



★ **TUTTE LE SERE** ★

All'interno dalle 18:00 alle 20:30

Ai tavoli fuori tutta la sera

APERITIVO

*Spritz o calice di vino o bibita o birra piccola**



+

*Assortimento di frittini, olive verdi
bruschette*

salse fatte in casa e nachos

€ 10,00

**con birra media o cocktail € 12,00*



APERICENA



*hamburger o pasta o insalata o crêpe
(a scelta nel nostro menu)*

+

*calice di vino o bibita o birra piccola**



€ 12,00

**con birra media € 14,00*



BIRRA alla SPINA

Heineken ~ Ichnusa ~ Bulldog Strong Ale

Affligem Blond ~ Erdinger Weißbier

Ipa Lagunitas ~ Guinness

piccola € 4,00 media € 6,50



Magner's Sidro irlandese bott. 33cl € 5,00



Antipasti e Insalate

Antipasto Messicano x 2	€ 16,00
<i>ali di pollo*, guacamole, jalapenos*, patate speziate*, nachos</i>	
Antipasto Contadino	€ 12,00
<i>prosciutto crudo, mozzarella di bufala, brie, olive nere, pane pita</i>	
Antipasto Vegetariano	€ 12,00
<i>polpettine di melanzane, di zucchine e ricotta, di cacio e pepe e rosti</i>	
Insalata Fonclea lattuga, radicchio, prosciutto	€ 11,00
<i>formaggio, mele, noci, salsa rosa</i>	
Caesar Salad lattuga, pollo grigliato, crostini	€ 11,00
<i>scaglie di grana e salsa Caesar</i>	
Insalata Millegusti lattuga, rughetta, mais	€ 10,00
<i>pomodoro, radicchio, carote</i>	

Sfizi e fritti

Guacamole e nachos	€ 6,00
<i>crema di avocado, limone e spezie con nachos</i>	
Hummus di ceci e pane arabo	€ 6,00
<i>crema di ceci, sesamo e limone con pane arabo</i>	
Crema di melanzane e pane arabo	€ 6,00
Tzatziki e pane arabo	€ 6,00
Poker di creme x 2	€ 16,00
<i>Quattro salse con nachos e pane arabo</i>	
Onion Rings*	€ 6,00
Mini supplì*	€ 6,00
Mini crocchette di patate*	€ 6,00
Nachos e Cheddar	€ 6,00
Patate fritte*	€ 5,00
Patate speziate*	€ 6,00
Maxi chips cacio e pepe*	€ 5,00
Fritto misto vegetale*	€ 7,00
Olive ascolane*	€ 7,00
Ali di pollo alla messicana*	€ 7,00
Fiori di zucca*	€ 7,00
Bastoncini di mozzarella*	€ 7,00
Jalapenos* peperoncini ripieni di Cheddar	€ 7,00

Mix spizzichini* bastoncini di mozzarella	€ 12,00
<i>jalapenos, mini supplì, mini crocchette, onion rings e patatine</i>	
Fritto misto* olive ascolane, ali di pollo	€ 14,00
<i>fiore di zucca, misto vegetale e patatine</i>	

Primi

€ 12,00

Tonnarelli cacio e pepe alle erbe	
Rigatoni bio-integrali al pesto di rughetta e mandorle	
Paccheri all'amalfitana	
<i>pomodoro e basilico con provola affumicata</i>	
Tagliolini al limone	

* prodotti surgelati

Crêpes salate / gluten free di farina di grano saraceno

Margherita € 10,00

salsa di pomodoro e basilico, mozzarella di bufala

Montagna prosciutto crudo e mozzarella di bufala

Prosciutto cotto e Emmenthal

Speck e Emmenthal

Brie e radicchio - Brie e rughetta

Gorgonzola e radicchio

Gorgonzola e rughetta

Pub

I nostri hamburger sono da 150 gr guarniti con lattuga
pomodoro e salsa rosa serviti con insalatina e patate fritte*

Hamburger* € 8,00

Hot dog senape e ketchup € 8,00

Cheeseburger* con formaggio € 9,00

Foncleaburger* provola affumicata e cipolla caramellata

Frankburger* speck e edamer

Baconburger* Cheddar e bacon

Turkeyburger di tacchino con provola

Veggieburger hamb di verdure grigliate e provola

Veganburger hamb vegano di verdure



Cicciburger* doppio hamburger e Cheddar € 13,00

Keburger € 16,00

Maxiburger di manzo* da 220 gr, pane arabo, patate fritte*
patate speziate* e salsa Fonclea

Keturkey € 16,00

Maxiburger di tacchino da 200 gr, pane arabo, salsa yoghurt
peperoncino, patate fritte* e patate speziate*

London Fish & Chips* € 15,00

filetto di baccalà, pepite di pesce, patate fritte*, salsa Fonclea

Scamorza silana alla piastra con speck € 13,00

Dolci

Crema catalana € 6,00

Tiramisù della casa classico o alle fragole

Meringata semifreddo ai frutti di bosco

Gelato di crema o cioccolato

Tartufo al cioccolato o Tartufo crema e caffè

Carpaccio di ananas e fragole

Crêpes dolci

Marmellate € 6,00

crema di marroni, arancia, albicocca, fragola, frutti di bosco

Nutella € 6,00

Nutella e marmellata di arancia amara € 7,00

Nutella e mandorle

Nutella e cocco o Nutella e Banana

Nutella e gelato di crema

Zucchero e Grand Marnier

* prodotti surgelati

Vini bianchi



Falerio d.o.c. Azienda Saladini Pilastrini biologico € 20,00
Prodotto da un'antica combinazione di vitigni con Trebbiano, Passerina e Pecorino. Vino elegante e di buon corpo, il caratteristico color paglierino e il delicato bouquet sono frutto dell'ottima esposizione dei vigneti. 13,50% vol.

Pecorino Offida d.o.c. Az. Saladini Pilastrini biologico € 20,00
Vitigno autoctono dell'entroterra ascolano. Un vino di grande struttura e spessore caratterizzato da intriganti note sapide e minerali con sfumature agrumate. 13,50% vol.

Chardonnay Castel Firmian Trentino d.o.c € 20,00
Offre un bouquet particolarmente fruttato ed elegante, con sentori di mela, albicocca, melone bianco e agrumi. Al palato si presenta armonico con moderata acidità. 12,50% vol.

Falanghina Janare del Sannio d.o.p. € 20,00
Una Falanghina fresca, elegante e con un ricco bouquet floreale; un gran vino, fra i migliori profumi bianchi dell'anno classificato tra i primi 3 migliori vini bianchi d'Italia e con Tre Bicchieri dal Gambero Rosso 2015. 13,00% vol.

Traminer aromatico Tre Venezie i.g.t. € 18,00
Colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati. Al naso sprigiona tutta la sua aromaticità, agrumi, cannella e rosa. Molto intenso e di buona persistenza con ritorno aromatico. 12,50% vol.

Ribolla Gialla colli orientali del Friuli d.o.c. € 20,00
Colore paglierino abbastanza intenso con profumi di frutta matura. Il gusto è secco, sapido ed equilibrato. 12,50% vol.

Vini rossi



Rosso Piceno Superiore d.o.c. Az. S. Pilastrini bio € 20,00
Dal tipico colore rubino e dal caratteristico bouquet intenso e vinoso, ha sapore asciutto e armonico. 13,00% vol.

Pregio del Conte i.g.t. Marche Az. S. Pilastrini bio € 26,00
Nobile vino color rosso rubino intenso, dal profumo netto e deciso, gradevole e stimolante, ha retrogusto lungo e persistente. 13,50% vol.

Nero d'Avola i.g.t. Terre di Zagara Sicilia € 18,00
Di colore rosso rubino con profumo di frutti rossi e avvolgente speziatura; gusto intenso con morbido tannino. 13,50% vol.

Chianti Tenuta di Campriano d.o.c.g. Toscana € 20,00
Si apre con sentori tipici di sangiovese: floreali di mammola, molto intensi che si prolungano con un profumo di frutti freschi rossi, in bocca è morbido e fresco. 13,50% vol.

Montepulciano d'Abruzzo Spinelli Serranella Bio € 20,00
Rosso rubino con brillanti sfumature violacee. Ampi profumi di frutta rossa e fini note speziate. Di buona struttura, è morbido, equilibrato e di buona persistenza. 13,00% vol.

Proposta vino del giorno

calice € 6,00

Vini frizzanti



Coè Brut Prosecco d.o.c. Drusian Valdobbiadene
Vino spumante bianco ottenuto da uve Glera e spumantizzato in autoclave secondo il metodo Charmat. Il suo bouquet è profumato e coinvolgente, con evidenti sentori fruttati di pera e mela, accompagnati da note di delicati fiori bianchi.

bottiglia € 25,00 flute € 6,00

Le aziende possono variare secondo la disponibilità dei vini

Fonclea's Spritz

€ 7,00

Aperol / Campari Spritz

Aperol/Campari, prosecco

Passion Spritz Aperol, passion fruit, lime, tonica

Reset Spritz zenzero, liquore al sambuco, lime, prosecco
ginger beer

Hugò Spritz liquore fiori sambuco, lime, menta, prosecco

Fonclea's Cocktail

€ 9,00

proposte originali dei nostri Barman

Basil Gin Smash gin, succo di limone, zucchero, basilico

Dream On rum chiaro, Disaronno, pompelmo, lime, zucch.

Let it Beer gin, scir. di birra, limone, ginger beer, angostura

Jam Session vodka, lime, arancia, scir. di fragola, tonica

Veracruz tequila, passion fruit, marmellata di arancia
amara, lime, triple sec, crosta di sale

La Isla Bonita tequila, Passoa, passion fruit, lime
cranberry

Saudade Punt e Mes, gin, Campari, porto



I Classici

€ 9,00

e se non lo trovi..... chiedi il tuo cocktail preferito

Americano Campari, Carpano classico, soda

Negroni Campari, Carpano classico, gin

Mojito rum chiaro, lime, zucchero di canna, menta, soda

Moscow Mule vodka, Angostura, zenzero, lime, cetriolo
ginger beer

John Collins gin, limone, zucchero, soda, Angostura

Pina Colada rum chiaro, ananas a pezzi, cocco

Caipirinha cachaça, lime, zucchero di canna

Caipiroska vodka, lime, zucchero di canna

Mai Tai rum chiaro, rum scuro, lime, orzata, triple sec

Negroni Sbagliato Campari, Carpano classico, prosecco

Daiquiri rum chiaro, lime, zucchero liquido

Margarita tequila, triple sec, lime, crosta di sale



Cocktail analcolici

€ 8,00

Virgin Mojito lime, zucchero di canna, menta, ginger ale

Virgin Colada ananas, sciroppo di cocco, farina di cocco

Virgin Mule lime, zenzero, cetriolo, ginger beer

Shottini



€ 4,00

Rum e pera

Tequila sale e limone

B52 Kahlua, Baileys, Grand Marnier

Bibite

Coca Cola, Sprite, Fanta, Succhi di frutta € 4,00
ananas, pompelmo, arancia, pesca, pera, mirtillo, pomodoro

Acqua minerale naturale o legg. frizzante ½ litro € 2,00

Caffetteria

Caffè €1,50

Cappuccino, Tè € 3,00