

ANTIPASTI DA CONDIVIDERE

BURRATA (125 gr) e PANZANELLA.....10
Panzanella di Olive, Pomodorini, Capperi e Basilico

GAMBERI SU VELLUTATA.....12
Cruditè di gambero, Vellutata di Fagioli Bianchi Cannellini e Crumble di Pane

FRIGGITELLI ALLA ROULETTE.....7
Peperoni del Padròn Fritti e Sale Maldon (uno su mille è piccante)

CROCCHETTE.....2,5 al pezzo
Crocchette Jamon e Parmigiano Reggiano 24 Mesi

FIORI DI ZUCCA.....9
Fiori di Zucca in Pastella Ripieni di Ricotta di Pecora Sarda, Pesto al Basilico e Acciughe

PUNTARELLE.....10
Puntarelle e Acciughe di Cetara

ANTIPASTO DELLA CASA (min 2 persone).....15 pp
Crudo Ferrari, Mortadella, Friggitelli, Stracciatella, Puntarelle, Alici e la nostra Focaccia

ACCIUGHE DEL CANTABRICO.....13
Acciughe del Cantabrico, Burro salato della Normandia e crostini di pane

TARTARE DI SALMONE E AVOCADO.....12
Tartar di Salmone con Avocado Hass ed Erba Cipollina

BATTUTA DI FASSONA (100gr).....12
Tartar di Controfiletto (100gr), Olive Leccine ed Olio EVO

PATA NEGRA.....19
Jamon Bellota 24 mesi

PRIMI

BIGOLI AI 2 POMODORI.....10
Bigoli freschi, Pomodoro San Marzano, Datterino Rosso e Basilico

TAGLIOLINI AL RAGÙ.....12
Tagliolini all'uovo con Ragù Bianco di Fassona e Zucchine

RAVIOLI ALLA SCIUÈ.....14
Ravioli ripieni di Ricotta, Melanzane, Pomodoro Secco, Salsa di Datterino Rosso e Cruditè di Porcino

GNOCCHETTI ALL'AMALFITANA.....15
Gnocchetti fatti in casa, Datterino, Polpo e Cozze

TROFIETTA DI MARE.....15
Calamaretti Spillo, Gamberi e Datterino Giallo

SUPER CARBONAZZA (min 2 persone).....15 pp
Bigoli Freschi alla "Carbonara" Guanciale di Norcia, servita in Forma di Pecorino Romano Stagionato

CHITARRA AI PORCINI.....18
Chitarra Fresca Integrale con Porcini di Stagione

TAGLIOLINI AL TARTUFO.....19
Tagliolini Freschi e Tartufo Nero

RISOTTO ALLA MILANESE.....14
Riso Meracinqe con Pistilli di Zafferano

SECONDI

LA SUPER COSTOLETTA (per 2 persone).....54
Costoletta di Vitello con Doppio Osso, Pomodorini Infornati, Patate Aromatiche e Limone di Sorrento

SALMONE E CORNO.....15
Salmone Piastrato, Cipollotto Grigliato e Peperone Corno

GAMBERI E CALAMARI ALLA ROMANA.....19
Frittura di Calamari, Gamberi, Seppioline e Zucchine in pastella con Erba Cipollina, Maionese al lime e Limone di Sorrento

POLPO.....21
Polpo con Zucca Delica, Cicoria Ripassata e Olive Leccine

FILETTO.....25
Filetto O'Connor con Spinacino al Burro

LE SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA

LA FIORENTINA (seconda disponibilità) minimo 2 persone

-FIORENTINA (min 1kg).....6€ All'etto

-FIORENTINA MAREZZATA (min 1kg).....7€ All'etto

CHATEAUBRIAND (per 2 persone).....60

Filetto di Manzo alla griglia con Verdure e Salsa D'arrosto

TAGLIATA.....21

Tagliata di Limousine ai Ferri con Cipolle Borretane

L'HAMBURGER.....16

Hamburger di Fassona 180gr, Insalata, Pomodoro Cuore di Bue, Cipolle Caramellate, Provolone del Monaco Fuso e Patate Infornate

CONTORNI

INSALATINA 5

PURÈ DI PATATE 6

PATATINE FATTE IN CASA 6

VERDURE GRIGLiate DI STAGIONE 5

POMODORI E CIPOLLA / POMODORI E RUCOLA 5

PURÈ E TARTUFO 12

TARTUFO NERO 9

In Aggiunta su Tutti i Piatti (6/7gr)

LA PIZZA

LE CLASSICHE

MARGHERITA	8,5
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Basilico ed Olio EVO	
LA BUFALA	12
San Marzano dop, Bufala Campana DOP, Basilico ed Olio EVO	
LA VEGETARIANA	11
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane, Zucchine, Pomodorini Datterini Scottati e Pesto di Basilico	
LA VEGANA	13
Passata di pomodori gialli del piennolo, Melanzane, Fiori di Zucca, Pomodori Secchi, Olive e Pesto di Pistacchio	
SALSICCIA E FRIARIELLI	12
Mozzarella Fiordilatte, Salsiccia di Norcineria, Scamorza Affumicata e Friarielli	
LA PICCANTE	10
San Marzano dop, Mozzarella Fiordilatte, Salame Piccante e Peperoncino Calabro	
COTTO E FUNGHI	12
San Marzano DOP, Mozzarella Fiordilatte, Funghi Champignon Freschi, Prosciutto Cotto ed Olio EVO	
LA NORMA	11
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano dop, Melanzane, Ricotta Salata, Basilico Fresco ed Olio EVO	
PUNTARELLE E ALICI	12
Mozzarella Fiordilatte, San Marzano DOP, Puntarelle Fresche e Alici	

LE SPECIALI

FUORI DI ZUCCA	14
Mozzarella Fiordilatte, Ricotta dell'Agropontina, Bacon Rosolato, Fiori di Zucca, Cristalli di Pomodorini Secchi ed Olio EVO	
TI PESTO IL PISTACCHIO	14
Pestato al Pistacchio di Bronte, Mozzarella Fiordilatte, Mortadella Bologna, Pomodorini Confit e Basilico Fresco	
TONNO E TROPEA	12
Mozzarella Fiordilatte, Tonno Sott'olio, Cipolla Stufata di Tropea, Olive Taggiasche, Datterino Giallo ed Olio EVO	
CRUDO E STRACCIATELLA	14
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Stracciatella, Datterini, Granella di Nocciola ed Olio EVO	
SALMONE SELVAGGIO	15
Mozzarella Fiordilatte, Salmone Affumicato, Avocado, Stracciatella, Timo, Ribes, e Basilico Fresco	
CRUDO E FICHI	16
Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi Ferrari, Fichi Freschi, Stracciatella, Timo ed Olio EVO	
TARTUFO & AMORE	21
Scamorza Affumicata, Funghi di Stagione & Tartufo Nero Pregiato	
PIZZA & PATA NEGRA	23
Mozzarella Caseificio nobili e Bellota Iberico di Pata Negra Stagionatura 20 Mesi	

DOLCI FATTI IN CASA

TIRAMISÙ CLASSICO	6	IL SORBETTO DELLA CASA	6pp
		<i>Mantecato al tavolo. Min. 2 persone</i>	
TIRAMISÙ AL CIOCCOLATO	7	FRUTTI DI BOSCO CON GELATO	8
<i>Servito con Cioccolato Fuso alla Nocciola Calda direttamente a Tavola</i>		GELATO ALLA CREMA	4
TORTA DEL GIORNO	6	TARTE TATIN	6

RUM & CIOCCOLATO FONDENTE (70%) 9

DIGESTIVI & AMARI 3,5

CALICE VINO 6

BIRRA MEDIA ALLA SPINA

LA BIONDA ARTIGIANALE	6	LA ROSSA ARTIGIANALE	7
<i>Ichnusa Filtrata</i>		<i>Hibu Eil</i>	

Coperto
2,5

Acqua
microfiltrata 0,75ml
2

Acqua
in bottiglia 0,75ml
3

Caffe
2

Soft Drinks
4

