

ANTIPASTI

Antipasto alla Monachina (Misto mare e montagna)	€ 15.00
Antipasto di Montagna	€ 10.00
Antipasto di Mare	€ 15.00

PRIMI PIATTI

Fettuccine alla Monachina	€ 10.00
(Funghi porcini, zafferano, guanciale, aglio, olio e peperoncino)	
Fettuccine funghi porcini	€ 8.00
Fettuccine funghi porcini e tartufo	€ 10.00
(Funghi porcini e salsa tartufata, aglio, olio e peperoncino)	
Gnocchi al ragù	€ 8.00
(Patate di Montereale, uova, farina 00, farina di semola con macinato di vitello e maiale)	
Bucatini all'Amatriciana	€ 8.00
(Pomodoro, guanciale, pecorino e peperoncino)	
Spaghetti alla Carbonara	€ 8.00
(Guanciale, uovo, pecorino e pepe nero)	
Riso, speck, gorgonzola e noci	€ 9.00
Tagliatella Monachina 2.0	€ 8.00
(Pachino, rucola, zafferano e scaglie di parmigiano)	

LE NOSTRE CREAZIONI RIPIENE

Ravioli burro e salvia	€ 8.00
(Ricotta, spinaci, burro fuso e salvia)	
Ravioli gamberetti porcini	€ 10.00
(Ricotta, spinaci con gamberetti e porcini, aglio, olio e peperoncino)	
Quadrelli di Chianina, pomodoro e basilico	€ 8.00
(Macinato e odori)	
Panciotti, capesante e gamberi	€ 10.00
(Gamberetti, pomodoro e odori)	
Raviolotti al baccalà con pinoli, uvetta e olive nere	€ 10.00

DAL 1983

LA MONACHINA

PRIMI DI MARE

Spaghetti alle vongole veraci (Vongole veraci, aglio, olio e peperoncino)	€ 11.00
Trofie, vongole e funghi porcini (Vongole veraci, funghi porcini, aglio, olio e peperoncino)	€ 11.00
Pennette al salmone (Salmone affumicato, panna, pomodoro, brandy e Tabasco)	€ 11.00
Fettuccine con crema di scampi (Scampi, panna, aglio, olio e peperoncino)	€ 11.00
Scoglio (Cozze, vongole, scampo, calamari, aglio, olio e peperoncino)	€ 11.00

SECONDI PIATTI

Abbacchio allo scottadito	€ 11.00
Bistecca di vitellone	€ 14.00
Arrosto misto	€ 14.00
Arrosticini (10 pz.)	€ 6.00
Tagliata (Di manzo)	€ 15.00
Salsiccia ai ferri (2pz)	€ 6.00
Scamorza	€ 6.00

SECONDI DI MARE

Grigliata mista	€ 15.00
Calamaro arrosto	€ 11.00
Spiedini di pesce	€ 13.00
Sogliola	€ 13.00
Secondo di baccalà	€ 13.00
Frittura mista	€ 12.00

CONTORNI

Patatine fritte	€ 3.50
Insalata mista	€ 3.50
Cicoria	€ 4.00
Friarelli	€ 4.00
Pomodori	€ 3.50

SPIZZICHI SFIZIOSI

Suppli (Cad.)	€ 1.00
Olive ascolane (6 pz.)	€ 3.00
Crocchette di patate (8 pz.)	€ 3.00
Pizza fritta	€ 3.00
Pizza fritta con prosciutto	€ 6.00

DOLCI

Tiramisù	€ 4.00
Panna cotta (Vari gusti)	€ 4.00
Crema catalana	€ 4.00
Focaccia alla Nutella	€ 5.00
Torta ricotta e pistacchio	€ 4.00
Cheesecake	€ 4.00
Torta ricotta e pere	€ 4.00
Torta cocco e cioccolato	€ 4.00

I NOSTRI GELATI

Cocco	€ 4.00
Coppa Amarena Fabbri	€ 4.00
Coppa al limone	€ 4.00
Sorbetto liquido	€ 2.00
Tazza Warner Bros	€ 4.00
Tazza Tom & Jerry	€ 4.00
Tartufo bianco/nero artigianale	€ 3.50
Cre moso tre cioccolati	€ 4.50
Cre moso mediterraneo	€ 4.50
Cre moso esotico	€ 4.50
Delizia rocher	€ 4.50
(Senza glutine)	
Croccantino all'amarena	€ 4.50
(Senza glutine)	
Croccantino al pistacchio	€ 4.50
(Senza glutine)	
Delizia cubano	€ 4.50
(Senza glutine)	

DAL 1983

LA MONTACCHINA 20



LA PINSA

...era già conosciuta ai tempi dell'antica Roma, si trattava dell'antenata dell'attuale focaccia.

Il termine deriverebbe dal latino "pinserè" che significa schiacciare, pestare.

I contadini della campagna romana usavano prepararla usando per lo più miglio, orzo, avena e successivamente farro, progenitore dell'attuale frumento.

L'odierna PINSA è un impasto con farine rigorosamente no OGM :

- farina di frumento di altissima qualità ;
- farina di soia, che sostituisce grassi animali e vegetali;
- farina di riso, che permette di fissare più acqua all'interno del prodotto in fase di cottura;
- pasta acida di frumento.

Perché preferire la Pinsa?

- Per l'altissima digeribilità, frutto della lunga lievitazione (da un minimo di 48 ore ad un massimo di 120 ore) e dell'uso di ingredienti di qualità.
- Per la totale assenza di grassi animali e vegetali (ad eccezione di una piccola quantità di olio extra vergine di oliva) che ne fa un alimento sano e ipocalorico.
- Per la sua morbida mollica racchiusa in una crosta friabile e croccante.
- Per il tipo di lavorazione manuale (senza utilizzo di mezzi meccanici) che le conferisce la tradizionale forma ovale.
- Per il sapore di pane antico.

LE ORIGINI

Pinsa Focaccia

(Olio, sale e rosmarino)

Pinsa Marinara

(Pomodoro, origano, aglio e olio)

Pinsa Margherita

€ 3.00

€ 4.00

€ 5.00

LE CLASSICHE

Pinsa Napoletana

(Pomodoro, mozzarella e alici)

Pinsa Funghi

(Pomodoro, mozzarella e funghi)

Pinsa Diavola

(Pomodoro, mozzarella e salame piccante)

Pinsa Wurstel

(Pomodoro, mozzarella e wurstel)

Pinsa Ortolana

(Mozzarella, melanzane, zucchine e radicchio)

Pinsa Fiori di Zucca

(Mozzarella, alici e fiori di zucca)

Pinsa Siciliana

(Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, olive e origano)

Pinsa Capricciosa

(Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive, uovo e carciofini)

Pinsa Boscaiola

(Mozzarella, funghi e salsiccia)

Pinsa Quattro Stagioni

(Pomodoro, mozzarella, funghi, prosciutto, olive, acciughe e carciofini)

Pinsa Quattro Formaggi

(Mozzarella, gorgonzola, pecorino romano e emmenthal)

Caprese

(Mozzarella, pomodoro a fette e basilico)

Pinsa Margherita al prosciutto

(Pomodoro, mozzarella e prosciutto)

€ 6.00

€ 6.00

€ 6.00

€ 6.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 7.00

€ 6.00

€ 6.00

DAL 1983

LA MANICATA

Pinsa Salsiccia	€ 6.00
(Pomodoro, mozzarella e salsiccia)	
Pinsa Biancaneve	€ 6.00
(Mozzarella e prosciutto crudo)	
Pinsa Zucchine	€ 6.00
(Mozzarella e zucchine)	
Pinsa Quattro Gusti	€ 7.00
(Mozzarella, peperoni, patate, melanzane e zucchine)	
Pinsa Patate	€ 6.00
(Mozzarella e patate)	
Pinsa Patate e Salsiccia	€ 7.00
(Mozzarella patate e salsiccia)	
Pinsa Patate e Tartufo	€ 7.50
(Mozzarella, patate e tartufo)	
Pinsa Patate Salsiccia e Tartufo	€ 8.00
(Mozzarella, patate, salsiccia e tartufo)	
Pinsa Tonno e Carciofini	€ 7.00
(Mozzarella, tonno e carciofini)	
Pinsa Funghi Porcini	€ 7.00
(Mozzarella e funghi porcini)	
Pinsa Funghi Porcini e Tartufo	€ 8.00
(Mozzarella, funghi porcini e tartufo)	
Pinsa Monachina	€ 7.00
(Mozzarella, bresaola, rucola e parmigiano)	
Pinsa Focaccia al Prosciutto	€ 5.00
(Focaccia al prosciutto senza mozzarella)	
Pinsa Prosciutto Cotto	€ 6.00
(pomodoro, mozzarella e cotto)	

LE SPECIALI

Pinsa Remo (Mozzarella, guanciale e tartufo vero)	€ 8.00
Pinsa Carbonara (Mozzarella, guanciale, uovo, grana e pepe)	€ 8.00
Pinsa del Contadino (Bufala, radicchio e guanciale)	€ 8.00
Pinsa del Montanaro (Pachino, provola affumicata, speck)	€ 7.00
Pinsa allo Scoglio (Pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo, e frutti di mare)	€ 8.00
Pinsa Salmone e Rucola (Mozzarella, salmone e rucola)	€ 8.00
Pinsa Americana (Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte)	€ 7.00
Pinsa Ammazza Amici (Mozzarella ,tonno e cipolla)	€ 8.00
Pinsa Tre Porcellini (Pomodoro, mozzarella, guanciale, salsiccia e salame piccante)	€ 8.00
Pinsa Pastorello (Mozzarella, salame piccante e gorgonzola)	€ 7.00
Pinsa Gamberetti e rucola	€ 8.00
Pinsa Amatriciana (Pomodoro, pecorino, peperoncino e guanciale)	€ 8.00
Pinsa Cacio e Pepe (Mozzarella, pecorino, pepe nero, olio extra vergine di oliva)	€ 6.00
Pinsa Campagnola (Focaccia, bufala, cicoria, aglio, olio e peperoncino)	€ 8.00
Pinsa Bufalina (Pachino, bufala e basilico)	€ 7.00
Pinsa Bufala (Pachino, bufala, basilico, olio extra vergine)	€ 7.00
Pinsa Friarielli e Salsiccia (Pachino, bufala e basilico)	€ 8.00

DAL 1983

LA MONTANA CUCINA

PINSE DEI CLIENTI

Pinsa Federico (Mozzarella, guanciale, carciofini fritti e pecorino romano)	€ 8.00
Pinsa Federica (Mozzarella, formaggi, funghi e uovo alla bismark)	€ 8.00
Pinsa Matteo (Mozzarella di bufala, funghi porcini e tartufo fresco)	€ 9.00
Pinsa Carlo (Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto, rucola e scaglie di Parmigiano)	€ 9.00
Pinsa Giulia (Bufala, funghi porcini e salmone)	€ 8.00
Pinsa Luca (Focaccia, melanzane, zucchine, radicchio, cipolla, bresaola, carciofini e rucola)	€ 8.00
Pinsa Nadia (Focaccia, melanzane, zucchine, radicchio, bresaola)	€ 8.00
Pinsa Paola (Mozzarella, radicchio, gorgonzola e noci)	€ 8.00
Pinsa Nicola (Mozzarella, zafferano, funghi porcini e guanciale)	€ 9.00
Pinsa Claudia (Focaccia, melanzane, zucchine, patate, pachino, funghi)	€ 8.00
Pinsa Fausto (Quattro formaggi, patate e funghi)	€ 8.00
Pinsa Francesca (Pomodoro, mozzarella, guanciale e salsiccia)	€ 8.00
Pinsa Paolo (Focaccia, prosciutto, rucola, pachino e grana)	€ 7.00
Pinsa Ludovico (Uovo sbattuto, porcini, bufala, carciofini fritti, speck e noci)	€ 10.00
Pinsa Todo (Bufala, friarielli, salsiccia, salame piccante e peperoni)	€ 9.50
Pinsa Danilo (Bufala, prosciutto e funghi)	€ 8.50
Pinsa Flavio "De Fano" (Bufala, pomodoro e guanciale)	€ 8.00
Pinsa Mimino (Bufala, salsiccia e cicoria)	€ 8.00
Pinsa Alessandro (Mozzarella, prosciutto cotto, gorgonzola e funghi)	€ 8.00
Pinsa Antonello (Mozzarella, guanciale, zafferano e gorgonzola)	€ 8.00
Pinsa Amélie (Mozzarella, funghi, brasaola, grana e olive)	€ 8.00

BIBITE

Acqua minerale cl 75	€ 1.50
Bibite in lattina cl 33	€ 1.50
Coca Cola lattina cl 33	€ 1.50
Coca Cola vetro cl 33	€ 2.00
Coca Cola Zero vetro cl 33	€ 2.00
Bicchiere Coca Cola alla spina	€ 2.50
Coca Cola vetro 1 lt	€ 4.00
Fanta vetro 1 lt	€ 4.00
Coca spina 1 lt	€ 6.00

BIRRA ALLA SPINA

Birra Poretti 0.2	€ 2.00
Birra Poretti 0.4	€ 3.50
Birra Poretti 1 lt	€ 8.00
Bianca o Rossa 0.25	€ 2.50
Bianca o Rossa 0.5	€ 5.00
Bianca o Rossa 1 lt	€ 9.00

LIQUORI

Amari	€ 2.50
Rum Matusalem 23 anni	€ 5.00
Diciotto Lune	€ 4.00
Caffè	€ 1.00

DAL 1983

LA MONACCHINA 20



CA' BER

Italian Golden Ale

Alc. 5,5% vol.

Grado Plato 13°

IBU 24

Malti: 5 qualità

Luppoli: 3 qualità

Servire a: 10°-12°

33 cl € 6.00

75 cl € 11.00



MARTE

Belgian Strong Dark Ale

Alc. 7,2% vol.

Grado Plato 16,5°

IBU 27

Malti: 6 qualità

Luppoli: 3 qualità

Servire a: 10°-12°

33 cl € 6.00

75 cl € 11.00

24 CARATI

Belgian Strong Golden Ale

Alc. 7% vol.

Grado Plato 16°

IBU 26

Malti: 5 qualità

Luppoli: 3 qualità

Servire a: 10°-12°

33 cl € 6.00

75 cl € 11.00



SECONDO ME

Imperial Stout

Alc. 8% vol.

Grado Plato 18,5°

IBU 35

Malti: 6 qualità

Luppoli: 3 qualità

Servire a: 12°-14°

33 cl € 6.00

75 cl € 11.00



CARTA DEI VINI

Vini Bianchi

Vino della casa Trebbiano e Pecorino	€ 8.00
Cataldi Madonna cl 75	€ 13.00
Villa Gemma Masciarelli cl 75	€ 14.00
Pecorino Pasetti cl 75	€ 14.00
Pecorino Fonte Cupa cl 75	€ 14.00
Trebbiano Fonte Cupa cl 75	€ 14.00
Zaccagnini Trebbiano	€ 13.00
Passerina cl 75	€ 14.00
Chardonnay cl 75	€ 14.00
Pinot Grigio cl 75	€ 14.00
Müller Thurgau Frizz.S.M. cl 75	€ 14.00
Gewürztraminer cl 75	€ 15.00
Falanghina Mastroberardino	€ 14.00
Greco di Tufo Masroberardino	€ 14.00

Cerasuolo d'Abruzzo

Lapis	€ 13.00
Cataldi Madonna cl 75	€ 14.00
Testarossa Pasetti cl 75	€ 14.00
Cerasuolo Gentile cl 75	€ 14.00

Vini Rossi

Dieci Coppe cl 75	€ 14.00
Pasetti Montepulciano	€ 14.00
Cataldi Madonna cl 75	€ 15.00
Fonte Cupa cl 75	€ 18.00
Syrah - Sicilia cl 75	€ 18.00
Inferi Marramiero cl 75	€ 25.00
Testarossa pasetti cl 75	€ 25.00
Marina Cvetic	€ 30.00
Villa Gemma cl 75	€ 40.00
Vino rosso della casa cl 75	€ 8.00
Montepulciano cl 37.5	€ 6.00

DAL 1983

LA MONTICCHIA 20

Pane e coperto € 1.50

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE ALLA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E BEVANDE DI SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparate/somministrate in questo esercizio, possono essere contenute sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II Regolamento (UE) n. 1169/2011 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- 1: Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati)
- 2: Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3: Uova e prodotti a base di uova
- 4: Pesce e prodotti a base di pesce
- 5: Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6: Soia e prodotti a base di soia
- 7: Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland)
- 9: Sedano e prodotti a base di sedano
- 10: Senape e prodotti a base di senape
- 11: Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12: Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale.
- 13: Molluschi e prodotti a base di molluschi

Il nostro responsabile HACCP è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, schede ingredienti, etichette originali e materie prime.

Alcuni ingredienti potrebbero essere surgelati.