



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

♥ ♥ piatti già gluten-free

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

Gli apristomaco

Tonno 'mbriaco (4)

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

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

Da condividere

Profumo di mare ♥ (1,2)

Pizza al padellino con impasto multicereale, tartare di gambero rosso, stracciatella, zest di limone / 23

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

Euphoria ♥ (1,7,8)

Pizza al padellino

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, pere caramellate, tronchetto di capra, noci sbriciolate e miele d'acacia Provala con il BFF a base di Punt & Mes e Mezcal / 20

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

Terra-terra ♥ (1,7,12)

tagliere di salumi e formaggi con Pancetta Giovanna Salumificio Capitelli, salame di Faicchio, Prosciutto di Parma DOP, Gorgonzola DOP Luigi Guffanti, Mini Bufalotte , Caciocavallo silano, Marmellata di cipolle rosse di Tropea, Miele al tartufo, zucchine scapece e Gnocco fritto / per due persone / 14 a persona

SPECIALITÀ DELLA CASA

Mazzolin di Fiori ♥ ♥ (7,4)

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

Stasera sono fritto (1)

Porcini fritti con sale maldon e prezzemolo / 9

From the ghetto ♥ ♥

Carciofi fritti con olio alla menta e crema di fave / 13

I primi della casa

SPECIALITÀ DELLA CASA

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

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

Perle ai porcini ♥ ♥

Risotto con porcini freschi e tartufo nero / 23

Trallalà (2,9)

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

Nerano ♥ (1,7)

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

I sorrentini (1,7)

Gnocchi di patate con pomodoro mozzarella e parmigiano gratinati / 18



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

Pulp fiction ♥ ♥ (4)

Polipetti alla luciana con polenta morbida / 28

Mbare Spadino ♥ (1,4,8)

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

SPECIALITÀ DELLA CASA

Bombette a mano ♥ (7)

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

I contorni

Cip e ciop ♥ ♥ (7)

Chips al formaggio e tartufo / 10

Er Focaccia ♥ (1)

Focaccia olio sale e rosmarino / 10

Porno Patata ♥ ♥

con pepe e rosmarino / 9

Sei una cima ♥ ♥

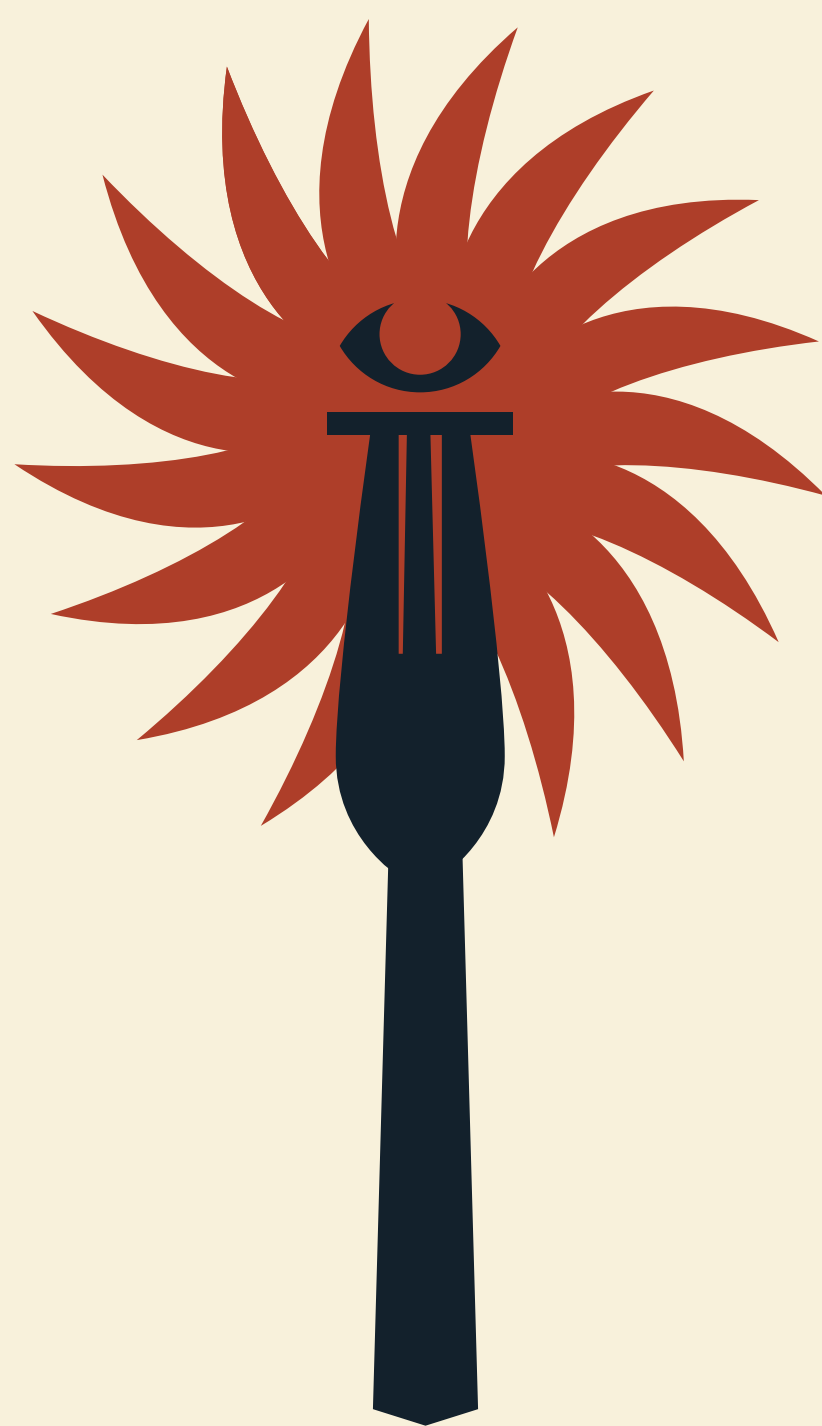
cime di rapa saltata / 8

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



[Torna al Menu](#)

I dolci della casa

SPECIALITÀ DELLA CASA

Cubamisù (1,3,7)

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

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

Avanti frutta! ♥

Tagliata di frutta fresca di stagione con cioccolato fondente / 9

In aggiunta: pallina gelato alla crema / +2

Luna Caprese ♥ ♥

Torta al cioccolato / 9

Amélie ♥ ♥ (3,7)

Crème brûlée flambé con frutti di bosco / 7

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 / 2

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](#)