

# Piperita

## Menu Tradizionale

**Apristomaco**

**Da condividere**

**I Primi della casa**

**I Secondi**

**I Contorni**

**I dolci della casa**

**Dessert Cocktail e Caffè**

# Apristomaco

## Ritorno di Fiamma ♥

(7, 8)

Carpaccio di manzo Macelleria Oberto, rucola selvatica, pomodori 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**

## Ritunno da Te

(3, 1)

Tartare di noce di vitello con tuorlo morbido, maionese tonnata e capperi servita con crostini di pane/ **16**

## Stasera sono fritto ♥

(1)

Porcini fritti con sale maldon e prezzemolo/ **9**

## La Parmiggiana con 2 G

(7)

Involtino di melanzane con scamorza affumicata, salsa di pomodoro Vincenzo Egizio, parmigiano reggiano Malandrone e basilico fresco/ **9**



# Da condividere

## Crudi di mare e la nostra giraffa Piperita ♥

(2, 4, 13)

Plateau di crudi di mare freschissimi:

- ostriche miste
- scampi del mediterraneo
- gamberi rossi di mazara
- tartare di salmone tagliata al coltello
- carpaccio di tonno marinato al limoncello di Sorrento

In omaggio la nostra giraffa Piperita di 4 metri dipinta a mano/ **5.000**

Soltanto i crudi di mare/ **40**

## Cordiali Salumi ♥

(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, Gnocco fritto/ **30**



# Para e Piglia

Burrata d'Andria 200 gr con Prosciutto Crudo di Parma DOP  
accompagnato da pappa al pomodoro e pane carasau/ **26**

# Ancora Uno! ... ♥

(1, 4)

Calamaretti Spillo fritti da 'pucciare' nella maionese al  
limoncello dello chef/ **12**

# Mazzolin di fiori ♥ ♥

(7, 4)

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



# I Primi della Casa

## La scostumata ♥

(1, 7, 12)

I nostri bucatini all'Amatriciana flambè

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**

## Plin Plin

(1, 7)

I nostri Plin fatti a mano ripieni con fonduta al tartufo nero e parmigiano/ **24**

## Ghe Pensi Mi! ♥

(7)

Risotto Carnaroli BIO con pistilli allo zafferano e ossobuco di vitello/ **24**



# Perle ai porcini

(1, 3)

Tagliatella 100 tuorli di quaglia con porcini saltati e prezzemolo/ **23**

# Trallallà

(2, 9)

Strozzapreti fatti a mano con vongole veraci, tarallo sbriciolato 'Taralleria Napoletana 1940' fatto a mano, e prezzemolo tritato/ **23**

# I Sorrentini

(1)

Gnocchetti di patate fatti in casa, passata di pomodoro BIO, parmigiano reggiano grattugiato e basilico fresco/ **17**

# Come a Nerano

(1, 7)

Spaghetti del Pastificio Strampelli con zucchine San Pasquale e mix segreto di formaggi/ **19**



# I Secondi

## Gran bel manzo

(7, 9)

Filetto di Fassona Piemontese D&D al pepe verde flambé / **30**  
Aggiunta di funghi porcini / **3**

## Polp 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**

## Bombette a mano

(7)

Involtini di capocollo di maiale ripieno di caciocavallo silano 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**

## Sei una cima\*

Cime di rapa saltate/ **9**

## Porno Patata\*

con pepe e rosmarino/ **9**

## Super Mario

(4)

Melanzane a funghetto con pomodoro e basilico/ **8**

## Purè al limone\* / 8



# I Dolci della Casa

## Cubamisù

(1, 3, 7)

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

## Amélie

Crema brulée flambé con frutti di bosco/ **11**

## Ohi Maria

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**

## Bacio di Rosa

(3, 7)

Frutta fresca di stagione con fondue di cioccolato e arancia/ **11**

## Luna caprese

Capresina al cioccolato/ **9**

# Dessert Cocktail

## Black Vetz Express

Jameson black barrel, Vetz, caffè e panna e musica/ **12**

## Caffè

## Caffè espresso

Con chicchi di caffè ricoperti di cioccolato/ **3**

## Coperto

Coperto/ **6**

