

Ristorante - Pizzeria



**Il Labirinto**

Forno a Legna

Wi-fi: labirinto63

## ANTIPASTI - STARTERS

<b><u>Il Labirinto</u></b>	€ 10
<b>AFFETTATI DI TERRA, FORMAGGIO LOCALE E BRUSCHETTE</b>	
<b>MIX OF CURED MEAT, LOCAL CHEESE AND BRUSCHETTA</b>	
	€ 9
<b><u>Casa</u></b>	
<b>VERDURE MISTE E MOZZARELLA LOCALE</b>	
<b>MIXED BAKED VEGETABLES AND LOCAL MOZZARELLA</b>	
	€ 12
<b><u>Sardo</u></b>	
<b>AFFETTATI E FORMAGGI SARDI</b>	
<b>SARDINIA CURED MEAT AND CHEESE FROM BARBAGIA</b>	
	€ 12
<b><u>Etrusco</u></b>	
<b>AFFETTATI DI CACCIAGIONE E FORMAGGI LOCALI</b>	
<b>MIXED CURED OF GAME AND LOCAL CHEESE</b>	
	€ 8
<b><u>Fritti Misti</u></b>	
<b>MIXED FRIED</b>	
	€ 6
<b><u>Bruschette miste</u></b>	
<b>MIX OF BAKED BREAD</b>	

## PRIMI PIATTI - MAIN COURSE

<b>Fagottini ripieni di Stracchino con Gorgonzola e Rucola</b> STUFFED PASTA WITH STRACCHINO CHEESE, GORGONZOLA AND ROCKET	€ 12
<b>Gnocchi Porcini e Tartufo</b> GNOCCHI WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLE	€ 10
<b>Fieno di Canepina al ragù di Cinghiale</b> HOMEMADE PASTA WITH WILD BOAR	€ 12
<b>Strangozzi all'Amatriciana</b> HOMEMADE PASTA WITH TOMATO SAUCE, BACON AND PECORINO	€ 10
<b>Ravioli Sardi</b> HOMEMADE PASTA WITH CHEESE AND TOMATO FRESH SOUCE	€ 12
<b>Orecchiette Friarelli e Salsiccia</b> ORECCHIETTE FRIARELLI AND SAUSAGE	€ 12
<b>Malloreddos</b> HOME MADE PASTA	€ 12

## SECONDI PIATTI - MEAT AND FISH

<b>Fiorentina alla griglia</b>	<b>x hg</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Tagliata di Manzo al Rosmarino</b>		<b>€ 18</b>
<b>SLICED FILLET OF BEEF WITH ROSEMARY</b>		
<b>Tagliata di Manzo Rucola e Grana</b>		<b>€ 18</b>
<b>SLICED FILLET OF BEEF WITH ROCKET AND PARMESAN</b>		
<b>Tagliata di Manzo all'Aceto Balsamico</b>		<b>€ 18</b>
<b>SLICED FILLET OF BEEF WITH BALSAMIC VINEGAR</b>		
<b>Stinco di Maiale con Patate</b>		<b>€ 13</b>
<b>PORK SHANK WITH BAKED POTATOES</b>		
<b>Pollo al forno con Patate</b>		<b>€ 13</b>
<b>BAKED CHICKEN WITH POTATOES</b>		
<b>Maialino Sardo al Forno con Patate</b>		<b>€ 16</b>
<b>ROASTED SARDINIAN PORK WITH POTATOES</b>		
<b>Hamburger e patate fritte</b>		<b>€ 13</b>
<b>HAMBURGER WITH CHIPS</b>		
<b>Arrosticini di pecora e patate</b>		<b>€ 12</b>
<b>SHEEP SKEWERS AND CHIPS</b>		
<b>Filetto di maiale al pepe verde</b>		<b>€ 13</b>
<b>PORK FILLET WITH GREEN PEPPER</b>		
<b>Cotoletta e patatine</b>		<b>€ 10</b>
<b>HAMBURGER WITH CHIPS</b>		

## CONTORNI - SIDE DISHES

<b>Insalata verde</b> <b>GREEN SALAD</b>	<b>€ 5</b>
<b>Insalata mista</b> <b>MIXED SALAD</b>	<b>€ 5</b>
<b>Patate fritte</b> <b>CHIPS</b>	<b>€ 5</b>
<b>Verdure Miste</b> <b>MIXED VEGETABLES</b>	<b>€ 5</b>
<b>Patate al forno</b> <b>BAKED POTATOES</b>	<b>€ 5</b>
<b>Cicoria ripassata</b> <b>CHICORY</b>	<b>€ 5</b>
<b>Radicchio al forno</b> <b>RADICCHIO BAKED</b>	<b>€ 5</b>

# MENÙ DI PESCE

## ANTIPASTI

**Soutè cozze** € 10  
**Soutè of mussels**

**Polpi e patate** € 12  
**Octopuses and potatoes**

**Misto Golfo** € 15  
**(Alici, salmone, soutè, polpo)**

## PRIMI PIATTI

**Spaghetti Vongole e Bottarga** € 12  
**Spaghetti with Clams and Bottarga**

**Calamarata al profumo di mare** € 12  
**Calamarata with the scent of the sea**

## SECONDI PIATTI

**Scampi e Mazzancalle al forno** € 15  
**Baked prawns and Shrimps**

**Frittura di pesce** € 15  
**Fried squid and paranza**

**Tentacoli di Polpo al forno con cicoria e patate** € 16  
**Baked Octopus tentacles with chicory and potatoes**

## **I NOSTRI PIATTI FRESCHI**

**Insalatona Salmone (Mix salad with Salmon)**

**€ 8**

**Insalatona Tonno (Mix salad with Tuna)**

**€ 8**

**Insalatona Alici (Mix salad with Anchovies)**

**€ 8**

**Insalata Caprese con Mozzarella**

**(Tomatoes and mozzarella salad)**

**€ 8**

**Piatto Freddo con Crudo Parma e Bufala**

**(Parma ham and Bufala mozzarella)**

**€ 9**

**Carpaccio di Spada Rucola e Pachino**

**(Swordfish carpaccio)**

**€ 13**

**Carpaccio di Tonno**

**(Tuna Carpaccio)**

**€ 13**

**Carpaccio di Manzo Marinato con rucola e pachino**

**(Beef Carpaccio)**

**€ 13**

**Formaggi Misti Pira e confetture**

**(Mix of Pira cheese)**

**€ 9**



# LE NOSTRE PIZZE

<b>Focaccia</b> OLIO, SALE OIL AND SALT	€ 4
<b>Margherita</b> POMODORO, MOZZARELLA TOMATO AND MOZZARELLA	€ 5
<b>Napoli</b> POMODORO, MOZZARELLA, ALICI TOMATO, MOZZARELLA AND ANCHOVIES	€ 7
<b>Funghi</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS	€ 7
<b>Capricciosa</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFI, PROSCIUTTO CRUDO E UOVO TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, OLIVES, EGG, HAM AND ARTICHOKES	€ 7
<b>4 Stagioni</b> POMODORO, MOZZARELLA, FUNGHI, OLIVE, CARCIOFI E SALAME PICCANTE TOMATO, MOZZARELLA, MUSHROOMS, OLIVES, SALAMI AND ARTICHOKES	€ 7
<b>Diavola</b> POMODORO, MOZZARELLA, OLIVE, SALAME PICCANTE TOMATO, MOZZARELLA, OLIVES, SPICY SALAMI	€ 7
<b>Würstel</b> POMODORO, MOZZARELLA, WÜRSTEL TOMATO, MOZZARELLA, WÜRSTEL	€ 7
<b>Romana</b> POMODORO, AGLIO, PREZZEMOLO TOMATO, GARLIC, PARSLEY	€ 4



<b>Prosciutto e funghi</b>	€	7
POMODORO, MOZZARELLA, PROSCIUTTO CRUDO E FUNGHI CHAMPIGNON TOMATO, MOZZARELLA, HAM AND MUSHROOMS		
<b>Tonno e Cipolla</b>	€	8
POMODORO, MOZZARELLA, TONNO E CIPOLLA MOZZARELLA, ONION AND TUNA		
<b>Frutti di mare</b>	€	7
POMODORO, MOZZARELLA, FRUTTI DI MARE TOMATO, MOZZARELLA, SEAFOOD		
<b>Purgatorio</b>	€	7
POMODORO, MOZZARELLA, SCAMORZA, SPECK TOMATO, MOZZARELLA, SMOCKED CHEESE, SPECK		
<b>Facchino</b>	€	7
MOZZARELLA, SALSICCIA, SALAME PICCANTE, PEPE E MOZZARELLA WITH SAUSAGES, SPICY SALAMI, OLIVES, BLACK PEPPER, MOZZARELLA		
<b>Santa Rosa</b>	€	7
MOZZARELLA, POMODORI PACHII, OLIVE E SCAGLI DI GRANA MOZZARELLA WITH CHERRY TOMATOES, OLIVES AND PARMESAN FLAKES		
<b>Norcina</b>	€	7
MORTADELLA, PANCETTA E PATATE MOTTARELLA, BACON AND POTATOES		
<b>Vera Viterbese</b>	€	8
POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO TOMATO, BASIL AND BUFALA MOZZARELLA		
<b>Amatriciana</b>	€	7
POMODORO, MOZZARELLA, PANCETTA, OLIVE E FUNGHI CHAMPIGNON TOMATO, MOZZARELLA, BACON, OLIVES AND MUSHROOMS		

<b>Labirinto</b>	€	8
MOZZARELLA, BRESAOLA RUCOLA E GRANA A CRUDO		
MOZZARELLA, ROCKET, BRESAOLA AND PARMESAN		
<b>Salmone e Zucchine</b>	€	8
MOZZARELLA, SALMONE E ZUCCHINE		
MOZZARELLA, SALMON AND ZUCCHINI		
<b>Etrusca</b>	€	8
FOCACCIA CON RUCOLA POMODORO MOZZARELLA, GRANA TUTTO A CRUDO		
FOCACCIA WITH TOMATO, MOZZARELLA, ROCKET, PARMESAN ALL RAW		
<b>4 Formaggi</b>	€	7
MOZZARELLA, FORMAGGI MISTI		
MOZZARELLA, MIX OF CHEESE		
<b>Porcini</b>	€	8
MOZZARELLA, PORCINI		
MOZZARELLA AND PORCINI MUSHROOMS		
<b>Paracula</b>	€	7
MOZZARELLA, PATATE LESSE E SALSICCIA		
MOZZARELLA, BOILED POTATOES AND SAUSAGES		
<b>Alpina</b>	€	7
MOZZARELLA, RUCOLA E BRIE		
MOZZARELLA, ROCKET AND BRIE		
<b>Ortolana</b>	€	7
MOZZARELLA, MELANZANE, ZUCCHINE E PEPPERONI		
MOZZARELLA WITH PEPPERS, EGGPLANT AND ZUCCHINI		
<b>Rustica</b>	€	7
MOZZARELLA, CHAMPIGNON A CRUDO E PROSCIUTTO		
MOZZARELLA WITH CHAMPIGNON MUSHROOMS, HAM ALL RAW		
<b>Braccio di ferro</b>	€	7
MOZZARELLA, CICORIA E SCAGLIE DI GRANA		
MOZZARELLA WITH CHICORY AND PARMESAN FLAKES		

## PIZZE SPECIALI

<b>VILLANOVA</b>	€ 8
(1/2 VERA VITERBESE; 1/2 PURGATORIO)	
<b>PIANOSCARANO</b>	€ 8
(1/2 LABIRINTO 1/2 DIAVOLA)	
<b>SANTA BARBARA</b>	€ 8
(1/2 ETRUSCA; 1/2 FOCACCIA CON CRUDO)	
<b>ELLERA</b>	€ 8
(1/2 ORTOLANA; 1/2 CAPRICCIOSA)	
<b>CAPPUCCINI</b>	€ 8
(1/2 MONTANARA; 1/2 BRACCIO DI FERRO)	
<b>PILASTRO</b>	€ 8
(1/2 FUNGHI E SPECK; BRACCIO DI FERRO)	
<b>SAN PELLEGRINO</b>	€ 8
(1/2 NAPOLI, 1/2 MARGHERITA)	
<b>LA MAZZETTA</b>	€ 8
(1/2 RUSTICA, 1/2 NORCINA)	
<b>MURIALDO</b>	€ 8
(1/2 PORCINI; 1/2 FRUTTI DI MARE)	
<b>CARMINE</b>	€ 8
(1/2 TONNO; 1/2 4 FORMAGGI)	
<b>SAN MARTINO</b>	€ 8
(1/4 NAPOLI; 1/4 CRUDO; 1/4 MARGHERITA; 1/4 PORCINI)	
<b>GROTTE</b>	€ 8
(1/2 FRUTTI DI MARE; 1/2 DIAVOLA)	
<b>FIORI DI ZUCCA</b>	€ 8
(MOZZARELLA, FIORI DI ZUCCA))	
<b>BAGNAIA</b>	€ 8
MOZZARELLA, SPECK, PORCINI, PATATE E PEPE NERO	
MOZZARELLA WITH SPECK, PORCINI MUSHROOMS AND BLACK PEPPER	

# I NOSTRI BIANCHI

<b>GEWRZTRAMINR TRAMIN D.O.C.</b>	<b>€ 28</b>
<b>FALANGHINA BENEVENTANO I.G.P.</b>	<b>€ 15</b>
<b>PODERE GRECCHI GRECHETTO LAZIO</b>	<b>€ 18</b>
<b>CASALE DEL GIGLIO SATRICO LAZIO</b>	<b>€ 18</b>
<b>VERMENTINO ARENAS SARDEGNA</b>	<b>€ 18</b>
<b>FUNTANALIRAS MONTI SARDEGNA</b>	<b>€ 28</b>
<b>LUGANA TOMMASI</b>	<b>€ 25</b>
<b>921 FRIULANO</b>	<b>€ 15</b>
<b>CHARDONNAY COLLE MORO</b>	<b>€ 15</b>
<b>SANTA MARIA LA PALMA VERMENTINO SARDEGNA</b>	<b>€ 18</b>
<b>BRIC AMEL DELLE LANGHE</b>	<b>€ 25</b>
<b>LEONARDI CHARDONNAY SAN POGGIO LAZIO</b>	<b>€ 15</b>
<b>PECORINO COLLE MORO</b>	<b>€ 15</b>
<b>PASSEINA ACCATTOLI</b>	<b>€ 15</b>
<b>LEONARDI GRECHETTO LAZIO</b>	<b>€ 18</b>
<b>GRILLO SICILIA ALTANE</b>	<b>€ 15</b>
<b>VERMENTINO SURRAU</b>	<b>€ 15</b>
<b>Bollicine</b>	
<b>BLANC DE BLANCS</b>	<b>€ 18</b>
<b>DERNARDI JACUR</b>	<b>€ 20</b>
<b>FERRARI</b>	<b>€ 35</b>

# Bevande - Drinks

<b>Acqua minerale</b> <b>MINERAL WATER 1 LT</b>	<b>€ 2</b>
<b>Acqua minerale</b> <b>MINERAL WATER 1/2 LT</b>	<b>€ 1</b>
<b>Vino della casa</b> <b>HOUSE WINE BY LITRE</b>	<b>€ 8</b>
<b>Icnusa</b> <b>ITALIAN BEERS 1 LT</b>	<b>€ 9</b>
<b>Birra Spina</b> <b>ON TAP BEER 0,20</b>	<b>€ 3</b>
<b>ICNUSA NON FILTRATA 0.33</b>	<b>€ 4</b>
<b>Birra Spina</b> <b>ON TAP BEER 0,40</b>	<b>€ 5</b>
<b>ICNUSA NON FILTRATA 0.50</b>	<b>€ 4</b>
<b>Coca cola 1lt</b>	<b>€ 4</b>
<b>Coca cola/Fanta/Sprite 0,33</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>€ 5</b>
<b>Calice di Vino</b> <b>GLASS OF WINE</b>	<b>€ 4</b>

## I NOSTRI ROSSI

<b>MERLOT LEONARDI LAZIO</b>	<b>€ 18</b>
<b>CHIANTI FRESCOBALDI TOSCANA</b>	<b>€ 18</b>
<b>MASI BONACOSTA VALPOLOCELLA CLASSICO VENETO</b>	<b>€ 25</b>
<b>SYRAH NERODILAVA LEONARDI LAZIO</b>	<b>€ 18</b>
<b>MERLOT, CAPERNET SAUVIGNON DON CARLO</b>	<b>€ 20</b>
<b>MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLE MORO</b>	<b>€ 15</b>
<b>MONTEFALCO FAVARONI UMBRIA</b>	<b>€ 18</b>
<b>MORELLINO DI SCANSANO PODERE CASINA</b>	<b>€ 18</b>
<b>NOBILE DI MONTEPULCIANO FATTORIA DEL CERRO</b>	<b>€ 25</b>
<b>CANNONAU COSTER ARGIOLAS</b>	<b>€ 25</b>
<b>CANNONAU SURRAU</b>	<b>€ 20</b>
<b>NEGROAMAORO I.G.P. PAOLO DI LEO PUGLIA</b>	<b>€ 20</b>
<b>MONTEPULCIANO DUCA MINIMO</b>	<b>€ 18</b>
<b>TOMMASI RIPASSO</b>	<b>€ 30</b>
<b>AMARONE TOMMASI</b>	<b>€ 50</b>
<b>SEDARA DONNAFUGATA SICILIA</b>	<b>€ 18</b>
<b>CANNONAU</b>	<b>€ 18</b>
<b>ROCCA RUBIA CARIGNANO DEL SULCIS</b>	<b>€ 35</b>
<b>TERRE BRUNE CARIGNANO DEL SULCIS SANTADI</b>	<b>€ 55</b>
<b>BARRUA SANTADI</b>	<b>€ 45</b>
<b>PRIMITIVO TEANUM</b>	<b>€ 20</b>
<b>GHIACCIO FORTE ROSSO TOSCANA</b>	<b>€ 15</b>

## **Informazioni alla Clientela**

**Gentile Cliente,**

**in questo locale si paga il servizio, questo comprende tutto ciò che trova a sua disposizione, oltre ai ragazzi che la accolgono, il tavolo esterno nella stagione estiva, il riscaldamento nella stagione invernale, bagni sempre puliti e tutti i servizi a lei dedicati.**

**Il costo di detto servizio è di 2.00 euro cadauno.**

**Comunichiamo inoltre che per qualsiasi informazione sulla presenza di prodotti o sostanze che provocano allergie o intolleranze è a disposizione apposita documentazione che verrà fornita, su richiesta, dal personale di servizio.**

**La Direzione**



## MENÙ APERITIVI

CON PATATINE  
E NOCCIOLINE

**APEROL SPRITZ** € 5,00 € 6,00

**CAMPARI SPRITZ** € 5,00 € 6,00

**NEGRONI** € 7,00 € 8,00

**AMERICANO** € 7,00 € 8,00

**CRODINO** € 3,50 € 4,00

**COCKTAIL SAN PELLEGRINO** € 3,50 € 4,00

**CALICE DI PROSECCO** € 5,00 € 6,00