



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

Andria a Catinelle (1,7)

Burrata 200gr con frisella di grano duro, capuliatu 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 / 9

Tonno 'mbriaco (4)

Carpaccio di tonno con mela marinata al limoncello di Sorrento, olio al basilico e scaglie d'oro / 15

Rosso di sera... ♥ ♥ (7, 4)

Caprese di pomodorini rossi e gialli, san marzano confit, stracciatella di bufala e alici di Cetara / 10

Da condividere

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 / per due persone / 14 a persona

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

Mazzolin di Fiori ♥ ♥ (7,4)

Fiori di zucca in pastella di ceci ripieni di ricotta di bufala, alici di Cetara e basilico fresco / 9

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

Tartufami tutto ♥ ♥ (7)

Risotto con fonduta di parmigiano 84 mesi, joux al tartufo e tartufo fresco / 23

Trallalà (2,9)

Strozzapreti fatti a mano con vongole veraci, tarallo napoletano e prezzemolo / 19

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 / 24

Nerano ♥ (1,7)

Spaghetti Pastificio Strampelli con zucchine fritte, la sua crema e mix di formaggi segreti / 18

O' scarparo ♥ (1,7)

Rigatoni con pomodorini conditi, parmigiano reggiano e Pecorino Dop / 16



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

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

Mare fuori (1, 2, 4)

Grigliata mista di pesce con pesce spada, gamberoni, spedino di mazzancolle, calamari, polpo / 28

I contorni

Cip e ciop ♥ ♥ (7)

Chips al formaggio e tartufo / 10

Porno Patata ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 9

Sei una cima ♥ ♥

cime di rapa saltata / 8

Super Mario (4)

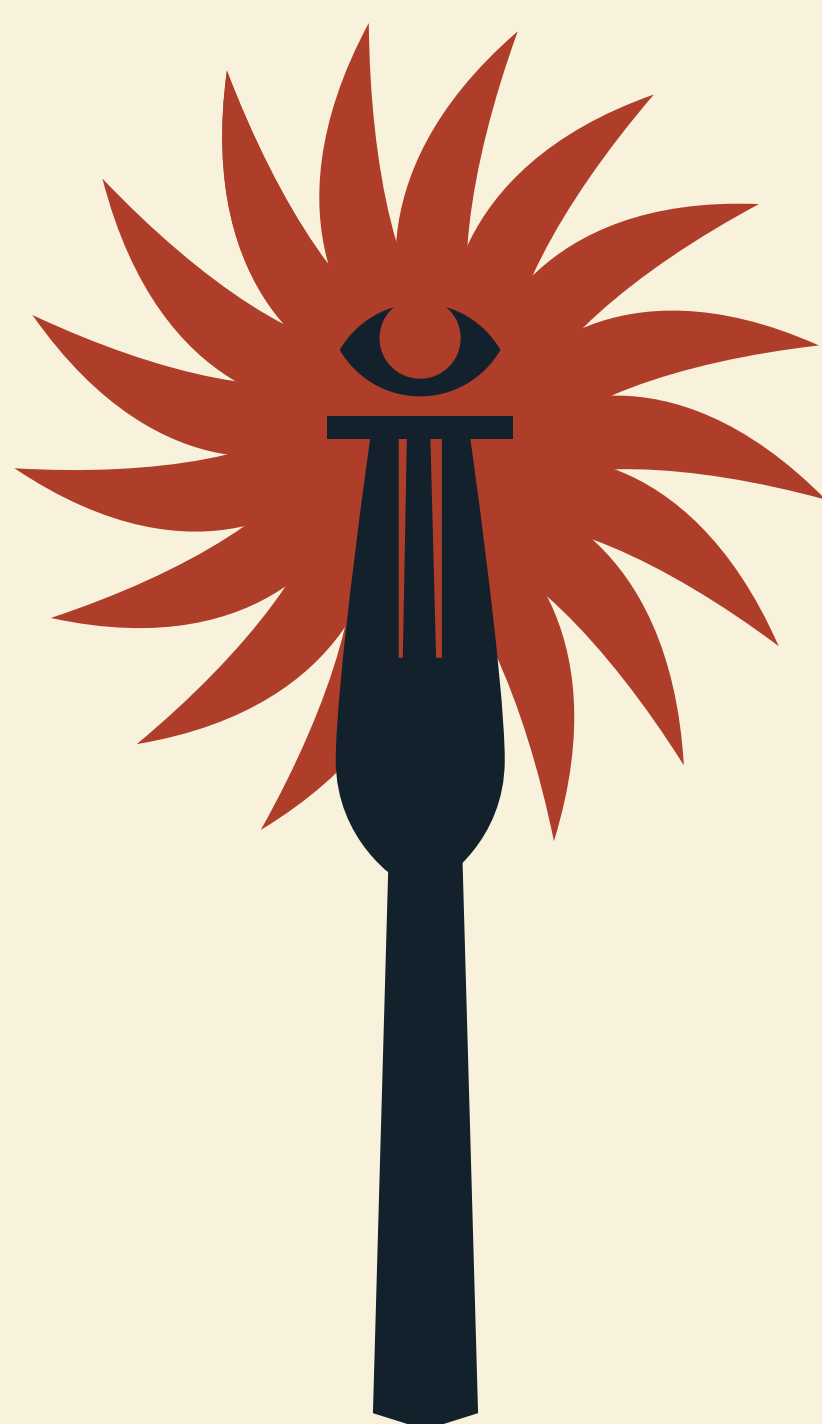
Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico / 8

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

Amélie ♥ ♥ (3,7)

Crème brûlée flambé con frutti di bosco / 7

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 / 9

Cubamisù (1,3,7)

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

Avanti frutta! ♥

Tagliata di frutta fresca di stagione con cioccolato fondente / 9

In aggiunta: pallina gelato alla crema / 9

Luna Caprese ♥ ♥

Torta al cioccolato / 9

Limoniamo?

Fruttino con sorbetto al limone / 5

Dessert Cocktail

Black Vetz Express

Jameson black barrel, Vetz, caffè e panna / 12

Caffè

Caffè classico nella moka

con chicchi di cioccolato / 2

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](#)