



Menu tradizionale

Gli apri stomaco

Gli sfizi

I primi della casa

I secondi

I contorni

Le pizze napoletane gourmet

La pizza al padellino

I dolci della casa

Dessert cocktail e caffè

♥ *piatti disponibili
anche senza glutine (+2€)*
♥♥ *piatti già gluten-free*

*Per favore avvisa il nostro staff
delle tue necessità, allergie o
intolleranze.*

Gli apristomaco

Sapore di mare (2,4,8,9) ♥

Carpaccio di pesce spada con aceto ai lamponi, tartare di tonno con mela e sedano, tartare di gambero rosso con salvia e limone di sorrento / 38€

Consiglio pairing del sommelier Paolo Basso:

🍷 La Tosa, Sauvignon Colli Piacentini DOC, 2020

Terra-terra (1,7,12) ♥

Tagliere con salame di Faicchio *Tomaso Salumi*, salsiccia di Castelpoto piccante *Masseria Maio*, culatello del Matese, 'nduja di Spilinga, caciocavallo dell'emigrante *Le starze* e camembert di bufala *Luigi Guffanti* alla piastra con riduzione di vino rosso;

Focaccia al rosmarino, marmellata di pomodori datterini, miele al tartufo e zucchine bio alla scapece / 28 €

Consigliato per due persone

Consiglio pairing:

🍷 Fattorie Isola, Cannonau di Sardegna riserva Bio, 2019

Sardi a beccaficu (4) ♥

Sarde ripiene con cipolla stufata, pinoli e uva nera passolina / 14€

Consiglio pairing del sommelier Paolo Basso:

🍷 Podere Castorani, Amorino, Pecorino superiore DOP, 2021

Gli sfizi

Siamo fritti! (1,2,14) ♥ ♥

Pentolino di calamari* e gamberi* con salsa di pomodoro e papacella piccante

presidio slow food *Vincenzo Egizio* / 14 €

Puccia Puccia (1,14) ♥

Tris d'intingoli con pane casereccio:

Pomodoro presidio slow food *Vincenzo Egizio* e basilico fresco

Crema di papacella piccante presidio slow food *Vincenzo Egizio*;

ragù alla bolognese, shot di vodka , basilico fresco e via la paura / 10 €

Funky fritti (3) ♥

Porcini impanati e fritti / 10 €

Andria a catinelle (1,7)

Burrata 200gr con frisella di grano duro, capuliatto di pomodori secchidi Pachino e pesto di basilico/ 13 €

Consiglio pairing del sommelier Paolo Basso:

🍷 Podere Castorani, Amorino, Cerasuolo d'Abruzzo DOP, 2021

I primi della casa

Plin-Plin (1,3,7)

Ravioli fatti in casa con ripieno di parmigiano 36 mesi, fonduta di parmigiano e tartufo, scaglie di tartufo / 25 €

Come a Nerano (1,7) ♥ :)

Spaghetti di Maria Grazia a Nerano (l'Originale), con le zucchine bio San Paquale, Pecorino, Parmigiano Reggiano, provolone Zi Monaco presidio Slow food *Caseificio Ruocco* e pepe nero / 18 €

Consiglio pairing del sommelier Paolo Basso:

🍷 Fattorie Isola, Cannonau di Sardegna Rosato DOP, 2021

Perle ai porcini (1) ♥

I nostri strozzapreti fatti in casa con porcini, castagne e demi-glace di carne / 20 €

Consiglio pairing del sommelier Paolo Basso:

🍷 Merumalia, GIOVA, Lazio Bombino Bianco IGT, 2020

La Scostumata (1,7,12) ♥

I nostri bucatini all'Amatriciana flambé.

Bucatini di Amatrice *Pastificio Strampelli*, guanciaiale amatriciano artigianale *Famiglia Berardi* flambato al brandy, passata di pomodoro presidio slow food *Vincenzo Egizio*, pecorino Conciato Romano DOP buccia nera Presidio Slow Food Le Campestre e pepe nero / 23 €

I secondi

Ritorno di fiamma (7,8) ♥

Carpaccio di manzo *Macelleria Oberto*, rucola selvatica, pomodorini datterini bio, scaglie di pecorino romano DOP, una macinata di pepe, un filo di olio evo bio, maionese al tartufo e fleur de sel. / 28 €

Bombette a mano (7) ♥

Bombette ripiene di caciocavallo con cime di rapa saltate e fonduta di caciocavallo / 23 €

Mbare Spadino (1,4,8) ♥

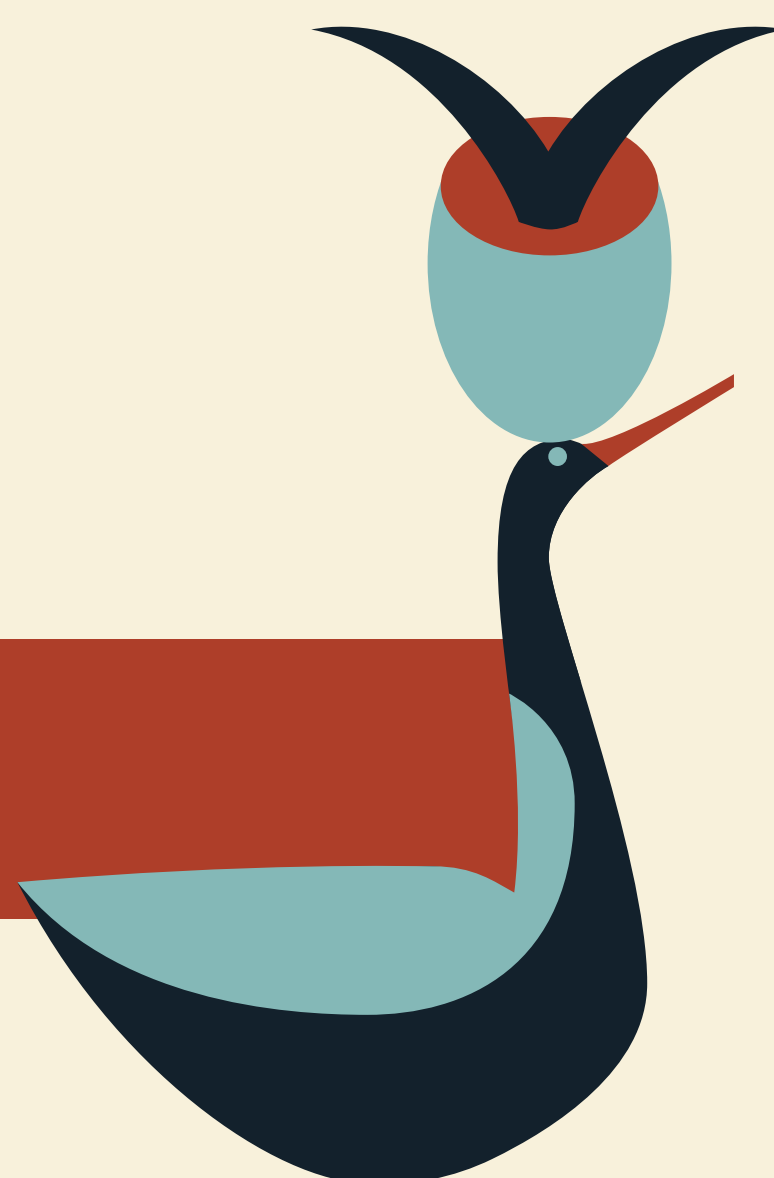
Involtini di pesce spada al pistacchio ripieni di capuliatto di pomodoro con melanzane a funghetto / 26 €

Gran Bel Manzo ♥ ♥

Filetto di fassona piemontese

- al pepe verde flambato con Vermouth Carpano Antica Ricetta / 28 €

- con funghi porcini freschi saltati / 32 €



I contorni

Cip e ciop (7) ♥ ♥

Chips al formaggio e tartufo / 9 €

Porno Patata ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 8 €

Super Mario (4) ♥ ♥

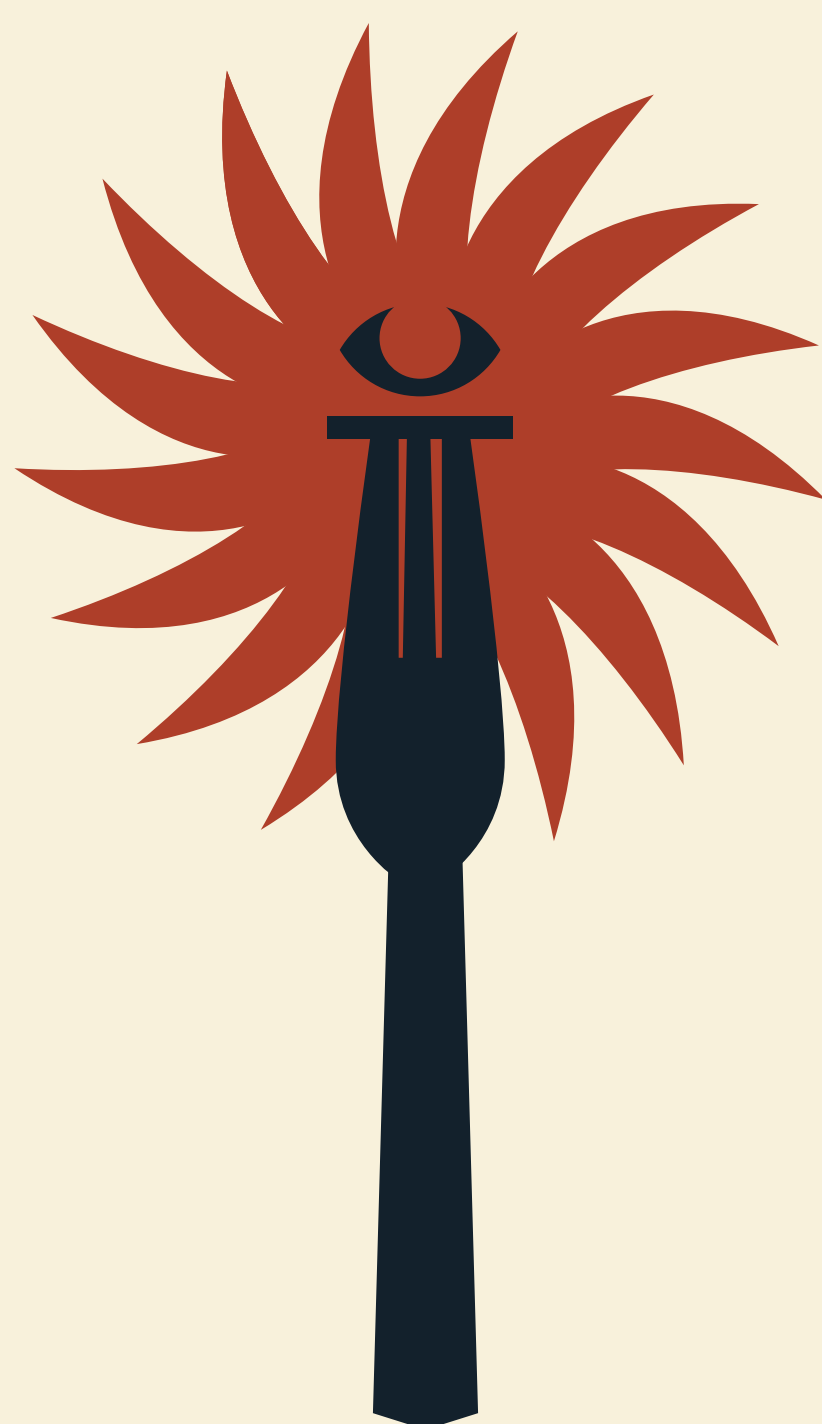
Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 7 €

Zucchine alla scapece ♥ ♥

Zucchine fritte in un'emulsione di olio evo bio,
aceto di vino, aglio e prezzemolo fresco tritato / 7 €

'A focaccia (1) ♥

Focaccia olio sale e rosmarino / 8 €



[Torna al Menu](#)

Le pizze napoletane gourmet

Oro Nero (1)

Impasto al carbone vegetale

Fior di latte e fiocchi di ricotta d'Agerola *Caseificio Ruocco*, guanciaiale croccante artigianale di Amatrice, scaglie di tartufo e scaglie d'oro 24 carati, miele al tartufo / 25 €

Chiamate il 115! (1,7) ♥

Fior di latte d'Agerola *Caseificio Ruocco*, 'nduja di Spilinga, salsiccia a punta di coltello Azienda agricola *La granda*, marmellata di cipolla rossa di Tropea, grattugiata di caciocavallo DOP *Caseificio Ruocco* e olio evo coratina bio / 17 €

Pink is punk (1,7,8) ♥

Crema di pistacchi di Bronte, stracciatella di bufala, fior di latte d'Agerola *Caseificio Ruocco*, mortadella presidio slow food *Bonfatti*, granella di pistacchio di Bronte, olio evo di coratina bio / 18 €

Fuori di zucca (1,7) ♥ :)

crema di zucchine Bio, ricotta d'Agerola *Caseificio Ruocco*, Salsiccia punta di coltello, fiori di zucca bio, olio di coratina bio, basilico fresco 'mini collo'.
Affumicato con legno di melo / 17 €

La pizza al padellino

Attenzione: crea dipendenza

Ben-tonnato (1,4,7) ♥

Vitello tonnato, salsa tonnata, polvere di capperi di Salina, capperi in fiore / 20 €

Euphoria (1,7,8) ♥

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, fichi, tronchetto di capra, noci sbriciolate e miele d'acacia

Provala con il BFF a base di Punt & Mes e Mezcal / 20 €

Deep in trip (1,4,7) ♥

Focaccia di mais, baccalà mantecato e caponatina di verdure piccante con capperi / 20 €

I dolci della casa

I caciaroni (1,8)

Straccetti di pasta fritta con crema al cioccolato fondente e crema di pistacchio / 9 €

Merengue (1,3,7)

Crostata con crema di limone e meringa sfiammata al tavolo / 9 €

Cubamisù (1,3,7)

sigaro di cioccolato con mascarpone e savoiardo, cenere al caffè,
cicchetto di rhum e musica / 11 €

C'è vita su Marte? (1,7)

Improvvisazione dello chef sul tuo tavolo
(chiedere disponibilità al personale) / 28 €
Consigliato per due persone.

Avanti frutta! ♥

Tagliata di frutta fresca di stagione / 8 €

Luna Caprese ♥ ♥

Torta al cioccolato / 8 €

TeqmiSù (7)

Tequila XO al caffè , liquore al cioccolato bianco Bicerin, crema di latte e spolverata di cacao 10 €

Caffè

Caffè classico nella moka

con chicchi di cioccolato / 2 €

Caffè salentino

Caffè, latte di mandorla e ghiaccio / 4 €

Coperto

Il cestino del pane ♥

Pane fatto in casa con diversi impasti
(bianco, senza glutine, carboni attivi) / 3 €



I piatti contrassegnati :) sono piatti solidali, mangiandoli contribuirai alla raccolta fondi per realizzare orti comunitari per fornire frutta e verduraa 100 famiglie a Palghar, in India

**Prodotto congelato all'origine*

***Alimento sottoposto a trattamento di bonifica preventiva, conforme alle prescrizioni del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VII cap.3, lettera D, punto 3*

[Torna al Menu](#)