

# Antipasti

CROCCHETTE DI PATATE CON VERDURE HOME MADE,  
PESCE SPADA\* AFFUMICATO ACCOMPAGNATO DA  
UNA MAIONESE ALL'ESPELETTE  
(ALLERGENI: 1,3,4,7 ) €16

GAMBERO\* CROCCANTE IN PASTA KATAIFI  
CON MAIONESE ALL'ESPELETTE  
(ALLERGENI: 1, 2, 3, 5, 12) €18

TARTARE DI TONNO\* ROSSO CON POPCORN AL  
CARMELLO SALATO,  
CIPOLLA MARINATA AI FRUTTI DI BOSCO E AVOCADO  
(ALLERGENI: 4, 12 ) €22

POLIPO\* ALLA CALABRESE , POMODORINI,  
FIORI DI CAPPERO, OLIVE TAGGIASCHE  
E CIPOLLE MARINATE  
(ALLERGENI: 12,14 ) €18

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI  
RIPIENI DI ACCIUGHE  
DEL MAR CANTABRICO E RICOTTA DI  
BUFALA  
(ALLERGENI:1,4,5,7) €16

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE CON MAIONESE  
ALLA MAGGIORANA, SPUMA ALLA NOCCIOLA  
E CRUMBLE DI TARALLO AROMATIZZATO  
(ALLERGENI 1, 3, 7, 8) € 20

MISTO SALUMI PREGIATI COMPOSTO DA CAPOCOLLO  
DI MARTINA FRANCA, PANCETTA ARROTOLATA, SALAME  
FELINO E CULATELLO DI ZIBELLO SERVITO CON  
GNOCCO FRITTO, FORMAGGI GOURMET,  
MIELE E CONFETTURE  
CONSIGLIATO PER 2 PERSONE (ALLERGENI: 1, 7, 8) €26

# Primi

FUSILLONI "FELICETTI" AI TRE POMODORI CON  
RICOTTA SALATA E CREMA BASILICO  
(ALLERGENI: 1,7 ) €16

PACCHERO "FELICETTI" AI FRUTTI DI MARE\*  
(ALLERGENI: 1,2,4,14,12 ) €24

RISOTTO CON PESTO DI FINOCCHIETTO SELVATICO,  
SALMONE\* MARINATO AL CAMPARI E ZESTE DI  
LIMONE  
(ALLERGENI: 1,4,12,7,9 ) €20

TAGLIOLINI AL NERO DI SEPPIA FATTI IN CASA  
CON SEPPIOLINE\*, CREMA DI PISELLI  
(ALLERGENI: 1,3,14) €16

TAGLIOLINI ALLA CHITARRA  
CON VONGOLE E BOTTARGA  
(ALLERGENI:1, 4, 12, 14) €22

GNOCCHI ALLA BARBABIETOLA FATTI IN CASA  
CON CREMA DI FIORI DI ZUCCA, FONDUTA DI  
GRANA STAGIONATO 16 MESI  
E GUANCIALE  
(ALLERGENI: 1, 3 . 7) €16

\*il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e/o  
abbattuto a meno 20° per 24 ore nel rispetto delle  
norme HACCP

# Secondi

BRANZINO\* GRILL CON CREMA DI TOPINAMBUR  
E PAK-CHOI ALL'ORIENTALE  
(ALLERGENI: 4,7) €22

FRITTO DI CALAMARI\*, GAMBERI\*, SCAMPO\*,  
VERDURE CROCCANTI E MAIONESE AL LIME  
(ALLERGENI: 1, 2, 7, 12) €24

TATAKI DI TONNO "MACKINTOSH"  
CON AGRETTI SPADELLATI, SALSA MANGO  
E GEL PONZU  
(ALLERGENI: 4, 6, 11) €24

ORECCHIA DI ELEFANTE DI VITELLO  
CON BURRO CHIARIFICATO E PATATE AL  
FORNO  
(ALLERGENI: 1, 3, 5, 7 ) €26

DIAFRAMMA (MANZO 200g) ALLA GRIGLIA  
CON INSALATINA DI BABY TACCOLE  
(ALLERGENI: - ) €28

\*il prodotto potrebbe essere congelato  
all'origine e/o abbattuto a meno 20° per 24 ore  
nel rispetto delle norme HACCP

# e Pizze Tradizionali

**POLIPO:** Mozzarella fior di latte, polipo\* scottato, polvere di olive nere, patate al forno, fior di capperi (allergeni: 1,7,14) €16

**DIAVOLA:** Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, spianata calabrese e crema al basilico (allergeni: 1,7) €11

**SPECK:** Speck, mozzarella fior di latte, bufala, tommino, radicchio caramellato (allergeni: 7,12) €14

**MARGHERITA:** Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, Grana e crema al basilico (allergeni: 1,7) €8,5

**PANCETTA ARROTOLATA:** Mozzarella fior di latte e mozzarella di bufala, cipolla di Tropea caramellata, pancetta arrotolata "Salumificio Santoro", mugnoli, pane panko alla 'nduja di Spilinga, crema al basilico (allergeni: 1,7,12) €14

**MARTINA FRANCA:** Capocollo di Martina Franca, mozzarella fior di latte, pomodorini confit, mozzarella di bufala stracciata a mano, gel di pomodoro e crema al basilico (allergeni: 1,7) €14

**SOLE E MARE:** Mozzarella fior di latte, fiori di zucca, acciughe del mar Cantabrico e aglio fermentato (allergeni: 1,7,4) €14

**CALABRESE:** Mozz.fior di latte, sardella di Crucoli, pomodoro San Marzano, cipolla di tropea caramellata, cipolla croccante (allergeni: 1,4,7) €14

**MARI IN BURRASCA:** Pomodoro in tre consistenze, burrata, aglio nero fermentato, paprica (allergeni: 1,7) €12

**PARMA:** Mozzarella fior di latte, mozzarella di bufala, pomodorini confit, prosciutto crudo di alta qualità e crema basilico (allergeni: 1,7) €13

**QUATTRO STAGIONI:** Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto di alta qualità, funghi champignon, carciofini\* pugliesi saltati, olive taggiasche e crema al basilico (allergeni: 1,7) €14

**ROMANA:** Pomodoro San Marzano, pomodorini gialli dell'Agro Nocerino, pomodorini confit, mozzarella fior di latte, fiore di capperi, olive taggiasche, acciughe del mar Cantabrico e crema basilico (allergeni: 1,4,7,12) €13

**TROPEA:** Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, cipolla di Tropea caramellata, 'nduja di Spilinga e crema al basilico (allergeni: 1,7,12) €12

**VEGETARIANA:** Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte, verdure grigliate e crema al basilico (allergeni: 1,7,12) €11

# Pizza gourmet al padellino "

IMPASTO LEGGERO E CROCCANTE  
DISPONIBILE SOLO A CENA

## C'ERA UNA VOLTA

Mortadella "Favola", stracciatella,  
granella di pistacchio, zeste di limone, gel limone  
(allergeni: 1,7,8 ) €18

## MARGHERITA

Mozzarella di bufala stracciata a mano, gel pomodoro, pomodorini  
confit, Grana Padano 24 mesi, crema di basilico e cialda di Parmigiano  
(allergeni: 1, 6, 7, 10) €15

## LEVANTE

Pak-choi, carpaccio di Ricciola\*, mozz. fior di latte, crema di  
topinambur, pomodorini confit e scorza di limone  
(allergeni: 1,4,6,7 ) €24

## SEPPIA

Seppia\* spadellata all'anduya, stracciatella, pesto di basilico, panko al  
nero di seppia, purea di mandorla, pomodorini confit, katsobushi  
(allergeni: 1,7,8,14 ) €22

## **CRICK CROCK PIZZA**

DISPONIBILE SOLO A CENA

### IL PESCATORE

Mozz. fior di latte, , salmone\* affumicato, guacamole, cipolla marinata  
ai frutti di bosco e mayonese senape miele  
(allergeni: 1,4,10,12 ) €22

### RALFETTA

Mozz. fior di latte, puled pork, cavolo cappuccio saltato,  
maionese senape e miele  
(allergeni: 1,7,10 ) €20