

ANTIPASTI DI TERRA

Bruschette miste 5

Millefoglie di melanzane alla parmigiana 10

Insalata di carciofi rucola e grana 10

Prosciutto crudo e bufala 12

Tagliere di salumi e formaggi (per 2 pers.) 14

Vellutata di zucca con guanciale croccante e chips di grana 9

ANTIPASTI DI MARE

Salmonе marinato con insalatina mista 10

Polpo rosticcato su tortino di patate 12

Insalata di mare 12

Antipasto misto (per 2 pers.) 24

Moscardini al guazzetto con pane bruschetta 10

Soute di cozze 9

PRIMI PIATTI

Pappardelle new Life 10

Ravioli di zucca in crema di zafferano e speck croccante 12

Riso con fiori di zucca e provola 10

Rigatoni al ragu di cinghiale 12

Spaghetti ai frutti di mare 13

Tonnarelli con moscardini, bottarga e ciliegino di pachino 13

Risotto alla crema di scampi 13

Gnocchetti con gamberi, datterino e grattata di pecorino 12

I PRIMI DELLA TRADIZIONE

Bucatini alla amatriciana 9

Mezze maniche alla carbonara 9

Rigatoni alla gricia 9

Tonnarelli cacio e pepe 9

LA NOSTRA GRIGLIA

Entrecote (300 gr. ca) 16

Tagliata con rucola, grana e pomodorini 18

Tagliata radicchio e martini 18

Filetto alla griglia (250 gr. ca) 20

Filetto al pepe verde (250 gr. ca) 21

Bistecca (min. 500 gr.) 4,5/hg

Grigliata mista (salsiccia, manzo, pollo, arrosticini)

SPECIALITÀ DI CARNE

Maialino al forno con patate 15

Arrosticini di pecora (7 pezzi) 8

Galletto arrosto con patate al forno (500 gr. ca) 16

Suprema di pollo con verdure grigliate 13

Hamburger new life 11
(panino, pomodoro, insalata iceberg e guanciale croccante)

SECONDI DI PESCE

Frittura di calamari e gamberi 16

Filetto di spigola in crosta di patate 16

Misto di pesce alla griglia 20

Calamari alla griglia 14

Pesce del giorno al cartoccio o al sale 6/hg

CONTORNI di stagione 5

INSALATE COMPOSTE

Insalata greca (iceberg, cetriolo, feta, cipolla rossa, pomodori e salsa tsatsiki) 8

Insalata New Life (iceberg, tonno, pomodori, olive nere, mais) 8

Caesar Salad (iceberg, pollo, guanciale croccante, dadini di pane, salsa caesar) 9

FRITTI ARTIGIANALI

Supplì Primavera (riso, pomodoro, mozzarella, basilico) 1 pezzo 1,8

Supplì Ragù (riso, carne, mozzarella) 1 pezzo 1,8

Supplì Cacio e Pepe (riso, formaggio, pepe) 1 pezzo 2

Supplì Amatriciana (riso, pomodoro, guanciale) 1 pezzo 2

Supplì Nduja (riso, pomodoro, nduja, piselli) 1 pezzo 2

Crocchette di patate (1 pezzo) 1,8

Patate chips 4

Filetti di baccalà (3 pezzi) 8

Olive ascolane di Porto san Giorgio (6 pezzi) 7

Fiori di zucca mozzarella alici (3 pezzi) 7

Verdure in tempura 6

Listarelle di pollo con salsa BBQ 7

Gran fritto New Life 14
(supplì, olive ascolane, verdure in tempura, listarelle di pollo e patate chips)

PINSA ROMANA ROSSA

Mix di 3 farine (riso-soia-frumento)

ad altissima idratazione con lievitazione da 48 a 72 ore

per renderla estremamente digeribile, fragrante e croccante

Rossa 6

Marinara (pomodoro, aglio, origano) 6

Margherita (mozzarella, pomodoro) 8

Napoli (mozzarella, pomodoro e alici) 9

Americana (pomodoro, wurstel, mozzarella e patatine fritte) 9

Bismark (mozzarella, pomodoro e uovo in camicia) 9

Diavola (pomodoro, mozzarella, salame piccante) 9

Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, basilico e parmigiano) 10

Vesuviana (provola, acciughe, pomodorini e olive nere) 10

Amatriciana (pomodoro, guanciale e pecorino) 10

4 stagioni (mozzarella, funghi, carciofini, pomodoro, prosciutto cotto) 10

Capricciosa (mozzarella,funghi, carciofini, pomodoro, uovo e prosciutto crudo) 11

PINSA ROMANA BIANCA

Bianca 5

Cacio e Pepe (mozzarella, parmigiano, pecorino e pepe) 8

Vegetariana (mozzarella e verdure grigliate) 8

Boscaiola (mozzarella, funghi e salsiccia) 9

Baita (mozzarella, gorgonzola, radicchio e speck) 9

Bufalina (mozzarella, pomodorini e bufala) 10

Calabrese (bufala, melanzane e nduja) 10

Carbonara di zucchine (mozzarella, uovo, zucchine e guanciale) 9

Fiori (mozzarella, fiori di zucca e acciughe) 9

Light (bresaola e rughetta) 10

Mediterranea (mozzarella, cipolla rossa di tropea e tonno) 9

Monte Bianco (mozzarella, patate e pancetta) 9

Paesana (mozzarella, cicoria e salsiccia) 9

Pere e gorgonzola (mozzarella, pere e gorgonzola) 10

Sfiziosa (robiola e prosciutto crudo) 10

Tirolo (mozzarella, stracchino e speck) 10

Tramonto (provola, datterino giallo, acciughe e basilico) 10

4 Formaggi (bufala, gorgonzola, pecorino e stracchino) 10

Caprese (bufala, pomodori e alici) 10

Scarola (mozzarella, scarola ripassata, olive taggiasche e alici) 10

Deliziosa (mozzarella, zucchine, gorgonzola, salmone) 12

Fiordo Norvegese (salmone, robiola e rucola) 12

Golosa (mozzarella, bufala, fiori di zucca, gamberi e lardo stagionato) 12

Montanara (mozzarella, porcini, guanciale e grana) 12

New Life (mozzarella, stracchino, salsiccia, rucola, grana e balsamico) 13

DESSERT

Tagliata di frutta 5
Tagliata di frutta tropicale 8
Pinsa e nutella 8
Panna cotta 5
Sbriciolata di millefoglie ai frutti di bosco 5
Tiramisu 5
Fruttini gelato 8
Sorbetto al limone 4
Nocciola imbottita di PIZZO 7
Tartufo di PIZZO (cioccolato bianco o nero) 6

BEVANDE

Acqua microfiltrata naturale e gas 1 lt 1,5
Acqua Nepi 0,75 cl 2
Acqua San Benedetto 0,75 cl 2
Lemonsoda 0,33 cl 2,5
Coca cola vetro 0,33 cl 2,5
Coca cola light 0,33 cl 2,5
Coca cola zero 0,33 cl 2,5
Coca cola vetro bottiglia 1 lt 4
Sprite vetro 0,33 cl 2,5
Fanta vetro 0,33 cl 2,5
Caffè normale 1,2
Caffè decaffeinato 1,5
Caffè corretto 1,8
Orzo 2

BIRRE ALLA SPINA

Birra Moretti chiara	media 0,40 cl	€ 5
	piccola 0,20 cl	€ 3
Birra weiss Moretti La Bianca	media 0,40 cl	€ 6
	piccola 0,20 cl	€ 3,50
Birra rossa Affligem	media 0,40 cl	€ 6
	piccola 0,20 cl	€ 3,50

BIRRE IN BOTTIGLIA

Heineken H 41 33cl	€ 4
Moretti 66cl	€ 4
Moretti weiss La Bianca 50cl	€ 5
Bavarese scura Erdinger Dunkel 33 cl	€ 5

***è a disposizione dei clienti la tabella dei prodotti allergeni**

***alcuni prodotti possono essere acquistati freschi o preventivamente abbattuti**

servizio 1,50€ a persona

