



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)

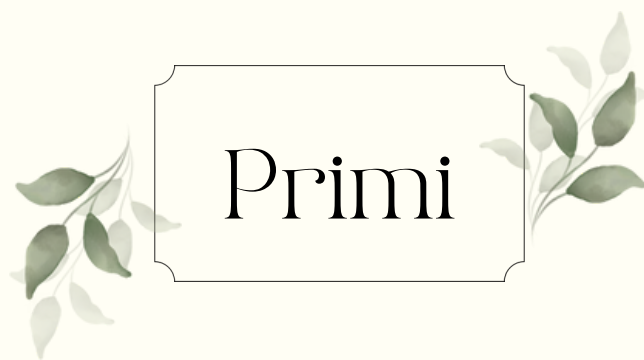
BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€

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



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 ragù 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



BLACKCOD 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€

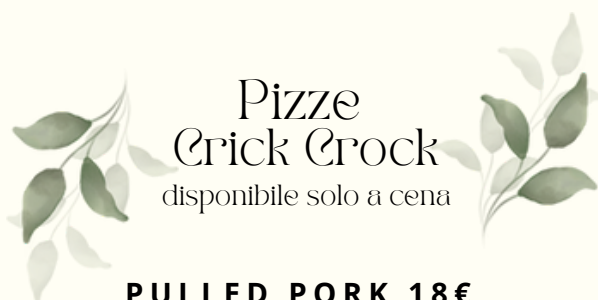
Formaggio caprino, bresaola della Valtellina e coulis di fichi
(allergeni: 1,7)

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 calabra 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€**