



**I nostri menù per tavoli
da 8 persone in su.**

**I menu sono da considerarsi
per tutto il tavolo**



Menù Carne da 60€

Antipasto, secondo, dolce e beverage

ANTIPASTO

CORDIALI SALUMI

Tagliere di salumi con mortadella bonfatti, prosciutto crudo 30 mesi, salame napoli, parmigiano reggiano e caciocavallo silano.

Accompagnato con focaccia calda

SONO ARROSTO

Arrosticini di pecora con olio al rosmarino

SECONDO

BOMBETTE A MANO

Bombette ripiene di Caciocavallo silano con cime di rapa saltate e fonduta di Caciocavallo

DOLCE

Tiramisù della casa

BEVERAGE

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone
acqua, caffè, coperto inclusi



Menù Pesce da 60€

Antipasto, secondo, dolce e beverage

ANTIPASTO

SONO TONNATO

Tartare di tonno rosso con citronette al limoncello

SECONDO

MBARE SPADINO

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

DOLCE

Tiramisù della casa

BEVERAGE

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone
acqua, caffè, coperto inclusi



Menù Veg da 60€

Antipasto, primo, dolce e beverage

ANTIPASTO

MAZZOLIN DI FIORI VEG

Fiori di zucca ripieni di mozzarella veg,
macinato vegano e basilico

PRIMO

SHAKE YOUR GRICIA

Mezzemaniche di Gragnano 'Gerardo di Nola shakerate
con salsa cremosa di pecorino vegano con gondino al
pepe di cajun macinato, seitan croccante

DOLCE

SAY CHEESE

Cheesecake vegana con salsa al mango

BEVERAGE

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone
acqua, caffè, coperto inclusi



Menù Carne da 80€

Antipasto, secondo, dolce e beverage

ANTIPASTO

CORDIALI SALUMI

Tagliere di salumi con mortadella bonfatti, prosciutto crudo 30 mesi, salame napoli, parmigiano reggiano e caciocavallo silano.

Accompagnato con focaccia calda

SONO ARROSTO

Arrosticini di pecora con olio al rosmarino

PARMIGGIANA CON 2G

Parmigiana di melanzane classica

SECONDO

GRAN BEL MANZO

Filetto di Manzo con fondo di carne al pepe verde servito con patate arrosto al rosmarino

DOLCE

Tiramisù della casa

BEVERAGE

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone
acqua, caffè, coperto inclusi.



Menù Pesce da 80€

Antipasto, secondo, dolce e beverage

ANTIPASTO

ANCORA UNO!

Calamaretti spillo impanati e fritti
con maionese al limoncello

SONO TONNATO

Tartare di tonno con citronette al limoncello

SECONDO

MBARE SPADINO

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

DOLCE

Tiramisù della casa

BEVERAGE

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone
acqua, caffè, coperto inclusi.



Menù Veg da 80€

Antipasto, primo, secondo dolce e beverage

ANTIPASTO

MAZZOLIN DI FIORI VEG

Fiori di zucca ripieni di mozzarella veg,
macinato vegano e basilico

HUMMUS CHE BONTÀ!

Hummus di ceci con verdure croccanti

PRIMO

SHAKE YOUR GRICIA

Mezzemaniche di Gragnano 'Gerardo di Nola shakerate
con salsa cremosa di pecorino vegano con gondino al
pepe di cajun macinato, seitan croccante

SECONDO

ABBRONZATISSIMA

Cotoletta vegana di sedano rapa ripiena di formaggio
e prosciutto vegan con crema di sedano rapa e spinaci
saltati

DOLCE

SAY CHEESE

Cheesecake vegana con salsa al mango

BEVERAGE

1 cocktail base

1 bottiglia ogni 4 persone
acqua, caffè, coperto inclusi.