



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, straciatella
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



Pizze Gourmet al padellino

disponibile solo a cena

LA MARGHERITA 14€

Stracciatella di bufala, crema di pomodorini confit, pomodorini confit gialli e rossi, cialda al Parmigiano e crema al basilico

(allergeni:1,7)

IL NAUFRAGO 18€

Salmone marinato, stracciatella di bufala condita con pepe di Sichuan, zeste di limone, cipollotto saltato con salsa di soia e olio al sesamo, cipolla croccante

(allergeni:1,4,6,7,11)

LA FRANCA 18€

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

(allergeni:1,7)

PARMA 18€

Stracciatella di bufala, pomodorini confit, crema di pomodori confit, crudo di Parma stagionato 24 mesi e polvere di pesto

(allergeni: 1,7)



Pizze Crick Crock

disponibile solo a cena

LA MAIALATA 16€

Coppa di maiale marinata in CBT, mozzarella fior di latte, cavolo viola saltato, pomodorini confit, maionese senape e miele

(allergeni: 1,3,7,10)

SPADA 20€

Carpaccio di pesce spada, mozzarella fior di latte, crema di melanzana affumicata, pomodorino confit

(allergeni:1,4,7)



POLPO

Mozzarella fiordilatte, polpo* scottato, patate, cipolla in agrodolce, pomodorini confit e polvere di pesto (allergeni:1,7,12,14) **16€**

CARCIOFARA

Carciofini in crema, mozzarella fiordilatte, pancetta arrotolata salumificio Santoro, crema cacio e pepe e zeste di limone (allergeni:1,7,12) **14€**

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino, mozzarella fiordilatte, spianata calabra e crema al basilico (allergeni:1,7) **11€**

SPECK

Speck, mozzarella fiordilatte, tomino, radicchio caramellato (allergeni:7,12) **14€**

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino, mozzarella fiordilatte, Grana Padano e crema al basilico (allergeni:1,7) **8.5€**

PANCETTA ARROTOLATA

Mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala. pancetta arrotolata salumificio Santoro, cipolla di Tropea caramellata, mugnoli, pane panko alla 'nduja di Spilinga, crema al basilico (allergeni:1,4,7,12) **14€**

MORTAZZA

Mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, mortadella "Favola", granella di pistacchio, zeste di limone e gel di limone (allergeni:1,7,8) **14€**

ROMANA

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



TROPEA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino, mozzarella fiordilatte, cipolla di Tropea caramellata, 'nduja di Spilinga e crema basilico (allergeni:1,7,12) **12€**

VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino, mozzarella fiordilatte, verdure grigliate e crema al basilico (allergeni:1,7) **11€**

CRUDO DI PARMA

Prosciutto crudo di Parma stagionato 24 mesi, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala, pomodorini confit e crema basilico (allergeni:1,7) **13€**

QUATTRO STAGIONI

Pomodoro San Marzano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi, carciofini*, olive taggiasche e crema al basilico (allergeni:1,7) **14€**

DIAVOLO CALABRESE

Mozzarella fiordilatte, spianata calabra, pomodorini gialli e la loro crema, pecorino crotonese e crema al basilico (allergeni:1,7) **12€**

MARGHERITA AL TOP

Pomodoro Borghese a pacchetelle, mozzarella fiordilatte, pomodorini gialli, crema di pomodorini confit, Grana in cialde e crema al basilico (allergeni: 1,7) **10€**

CALZONE CON LA SCAROLA

Mozzarella fiordilatte, scarola saltata con olive taggiasche, acciughe e pinoli tostati, pomodori San Marzano marinati e cotti a legna, pomodorini confit e Grana Padano (allergeni:1,4,7,8) **14€**

