



### **POLPO 20€**

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)

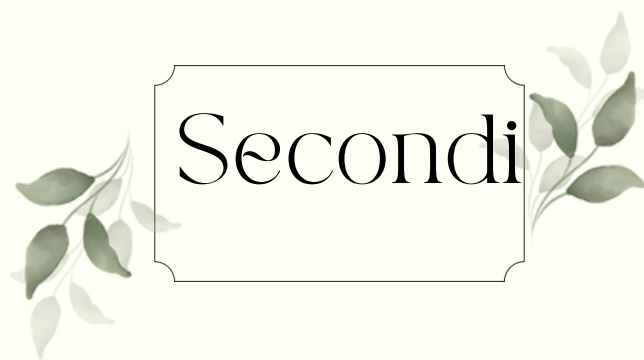
**PORCINI SI NASCE 20€**

Ravioli ripieni di ragù (manzo e salsiccia) saltati con  
funghi porcini e crumble di tarallo al 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 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€**

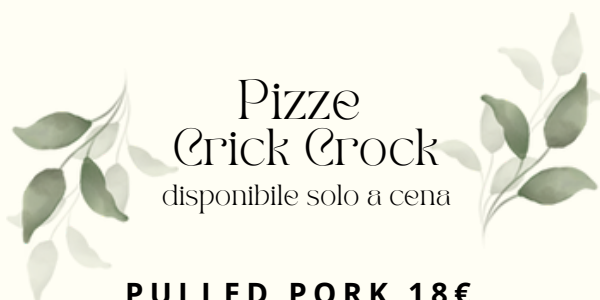
Formaggio caprino, bresaola della Valtellina e coulis di fichi  
(allergeni: 1,7)

**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.Ili 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€**