



### **POLPO 20€**

Polpo scottato con crema di mais alla vaniglia, radicchio marinato  
al vino e carote glassate  
(1-4-14)

### **L'AMICA COZZA 14€**

Impepata di cozze  
(4-6-11)

### **PESCE SPADA 18€**

Carpaccio di spada\* affumicato con finocchio croccante, gel di  
arancia, polvere di olive e panna acida  
(4,7,12)

### **SOPRA LA PANCA...! 12€**

Tortino di patate e cavolo nero con Blue di capra e nduja  
(1-3-7)

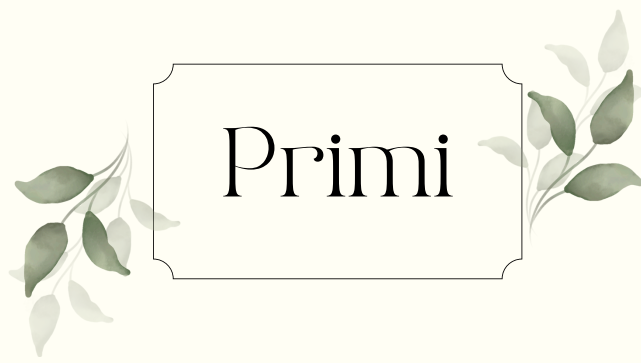
### **BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€**

Tartare di fassona condita con trito di acciughe, capperi,  
olive, servita su midollo caldo con bottarga di tuorlo d'uovo  
e meringa saltata  
(3-4)

### **TAGLIERE DI SALUMI 26€**

Misto salumi pregiati composto da capocollo di Martina Franca,  
pancetta arrotolata, salame felino, culatello di Zibello servito  
con gnocco fritto, formaggi gourmet e pinzimonio home made  
(1-7-8)consigliato per 2 persone

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



**RISOTTO 16€**

Risotto Carnaroli con pomodoro fresco, stracciatella e crema di basilico [minimo per due persone]  
(1-7)

**LINGUINE "FELICETTI" 18€**

Linguine con cozze, fiori di zucca e nduja  
(1-4-12-14)

**UN CUORE DI CARCIOFO  
24€**

Pacchero "Felicetti" con crema di carciofi e tartare di scampo crudo\*  
(1-2-4-12)

**MILAN L'È SEMPRE MILAN 20€**

Cappellacci con ragù di osso buco, spuma di Parmigiano allo zafferano, fondo bruno e crumble di midollo  
(1-3-7-9-12)

**CHE BONTÀ! 14€**  
Pizzoccheri della Valchiavenna  
(1-7-12)

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



### **TONNO 24€**

Tataki di tonno\* in crosta di sesamo, maionese allo zenzero  
e cipollotto glassato alla soia  
(3-4-5-6-10-11-12)

### **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)

### **IL CERVO 16€**

Spezzatino di cervo con polenta bianca e cioccolato fondente  
(9-12)

### **PANCIA PIENA 18€**

Pancia di maialino e fondo bruno  
con cuore di lattuga glassata, salsa ponzu  
(1-12-14)

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



### **LA MARGHERITA 14€**

Mozz. di bufala stracciata a mano,  
gel al pomodoro, grana padano 24 mesi e crema  
basilico, pomodorini confit e cialda al parmigiano  
(allergeni: 1,6,7,10 )

### **IL NAUFRAGO 18€**

Salmone marinato, stracciatella di Bufala condita con pepe  
di Sichuan, lime,  
erba cipollina e cipolla croccante  
(allergeni: 1,4,10,12 )

### **LA FRANCA! 16€**

Capocollo di Martina Franca, stracciatella di Bufala gel al  
pomodoro, crema di basilico, pomodorini confit e cialda al  
parmigiano  
(allergeni: 1,6,7,10)

### **ZUCCA 20€**

Zucca saltata con rosmarino e salvia, mozz. fior di latte,  
speck d'anatra, porcini saltati e scalogno fermentato  
(allergeni: 1,7,9,12)

## **CRICK CROCK IMPASTO LEGGERO E CROCCANTE disponibile solo a cena**

### **LA MAIALATA 16€**

Costine sfilacciate e marinate, mozz. fior di latte,  
cavolo cappuccio saltato, maionese alla paprika  
(allergeni: 1,7,9,10,12 )

### **STOCCAFISSO 18€**

Baccala\* mantecato, mozz. fior di latte, doppia consistenza di  
cipolla (marmellata e croccante)  
(allergeni: 1,7,9,11,12)



#### POLPO:

Mozz. fior di latte, Polpo\* scottato, polvere di olive taggiasche, patate al forno, fior di capperi (allergeni:1,7,14) **16€**

#### CARCIOFARA:

Carciofini in crema, pancetta arrotolata salumificio Santoro, crema cacio e pepe, mozz. fior di latte e zeste di limone (allergeni 1, 7,12) **14€**

#### DIAVOLA:

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino, mozz.fior di latte, spinata calabrese e crema basilico (allergeni:1,7) **11€**

#### SPECK:

Speck, mozz.fior di latte, tomino, radicchio caramellato (allergeni:7, 12) **14€**

#### MARGHERITA:

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino, mozz. fior di latte, grana Padano e crema basilico (allergeni: 1,7) **8.5€**

#### PANCETTA ARROTOLATA:

Pancetta "salumificio Santoro", mozz. fior di latte; mozz. di bufala, cipolla di Tropea caramellata, mugnoli, pane panko alla n'duja di Spilinga, crema al basilico (allergeni :1,7,12) **14€**

#### MORTAZZA:

Mozz.fior di latte, mozz. di bufala, mortadella "favola", granella di pistacchio, zeste di limone e gel limone (allergeni:1,7,8) **14€**

#### ROMANA:

Pomodoro San Marzano dell'Argo nocerino, pomodorini gialli dell'Agro Nocerino, pomodorino confit, mozz. 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 dell'Agro nocerino, Mozz. fior di latte, cipolla di Tropea caramellata, nduja di Spilinga e crema basilico (allergeni:1,7,12) **12€**

#### VEGETARIANA:

Pomodoro San Marzano dell'Agro nocerino e mozz. fior di latte, verdure grigliate e crema basilico **11€**  
(allergeni: 1,7,12)

#### CRUDO DI PARMA:

Prosciutto crudo di Parma staginato 24 mesi, mozz. fior di latte, mozz. di bufala, pomodorini confit e crema basilico (allergeni: 1,7) **13€**

#### QUATTRO STAGIONI:

Pom. San Marzano, mozz. fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofini\*, olive taggiasche e crema basilico (allergeni:1,7) **14€**

