



# Menu tradizionale

**Gli apri stomaco**

**Da condividere**

**I primi della casa**

**I secondi**

**I contorni**

**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

## **Mazzolin di Fiori** ♥ ♥ (7,4)

Fiori di zucca in pastella di ceci ripieni di ricotta di bufala, alici di Cetara e basilico fresco / 12 €

## **I Chiattilli** (2,9,14)

Ricetta segreta della nonna aristocratica di Jack: gamberoni\* flambè con salsa speciale: da mangiare caldi caldi con le mani / 19 €

## **Puntarella di Luna** (7) ♥

Puntarelle fresche e croccanti con stracciatella di bufala, alici di Cetara, salsa di alici e citronette al limone / 13 €

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

Burrata 200gr con frisella di grano duro, capuliatto di pomodori secchidi Pachino e pesto di basilico / 14 €

## **Parmiggiana con due G** (7)

Involtino di melanzane con scamorza affumicata, salsa al pomodoro Egizio, parmigiano Malandrone e basilico fresco / 11 €

## **Ritonnato** ♥ ♥ (4,7)

Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e capperi in fiore / 13 €

# Da condividere

## **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 / 16 €

## **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 / 29 €

## **Oro Nero** (1,7)

*Pizza al padellino con 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 / 21 €

## **Profumo di mare** ♥ (1,2)

*Pizza al padellino con impasto multicereale*

Tartare di gambero rosso, stracciatella, zest di limone / 23 €

### **Pink is punk ♥ (1,7,8)**

#### *Pizza al padellino*

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)**

#### *Pizza al padellino*

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

### **Euphoria ♥ (1,7,8)**

#### *Pizza al padellino*

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 €

# I primi della casa

## **Godo come un riccio** ♥ (1,4)

Spaghetti alla chitarra freschi con ricci di mare e zest di limone / 28€

## **I Sampietrini** (1,2,7)

Ravioli al nero di seppia ripieni di cacio e pepe, fonduta di cacio e pepe, gamberi crudi di Mazara e lime fresco / 23 €

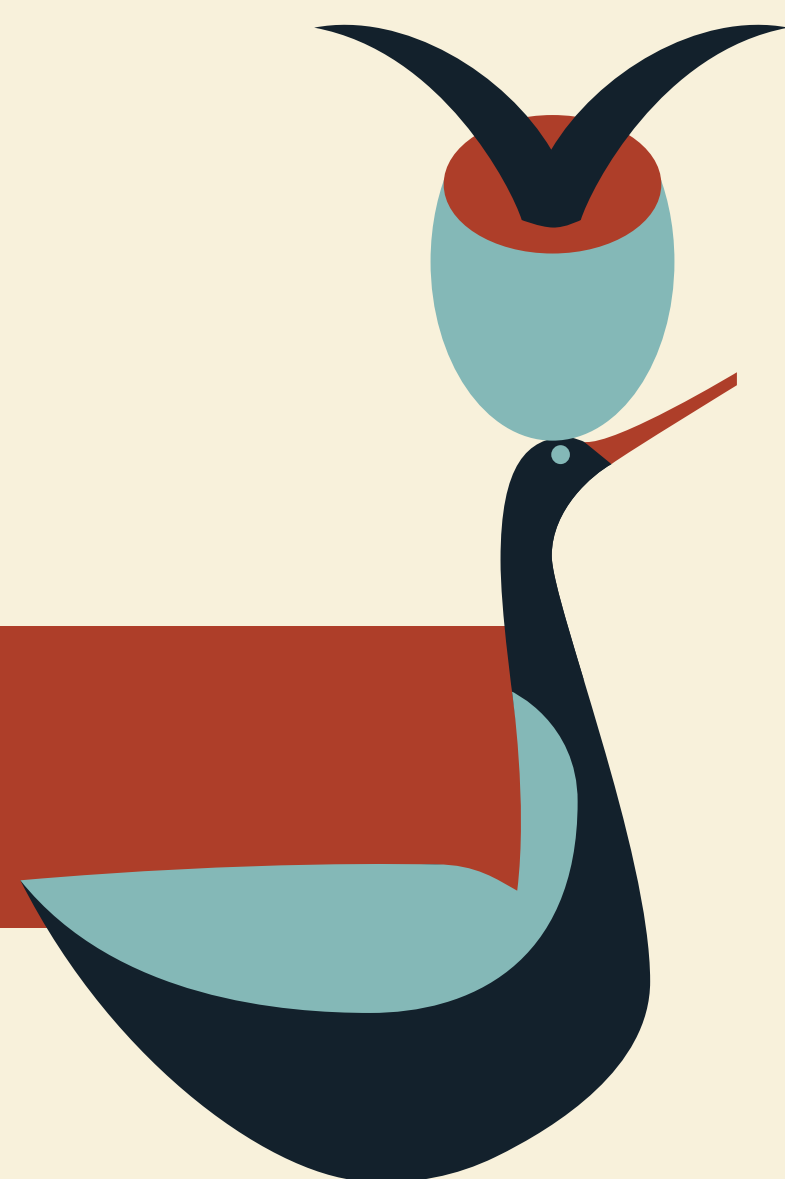
## **Tartufami tutto** ♥ ♥ (7)

Risotto con fonduta di parmigiano 84 mesi, joux al tartufo e tartufo fresco / 26 €

## **La Scostumata** <-- Fai Click! ♥ (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 / 24 €





# I secondi

## **Bombette a mano** ♥ (7)

Bombette ripiene di caciocavallo con cime di rapa saltate e fonduta di caciocavallo / 24 €

## **Mbare Spadino** ♥ (1,4,8)

Involtini di pesce spada al pistacchio ripieni di capuliatto di pomodoro con melanzane a funghetto / 27 €

## **Vuo fa Pesce e Pesce?** ♥ ♥ (4,13)

Cacciucco alla livornese con seppioline, moscardini, cozze, canocchie, pane tostato / 25 €

*..popopo*

## **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 / 24 €

# I contorni

**Cip e ciop** ♥ ♥ (7)

Chips al formaggio e tartufo / 10 €

**Porno Patata** ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 9 €

**Super Mario** ♥ ♥ (4)

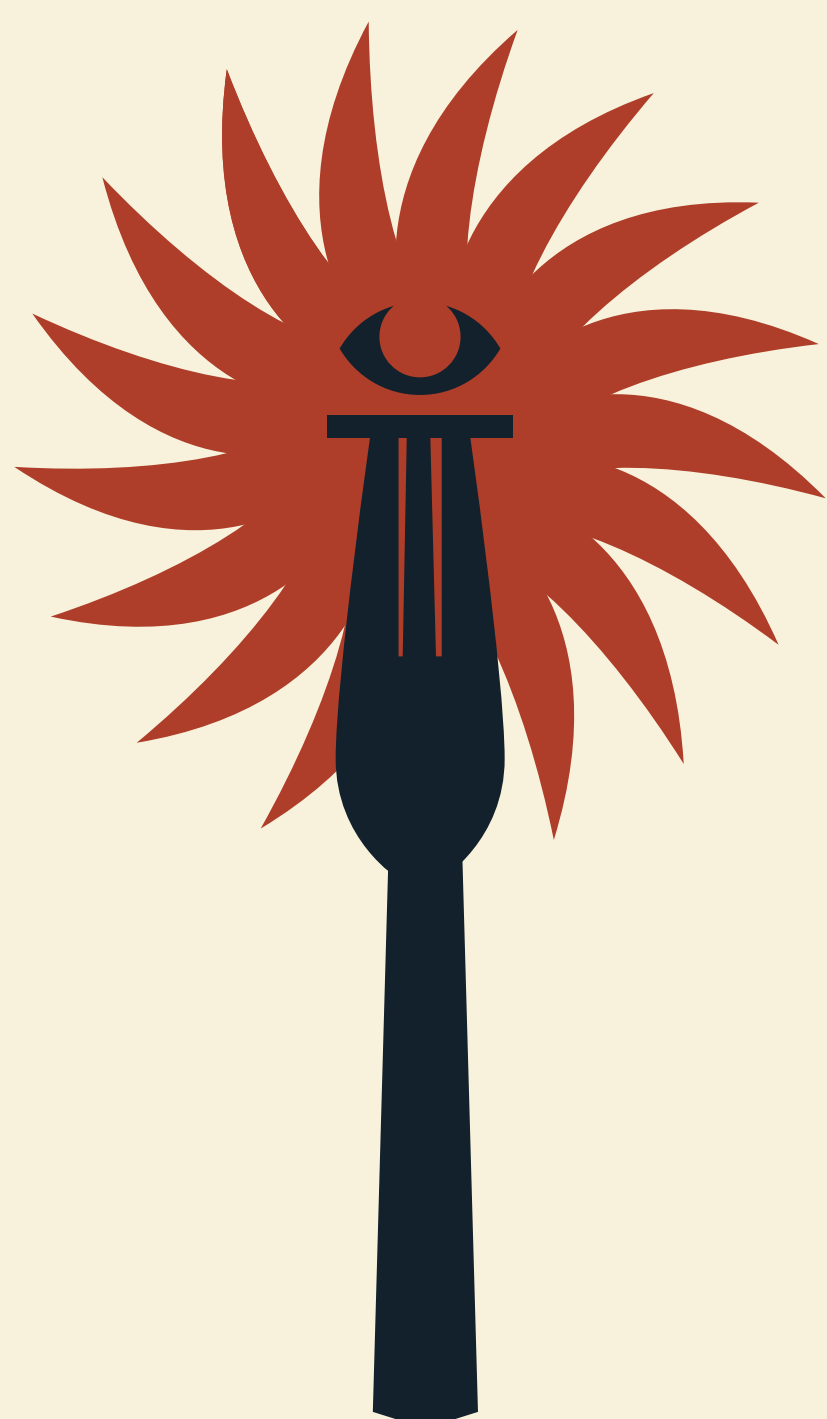
Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 8 €

**Zucchine alla scapece** ♥ ♥

Zucchine fritte in un'emulsione di olio evo bio,  
aceto di vino, aglio e prezzemolo fresco tritato / 8 €

**Er Focaccia** ♥ (1)

Focaccia olio sale e rosmarino / 10 €



# I dolci della casa

## **Nudo con i brividiiiiiiii** (1,7)

Bigné caldo con gelato alla crema e cioccolato fuso

## **Amélie** ♥ ♥ (3,7)

Crème brûlée flambé con frutti di bosco / 11 €

## **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 / 11 €

## **Cubamisù** (1,3,7)

Sigaro di cioccolato con mascarpone e savoiardo, cenere al caffè, cicchetto di rhum e musica / 12 €

## **C'è vita su Marte?** <-- Fai Click! (1,7)

Improvvisazione dello chef sul tuo tavolo  
(chiedere disponibilità al personale) / 24 €

*Consigliato per due persone.*

## **Avanti frutta!** ♥

Tagliata di frutta fresca di stagione con cioccolato fondente / 9 €

## **Luna Caprese** ♥ ♥

Torta al cioccolato / 9 €



# Dessert Cocktail

## Black Vetz Express

Jameson black barrel, Vetz, caffè e panna / 12 €

# Caffè

## Caffè classico nella moka

con chicchi di cioccolato / 3 €

## Caffè salentino

Caffè, latte di mandorla e ghiaccio / 5 €

# Coperto

## Il cestino del pane ♥

Pane fatto in casa con diversi impasti  
(bianco, senza glutine, carboni attivi) / 4 €

*\*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](#)