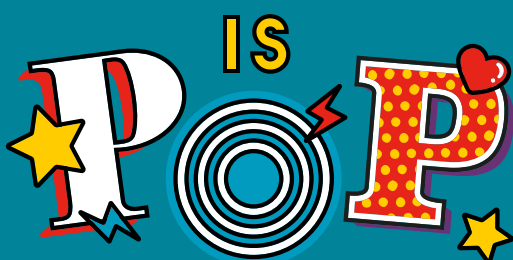


POP IS POP

The text 'POP IS POP' is rendered in a vibrant, pop-art style. The first 'P' is white with a red shadow and a yellow star. The 'O' is a blue and white concentric circle target with a red lightning bolt. The second 'P' is red with yellow polka dots, a red heart, and a yellow star. The word 'IS' is in yellow with a black outline.

STARTERS

- | | |
|--|-----------|
| O' PERE E O' MUSS con sale e limone | 5 |
| CROSTINI ALLA GENOVESE crostini alla genovese di manzo | 5 |
| MORTADELLA ARROSTO con maionese al lime e pepe rosa | 7 |
| POP-ETTE polpette al sugo con basilico fresco | 7 |
| SOFFRITTO soffritto napoletano | 8 |
| PASTRAMI con cetriolini sottaceto e senape | 8 |
| BRESAOLA DI TONNO con primo sale, pomodori secchi, scarola marinata | 10 |
| GAMBERI MARINATI con scarola, pomodorini semi-dry, emulsione di pomodoro arrosto | 10 |
| TARTARE DI MANZO con salsa cenere, cipolla sottaceto e rucola | 10 |
| CARPACCIO DI SALMONE salmone codanera, avocado, spuma di rafano e rucola | 10 |
| CARPACCIO DI BACCALA' con papaccelle, ketchup di albicocca del vesuvio e valeriana | 10 |



CLASSIC NEVER DIES

SOFFRITTO 9

soffritto napoletano, provola, basilico

MORTADELLA & BURRATA 8

mortadella e burrata di andria

CRUDO & RUCOLA 8

prosciutto crudo, scaglie di grana, rucola,
pomodori secchi

PASTRAMI 9

pastrami, senape, cetriolini, rucola

GENOVESE 9

genovese di manzo, lardo di patanegra, pecorino

POP-ETTA 9

polpetta al sugo, provola, basilico fresco



CIABATTA

IS POP

MANZO **12**

tartare di manzo, cipolla sottaceto, salsa cenere, valeriana

CICOLI **12**

ricotta di fuscella, cicoli napoletani, basilico fresco, pepe nero, crema di pomodoro secco arrosto

OCA **12**

petto d'oca affumicato, scamorza, zucca arrosto, indivia, emulsione di carota alla scapece

ROASTBEEF **13**

roastbeef di entrecote, senape in grani, rucola, verdure sott'aceto, maionese al pomodoro del piennolo arrosto

PATANEGRA **12**

lardo di patanegra, carciofini arrosto, rucola selvatica, scaglie di pecorino buccia nera

CIAUSCOLO **13**

ciauscolo marchigiano, provola di agerola, nduja calabra, friarielli ripassati e spuma di rafano

SPADA **14**

carpaccio di pesce spada, scarola riccia marinata, bottarga di tonno, papaccelle arrosto, oliva infornata, foglie di capperi

SALMONE **15**

salmone coda nera, avocado marinato, robiola, rucola selvatica, spuma di rafano

BACCALA **15**

baccalà marinato, spinacino alla carrettiera, colatura di alici, papaccelle arrosto, ketchup di albicocca del vesuvio

TONNO **14**

bresaola di tonno, primo sale, salsa soia e sesamo, pomodoro semi-dry, lattuga alla carrettiera

ALICI **12**

alici del cantabrico, scarola ripassata con olive e capperi, burrata di andria

CIABATTA

★ PREMIUM ★

ARINGA ★ 16

aringa del mar cantabrico affumicata, primo sale, pomodori del piennolo semi-dry, scarola alla carrettiera, emulsione di carote alla scapece

GAMBERO ★ 16

gamberi in agrodolce, lattuga in carpione, pomodoro marinato, foglie di capperi fermentate, emulsione lime e pepe

POLPO ★ 16

carpaccio di polpo, pesto di rucola, radicchio di Chioggia, patata di Avezzano alla cenere

PORRO ★ 16

lardo di patanegra affumicato, porro arrosto, salsa cenere, polvere di aglio nero, limone sfusato amalfitano e senape in grani

WAGYU ★ 16

bresaola di wagyu australiano, ricotta infornata, funghi shiitake arrosto, senape e germogli di soia all'orientale

POLLO ★ 16

sovracoscia di pollo ai 5 pepi, zenzero candito, cipolla crispy, indivia belga marinata, salsa mango acerbo e curry

SPECIAL

CIABATTA VEGGIE

RAPA ROSSA

10

rapa rossa marinata, robiola alle erbe, radicchio in osmosi di carpione, cipolla crunchy

POP EGG

9

avocado marinato, cavolo cinese fermentato (kimchi), spuma di rafano, uovo all'orientale

PRIMOSALE

9

primo sale, zucca grigliata, indivia belga, salsa miso e lime

PORRO-VEG

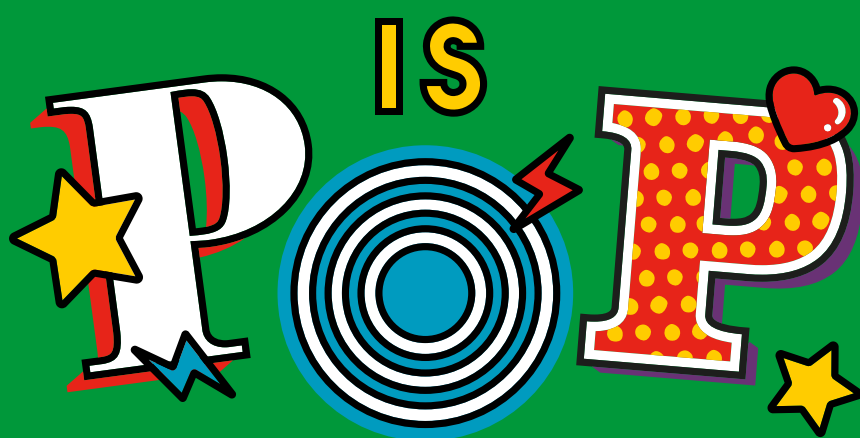
10

porro arrosto, salsa cenere, limone sfusato amalfitano, aglio nero

SCAROLA

10

scarola cruda e cotta, olive infornate, foglia di capperro fermentata, burrata, limone sfusato amalfitano



S **W** **W** **W** **W** **W** **W**
E **E** **E** **E** **T** **T** **T** **T** **T** **T** **T**

POP-PAMISÙ

5,0

CHEESECAKE

LAMPONI 6,0

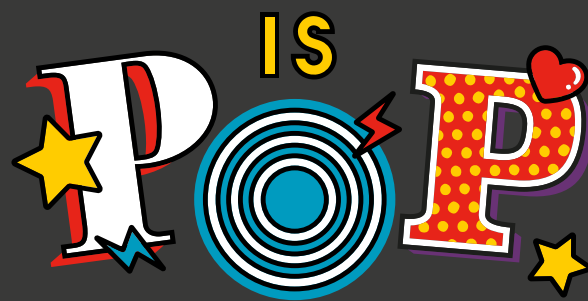
CARAMELLO 6,0

SALATO

PASTICCIOTTO

**CREMA &
AMARENA 6,0**

BEEER



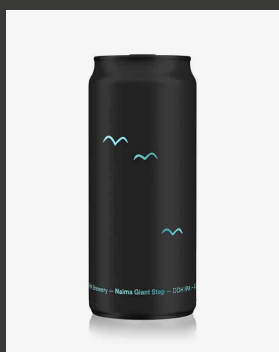
PIZZA PILS

Birra Dry-Hopped Pilsner
5,0% - 40 cl
€ 8,00



MUNDAKA

Birra Session IPA
4,6% - 40 cl
€ 8,00



NAIMA GIANT STEP

Birra DDH DIPA
6,2% - 40 cl
€ 8,00



GUERRILLA

Birra IPA
5,8% - 40 cl
€ 8,00



PERFECT TALUS

Birra DDH IPA
6,5% - 40 cl
€ 9,00



PERFECT SUPERFELIC

Birra DDH IPA
7,0% - 40 cl
€ 9,00



PERFECT NELSON SAUVIGN

Birra DDH IPA
7,0% - 40 cl
€ 9,00



GIANT DOUBLE STEP

Birra DDH IPA
7,5% - 40 cl
€ 8,00

WINE **POPS**

VINI BIANCHI

CHIAROFIORE – TUNIA **35**

IGT Toscana Bianco

70% Trebbiano, 30% Vermentino

SOTTOFONDO – TUNIA **32**

IGT Toscana Bianco Frizzante

100% Trebbiano - Rifermentato in bottiglia

PARITI FALANGHINA – AITA **26**

IGT Campania

100% Falanghina

POTEAU BLANC – ALTERNATIVE BIS **30**

Chardonnay

Chardonnay, Viognier

TRINQU'AMES – GRANGE TIPHAINE **30**

Sauvignon Blanc

100% Sauvignon

VINI ROSSI

TEMPRANO – DOMAINE DU BOIRON **32**

Malbec

100% Malbec

PARITI ROSSO – AITA **26**

IGT Colli di Salerno

85% Aglianico, 15% Merlot

POTEAU ROUGE – ALTERNATIVE BIS **30**

Pays D'oc IGP

Grenache, Syrah

CABERNETICO – TENUTA SAIANO **35**

Rubicone IGT

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

LES PETITE BOIS – G. CHANUDET **35**

Beaujolais Rosso

100% Gamay

BOLLICINE

APPOGGIATURE – B. BIRARDIN **55**

Champagne AOC Brut

58% Chardonnay, 32% Pinot Meunier, 10% Pinot Noir

ACIDT – CANTINA MARGÒ **30**

Spumante Rifermentato in Bottiglia

100% Trebbiano

SFUMANTE – CONTEA DI SYLVA MALA **30**

Spumante Metodo Classico Brut

100% Caprettone

RUDE – TENUTA SAIANO **28**

Emilia Romagna Rosso Frizzante

100% Sangiovese

SOFT DRINK

ACQUA NATIA

33 cl
€ 1,50

ACQUA FERRARELLE

33 cl
€ 1,50

COCA COLA ZERO

33 cl
€ 2,50

COCA COLA

33 cl
€ 2,50

FANTA

33 cl
€ 2,50

CHINOTTO

33 cl
€ 2,50