



### **POLPO 18€**

Polpo\* alla mediterranea con pomodorini,  
cipolla ai frutti di bosco, olive e fior di capperi  
(12-14)

### **TRIS DI CARPACCI 24€**

Carpaccio di scampo\*, gambero rosso\*  
e gambero viola\* servito con citronette  
(2)

### **L'AMICA COZZA 15€**

Impepata di cozze  
(12-14)

### **FLOWER DI ZUCCA 14€**

Fiori di zucca ripieni di ricotta  
e acciughe del Mar Cantabrico  
(1-4-5-7)

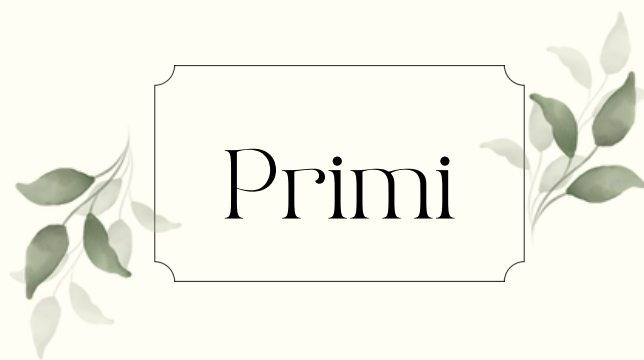
### **BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€**

Tartare di fassona condita con trito di acciughe, capperi  
e olive, crumble al midollo e limone,  
pomodorini confit e stracciatella  
(1-4-7-12)

### **TAGLIERE DI SALUMI 28€**

Misto salumi pregiati composto da capocollo di Martina Franca,  
bresaola spagnola, salame felino, culatello di Zibello servito  
con gnocco fritto, formaggi gourmet e pinzimonio home made  
*[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



**RISOTTO VERDE SPERANZA 22€**

Risotto Carnaroli agli asparagi  
con calamaretti\* e sepioline\* scottati  
[minimo per due persone]  
(1- 9 -12-14)

**SPAGHETTONE "FELICETTI" 26€**

Spaghetti con vongole\* e bottarga  
(1-4 -12-14)

**AJÒ... 16€**

Fregola al pomodoro  
e ricotta di pecora sarda "Montella"  
(1-7)

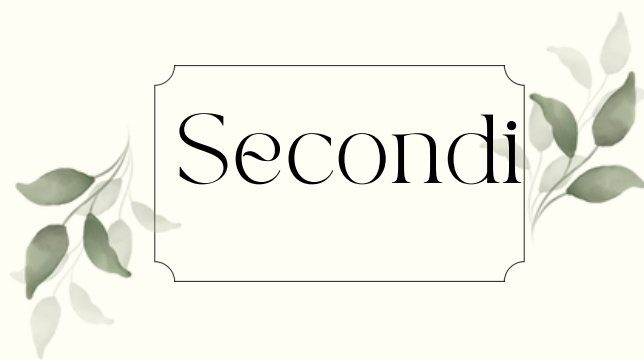
**PORCINI SI NASCE 20€**

Ravioli ripieni di ragù (manzo e salsiccia) saltati con  
funghi porcini e crumble di tarallo all timo e rosmarino  
(1- 9-12)

**CHE BONTÀ! 22€**

Paccheri "Felicetti" cacio e pepe  
con tartare di gambero rosso\*  
(1-2-7)

\*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 bianco e nero,  
maionese allo zenzero e scarola saltata  
(3-4-5-6-10-11-12)

### **IL PESCATORE 24€**

Pescato del giorno\* a scelta tra:  
-Salsa alla mediterranea con patate  
-Grigliato con patate  
(4-7-12)

### **FRITTO... MI CI FICCO 26€**

Fritto di calamari\*, gamberi\*, scampo\*,  
verdure croccanti e maionese al lime  
(1-2-5-7-12)

### **L'ORO NERO 18€**

Filetto di maialino iberico cotto in CBT  
con fondo bruno, baby carote glassate al miele  
e spinacino croccante  
(7-9-12)

### **BLACK ANGUS 26€**

Tagliata di Black Angus Uruguay  
con fondo bruno e patate al forno  
(7-9-12)

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



### **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)



### **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€**

### **DIABOLO 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€**

