

Antipasti

BACCALÀ 16€

~
Crocchette di baccalà* mantecato e cipolla caramellata

1-4-7

TONNO MACKINTOSH 24€

~
Tartare di tonno* condita con sesamo bianco e nero,
salsa tamari servita su un cubotto di riso al salto e chips di tapioca al cavolo viola

4-6-11

RICCIO DI CALAMARO 18 €

~
Calamaretti* saltati serviti su una crema di patate e sedano rapa con gocce di olio all'nduja

9-12-14

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€

~
Tartare di fassona condita con trito di acciughe, capperi,
olive servita su midollo caldo con bottarga di tuorlo d'uovo e meringa salata

3-4

AIUTO LA CIPOLLA! 16€

~
Cestino di cipolla caramellata con fonduta di Castelmagno

1-3-7

TAGLIERE DI SALUMI 26€

~
Misto salumi pregiati composto da capocollo di *Martina Franca*, pancetta arrotolata,
salame felino, culatello di Zibello servito con gnocco fritto e formaggi gourmet

consigliato per 2 persone

1-7-8

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e/o abbattuto a meno 20° per 24 ore nel rispetto della norma HACCP.

Primi

GNOCCHETTI 18€

Gnocchetti fatti in casa al nero di seppia con pesce spada*,
salicornia (*asparago di mare*) e pomodorini freschi

1-3-4

LINGUINE *Felicetti* 24€

Linguine con broccoli in due consistenze, acciughe del Mar Cantabrico
e pane tostato al limone e 'nduja

4-6-11

BOTTONI DELLA NONNA 16€

Bottoncini di pasta fresca fatti in casa ripieni di ricotta fresca ed erbe,
mantecati burro e salvia con spuma di Grana Padano 16 mesi

1-3-7

ROMA BELLA 16€

Risotto Carnaroli con carciofi, pecorino romano e guancialetto croccante

minimo per 2 persone

1-7-9-12

ZUCCONA 20€

Pacchero *Felicetti* mantecato con crema di zucca,
capesante scottate e polvere di caffè

1-12-14

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e/o abbattuto a meno 20° per 24 ore nel rispetto della norma HACCP.

Secondi

IL CALAMARO 20€

Calamaro* ripieno servito con spinaci croccanti e maionese al nero di seppia

1-3-7-12-14

IL PESCATORE 24€

Pescato del giorno a scelta tra salsa alla mediterranea e patate

o

carciofi, olive e patate al forno

4-12

FRITTO... MI CI FICCO 26€

Fritto di calamari*, gamberi*, scampo*, verdure croccanti e maionese al lime

1-2-7-12

MAIALINO 18€

Puntine di maiale cotte in CBT con polenta in due consistenze

3-7-10-12

VOGLIA DI CARNE 20€

Guancia di manzo con il suo fondo servita con purè di carote e carciofo fritto

1-12-14

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e/o abbattuto a meno 20° per 24 ore nel rispetto della norma HACCP.

Pizze Gourmet

disponibili solo a cena

LA MARGHERITA 14€

Mozzarella di bufala stracciata a mano, gel al pomodoro,
Grana Padano 24 mesi e crema basilico, pomodorini confit e cialda al Parmigiano

1-6-7-10

IL NAUFRAGO 18€

Salmone marinato, stracciatella di bufala condita con pepe rosa di Sichuan,
lime, erba cipollina e cipolla croccante

1-4-10-12

LA FRANCA 16€

Capocollo di *Martina Franca*, stracciatella di bufala, gel al pomodoro,
crema basilico, pomodorini confit e cialda al Parmigiano

1-6-7-10

ZUCCA 20€

Zucca saltata con rosmarino e salvia, mozzarella fiordilatte,
speck d'anatra, porcini saltati e scalogno fermentato

1-7-9-12

LA MAIALATA 16€

Costine sfilacciate e marinate, mozzarella fiordilatte,
cavolo cappuccio saltato, maionese alla paprika

1-7-9-10-12

STOCCAFISSO 18€

Baccalà* mantecato, mozzarella fiordilatte,
cipolla caramellata e croccante

1-7-9-11-12

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e/o abbattuto a meno 20° per 24 ore nel rispetto della norma HACCP.

Pizze Tradizionali

POLPO 16€

mozzarella fiordilatte, polpo* scottato, polvere di olive taggiasche, patate al forno, fiore di capperi

1-7-14

CARCIOFARA 14€

Carciofini in crema, pancetta arrotolata *Salumificio Santoro*, crema cacio e pepe, mozzarella fiordilatte, zeste di limone

1-7-12

DIAVOLA 11€

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino, mozzarella fiordilatte, spianata calabrese e crema basilico

1-7

SPECK 14€

Speck, mozzarella fiordilatte, bufala, tommino, radicchio caramellato

7-12

MARGHERITA 8,50€

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino, mozzarella fiordilatte, Grana Padano e crema basilico

1-7

PANCETTA ARROTOLATA 14€

Pancetta *Salumificio Santoro*, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, cipolla di Tropea caramellata, mugnoli, pane panko alla 'nduja di Spilinga, crema al basilico

1-7-1

MORTAZZA 14€

Mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, mortadella Favola, granella di pistacchio, zeste di limone e gel limone

1-7-8

TROPEA 12€

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea caramellata, 'nduja di Spilinga e crema basilico

1-7-12

VEGETARIANA 11€

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino e mozzarella fiordilatte, verdure grigliate e crema basilico

1-7-12

QUATTRO STAGIONI 14€

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofini*, olive taggiasche e crema basilico

1-7

CRUDO DI PARMA 13€

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, pomodorini confit e crema basilico

1-7

ROMANA 13€

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino, pomodorini gialli dell'Agro Nocerino, pomodorini confit, mozzarella fiordilatte, fiore di capperi, olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico e crema basilico

1-4-7-12

* Il prodotto potrebbe essere congelato all'origine e/o abbattuto a meno 20° per 24 ore nel rispetto della norma HACCP.