



U'MUORZ Bar & Snack
VIA PORTO 10, 80077 ISCHIA
(NA) - RIVA DESTRA
TEL 081-18567635



TAGLIERI

TAGLIERE DI SALUMI	13€
TAGLIERE DI FORMAGGI ⁷	16€
TAGLIERE MISTO ⁷	15€
BUFALA AL CENTRO ⁷ (250g)	15€
<i>Bufala, pomodorini, verdure grill</i>	

BRUSCHETTE

POMODORO E BASILICO ¹	6€
POMODORO, PESTO E CAPPERI ^{1,7}	7€
BRUSCHETTA CAPRESE ^{1,7}	8€
<i>(Pomodorini, fiordilatte, basilico)</i>	
FAGIOLI, CIPOLLA E TONNO ^{1,4}	8€

CROSTONI

PARMIGIANA E MOZZARELLA ^{1,7}	8€
ISCHITANO ^{1,7}	9€
<i>(Pomodorini, crudo, rucola, scaglie di grana)</i>	
NAPOLETANO ^{1,7,12}	9€
<i>(Salsiccia, friarielli e scamorza)</i>	
SFIZIOSO ^{1,4,7}	10€
<i>(Salmon, crema di formaggio, capperi, rucola)</i>	
CROSTINI MISTI ^{1,4,7,12}	10€

FRESELLE

POMODORO E BASILICO ¹	6€
ALLA FORIANA ^{1,4}	8€
<i>(scarola, acciughe, pomodorini, melanzane sotto olio, origano)</i>	
POMODORO E MOZZARELLA ^{1,7}	8€

LO SFIZIO

PATATE FRITTE	6€
PARMIGIANA DI MELANZANE ^{1,7}	8€
FRIARIELLI SPADELLATI	7€
SALSICCIA E FRIARIELLI ¹²	9€
VERDURE GRILL	7€

I PANINI

ZINGARA CLASSICA ^{1,3,7}	8€
ZINGARA NAPOLETANA ^{1,7,12}	9€
<i>(Salsiccia, friarielli, scamorza)</i>	
ZINGARA SAPORITA ^{1,4,7}	10€
<i>(Salmon, scamorza, rucola, maionese)</i>	
HAMBURGER COMPLETO	10€
<i>(Hamburger, mozzarella, insalata, pomodoro)</i>	
FRANCESCO	10€
<i>(pollo fritto, maionese, insalata, cheddar)</i>	

FOCACCE

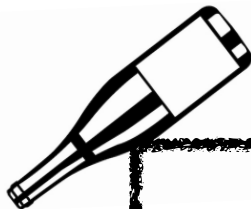
POMODORO E MOZZARELLA ^{1,7}	8€
RUCOLA, CRUDO, MOZZARELLA, MAIONESE ^{1,7}	9€
SPECK, SCAMORZA, RUCOLA, MAIONESE ^{1,3,7}	9€
MORTADELLA E MAIONESE ^{1,7,12}	7€

INSALATE

INSALATA MISTA	6€
INSALATA POMODORO	6€
INSALATA U MUORZ ^{4,7}	10€
<i>Verde, rucola, pomodori, tonno, fiordilatte</i>	
INSALATA CAPRESE ⁷	10€
<i>Pomodoro, fiordilatte</i>	



I numeri accanto alle preparazioni indicano le famiglie degli allergeni. Il riferimento è in seconda pagina



CARTA DEI VINI



VINI BIANCHI

ISCHIA

<i>Ischia Doc Biancolella, D'Ambra</i>	26,00
<i>Ischia Doc Forastera D'Ambra</i>	26,00
<i>Epomeo IGP Pithecusa, Tommasone</i>	32,00

CAMPANIA

<i>Fiano di Avellino Docg, Cavalier Pepe</i>	26,00
<i>Greco Di Tufo Docg, Cavalier Pepe</i>	26,00
<i>Irpinia Rosato Doc, Cavalier Pepe</i>	26,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

<i>Gewürztraminer, Casata Monfort</i>	30,00
<i>Chardonnay, Casata Monfort</i>	26,00

FRIULI VENEZIA GIULIA

<i>Sauvignon Collio Doc, Gradis' Ciutta</i>	26,00
<i>Ribolla Gialla Venezia G. Igt. Lenardo</i>	25,00

LOMBARDIA

<i>Lugana Doc, Ca Dei Frati</i>	27,00
---------------------------------	-------

TOSCANA

<i>Toscana Igp, Vermentino, San Felice</i>	25,00
--	-------

PUGLIA

<i>Puglia Igt, Chardonnay, Tormaresca Ant.</i>	25,00
--	-------

SARDEGNA

<i>Vermentino di Sardegna, Quartomoro</i>	27,00
---	-------

VINI ROSSI

ISCHIA

<i>Ischia Rosso Doc, Piedirosso D'Ambra</i>	25,00
<i>Epomeo Igp, Pithecusa, Tommasone</i>	32,00
<i>Ischia Rosso, Monte Zunta, Tommasone</i>	45,00

CAMPANIA

<i>Falerno Doc, Primitivo, Trabucco</i>	26,00
<i>Irpinia Rosso Doc, Cavalier Pepe</i>	26,00
<i>Taurasi Docg - Cavalier Pepe</i>	55,00

TRENTINO - ALTO ADIGE

<i>Pinot Nero, Casata Monfort</i>	30,00
-----------------------------------	-------

PIEMONTE

<i>Barolo Docg, Fontanafredda</i>	55,00
-----------------------------------	-------

VENETO

<i>Veneto Igp, Campofiorin, Masi</i>	32,00
--------------------------------------	-------

TOSCANA

<i>Chianti Docg, Nipozzano, Frescobaldi</i>	30,00
<i>Toscana Igt, Perolla, San Felice</i>	25,00

MOLISE

<i>Tintilla del Molise Doc, Tenimenti Grieco</i>	26,00
--	-------

UMBRIA

<i>Montefalco Rosso, Arnaldo Caprai</i>	30,00
---	-------

PUGLIA

<i>Primitivo di Manduria Doc, Feudi Sal.</i>	28,00
<i>Negroamaro, Igt Salento, Feudi Sal.</i>	25,00

SICILIA

<i>Sicilia Doc, Perricone, Colomba Bianca</i>	26,00
---	-------

-La sola arma che tollero, è un cavatappi-
"Jean Carmet"

-Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere-
"Baudelaire"

BOLLICINE

Prosecco Doc	25,00
Franciacorta , Villa Crespia	35,00
Trento Doc Brut, Cesarini Sforza	35,00
Trento Doc Rosè, Cesarini Sforza	32,00
Champagne, Veuve Cliquot	95,00
Champagne, Moet et Chandon	90,00
Champagne, Pierrer Jouet	100,00
Champagne, Taittinger	110,00

*-E' sempre un buon momento per bere Champagne-
"Madame Bollinger"*

VINO AL CALICE

Calice del giorno Bianco	5,00
Calice del giorno Rosso	5,00
Calice Prosecco Doc	5,00

U'Muorz
Bar & Snack
Via Porto 10
80077 Ischia (na)

PRESENZA EVENTUALI ALLERGENI

Il responsabile Haccp si occupa dell'osservanza dell'articolo 1 comma 3 del reg. CEE 1169/2011 che si rivolge a tutti gli operatori del settore alimentare e a tutte le fasi e si applica a tutti gli alimenti destinati ai consumatori finali. Detto articolo impone l'obbligo di indicare in grassetto gli ingredienti allergizzanti sia sui prodotti confezionati che pre-confezionati quali:

Tale obbligo è stato assolto mediante l'utilizzo di un apposito registro (libro/book allergeni) a disposizione dei clienti contenente le indicazioni relative alla presenza di eventuali allergeni nelle singole preparazioni



BIRRE

SPINA

Estaminet 5.2	20cl	3,50
Estaminet 5.2	40cl	5,50
Norbertus Kardinal 7.5	30cl	5,00

ARTIGIANALI

6,50€

Delirium Tremens, Golden Strong Ale, 8.5
Delirium Argentum, Belgian Ipa, 7.0
Delirium Nocturnum, Belgian Strong Ale 8.5
ST. Idesbald - Belgian Amber 7.5

CLASSICHE

Nastro Azzurro	4,00
Corona	5,00
Heineken	4,50
Tennent's	5,00
Weissbier	6,00
Birra Analcolica	4,50

- 1) **cereali contenenti glutine**
- 2) **Crostacei e prodotti a base di crostacei**
- 3) **Uova e prodotti a base di uova**
- 4) **Pesce e prodotti a base di pesce tranne gelatina di pesce**
- 5) **Arachidi**
- 6) **Soia (tranne olio e grasso di soia)**
- 7) **Latte e prodotti a base di latte**
- 8) **Frutta secca con guscio (es: noci, nocciole, pistacchi)**
- 9) **Sedano**
- 10) **Senape**
- 11) **Semi di sesamo**
- 12) **Anidride solforosa e solfiti**
- 13) **Lupini**
- 14) **Molluschi**



U'MUORZ FOOD & DRINKS

BIBITE

Coca cola / Fanta / Sprite	3,50
Lemon-Oransoda	3,50
Schwep. Lemon/Tonica	3,00
Granita Artigianale	4,00
Red Bull	4,00
The Limone / Pesca	3,50
Tassoni	4,00
Succhi di Frutta	3,50
Spremuta di agrumi	5,00
Energate	3,50
Acqua min piccola	2,00

APERITIVI ANALCOLICI

Crodino	4,00
Cocktail analcolico frutta	7,00
San Pellegrino Cocktail	5,00
Bitter Bianco o Rosso	4,00

CAFFETTERIA

Caffè espresso	1,50
Caffè espresso deca	1,80
Cappuccino	3,00
Cappuccino deca	3,00
Americanino	2,00
Caffè americano	3,50
Latte macchiato	2,50
Latte bianco	2,00
The e tisane	3,50
Caffè freddo	2,00
Ice coffee	5,00

HAPPY HOUR

*-L'alcool sopprime le inibizioni e annulla le sublimazioni-
"Sigmund Freud"*

Aperol Spritz	8,00
Campari Spritz	8,00
Hugo spritz	8,00
Apertas	8,00
Negroni	9,00
Americano	9,00
Gin Tonic / Lemon	8,00
Vodka Tonic / Lemon	8,00

Calice del giorno Bianco	5,00
Calice del giorno Rosso	5,00
Calice Bollicina	5,00

TUTTO ACCOMPAGNATO DALLA NOSTRA CUCINA