



SORRISI DI ZUCCA 14€

Fiori di zucca fritti ripieni di ricotta e acciughe
(1-4-5-7)

L'AMICA COZZA 15€

Impepata di cozze
(14)

MISTO MARE GRATINATO 28€

Misto mare* gratinato
(1-2-4-14)

POLPO ALLA CALABRESE 20€

Tentacolo di polpo* con pomodorini, fiori di capperi,
cipolla marinata ed olive
(14)

TRIS DI TARTARE 24€

Tartare di tonno* con maionese allo zenzero e
cipolle marinate
Tartare di salmone* con crema di avocado e
scaglie di mandore
Tartare di ricciola* con maionese al calamansi e
Chips al riso nero
(4-5-6-12)

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE 18€

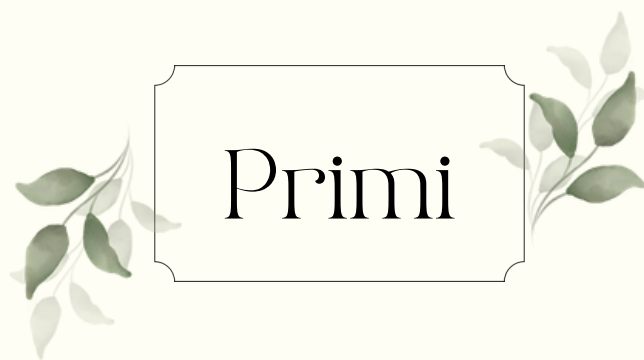
Tartare di fassona condita con trito di acciughe, capperi
e olive su midollo*, pomodorini confit e stracciatella
(4-12)

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



LINGUINE AI FRUTTI DI MARE 24€

Linguine "Felicetti" ai frutti di mare* sgusciati
(1-2-4-9-12-14)

RISOTTO D'ESTATE 22€

Risotto con fiori di zucca, scampi* e la loro bisque,
burrata e lime
[Minimo 2 persone]
(2-7-9-12)

PACCHERI VECCHIA LEGNANO 16€

Paccheri di Gragnano alla Vecchia Legnano
(melanzane, zucchine, prosciutto cotto
"Ferrarini", pomodorini datterini e
ricotta affumicata)
(1-4-12-14)

SPAGHETTONE VERACE 24€

Spaghettoni "Felicetti" con vongole veraci*,
zucchine trombetta e bottarga
(1-4-12-14)

TAGLIATELLE ESOTICHE 18€

Tagliatelle con cocco, gamberi* e curry
(1-2)

RAVIOLONE GENUINO 16€

Ravioloni homemade
ripieni di ricotta e basilico con
salsa di pomodoro bruciato
(1-7)

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



IL PESCATORE 24€

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

FRITTO... MI CI FICCO 26€

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

ASTICE ALLA CATALANA 35€

Polpa di astice* servito con pomodorini, cipolla
rossa di Tropea marinata, sedano e carote
(2-9)

DELIZIA DI CARNE 18€

Carpaccio di carne al forno con trevisana
caramellata e patate al forno
(7-12)

LA COSTATA IN GIARDINO 26€

Costata di manzo su letto di verdure alla griglia e
battuta di pomodorini

*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€

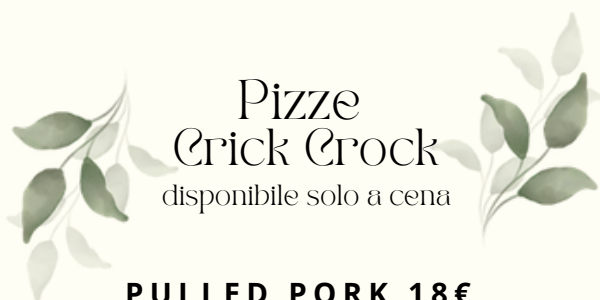
Formaggio caprino, bresaola della Valtellina e coulis di fichi
(allergeni: 1,7)

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€**