

# Piperita

## Menu Tradizionale

**Apristomaco**

**Da Condividere**

**I Primi della casa**

**I Secondi**

**I Contorni**

**I dolci della casa**

**Dessert Cocktail e Caffè**

# Apristomaco

## Messico e tonni

(4)

Tartare di tonno rosso condita con mela verde e basilico fresco e servito con shot di margarita mezcal/ **20**

## Mi sento un manzo

Tartare di manzo all'italiana con condimenti a scelta e Rigorosamente composta al tavolo/ **19**

## Ritunno da te

(3)

Vitello tonnato morbido con salsa tonnata e giardiniera fatta in casa di verdure di stagione/ **16**

## Ancora uno!

(1, 4)

Calamaretti spillo fritti da 'pucciare' nella maionese al Limoncello dello chef/ **12**

## La parmiggiana con 2 g

(7)

Cubo di parmiggiana classica con pomodoro san marzano d.O.P, salsa al basilico e basilico fritto con scamorza flambata al tavolo!/ **10**

# Da condividere

## Profumo di mare ♥

(1, 2)

Pizza al padellino, 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 con 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 con 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**

## **Cordiali salumi** ♥

(1, 7, 12)

agliere Di Salumi E Formaggi Con Pancetta Giovanna Salumificio Capitelli, Salame Di Faicchio, Prosciutto San Daniele Riserva, Gorgonzola Dop, Mozzarelline Di Bufala, Caciocavallo Silano, Marmellata Di Cipolle Rosse Di Tropea, Miele Al Tartufo, Gnocco Fritto/ **30**

## **From the ghetto** ♥

Carciofi alla giudia con crema di fave e Olio alla menta/ **12**



# I primi della casa

## Senti come suona

(1, 3, 4, 7)

Spaghetti alla chitarra con astice da spolare, pomodorini datterini e prezzemolo fresco/ **30**

## La scostumata ♥

(1, 7, 12)

Nostri bucatini all'amatriciana flambè  
Bucatini di amatrice pastificio strampelli, guanciaie  
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 patate rosse e  
parmigiano reggiano 36 mesi con fonduta al tartufo nero  
/ **24**



# Ma che ce frega

(1)

Rigatoni alla carbonara veg con crema di carote e anacardi, pulled vegano croccante, gondino veg al pepe/ **23**

## Polpositas

(1, 3, 4, 7)

Caramelle di pasta fresca homemade ripiene di ricotta e limone con ragù di genovese di polpo/ **23**

## Made in italy

(7)

Risotto al pomodoro con crema di burrata di bufala dop, pomodorini confit e polvere di basilico/ **21**

## Come a nerano

(1, 7)

Spaghetti del pastificio strampelli con zucchine san pasquale E mix segreto di formaggi/ **19**



# I Secondi

## In fondo al mar

(2, 9)

Astice alla catalana con pomodorini freschi, sedano, cipolla rossa marinata e carote con citronette al limoncello / **32**

## Gran bel manzo

(7, 9)

Filetto di fassona km 0 macelleria pascol al pepe verde flambé servito con purè e zeste di limone/ **30**

## 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**

## Ritorno di fiamma

(7, 8)

Carpaccio di manzo macelleria la granda, 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/ **23**

# 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\* ♥ ♥

Chips con pepe e rosmarino/ **9**

## Super Mario ♥ ♥

(4)

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

## La Patata\* ♥ ♥

(7)

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**

## Ohi maria

(1, 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**

## Say cheese!

Cheesecake al pistacchio con cuore morbido di lampone e glassa al pistacchio/ **11**

## Gira la ruota

(1, 3, 7)

Mignon di babà e bignè accompagnate da crema pasticcera e panna montata alla vaniglia/ **10**

## Luna caprese

Capresina al cioccolato con panna montata e granella di pistacchio/ **10**

## Ma c'è donia?

(3, 7)

Frutta fresca di stagione con fonduta al cioccolato / **8**

## O 'core mio

(1-3-7)

Tortino al cioccolato con cuore morbido, panna montata e caramello salato / **10**

# 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/ **4**

