

Antipasti

POLPO 20€

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 al 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 16€

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

BRESAOLA 17€

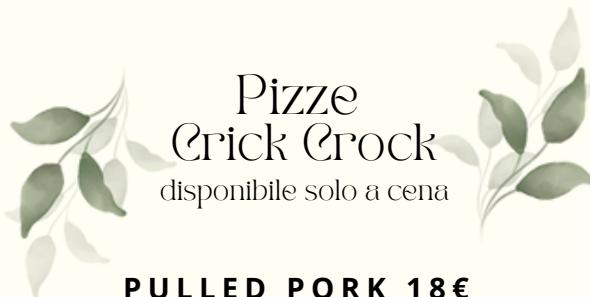
Formaggio caprino, bresaola della Valtellina e coulis di fichi
(allergeni: 1,7)

LA FRANCA 18€

Capocollo di Martina Franca, stracciatella di bufala Caseificio F.Ili 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)



Pizze
Crick Crock
disponibile solo a cena

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.II Facchi, crema di stracciatella e pomodorini confit

(allergeni:1,7) **15€**

PANCETTA ARROTOLATA

Mozzarella fiordilatte Caseificio Gargiulo, mozzarella di bufala Caseificio F.II 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.II 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€**