



# Antipasti

**SEI UN CARCIOFO 14€**

Crocchette di carciofi con fonduta di Grana e polvere di basilico  
(1-3-5-7-12)

**JASMINE 18€**

Carpaccio di gambero rosa\* su riso Jasmine, crumble di tarallo aromatizzato, pomodorini confit, crema di bufala e olio al basilico  
(1-2-7-12)

**POLPO 20€**

Tentacolo di polpo scottato\* con crema di topinambur, broccolo romano e chips di topinambur  
(5-7-14)

**TONNO SUBITO 22€**

Tartare di tonno\* condito con salsa Tamari, crema di avocado, ceci fritti e cipolla ai frutti di bosco  
(4-5-6-12)

**BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€**

Tartare di fassona condita con trito di acciughe, capperi e olive su midollo\*, funghi pioppini al Tio Pepe e granella di castagne  
(4-12)

**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 homemade

*[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

## **LASAGNETTE 16€**

Lasagne di pasta fresca fatta in casa  
alla cacio e pepe con carciofi  
(1-3-7-12)

## **ZUCCONE 20€**

Risotto con crema di zucca, capesante\* e  
polvere di caffè  
[Minimo 2 persone]  
(1-9-12-14)

## **AJÒ... 24€**

Fregola ai frutti di mare\*  
(1-2-4-9-12-14)

## **LE CORNA 18€**

Tagliatelle al cacao con ragú di cervo  
(1-3-9)

## **FATTO CON AMORE 16€**

Ravioloni homemade  
ripieni di ricotta, zola e noci  
mantecati con burro salato  
(1-7-8)

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



## **BLACK COD 24€**

Blackcod\* cotto in CBT, crema alla curcuma e  
Pak Choi stufati  
(4-6-12)

## **IL PESCATORE 24€**

Branzino\* alla griglia con patate al forno  
(4-7)

## **FRITTO... MI CI FICCO 26€**

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

## **MORBIDONE 18€**

Guancia di manzo con il suo fondo e  
purè di patate novelle  
(7-9-12)

## **HO VOGLIA 26€**

Tagliata di Black Angus Uruguay alla griglia  
con fondo bruno, cavolo nero e porro cotto in CBT  
(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 16€**

Stracciatella di bufala Caseificio F.lli Facchi, crema di pomodorini marinati, pomodorini confit, cialda di Grana Padano stagionato 24 mesi e polvere di basilico  
(allergeni:1,7,8)

### **BRESAOLA 17€**

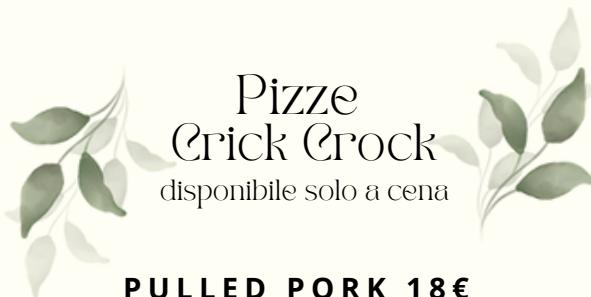
Formaggio caprino, bresaola della Valtellina e coulis di fichi  
(allergeni: 1,7)

### **LA FRANCA 18€**

Capocollo di Martina Franca, stracciatella di bufala Caseificio F.lli Facchi, crema di pomodorini marinati, crema al basilico, pomodorini confit  
(allergeni:1,7)

### **IL PORCOTTO 18€**

Prosciutto cotto Ferrarini, scamorza affumicata e crema di porcini  
(allergeni:1,4,6.7,11)



### **PULLED PORK 18€**

Coppa di maiale speziata e marinata in CBT, scamorza affumicata, cavolo cappuccio spadellato, maionese senape e miele  
(allergeni: 1,3,7,10)

### **SALMONE 20€**

Salmone marinato, formaggio Philadelphia , cipolla ai frutti rossi e guacamole  
(allergeni:1,4,7,12)



## **MARGHERITA**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, Grana Padano stagionato 24 mesi e crema al basilico  
(allergeni:1,7) **8,5€**

## **PROSCIUTTO**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, prosciutto cotto Ferrarini, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo e crema al basilico  
(allergeni:1,7) **11€**

## **PROSCIUTTO E FUNGHI**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, prosciutto cotto Ferrarini, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, funghi champignon freschi e crema al basilico  
(allergeni:1,7) **13€**

## **DIAVOLA**

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

## **NAPOLI**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, acciughe del Mar Cantabrico selezione Nardin, pomodorini gialli marinati, origano e crema di basilico  
(allergeni:1,4,7) **13€**

## **ROMANA**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, pomodorini gialli dell'Agro Nocerino, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, pomodorini gialli marinati, acciughe del mar Cantabrico selezione Nardin, origano e crema al basilico  
(allergeni:1,4,7,12) **15€**

## **BUFALA**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala Caseificio F.lli Facchi e crema al basilico  
(allergeni:1,7,8) **12,5€**



## **QUATTRO STAGIONI**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, prosciutto cotto Ferrarini, funghi champignon freschi, carciofini, olive taggiasche e crema al basilico  
(allergeni:1,7) **14€**

## **TROPEA**

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

## **VEGETARIANA**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, verdure grigliate (melanzane, zucchine e peperoni) e crema al basilico  
(allergeni:1,7) **12€**

## **WURSTEL**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo e wurstel  
(allergeni:1,7) **10,5€**

## **TONNO**

Pomodoro San Marzano dell'Agro Nocerino IGP, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, tonno e crema al basilico  
(allergeni:1,7) **12€**

## **4 FORMAGGI**

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, scamorza affumicata, Grana Padano stagionato 24 mesi e Gorgonzola  
(allergeni:1,7) **12€**

## **CALZONE CON LA SCAROLA**

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, scarola saltata con olive taggiasche, acciughe del Mar Cantabrico selezione Nardin, pinoli tostati, pomodorini confit e Grana Padano stagionato 24 mesi  
(allergeni:1,4,7,8) **14€**



## **CRUDO DI PARMA**

Prosciutto crudo di Parma Langhirano stagionato 24 mesi, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala Caseificio F.lli Facchi, crema di stracciatella e pomodorini confit

(allergeni:1,7) **15€**

## **PANCETTA ARROTOLATA**

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala Caseificio F.lli Facchi. pancetta arrotolata salumificio Santoro, cipolla di Tropea caramellata, mugnoli, pane panko alla 'nduja di Spilinga e crema di stracciatella

(allergeni:1,4,7,12) **15€**

## **BOLOGNA**

Mortadella "Favola", mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala Caseificio F.lli Facchi, Grana Padano stagionato 24 mesi, granella di pistacchio, zeste di limone e crema di stracciatella al pistacchio

(allergeni:1,7,8) **15€**

## **SPECK**

Speck, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, scamorza affumicata, crema di zucca Mantovana al rosmarino, granella di castagne

(allergeni:1,7) **15€**

## **GUANCIALE**

Guanciale croccante, mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, crema di zucchine, zucchine grigliate, Grana Padano stagionato 24 mesi, , peperoni cruschi e crema di stracciatella

(allergeni:1,7) **16€**