4 POMODORI {b, d, c} 
Pomodoro, burrata, pachino confit, pomodorini secchi e datterino giallo


BIANCHE


ORTOLANA {b, d} 
Fiordilatte, melanzane, zucchine, champignon e pachino


CROSTINO {b, d} 
Fiordilatte, prosciutto cotto, provola


BOSCAIOLA {b, d} 
Fiordilatte, champignon e salsiccia di Norcia


MARCONI {b, d} 
Fiordilatte, radicchio, patate e gorgonzola


CIOCIARA {b, d} 
Fiordilatte, prosciutto crudo di Parma, pachino confit e melanzane grigliate

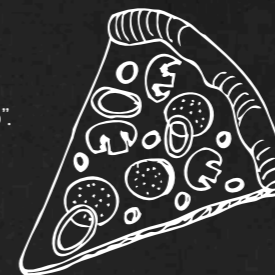
CICORIONA {b, d} 
Fiordilatte, cicoria ripassata, crema di pecorino e pomodorini confit

FIORI E ALICI {b, a} 
Fiordilatte, fiori di zucca, zucchine e alici

PATATONA {b} 
Fiordilatte, sfilacci di pollo arrosto, lardo di colonnata, sfoglia di patate, rosmarino e pepe

CONTADINA {b} 
Fiordilatte, gorgonzola, grana, pere e noci

MIRTADA "SPACCATA" - TONDA {b} 
Mortadella, crema di pistacchi, stracchino e pecorino sardo




Pinsa gourmet


A fantasia dello chef con prodotti di stagione

15€


FOCACCE


CLASSICA {b} 
Olio evo, sale e rosmarino


CARPACCIO {d} 
Carpaccio di manzo, parmigiano a scaglie, rucola e olio evo

SALMONE {a, d} 
Carpaccio di salmone, pesto di rucola, formaggio fresco spalmabile, pepe rosa e olio evo

CALZONI


CLASSICO {b, d} 
Prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro


ALLA BOSCAIOLA {b} 
Fiordilatte, pomodoro, funghi e salsiccia

DEL CONDOMINIO {b} 
Burrata, prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano

Cestino di pane fatto in casa 
1€

Contorni

PATATA AL CARTOCCIO 
5€

CICORIA RIPASSATA A.O.P. 
5€

VERDURE DI STAGIONE SALTATE 
5€


VERDURE GRIGLIATE 
5€

PATATE AL FORNO 
5€

INSALATA VERDE 
5€



DOLCI


CHEESECAKE {b, d} 
Nutella / frutti di bosco / fragola / pistacchio


TIRAMISÙ {b, d, i} 
6€

SEMIFREDDO ALLO ZABAIONE {b, d, i} 
6€

CROSTATA DI FRUTTA {b, i} 
5€

ZOCCOLETTE ALLA NUTELLA {b, g} 
5€

GELATO ARTIGIANALE {d} 
5€

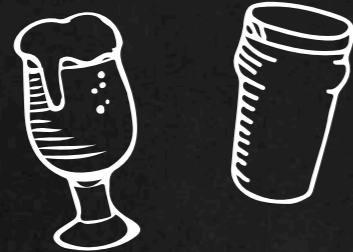
FRUTTA DI STAGIONE 
5€



Condominio Marconi

BEVANDE

ACQUA MICROFILTRATA Liscia o leggermente frizzante	2€
BEVANDA GASSATA IN VETRO 33CL Coca, coca zero, fanta	3€
CALICE DI VINO ALLA MESCITA (BIANCO O ROSSO)	5€
SPRITZ DEL CONDOMINIO	5€
CAFFÈ O DECAFFEINATO	1.50€



Birre alla spina

MORETTI CHIARA	3,5€ / 5€
MORETTI ROSSA	4€ / 6€

BIRRE IN BOTTIGLIA

ICHNUSA 33 CL.	5€
ICHNUSA NON FILTRATA 50CL	6€
MORETTI ROSSA 33CL	5€
BECKS 33CL	5€
DAMA BIANCA (IPA) 33 CL	5€



Vini bianchi

PASSERINA "TERRA D'ALIGI" • (13%)	18€
VERMENTINO DI SARDEGNA "AUDARYA" • (13,5%)	20€
PECORINO AGRIVERDE "RISEIS" • (13%)	21€
RIBOLLA GIALLA "I FEUDI DI ROMANS" • (12,5%)	24€
CARRICO 68.8 "FILIPPO GRASSO" • (12,5%)	26€



VINI ROSSI

CHIANTI "BUCCIA NERA" • (13,5%)	16€
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO "AGRIVERDE" • (13%)	20€
CESANESE DEL PIGLIO "SAPIENS" • (13,5%)	21€
PRIMITIVO DI PUGLIA "VALLONE" • (13%)	22€



8-12€ Drink & Cocktail

DAI CLASSICI AI PIÙ SPERIMENTALI,
IL NOSTRO BAR OFFRE LA SOLUZIONE IDEALE
PER UN APERITIVO, UNA CENA O UN DOPOCENA



APERITIVO DEL CONDOMINIO

DALLE 19 ALLE 20:30


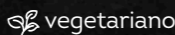
ACCOMPAGNA UN CALICE DEI NOSTRI VINI,
UNA DELLE NOSTRE BIRRE O UNO SPRITZ
CON UN CESTINO DI NOSTRE SPECIALITÀ

10€

Liquori e distillati

GRAPPA VIGNACCIA	3
LIMONCELLO	3
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA	3
GRAPPA BARRIQUE	4,50
AMARI Amaro del Capo, Amaro Braulio, Amaro Lucano, Amaro Montenegro, Amaro Averna, Fernet Branca, Jagermeister	4
DISTILLATI	6/8

ALLERGENI

a - pesce | b - glutine | c - solfiti | d - latticini | e - sedano f - frutta a guscio | g - arachide | h - soia | i - uovo | j - senape | k - sesamo ° surgelato  vegano  vegetariano