

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

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 mortadella Bonfatti presidio Slow food, culatello di Zibello, salame Faicchio, nduja di Spilinga, blu di Bufala, Piacentinu Ennese, zucchine alla scapece, marmellata di cipolle rosse, miele al tartufo, gnocco fritto / 28 €

Consigliato per due persone

I Chiattilli (2,9,14)

Ricetta segreta della nonna aristocratica di Jack: gamberoni* flambè con salsa speciale: da mangiare caldi caldi con le mani / 18 €

Gli sfizi

Copriti che fa Fritt (1,3,7)

Er fritto all'italiana: arancino con salsiccia, funghi e scamorza, frittatina di pasta alla carbonara, croché di patate e prezzemolo, frittatina di pasta tartufata / 15 €

Puntarella di Luna (7) ♥

Puntarelle fresche e croccanti con stracciatella di bufala, alici di Cetara, salsa di alici e citronette al limone / 12 €

From the Ghetto (5) ♥

Carciofi alla giudia su letto di crema di fave, olio alla menta e sale maldon / 12 €

Andria a Catinelle (1,7)

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

Parmiggiana con due G (7)

Involtino di melanzane con scamorza affumicata, salsa al pomodoro Egizio, parmigiano Malandrone e basilico fresco / 10 €

I primi della casa

Tartufami tutto (7) ♥ ♥

Risotto con fonduta di parmigiano 84 mesi, joux al tartufo e tartufo fresco / 25 €

La Pasta del Vez (1,3,7,9)

Cappelletti con ragù alla bolognese e fonduta di caciocavallo / 23 €

La Scostumata <-- Fai Click! (1,7,12) ♥

I nostri bucatini all'Amatriciana flambé.

Bucatini di Amatrice *Pastificio Strampelli*, guanciale 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 €

La Zozzona (1,7)

Pasta mista con provola, patate, pancetta, parmigiano e pepe / 22 €

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 €

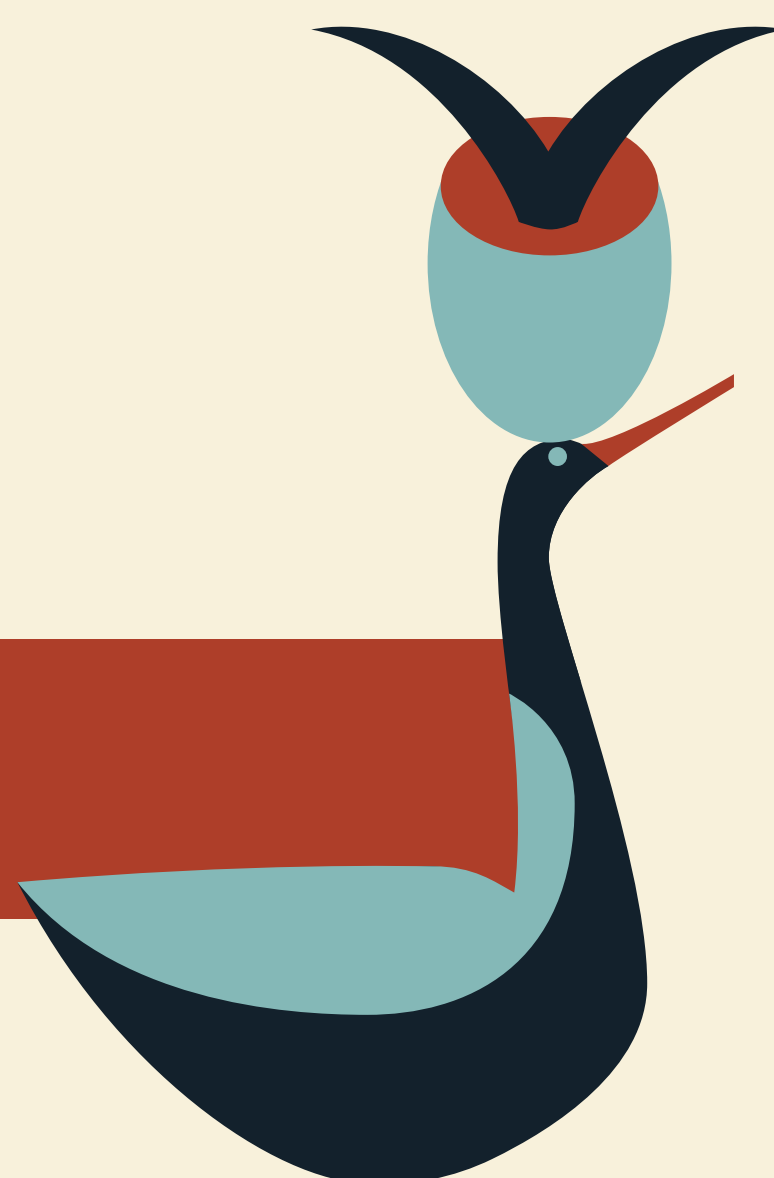
Don Raffaè

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

Vuo fa Pesce e Pesce? (4,13)

Cacciucco alla livornese con seppioline, moscardini, cozze, canocchie, pane tostato / 24 €

..popopo



I contorni

Cip e ciop (7) ♥ ♥

Chips al formaggio e tartufo / 9 €

Porno Patata ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 8 €

Super Mario (4) ♥ ♥

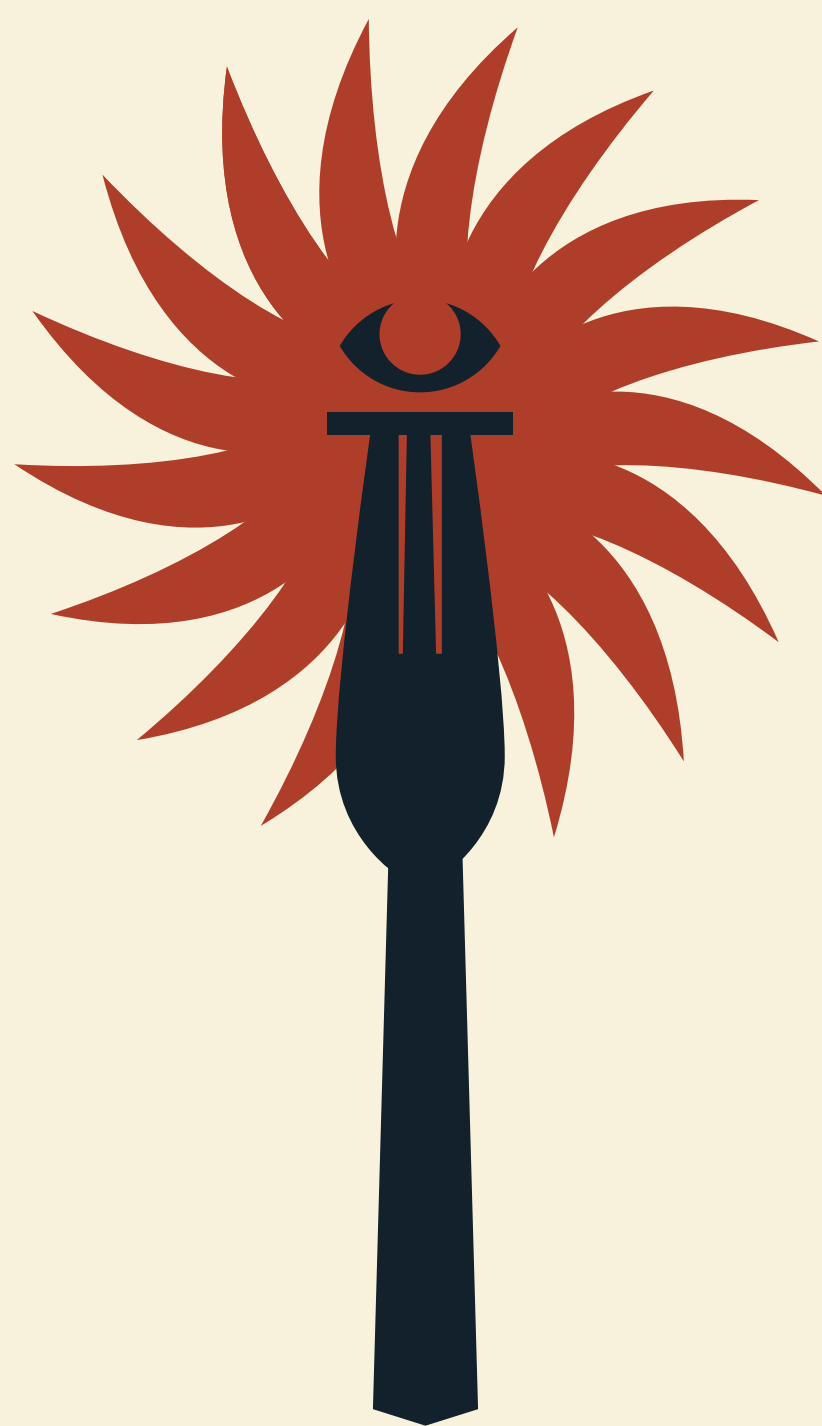
Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 7 €

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*, 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 €

Zia Concettina (1,7) ♥ :)

Pomodoro, melanzane fritte, parmigiano Malandrone, scamorza affumicata flambé e basilico / 17 €

La pizza al padellino

Attenzione: crea dipendenza

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 €

Voglio una Lurida (sììì) (1,7) ♥

Porchetta di Ariccia, stracciatella di bufala e tartufo a fette / 22€

I dolci della casa

Amélie ♥ ♥ (3,7)

Crème brûlée flambé con frutti di bosco / 10 €

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](#)