



# Antipasti

**POLPO 18€**

Polpo\* alla mediterranea con pomodorini, cipolla ai frutti di bosco, olive e fior di cappero  
(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)

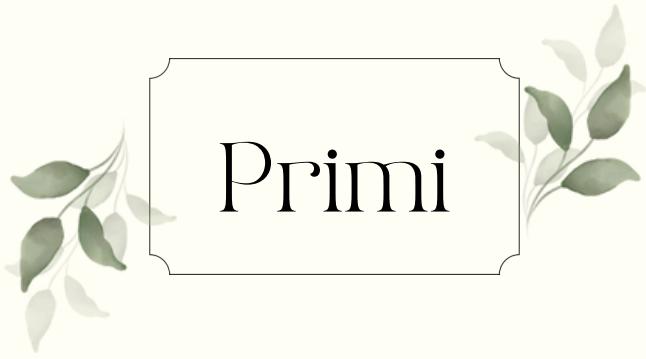
**BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€**

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



# Primi

**RISOTTO VERDE SPERANZA 22€**

Risotto Carnaroli agli asparagi  
con calamaretti\* e seppioline\* 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€**

Pacchero "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



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 calabria 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 cappero, 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 calabria, 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€**

