

# 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 / 32€

Consiglio pairing del sommelier Paolo Basso:

🍷 La Tosa, Sauvignon Colli Piacentini DOC, 2020

## 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 / 18 €

## 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€

# Gli sfizi

## **Copriti che fa Fritt (1,3,7)**

Er fritto all'italiana: frittatina di pasta, sfera di parmigiano supplì con salsiccia, porcini e scamorza, crocchetta di patate con salsa di pappacelle e pomodoro / 13 €

## **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, basilico fresco, shot di vodka e via la paura / 10 €

## **From the ghetto (5) ♥**

Carciofi alla giudia su letto di crema di fave, olio alla menta e sale maldon/ 11€

## **Andria a catinelle (1,7)**

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

# I primi della casa

## **Trifulau Meravigliao (7)**

Risotto con fonduta di parmigiano 84 mesi, joux al tartufo e tartufo fresco / 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

## **Bombette a mano (7) ♥**

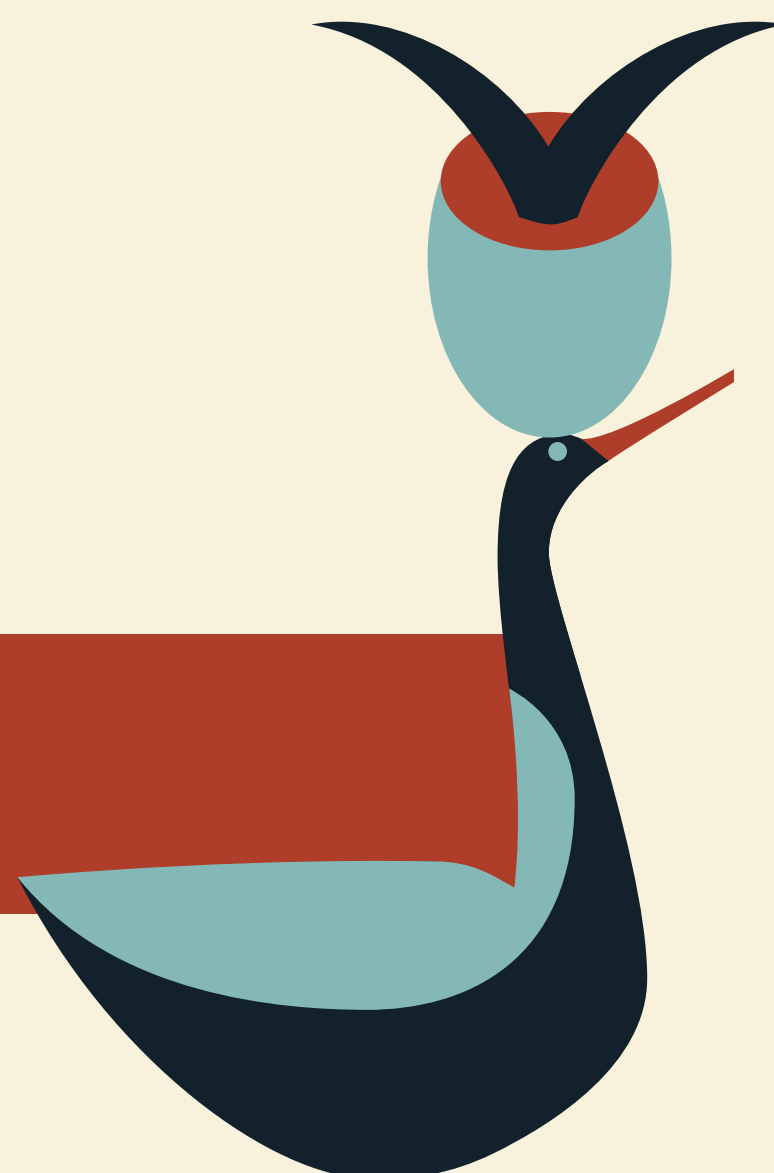
Bombette ripiene di caciocavallo con cime di rapa saltate e fonduta di caciocavallo / 23 €

## **Mbare Spadino (1,4,8) ♥**

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

## **Don Raffaè**

Guancia di manzo con purè di patate e salsa al caffè / 28 €



# I contorni

**Cip e ciop (7) ♥ ♥**

Chips al formaggio e tartufo / 9 €

**Porno Patata ♥ ♥**

con pepe e rosmarino / 8 €

**Super Mario (4) ♥ ♥**

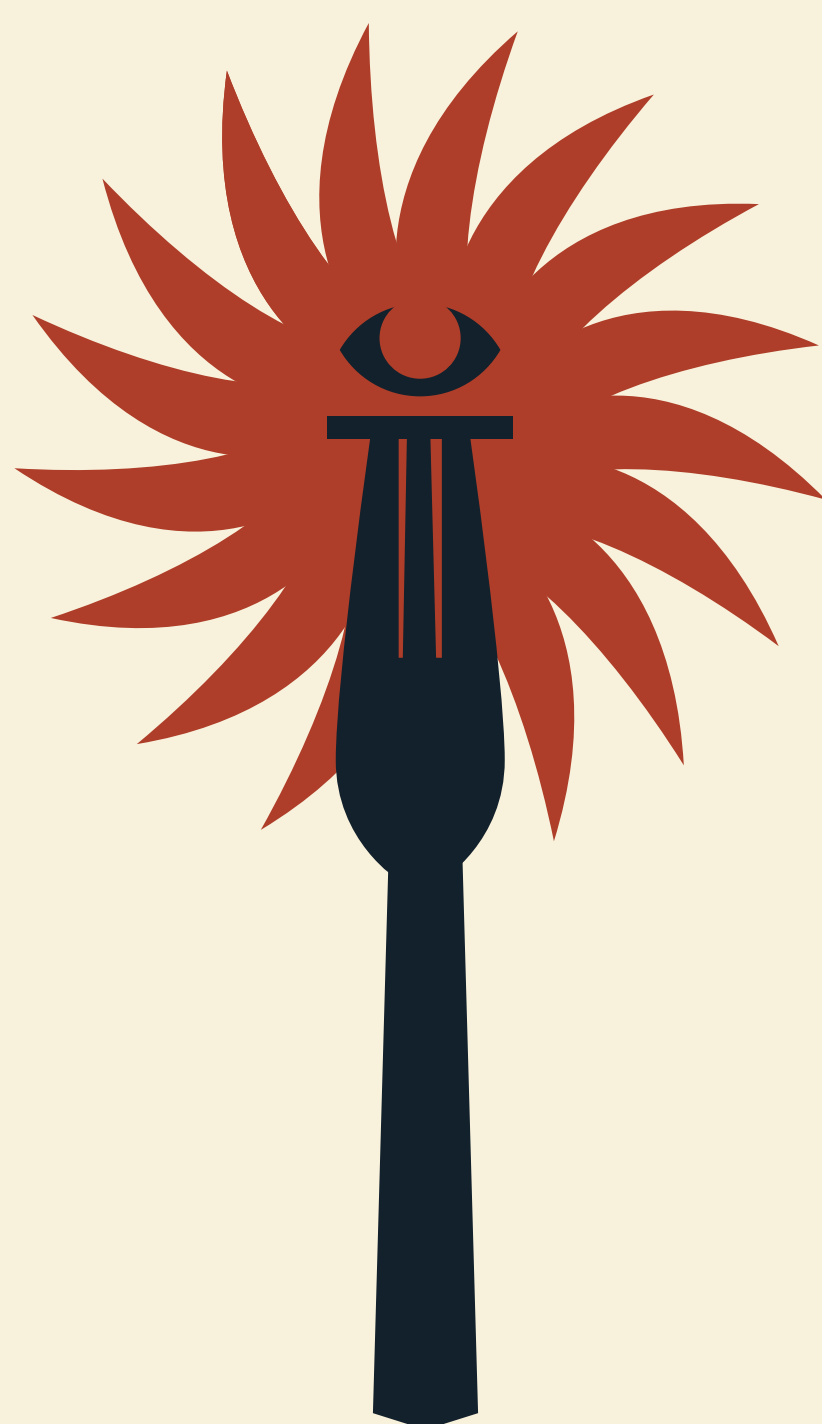
Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 7 €

**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 €



# 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 €

## Ohi Maria (7,8) ♥

Componi il tuo cannolo siciliano: ricotta tradizionale, ricotta aromatizzata alla cannabis (per i più stressati), guarnizioni: granella di pistacchi, arancia candita, amarena e gocce di cioccolato / 10 €

## Cubamisù (1,3,7)

Sigaro di cioccolato con mascarpone e savoiardo, cenere al caffè, cicchetto di rum 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](#)**